

top **V!** AJES

LA REVISTA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA ONLINE
año XI – Nº118 febrero 2021



BOLOGNA
CORAZÓN NOBLE

PRAGA
CIUDAD QUE ENAMORA

PAMPLONA
SIGUIENDO LOS PASOS DE HEMINGWAY




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

Azóia - Sintra - Portugal



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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
ALTUM

SÍGUENOS



Personal de la aerolínea TAP está ayudando a los sanitarios portugueses en tareas hospitalarias

VISADO DE ENTRADA

Gente buena

Dicen que las situaciones límite sacan a relucir lo mejor que hay en los seres humanos. Y, ciertamente, el dichoso virus coronado este que se ha implantado entre nosotros hace ya un año nos está llevando a momentos que rozan la linde de lo soportable. Ya sabemos que hay que quedarse en casa, lavarse mucho y bien las manos y cuidar nuestras relaciones sociales hasta hacerlas desaparecer casi por completo, lo que ocurriría de no ser por la existencia de las conexiones múltiples que permiten algunas aplicaciones telefónicas que han elevado a la enésima potencia el número de sus usuarios. Al menos nos vemos las caras, ya que no es factible hablar presencialmente, y cambiamos el acordarse en la barra de un bar ante una caña por la botella de cerveza tomada de cara a la pantalla del ordenador. Responsabilidad social.

Poco más hacemos la mayoría de nosotros que ver pasar los días yendo del trabajo a casa y de casa al trabajo, en el mejor, o peor, de los casos —que ya uno no sabe distinguir lo que es conveniente y lo que no en esta etapa pandémica—. Pero hay quienes se montan iniciativas casi anónimas para ayudar a los demás. En mi caso sé de vecinos que hacen la compra a los que figuran en alguno de los grupos de riesgo, desde ancianos a enfermos propensos al contagio, y de una amiga de la tertulia que nos reunía los jueves en un restaurante —ahora la reunión es virtual— que en la primera ola pandémica estuvo recogiendo raciones de comidas para llevar a familias necesitadas y aisladas por el confinamiento, y de un colega periodista que utilizó su coche y su tiempo en llevar lo necesario a los sanitarios de un gigantesco hospital de campaña levantado para acoger enfermos de la Covid. Personas dignas de elogio y de un reconocimiento que no llegará más allá del que podamos —y debemos— dispensarles quienes sabemos de su casi anónima labor altruista.

Hoy, en la tercera o cuarta ola de la enfermedad, me entero que personal de la aerolínea TAP se ha ofrecido voluntario para ayudar a los hospitales portugueses en lo que haga falta. Como se ve, no hay fronteras para la gente buena.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net



SUMARIO

«Ningún viaje es él solo, cada viaje contiene una pluralidad de viajes.»
José Saramago (Azinhaga do Ribatejo, Portugal 1922 — Tías, España 2010), novelista, poeta, periodista y dramaturgo portugués. Premio Nobel de Literatura (1988).

VISADO DE ENTRADA

> Gente buena

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Pamplona

Tras los pasos de Hemingway

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 6

> España exclusiva

Familia Conesa - Pago Guijoso

HERNANDO REYES

PÁGINA 56

EUROPA

> Bologna

Anécdotas y secretos medievales

HERNANDO REYES

PÁGINA 20

> Praga

¡Un regalo para los sentidos!

MANENA MUNAR

PÁGINA 30

> Venecia

Visita obligada

BASCONES

PÁGINA 34

> Con historia

Rabaçal

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 54

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

PÁGINA 66

> Noticias

PÁGINA 74

> Productos gourmet

PÁGINA 78

> Enología

PÁGINA 80

PISTAS CULTURALES

> Entrevista a **Manena Munar**, autora de *Todos los caminos llevan a Filipinas*

PILAR ORTEGA

PÁGINA 86

> País del Quijote (en ruta)

PÁGINA 92

> Libros

PÁGINA 94

> **Viñeta**

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 99

> Exposición de **Kandinsky** en el Guggenheim Bilbao

PILAR ORTEGA

PÁGINA 100

ESPECIAL SAN VALENTÍN

> PROPUESTAS

PÁGINA 106

KM 0

> Más de lo mismo

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 112

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)





Café Iruña, con una estatua de Hemingway.

PAMPLONA

TRAS LOS PASOS DE HEMINGWAY



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



El escritor y periodista norteamericano Ernest Hemingway (1899-1961) dejó huella allí por donde pasó. Pamplona es uno de esos lugares y gracias a él la ciudad es conocida en todo el mundo. Incluso hay una ruta urbana a la que acuden muchos viajeros.



▲ Murallas de Pamplona, al fondo el barrio de Ezkaba.

Una de las veces que he ido a Cuba, creo que en los años 80, al pasar el control aduanero en el aeropuerto de La Habana el funcionario me preguntó:

—¿Qué, viene al concurso de Papá Hemingway, verdad?

Pues no, no iba a eso, pero hasta entonces no había reparado en mi parecido físico con el escritor norteamericano. El comentario me lo volvieron a hacer más veces y en muchos otros viajes en la isla donde todos los años se celebraba un certamen para elegir un sosias del escritor.

Hemingway es todo un personaje en Cuba, no en balde vivió allí largas temporadas a lo largo de más de 20 años, y se conservan muchos de sus recuerdos.

Es más corta la lista de garitos donde Hemingway no estuvo que la de locales que frecuentó

Amante de la bebida, especialmente de los mojitos y los daiquirís, un cartel reproduce una frase que al parecer dijo el escritor: "Mi mojito en La Bodeguita y mi daiquirí en El Floridita". Dicen que no había bar ni cantina en la que no hubiera estado, pero como toda regla tiene su excepción, en "El Chanchullero" (el nombre lo dice todo), cerca del Capitolio, llegué a ver un letrero escrito con tiza que rezaba "Aquí jamás estuvo Hemingway". Algo parecido pusieron en "El Cuchi"

de Madrid: "Hemingway never ate here" (nunca comió aquí). Porque parece ser que es más corta la lista de garitos que no frecuentó que la de lugares de los que fue cliente.

Yo también lo pude comprobar la primera vez que visité Pamplona. Lamento no recordar el nombre del establecimiento, ni tener una foto de él (entonces no había móviles y las diapositivas costaban una pasta) porque ahora se pone en cuestión si existió o no, pero yo aseguro que vi el cartel que aseguraba que no estuvo allí, lo juro por el ron Matusalén.

Ernest Miller Hemingway (1899-1961) fue un escritor y periodista estadounidense que obtuvo el Premio Nobel en 1954.

Voluntario en la Primera Guerra Mundial, participó en la guerra civil española y en la Segunda Guerra Mundial como corresponsal. A Pamplona llegó por primera vez en 1923 y se aficionó tanto a las corridas de toros que volvió varias veces (ocho o nueve), la última en 1959 (dos años antes de suicidarse), para asistir a los Sanfermines.

Bohemio, juerguista, extravertido, comunicativo... no hay duda de que su paso por la capital navarra dejó huella. Situó la ciudad en el mapa de las vanguardias culturales europeas, la convirtió en un modelo para pintores y fotógrafos, tendiendo un puente entre la tradición y la modernidad. Durante la dictadura de Franco se nos hizo creer a los españoles que fue un simple divulgador de las fiestas

Bohemio, juerguista, extravertido... su paso por la capital navarra dejó huella

pamplonicas, pero como ha dicho el propio ayuntamiento de la ciudad, "Gracias a él, Pamplona fue más abierta y grandes personalidades artísticas de la época visitaron la ciudad entre los años 1920 y 1936".

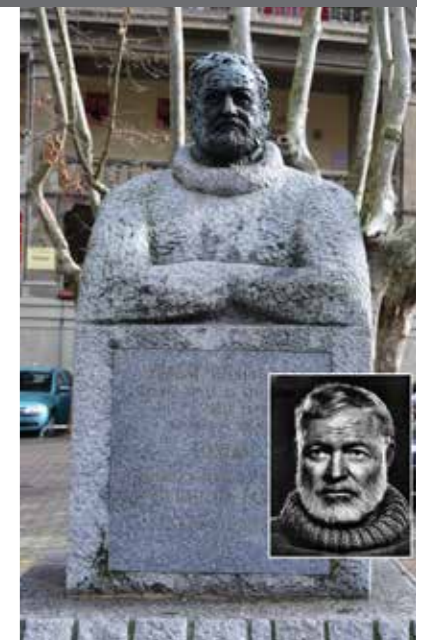
Mientras estuvo vivo, Pamplona no se prodigó oficialmente en agradecimientos a Hemingway, aunque el escritor manifestase en 1953: "Nunca podré hacer yo más de lo que Pamplona ha hecho por mí". Tras su muerte, en 1966, el ayuntamiento le concedió el pañuelo rojo de honor, y en 1968 se inauguró la escultura de Hemingway en el paseo que lleva su nombre,



▲ Iglesia de San Fermín.
▼ Monumento al encierro frente al Hotel El Toro.



▼ Ayuntamiento de Pamplona
▼ Monumento a Hemingway inaugurado en 1968 en base a una foto de 1957.





Estatua de Hemingway en el Café Iruña.



▲ Photocall en la Calle Mercaderes 19, con un dibujo de Kukuxumusu.

junto a la plaza de toros. Obra del barcelonés Luis Sanguino, sobre un pedestal de granito del Guadarrama reposa un busto de Hemingway con su característico jersey de cuello vuelto, basado en una de sus fotos más difundida, la que le tomó Yousuf Karsh en 1957, cuando el escritor tenía 58 años.

Hay pocas certezas de los lugares en los que realmente estuvo. Miguel Izu, escritor y abogado pamplonés publicó en 2019 el libro *Hemingway en los sanfermines*, <https://eunateediciones.com/> y arrojó mucha luz sobre esas sombras. Por ejemplo, que el escritor norteamericano no fue el primer extranjero que escribió sobre los Sanfermines. Que no visitó Pamplona todos los años,

En el Café Iruña hay una estatua de Hemingway acodado a la barra del bar

es más, cuando regresó en 1959 hacía 28 años que no volvía y si lo hizo fue gracias al acercamiento de Estados Unidos hacia el régimen de Franco y la visita del presidente Eisenhower a Madrid ese mismo año. Al dictador le interesaba que un Premio Nobel (lo había recibido en 1954) viniera a España, y el escritor sabía perfectamente que no debía opinar de política.

Frente a la creencia popular de que el Hotel La Perla fue el alojamiento habitual de He-

mingway, Izu aporta datos de que solo se alojó en él en una ocasión, en 1924. Leo ese libro mientras tomo un café en el Iruña, posiblemente en la misma mesa en la que el escritor norteamericano bebía vino tinto, y se me caen los palos del sombrero cuando me entero que, aunque Hemingway sí estuvo aquí, no fue en este local donde empezó a escribir *Fiesta*, posiblemente su novela más célebre. Me acerco al rincón que este establecimiento dedica al escritor y donde hay una estatua de nuestro amigo. Aunque le pregunto directamente, no me aclara la cuestión.

Lo cierto es que muchos extranjeros conocen los Sanfermines gracias a Hemingway y



▲ Plaza del Castillo. En el edificio blanco del fondo estuvo Hotel Quintana.

vienen a Pamplona después de haber leído *The Sun Also Rises* (Siempre sale el sol, 1926), que en castellano se tituló *Fiesta* y cuya versión cinematográfica se estrenó en 1948. Incluso hay una *Ruta de Hemingway*, que vamos a tratar de seguir.

Empezaremos, como no podía ser de otra forma, por la Plaza del Castillo, verdadero centro de la urbe. Fue el primer lugar de la ciudad que conoció Hemingway cuando llegó junto con su primera mujer, Hadley Richardson, en 1923. El nombre de El Castillo procede de una fortaleza que se construyó allí en el s.XIV. Después hubo una huerta, un mercado, una plaza de toros... Su urbanización data de los siglos XVII y XVIII. Recien-

En la Plaza del Castillo comenzamos nuestra ruta por los lugares de Hemingway

tes excavaciones para construir un aparcamiento han sacado a la luz restos de unas termas romanas y de una muralla medieval.

El histórico Café Iruña, en el número 44 de esta plaza, es la única empresa navarra creada en el s.XIX que sigue en activo y una de las 41 de toda España. Inaugurado en 1888, fue el primer establecimiento con luz eléctrica de la ciudad. Aquí se reunían en la ficción los protagonistas de *Fiesta*: "Tomamos café en el Iruña, sentados en cómo-

dos sillones de mimbre mientras desde la fresca sombra de las arcadas contemplábamos la gran plaza".

En una de las estancias, casi convertida en una capilla, se encuentra el Rincón de Hemingway, con una estatua de bronce del escritor a tamaño natural (1,85 m), hecha por el artista navarro José Javier Doncel. Hemingway aparece sujetando la barra del bar, algo que solía hacer muy a menudo.

En el número 1 de la plaza está el Hotel La Perla, inaugurado en 1881, uno de los más antiguos de España. Es otro escenario de nuestra ruta que sirvió de alojamiento a Hemingway, según una carta de 1924 que el escritor envió a su colega Gertrude

Stein. Algunas fuentes creen que el joven periodista mintió al decir que se hospedaba en un hotel tan caro que sobrepasaba con creces sus posibilidades económicas de la época.

Otro hotel de la Ruta es el Quintana (Plaza del Castillo, 18), que en *Fiesta* figura como Hotel Montoya. Allí se alojó desde 1925 hasta 1931, siendo íntimo amigo de su propietario, Juanito Quintana, un republicano muy aficionado a los toros, como él.

En la novela, su protagonista, el periodista Jake Barnes, llega a la catedral de Pamplona: "La primera vez que la vi pensé que tenía una fea fachada, pero ahora me gustó", dice.

El ayuntamiento, como era de esperar, ocupa un lugar destacado en el centro de la ciudad. Por allí pasaron

En el Hotel Quintana, Hemingway se alojó varias veces entre 1925 y 1931

muchas veces el escritor y sus personajes. Allí solía encontrarse con un viejo que "todos los años" vendía a Barnes un abono para los toros. El edificio actual es fundamentalmente de estilo barroco con columnas dóricas en la planta baja, jónicas en la primera, y corintias en la superior. En el tejado hay dos estatuas de Hércules con las mazas al hombro y una de la Fama tocando una trompeta. La puerta principal está flanqueada por alegorías de la Prudencia y la Justicia.

Desde el balcón de las banderas, cada 6 de julio (antes de la pandemia) se lanzaba el chupinazo, un cohete heraldo del comienzo de las Fiestas de San Fermín, que duran nueve días casi sin interrupción. Es la señal que todos esperan para anudarse al



▲ Plaza Consistorial y torre de San Saturnino.
▼ Uno de los bares tradicionales para el piteo y los pintxos en la calle San Nicolás, 13.





▲ Mercado de Santo Domingo

Junto al Mercado de Santo Domingo se encontraba una de sus tascas preferidas.

to se encuentra el Mercado de Santo Domingo. El que hoy podemos ver difiere bastante del que vio Hemingway, varias remodelaciones, la última en 1986, han cambiado su fisonomía modernizándolo considerablemente. Para el protagonista de *Fiesta* este mercado es un referente imprescindible que visitó el primer día de su estancia en Pamplona. En la calle del Mercado número 7 se encontraba una de las tascas preferidas de Hemingway, Casa Marceliano. "Allí íbamos a almorzar y cantar después de cada encierro". Este tí-

pico mesón pamplonés cerró sus puertas en 1993.

En la esquina del Paseo del Doctor Arazuri y la Calle Mayor se encuentran la Iglesia de San Lorenzo y la Capilla de San Fermín. De aquí sale cada 7 de julio la procesión del santo que fuera primer obispo de Pamplona. Dentro de la iglesia se encuentra la capilla con la estatua del santo en madera recubierta de plata. En el pecho de la imagen hay un hueco con sus reliquias.

Hemingway era católico y así lo manifestó en varias ocasiones. El protagonista de *Fiesta* dice que "El interior [de la iglesia] estaba oscuro. Había mucha gente rezando. Nos arrodillamos en uno de los largos bancos de madera".

Las murallas y la Ciudadela de Pamplona son otros de los

principales atractivos turísticos de la ciudad. Complejo militar declarado Monumento Nacional, se despliega a lo largo de 5 km. Se incluye en la Ruta del escritor porque en *Fiesta* lo menciona varias veces: "A lo largo de las viejas murallas y baluarte se apiñaba el gentío. Las tres líneas de fortificaciones sucesivas formaban negras hileras de gente".

Las Fiestas de San Fermín tienen a diario su punto culminante en los encierros, carreras populares que

El primer tramo de los encierros, el más peligroso, acaba en la Plaza Consistorial

recorren 875 metros por las calles de Pamplona. La característica fundamental es que la mayoría de los mozos corren delante de seis toros bravos y seis cabestros. En los dos o tres minutos que dura cada una, se suceden los momentos de peligro y tensión. De vez en cuando, algún corredor es cogido por el astado. Según dejó escrito Hemingway, en los encierros "a los aficionados se les permite luchar con el toro, pero sin armas".

Cada día se repite esta rutina impredecible, paradoja que es la esencia de los Sanfermines. A las ocho de la mañana estallan dos cohetes y los animales salen a la carrera Cuesta de Santo Domingo arriba. El desnivel es nada menos que del 10%. Los mozos, frente a una imagen del santo que está en una hornacina encajada en el lienzo de la muralla, acaban de levantar en una mano sus periódicos enrollados a modo de porra, que les servirán para burlar a los toros, y han canta-



▲ Un comercio tradicional, la sombrerería Gutiérrez en la Plaza Consistorial.

▼ Farmacia Gabas en la Calle Chapitela, cuyo origen es de 1894.



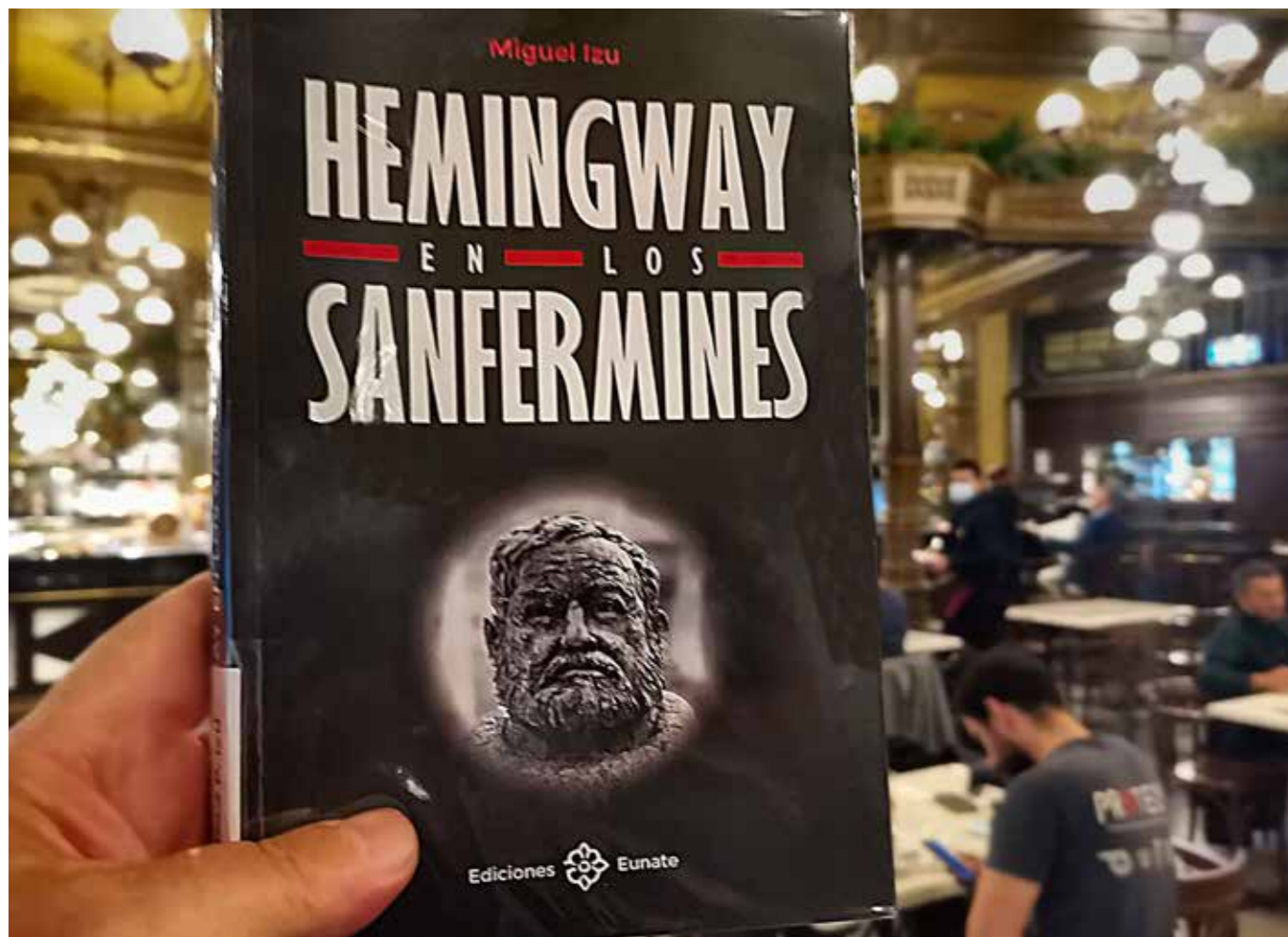
▼ En la entrada del Mesón del Caballo Blanco hay todo tipo de indicaciones con las medidas anti-coronavirus.

▼ Una tapa de bronce, junto a la iglesia de San Saturnino, recuerda que este santo bautizó con el agua de este pozo a los primeros cristianos pamploneses, incluido San Fermín.





Catedral de Pamplona.



"Hemingway en los Sanfermines" de Miguel Izu, en el Café Iruña.

El libro Hemingway en los Sanfermines arroja mucha luz sobre el escritor en Pamplona

do: "A San Fermín pedimos, por ser nuestro patrón, nos guíe en el encierro, dándonos su bendición".

Este primer tramo de unos 280 metros hasta la Plaza Consistorial, es posiblemente el más peligroso, pues los toros recién salidos de los toriles corren con mayor rapidez y energía.

Entre el ayuntamiento y la calle Mercaderes, el recorrido, de unos 100 metros, marca una pronunciada curva en la que los toros empiezan a ir más lentos. Se llega a la estrecha Calle de la Estafeta: ("Y al que no espere a los toros / en la calle de Estafeta, / se le manda a la puñeta / por ser un mal pamplonés"). Aquí hay otra famosa curva, de la Es-

tafeta, que gira 90 grados a la derecha con un 2% de desnivel y 300 metros de longitud. Solo la superan los más hábiles y preparados.

El último tramo, el de Telefónica, se transforma en un peligroso embudo que acaba en la Plaza de Toros. Una vez que hayan entrado todos los astados en el coso, sonará el último cohete para indicar que todo ha acabado.

Pero la juerga sigue (seguía) en la calle. En las rúas de Pamplona se cantaba, se bailaba, se

bebía, se comía. Se hacían amigos para toda la vida y se discutía con efímeros enemigos. En dos palabras, se socializaba. Pero también se moría. Desde que hay registros, 16 hombres han perdido la vida en los encierros, dos de ellos extranjeros, el último en 2009. Para muchos los toros eran solo un pretexto. Incluso la religión lo era. Del puñado de pamplonicas que celebraron por primera vez en 1591 algo parecido a los Sanfermines, se ha llegado a sobrepasar el millón de personas en 2019. Y todas ellas se sentían protagonistas. Se volverán a sentir protagonistas. Yo pisaré las calles nuevamente de lo que fue Iruña entusiasmada... ¡Ojalá! ●



▲ Asador Katuzarra.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

En coche desde Madrid a Pamplona, por la autovía A-2, hay 396 km. y varios peajes.

DÓNDE DORMIR

El Toro Hotel&Spa es un 4 estrellas situado en las afueras de Pamplona en el km. 5 de la carretera de Guipúzcoa. 62 cómodas habitaciones recientemente reformadas, todas con un pack de bienvenida que incluye mascarilla, guantes, gel hidroalcohólico... Medidas de seguridad a tope. Un hotel clásico "de toda la vida" hasta tal punto que se decía que una pamplonica solo se casaba como Dios manda si conseguía que coincidieran la fecha de la boda en la capilla de San Fermín con la del banquete en el restaurante del Hotel El Toro. www.hotelpamplonaeltoro.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Como en toda Navarra, las estrellas culinarias son las carnes (chuletones de vaca y cordero

al chilindrón) y las verduras (espárragos, pimientos del piquillo, alcachofas...). Sin olvidar los vinos D.O. Navarra, entre los que destacan los rosados.

Uno de ellos es el **Asador Katuzarra**. Una taberna a lo Martirio, es decir, arreglá pero informal.

Sus especialidades son el "txuleton premium" de vaca a la brasa, los espárragos D.O. de Navarra. También el pulpo a la brasa y el lomo de bacalao. En la barra, variedad y calidad en miniatura en docenas de pintxos que van desde la clásica gilda (aceituna, guindilla o piparra y boquerón en vinagre), hasta el ajoarriero con huevo escalfado, pasando por las croquetas de hongos, txamguro (centollo) y jamón.

Katuzarra significa en euskera "gato viejo" en alusión al dueño y en contraposición a la que fuera su novia hace años, "ratoncita joven". www.katuzarra.es

Otro lugar recomendable es el Sarasate, abierto en 1956, que

presume de ser uno de los primeros restaurantes vegetarianos de España. Su ubicación, calle de San Nicolás 19, es fácil de recordar, pues está en el mismo edificio en el que nació el violinista Sarasate.

www.restaurantesarasate.com

Los celíacos (intolerantes al gluten) tienen en el número 32 de la calle San Nicolás una opción interesante, el **Resaturante Baserriberri**. Iñaki Andradas, su chef, ofrece una cocina creativa de fusión y platos sin gluten como las rabas (calamares) rebozadas en harina de garbanzo. A destacar el ceviche de salmón coreano, con kimchi; y la causa peruana de trufa de invierno, anguila ahumada y chile chipotle. <https://baserriberri.com/>

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Pamplona:

www.pamplona.es/turismo

Turismo de Navarra:

www.turismo.navarra.es



Pórticos de Bologna

BOLOGNA

ANÉCDOTAS, SECRETOS Y OTRAS HISTORIAS



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



De la capital de Emilia Romagna se dice que es una de las ciudades históricas mejor conservadas de Italia, que es la urbe con más soportales del mundo y que se le llamó la "Dama de las Torres" pues en su apogeo llegó a tener más de ciento ochenta. Situada entre los ríos Reno y Savena, cerca de los Apeninos, Bologna es por excelencia una capital estudiantil que, más allá de albergar la universidad más antigua de Europa, regala anécdotas a cada paso y esconde preciados secretos en su noble corazón.



▲ *Basilica de San Luca.*

Si hay algo en el mundo de los viajes que haya reforzado esta maldita pandemia que aún nos acompaña es la necesidad de encontrar lugares que no estén saturados de turistas y en los que actividades tan simples como comer, pasear, visitar monumentos y atracciones o incluso ir de compras carezcan de multitudes.

Practicar el llamado *Slow Travel* (viaje reposado) e incluso prescindir del transporte público es posible en Bologna, una ciudad manejable en varios sentidos y que recorrerla a pie resulta fascinante gracias a las discretas distancias entre sus principales puntos de interés; es uno de esos lugares donde el mejor aliado es sin duda Google Maps.

La larga historia de Bologna hace que la ciudad sea rica en innumerables anécdotas, muchas de las cuales trascienden de generación en generación

Su bien conservado centro histórico no solamente reluce gracias a una bellísima arquitectura, sino que se encuentra plagado de preciosos pórticos y soportales; se dice que bajo ellos se pueden recorrer más de 40 kilómetros y que por mucho que llueva nunca se necesita un paraguas. Además, el de San Luca,

que une la ciudad con el Santuario de la Virgen de San Luca, es el soportal más largo del mundo con 3.796 metros y 666 arcos en forma de serpiente.

La larga historia de esta urbe hace que sea muy rica en anécdotas, muchas de las cuales, como las leyendas, trascienden de generación en generación, y aunque puede pasar que un bolognés se dirija al visitante para exclamarle: "¿Ve usted cuántos misterios encierra Boloña?", lo más normal es que los locales mantengan la intimidad como queriendo revelar su ciudad realmente a quienes la merecen.

NI CAPULETTOS NI MONTESCOS
Bologna puede presumir de una historia de amor digna de

Shakespeare, protagonizada por Virginia Galluzzi y Alberto Carbonesi, hijos de dos de las más presntantes y poderosas familias de la ciudad que, como ya imagina el lector, profesaban un profundo odio entre ellas. Tal animadversión no supuso impedimento alguno entre estos enamorados que, habiéndose casado secretamente fueron descubiertos por el padre

Bajo los pórticos de Bologna se pueden recorrer más de 40 kilómetros sin necesidad de paraguas, por mucho que llueva

de ella, quien, junto con sus seguidores, mató a Alberto y a toda su familia. Desesperada, Virginia, decidió colgarse de la ventana de su casa para estar unida a Alberto y conseguir así la ansiada eternidad del amor. La Vía de Carbonesi, donde vivía el extinto protagonista de la historia, conserva su nombre.

FRANKESTEIN Y BOLOGNA

Parece bastante probable que la célebre autora inglesa Mary Shelley se inspirara en hechos reales ocurridos en Bologna para escribir su exitosa novela *Frankenstein*, concretamente, en algunos experimentos realizados por Giovanni Aldini, profesor e investigador de Física de la Universidad de Bologna. Aldini había decidido continuar con los estudios de su tío, Luigi Galvani, dedicados a los efectos de la estimulación eléctrica en cadáveres (el llamado galvanismo) y estaba convencido de que era posible resucitar cuerpos humanos gracias a



▲ *Fachada de una casa típica.*
▼ *Ventana.*
▼ *Ventanuco o finestrella de la Via Piella que se abre para contemplar el antiguo canal.*





Estatua de Neptuno



▲ Vistas históricas de Bologna.

la electricidad. Decidió emprender un viaje a Londres en busca del cadáver de algún condenado a muerte (a diferencia del resto de Europa, en Inglaterra los sentenciados a muerte eran ahorcados y no decapitados). Gracias a los diversos electrodos que aplicó en diversas partes del cuerpo, Aldini consiguió levantar los brazos y piernas del cadáver, le hizo abrir la boca y los ojos e incluso pudo elevar el pecho como en una respiración profunda. No logró revivir el corazón, por lo que el experimento se consideró un fracaso, pero la mayoría del público realmente creía que el cadáver había resucitado. Se dice que su asistente murió de un infarto esa misma noche... y que la historia llegó a oídos de

Mary Shelley se inspiró en las prácticas experimentales de un físico boloñés para escribir su exitosa novela Frankenstein

la escritora. Saque el lector sus propias conclusiones.

LA TORRE DE LOS ASNOS

Cuentan que cuando empezó a construirse lo que hoy es el casco histórico de Bologna un modesto albañil traía en sus burros arena y grava desde el río Reno. Un buen día, mientras levantaba los cimientos de una casa, los asnos del obrero empeza-

ron a señalar insistentemente un punto en el suelo, el hombre, intrigado, miró y encontró un baúl lleno de monedas de oro. Temeroso, decidió esconder su descubrimiento y guardarlo en secreto. Tiempo después su hijo tuvo a bien enamorarse de una noble joven que lo correspondió, pero no hubo suerte en la petición de mano, dado que el padre de la amada afirmó que solamente permitiría que su hija se casara con aquel que construyera la torre más alta de la ciudad. Consciente del dolor de su hijo, el albañil entregó el tesoro a su vástago para que construyera la torre. Las obras duraron nueve años y una vez terminada se unieron en matrimonio y apodaron la torre Asinelli en



▲ La Finestrella abierta al Canale di Reno.

honor a los dos fieles animales (en italiano burro se dice asino), y es la más alta de las llamadas "Dos Torres" de Bologna; la segunda de nombre Garisenda. Ambas están inclinadas y rozan los cien metros de altura, un "techo" considerable si se tiene en cuenta que se levantaron en el siglo XIV. Entre los estudiantes impera la creencia de que aquel que no suba la torre Asinelli a pie para contemplar la ciudad jamás podrá recibir su grado universitario.

LOS SIETE SECRETOS

Estudiantes afincados en sus universidades y oriundos de Bologna afirman, unos y otros, que la ciudad no se conoce realmente hasta que no se descubren sus célebres "Siete Secretos".

Estudiantes y oriundos de Bologna afirman que la ciudad no se conoce realmente hasta que no se descubren sus "Siete Secretos"

Nosotros, convencidos de que siempre lo diferente pone un punto de inflexión a los viajes, intentamos explorar las ciudades de una manera si no más local, sí al menos más original y/o única. Por ello estamos convencidos que en Bologna hay que hacer caso a los que en ella viven y descubrir sus Siete Secretos:

1. La Finestrella

Hubo una época en la que la ciudad tuvo decenas de canales de

agua subterránea que se utilizaban para el transporte de mercancías y también para permitir el movimiento de los molinos de agua tan utilizados entonces en los diversos talleres. La ciudad recibió incluso el apelativo de "Piccola Venezia", pero con el paso del tiempo, y en concreto en las décadas que transcurrieron entre 1930 y 1950, estos canales se fueron soterrando y en la actualidad solamente queda uno, el llamado Canale di Reno. En el número 18 de Via Piella el paseante se encuentra con un pequeño ventanuco, que al abrirlo desvela una sorpresa: un coqueto canal. Entre otras cosas, éste sirvió de foso defensivo de la muralla y estuvo equipado con baños privados y un puente levadizo formado por tablas de

madera suspendidas sobre el nivel del agua que, con y tacos y tinas, permitía a las lavanderas bajar para lavar la ropa sin mojarse.

2. El arco de los susurros

Bajo los soportales del Palazzo del Pedestà, en la Piazza Maggiore, se encuentran las estatuas de San Doménico y San Petronio, y entre ellas se halla el llamado "Arco de los Susurros", un lugar donde los sacerdotes confesaban a los leprosos. Se llama así porque su techo abovedado provoca que, al hablar de cara a la pared bajo uno de los dos santos, la voz se oiga perfectamente junto al otro busto, con lo que se trataba de evitar contactos

Debido a la gran cantidad de canales que tenía, la ciudad recibió el apelativo de "Piccola Venezia", pero con el tiempo estos se fueron soterrando

y riesgo de contagio. También es de suponer que esta especie de "teléfono inalámbrico" ha sido utilizado por muchas parejas de enamorados con el fin de mantener el secreto de sus diálogos.

3. La (falsa) erección de Neptuno

Al observar la Fontana del Nettuno, en la plaza de su mismo nombre, desde el pie de la escalera de entrada a la Sala Borsa y sobre la baldosa que tiene otra tonalidad diferente al resto, el espectador encontrará un efecto óptico singular. El pulgar de la mano izquierda del dios de las aguas y los mares



▲ Detalle de una calle de Bologna.
▼ La falsa erección de Neptuno.





▲ El diablo en la casa de la Piazza de Santo Stefano.

hace el efecto de su fallo en erección; parece ser que el escultor flamenco Juan de Bologna —conocido en Italia como Giambologna— diseñó tal efecto para burlar la censura impuesta por el Papa Pio IV, quien había encargado la construcción de la escultura solicitando explícitamente que “los atributos de la estatua fueran lo más pequeños posible”. Para construir esta fuente fue necesario acometer una gran obra de ingeniería hidráulica con una cisterna subterránea que todavía existe —en la que había hasta nichos con estatuas— y un sistema de canalización a través de túneles que posteriormente se utilizaron en la Segunda Guerra Mundial como refugios. Sin duda aquí encontramos una fascinante historia de sexo, poder, religión y nepotismo...

La basílica de San Petronio, a la que nunca dejaron ser catedral, es la tercera más grande de Italia y la sexta de Europa

4. Homenaje a Lucifer

Aseguran que el patriarca de una poderosa familia de la ciudad que habitaba en plena Piazza Santo Stefano pidió que se esculpieran todos los rostros de los miembros de este clan familiar en la fachada del palacete en que habitaban. El arquitecto, sabiendo que los miembros de esta saga no se llevaban particularmente bien, quiso interpretar esta tormentosa relación escul-

piendo un relieve con la cara del diablo entre los demás rostros.

5. El cannabis del Medioevo

En la antigua Bologna esta droga fue muy importante para la agricultura local, además de estar permitido su consumo.

La frase “Panis vita, cannabis protectio, vinum laetitia”, que traducimos como “el pan es vida, el cannabis es protección, el vino es alegría”, se encuentra en Via Indipendenza bajo los pórticos de la torre Scappi (Casa Stagni) donde se distribuía el cannabis en la antigüedad

6. Basílica inconclusa

La basílica de San Petronio fue construida con la intención de ser la iglesia más grande de la cristiandad, por delante de San Pedro. El papa evitó que esto

ocurriera ordenando las construcciones del Archigimnasio, edificio de la universidad. San Petronio jamás ha sido concluida, algo que se deduce con solo observar su fachada. No obstante, todavía es la sexta iglesia más grande de Europa y la tercera de Italia, por detrás del duomo de Milán y el de Florencia, y en ella ocurre cada año una situación digna de película cuando su meridiana cubierta (la más larga del mundo, con 68 metros, construida por Giandomenico Cassini) proyecta la fecha de su creación gracias al Astro Rey que se cuelga por un agujero del techo cayendo sobre una línea dorada que marca el día exacto.

En la antigüedad el cannabis fue muy importante para la agricultura local de la ciudad y su consumo estaba permitido

7. Las tres flechas

En la Strada Maggiore, a la altura del pasaje Corte Isolani, existe una estructura de madera en cuyas vigas hay tres flechas clavadas. Cuenta la leyenda que tres maleantes que pretendían asesinar a un hacendado local disparándole sus flechas a través de la ventana, se despistaron al ver cómo en otra de las estancias aparecía una mujer completamente desnuda. Tal fue el efecto de la dama que las flechas acabaron clavadas en las vigas de madera. Siglos después, las tres flechas todavía se encuentran allí, pero hay que aguzar bastante la vista para encontrarlas. ●

Más información: www.italia.it



▲ Detalle de a base de la fuente de Hércules
▼ Vitral en la Iglesia de Santo Stefano



▼ Aldabón de una casa en Bologna.
▼ Pintura en el interior de Santo Stefano Bologna.





Praga y la música están íntimamente unidos.

PRAGA

LA CIUDAD QUE SORPRENDE Y ENAMORA UNA Y OTRA VEZ



TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**
<http://laventanademanena.es>



La capital checa es una ciudad a la que hay que mirar, detenidamente, de arriba abajo y de izquierda a derecha para no perderse nada de lo mucho interesante que ofrece.



El puente Carlos es de los más fotografiados del mundo.

Vista desde lo alto, desde la misma Torre del Ayuntamiento en la Ciudad Vieja, es irreplicable el espectáculo de sus tejados rojos salteados por las múltiples cúpulas que le ha merecido el nombre de "La Ciudad de las Cien Cúpulas", que coronan castillos, iglesias y catedrales, como la del templo de Sta. María de Tyn o la iglesia de San Jakub. Tampoco hay que obviar la vista desde los espectaculares jardines de Vojan, los más antiguos del país. De abajo arriba se ven las casas barrocas o neorrenacentistas, cada una con su detalle particular; una columna, pintura, un aldabón en la puerta o el logo de los que vivían allí. Si eran vinateros, el ramo de uvas, si panaderos, la hogaza de pan.

A Mozart no se le escapó la belleza de Praga y buenos paseos se dio por ella buscando inspiración para su Don Giovanni, mientras Frank Kafka fijó allí su residencia unos cuantos años

Es imprescindible a las doce del mediodía levantar la vista para contemplar el Reloj Astronómico, sito en la Torre del Ayuntamiento, momento en que los doce apóstoles salen marcando los segundos y el gallo dorado remata el paseo cacareando la hora en punto. En los laterales, la muerte, el avaro, el presumi-

do y el turco, cumplen de vigías de la esfera principal, recordando con su presencia que el tiempo se acaba para todos, que la avaricia no conduce a nada, que la presunción es efímera y que la parsimonia del turco es la mejor forma de tomarse la vida. A Mozart no se le escapó la belleza de la plaza y buenos paseos se dio por ella buscando inspiración para su *Don Giovanni*, mientras que Frank Kafka fijó allí su residencia unos cuantos años. Subiendo a la Torre del Ayuntamiento se observa la plaza al detalle, con sus acogedores cafés en los que prima la cerveza y el *Trdelnik* (pastel de espeto) especialidad local y el ir y venir de los transeúntes.

Para mirar por los costados, hay que situarse en el puente

Carlos que data del 1357 y se honra de ser el más fotografiado de Praga y el segundo más antiguo de los dieciocho con los que cuenta la ciudad, sustituto del puente Judit que, levantado por Ladislao II en honor a su esposa, sucumbió a las riadas del Moldava. Durante siglos, el famoso puente fue el solo nexo de comunicación entre el Castillo de Praga, la Ciudad Vieja y los alrededores, como también entre el comercio de Europa Occidental y Oriental. Todo hay que decirlo y para la construcción del magno puente se solicitó la presencia de los alquimistas de entonces, cuando Praga era la capital del sacro imperio romano y su monarca Carlos IV de Alemania, I de Bohemia, se rodeó en su corte de magos, adivinos y alquimistas a los

Praga exhala historia por cada una de sus piedras. Ya en el s.XIII era una metrópolis con cuatro núcleos urbanos y dos castillos

que llamó para decidir la fecha en la que se debía empezar a construir el bello puente. Desde su pétrea barandilla se observa una panorámica espectacular a ambas orillas del río Moldava: la Ciudad Vieja, el castillo, el barrio de Mala Strana y la isla de Kampa. Treinta imponentes estatuas lo coronan. La primera la colocó la Orden de los Jesuitas y representa a San Juan Nepomuceno: ¡hay que besar al perro que posa a sus pies para asegurar la buena fortuna! El resto atestiguan el paso de las diferentes órdenes religiosas de cada momento histórico. Y para dis-



▲ Estatua de San Juan Nepomuceno en el Puente Carlos
▼ Mascarones y logos de gremios adornan las fachadas.
▼ El hipnotizador cristal de Bohemia.





Reloj Astronómico de Praga



Desde los jardines de Vojan se contempla una bella vista.

frutar de ese pasado de la corte hechicera nada como alojarse en Alchemist Grand Hotel & Spa, en el barrio de Mala Strana, cuya prestancia le viene de la época de Rodolfo II de Habsburgo, rey de Hungría y Bohemia y emperador del Sacro Imperio Romano, también amigo de la alquimia quien, en su afán por convertir el metal en oro, llenó la corte de alquimistas de la talla de Martin Ruland y matemáticos como Johannes Kepler. En el hotel se observa la ornamentación de aquella Praga misteriosa y esplendorosa del s. XVI. Sus muebles barrocos pincelados en oro, las camas con dosel y los techos y paredes pintadas recuerdan esos tiempos con todas las comodidades del s. XXI.

La Praga de hoy es una ciudad viva que presume de su ambiente bohemio y la base de unos sólidos cimientos culturales, representados en sus muchos museos

UNA CIUDAD VIVA, CON MUCHO POSO

Las calles de Praga son un continuo alboroto. Aires bohemios vagan por la ciudad, se perciben en la sinuosa luz del atardecer posándose sobre río, en el aspecto "bohemiamente" descuidado de sus habitantes; la ropa con estilo de ellas, las barbas y coletas de ellos. Se sienten en los numerosos cafés que invi-

tan a la tertulia y en la música que se escucha en cada esquina y hasta en el gesto orgulloso de los checos.

Praga exhala historia por cada una de sus piedras. Ya en el s. XIII era una metrópolis con cuatro núcleos urbanos y dos castillos. El Imperio de los Habsburgo le dio riqueza y glamour y un desarrollo que se cortó con la guerra de los treinta años. Como consecuencia de la caída del imperio y la creación de Checoslovaquia, Praga se investió como capital del estado. También pasó la bella Praga por sus traumas: la Primavera del 68, años en los que transcurre la novela de Milan Kundera *La insoportable levedad del ser*, y la *Revolución de terciopelo*, en 1989, que dio paso a



Panorámica del barrio de Mala Strana.

la etapa actual.

La Praga de hoy es una ciudad animada que guarda su ambiente "bohemio" y la base de unos sólidos cimientos culturales, representados en la variedad de sus museos. Como el Nacional, que data del reinado de los Habsburgo; el de la Música o el de Mucha. En sus múltiples teatros, entre ellos el famoso Teatro Negro, combinación de pantomima y sombras chinescas. En la danza y en la música que se escucha en cada rincón de la ciudad, bien sea en los acordeones o violines de los músicos del Puente Carlos, en las Salas de Conciertos, en el Museo de la Música, en el Festival de Música Clásica de Otoño o en el de jazz en noviembre, e

El Puente Carlos se honra en ser el más fotografiado de Praga y el segundo más antiguo de los dieciocho con que cuenta la ciudad

incluso a bordo del romántico *Jazz Boat* que navega el Moldava en los anocheceres de la ciudad. Por algo el país dio compositores de la categoría de Smetana, Dvorak o Janacek y sirvió de inspiración a genios de la categoría de Mozart para su *Don Giovanni*. La música en Praga ha seguido el ritmo de los tiempos, explayándose en el Metronome Festival Prague <https://metronomefestival.cz/en/> que se viene cele-

brando todos los años desde el año 2016 durante el mes de junio en el Centro de exposiciones de Holesovice, donde se suceden actuaciones de estrellas internacionales y lo mejor de la escena musical checa, escenarios preparados para disfrutar de un sonido excepcional que ensalza lo mejor de los acordes de un festival por el que han pasado Sting, o Kasabian, entre otros.

El transtrán de los tranvías, los coches antiguos para turistas y hasta algún que otro cordial Skoda crean un ritmo tranquilo en la urbe. No se sienten las prisas ni el estrés de otras ciudades. La gente camina con calma y los foráneos se paran cada dos por tres para observar las atractivas fachadas de las casas, el

mercado callejero con sus puestecillos de marionetas o de pimientos reventones. Y de cuando en cuando se escucha el sonido entrañable de las campanas procedente de alguna de las muchas torres de Praga.

Y hablando de las calles de Praga no hay que dejar de dar un paseo por la más lujosa de ellas. En la calle de París se alternan las últimas marcas de moda, las mejores joyerías, bombonerías y galerías para terminar en una de las sinagogas más hermosas y antiguas de Europa, que guarda multitud de historias de aquellas personas que descansan en las lápidas hacinadas a la sombra de los árboles, entrelazándose unas con otras en uno de

La Sinagoga de Praga es una de las más antiguas y hermosas de Europa

los cementerios judíos más grandes del mundo.

"... DEL CRISTAL CON QUE SE MIRE"

Cristal de bohemia. Su sola mención evoca delicadeza y glamour. Y hasta es fácil imaginar el delicioso sonido que se produce al chocar las copas en un brindis, o el realce que da al licor albergándolo en sus delicadas botellas. Desde 1200, año en que se comenzó a soplar la preciada alquimia con tubos de caña, ha pasado por momentos estelares como aquellos durante la saga de los Habsburgo que bebían en sus copas rematadas con puntas de diamante o cuando le utilizaron para construir tres enormes mosaicos en la Catedral de San Vito. Durante el reina-



▲ Lápidas del Cementerio Judío de Praga.
▼ En el Cementerio Judío están escritos los nombres de los campos de concentración en que tuvo lugar el holocausto.





do de Rodolfo II se dio a conocer internacionalmente y llegó a su punto álgido con el *art nouveau* y el *art déco*.

La mayoría de sus fábricas se encuentran en el pueblo-balneario de Karlovy Vary. Su representación más notable en Praga es la casa Moser, que lleva vendiendo el cristal exquisito durante más de un siglo. <https://moser.com/>

LA CERVEZA MÁS DORADA

La cerveza Pilsen es un clásico checo de vital importancia. Se anuncia en los toldos de las terrazas, se sirve en unas atractivas jarras de medio litro que realzan su color dorado como el atardecer de Praga, y esa espuma justa que pide a gritos beberse. La bebida checa por excelencia, idónea para acompañar los contundentes platos de carne, salchichas o gulasch, siempre rodeados de chucrut

En la calle Paris se alternan las últimas marcas de moda, las mejores joyerías, bombonerías y galerías

y patatas en sus más variadas formas. La isla de Kampa, la pequeña Venecia, resguardada por el Puente Carlos, es el rincón perfecto para degustar una o dos jarras de cerveza en algunos de sus muchas tabernas, observando los canales y las casas emergiendo del agua y fantasear sobre las venturas y desventuras de la esplendorosa Praga.

No solo sirve la cerveza para beberse, también tiene propiedades curativas. De ello saben mucho en el Balneario de la cerveza www.beerspa.com/beer-spa-praha-zitna-9/es/ don-

de ofrecen baños del dorado líquido en un lecho de avena, a una temperatura de 35 °C y con la posibilidad de ingerir durante el baño toda la cerveza que se quiera y que se pueda. Del tratamiento se sale flotando mental y físicamente.

Impresionan las jarras acompañadas de succulentas salchichas con chucrut que sirven en el restaurante del Soldado Schweik <http://ukalicha.cz/cs/>, nombre de la comedia antibelicista de Jaroslav Hashek parodiando los desatinos de un hombre común metido a soldado.

TOQUE ORIENTAL

Estratégicamente situado en pleno distrito de Mala Strana, a cinco minutos del puente Carlos, el Hotel Mandarin ha resultado una acertada fusión entre oriente y occidente. Sobre la base arquitectónica de un convento del s. XIV y después de cinco años

restauración durante los cuales las excavadoras encontraron restos arqueológicos, se levanta el Hotel Mandarin que desde su sede en Hong Kong adivinó las posibilidades de este tesoro de belleza y cultura.

Bóvedas del antiguo convento iluminadas con cálidas luces, apenas perceptibles; flores tropicales, paredes casi desnudas, techos altos y cortinas minimalistas. La decoración está diseñada con acierto para conseguir una atmósfera acogedora con un diseño futurista dentro de una estructura ancestral.

En el restaurante del hotel, Spices, se degusta lo mejor de la gastronomía oriental mientras que en el abovedado restaurante Essentia se trata la gastronomía checa con sabiduría. Las estalactitas de cristal del bar Barego y sus combinados

La sola mención de Cristal de Bohemia evoca delicadeza y glamour

son un imán. Una buena elección para sentarse a observar el variopinto público, después de la sesión en la perla del hotel: su SPA. Para llegar hasta él hay que atravesar un sinuoso pasadizo alumbrado con velas en el suelo y amenizado por una música seductora. Al final del túnel espera un amplio espacio en el que se adivinan las formas de la iglesia que fue. Cristal azul aqua en el suelo dejando entrever los restos arqueológicos del original. Incienso, flores y todo tipo de rituales terapéuticos con los que aliviar el cuerpo, y hasta el alma.●



▲ Praga es motivo de inspiración para los artistas.
▼ Ni el frío ni los turistas hacen pestañear al guapo soldado vigía del Castillo.



▼ Los coches antiguos son parte del escenario de la ciudad.
▼ Kafka protagoniza esta pequeña librería del Callejón del Oro.





Grand Hotel Alchemist en Mala Strana.
Café Barocco Veneziano en el Alchemist Grand Hotel.



Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene numerosos vuelos directos Madrid-Praga.
www.iberia.com

DÓNDE DORMIR Y COMER

Alchemist Grand Hotel situado estratégicamente en el barrio de Malá Strana, a pocos pasos del Castillo, del puente Carlos y con el único y divino spa urbano.
www.preferredhotels.com/hotels/czechia/alchemist-grand-hotel-spa

Su restaurante **Aquarius** ofrece cocina mediterránea y vinos excelentes, mientras que en el Café Barocco Veneziano se ad-

vierte una gran variedad de tés, chocolates, cafés y vinos.
www.prague.eu/es/objeto/gastronomia/1052/aquarius-restaurant-alchemist-grand-hotel-and-spa

Hotel Mandarin Oriental Praga De excelente ubicación en el centro de Praga cuenta con una restauración de categoría, un spa de ensueño y unas habitaciones decoradas a la última con los mejores algodones en sábanas y toallas, en silencio y con todas las comodidades s XXI.
www.mandarinoriental.es/prague/mala-strana/luxury-hotel

El **restaurante Kampa**, en la isla del mismo nombre, tiene una comida deliciosa y una ubicación perfecta.
<http://kampapark.com/en/>

MÁS INFORMACIÓN
Turismo de la República Checa:
www.visitczechrepublic.com

Medidas Covid 19 para la entrada en la República Checa
www.mzv.cz/madrid/es/visados_e_informaciones_consulares/covid_19/restricciones_de_entrada_a_la_republica.html

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, FIASEET, a la que ya pertenecen otras asociaciones de mujeres del sector turístico en Perú, Colombia, Brasil, Argentina, Chile y Paraguay.



El canal pequeño y la góndola preparada para el turista.

VENECIA

VISITA OBLIGATORIA



TEXTO Y FOTOS **ANTONIO BASCONES**



Situada en el noroeste de Italia, bañada por las aguas del Adriático, capital de la conocida región del Véneto, Venecia es una de las joyas arquitectónicas mundiales, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.



El gran canal de Venecia.

El corto viaje desde el aeropuerto a nuestro hotel nos proporciona una emoción indescriptible

Un archipiélago formado por ciento y pico islas unidas entre diferentes puentes que hacen un total de cerca de quinientos a lo largo de toda su extensión, incluyendo las islas de Murano y Burano así como la de Torcello.

Se llega desde tierra firme por el Puente de la Libertad, que desde la ciudad de Mestre accede a la Piazzale Roma. En el interior de la ciudad no hay tráfico rodado. Es la navegación por los canales que separan las islas lo que hace que sea una ciudad completamente peatonal. El transporte colectivo se realiza mediante embarcaciones trans-

bordadoras conocidas como vaporettos. Sus canales componen un gran entramado a modo de calles que parten del Gran Canal, la gran vía por donde discurren gran cantidad de embarcaciones, grandes y pequeñas. Las más conocidas son las llamadas góndolas, donde las parejas de enamorados cumplen con una promesa de pasear bajo la dulce tonada de los marineros que las conducen ataviados con el traje típico del momento. Es un paseo romántico que merece la pena

realizar, aunque sea una vez en la vida y el costo no sea nada vulgar. Hablamos, claro está, de Venecia

Llegamos al aeropuerto Internacional Marco Polo situado cerca de la ciudad, en la cercana Tessera, un barrio del municipio de veneciano próximo a Mestre y allí adquirimos un billete de tres días para los vaporettos, con lo cual es posible viajar en ellos tantas veces como desees en esos días. El autobús parece que nos estaba esperando, pues en muy pocos minutos nos lleva hasta la estación donde se toma el vaporetto, que nos traslada en un instante a nuestro alojamiento

to en el hotel Rialto, junto al puente que lleva su mismo nombre. Un lugar interesante, pues la parada está enfrente de la puerta del hotel y no es necesaria la incomodidad de caminar arrastrando la maleta por las calles de la ciudad. Hubiéramos podido tomar un vaporetto que nos llevara directamente desde el aeropuerto a la plaza de San Marcos, pero preferimos la opción primera.

La llegada al hotel fue muy fácil, dado que además no era la primera vez que visitábamos esta maravillosa ciudad. Cada vez que hemos repetido la visita hemos descubierto un rincón, un palacio, una iglesia, un mensaje diferente. Todo lo que nos rodea encierra reflexión y armonía.

La impresión del corto viaje a nuestro hotel es de una emoción indescriptible. Venecia fue fundada en el siglo V y su defensa de los ataques de los pueblos germanos fue su primer objetivo. Inicialmente estuvo bajo el gobierno del Imperio Romano de Oriente, es decir de Constantinopla, pero poco a poco llegó a independizarse constituyendo una ciudad-estado especializada en la navegación y el comercio marítimo hasta convertirse en una gran potencia. Su posición dominante le facilitó la apertura comercial con India y China siendo la capital de la República de Venecia, la Serenísima. Fue en esa época una ciudad muy poblada, quizás una de las mayores en Europa. El Dux dirigía la vida política de la ciudad. Años más tarde y después de ciertos enfrentamientos con los franceses y los austriacos se reincorporó a Italia.

Una de las plagas más importantes y destructivas de todo el patrimonio artístico y cultural fueron las inundaciones periódicas a las que se



▲ Arsenal de Venecia.
▼ Uno de los tantos puentes de la ciudad
▼ Uno de los canales





El gran canal de Venecia



▲ San Marcos

veía abocada la ciudad. En primavera y otoño está la marea alta que inunda completamente la Plaza de San Marcos. Inicialmente la ciudad se dividió en unidades llamadas *sestiere*, con una administración propia independiente, lo que hoy no tendría sentido. En los *sestiere* están las parroquias. El medio de transporte más cómodo es el vaporeto público y los taxis particulares. Aunque lo que llama más la atención es la góndola con que los turistas tienen la oportunidad de discurrir por los diferentes canales a un precio no barato. Algunos vaporetos cubren los trayectos con las islas Murano, Burano y Torcello.

Los nombres de las calles venecianas siguen conservando la nomenclatura del siglo XI, por lo

Mención aparte merece el puente de los Suspiros, uno de los más famosos de la ciudad, que une el palacio Ducal de Venecia con la antigua prisión

que son diferentes a las del resto de ciudades italianas. Calles y canales, fundamenta, salizadas, sotoportego, campo, piazza son nombres que definen las diferentes calles y vías de la ciudad.

Los puentes son lugares de gran atracción artística y comercial. Así, el puente de Rial-

to, junto a nuestro hotel, fue el único que cruzaba el Gran canal y fue construido por Antonio da Ponte a finales del siglo XVI. Los turistas lo visitan y compran arte y plata en sus tiendas. Más recientes son los puentes de la Academia, construido en 1933, y de los Descalzos, de 1934, así como el jovencísimo de la Constitución, de Calatrava, inaugurado en 2008.

Mención aparte merece el Puente de los Suspiros, del siglo XVII, uno de los más famosos de la ciudad. Situado cerca de la Plaza de San Marcos, une el palacio Ducal de Venecia con la antigua prisión. De estilo barroco, da acceso a los calabozos. Su nombre no se debe a la acepción romántica y poética, sino a los suspiros que exhalaban los



▲ Carnaval de Venecia en Góndola

prisioneros que veían por última vez el mar y el cielo antes de ser encerrados en la lóbrega prisión.

La riqueza que había en la ciudad en esos tiempos, principalmente de familias nobles, el papado, los comerciantes y los políticos permitió mantener un relevante patrocinio de pintores, arquitectos y otros artistas, desde Gentile Bellini, en el siglo XV, hasta Francesco Guardi a finales del siglo XVIII, pasando por Giovanni Bellini, Tiziano, Giorgione, Sebastiano del Piombo, Tintoretto, Veronés, Bassano o Tiepolo. Muchos de estos artistas habían nacido en otras localidades y acudían a Venecia llamados por su pujanza y posibilidades de trabajar con algún importante mecenas que les amparase y ayudase a desarrollar su arte.

**Antonio Vivaldi,
Richard Wagner o
Igor Stravinski
son músicos unidos
a Venecia**

De aquí partieron las influencias a otras regiones de Europa con la llamada Escuela Veneciana, que tuvo como seguidores a personalidades tan destacadas como Rubens o Velázquez. En los siglos XV y XVI la arquitectura de la ciudad experimentó un periodo especialmente brillante durante el Renacimiento, con arquitectos como Mauro Codussi, Pietro Lombardo, autor de bellísimas iglesias, y Jacopo Sansovino, que construyó la monumental Biblioteca Marciana. Andrea Palladio y Vincenzo Scamozzi también dejaron obras notables

en la Venecia renacentista.

Antonio Vivaldi, una de los más destacados músicos barrocos nació en esta ciudad el 4 de marzo de 1678 y murió en Viena el 28 de julio de 1741. Richard Wagner, falleció en la ciudad en 1883. El compositor Ígor Stravinski, aunque murió en Nueva York, quiso que sus restos fueran llevados a Venecia y reposan hoy en el cementerio de San Michele. Todo esto señala la inagotable fuente de inspiración que a lo largo de la historia desarrolló la ciudad en música, pintura, arquitectura, poesía etc. Para darse cuenta de todo esto hay que visitar uno de los coliseos de ópera más famosos del mundo, el teatro de La Fenice, literalmente Ave Fénix, que hace honor a su nombre, habiendo

surgido de sus cenizas tras repetidos incendios, el último a finales del siglo XX. Fue lugar de estreno de algunas de las más famosas piezas musicales, entre ellas varias de Verdi.

Pero no se podría terminar este elenco de artistas sin mencionar a Giacomo Casanova, que escribió su autobiografía *Historia de mi vida*, vinculando su modo de vida a la ciudad de Venecia.

Cimo también es imposible terminar la lista de ilustres sin mencionar a Marco Polo, viajero y escritor incansable, mercader y viajero veneciano, célebre por los relatos que se le atribuyen de viajes al Asia Oriental. Parece ser que Marco Polo nació y aprendió a comerciar en Venecia mientras su padre, Niccolò, y su tío Maffeo viajaban por Asia donde habrían conocido al Kublai Kan. En 1269 ambos regresaron a Venecia y vieron por primera vez a Marco, que les acompañó en un nuevo viaje comercial a Asia, visitando Armenia, Persia y Afganistán al tiempo que recorrían toda la Ruta de la Seda, hasta llegar a Mongolia y China.

En 1295, con Venecia en guerra con la República de Génova, Marco fue encarcelado por los genoveses. En esa situación, en 1298, durante su encarcelamiento, conoció al escritor Rustichello de Pisa, a quien relató sus fabulosos viajes, que fueron el tema de sus libros de viajes. Liberado en 1299, Marco Polo se convirtió en un rico mercader y miembro

del Gran Consejo de la República de Venecia. Murió en 1324 y lo enterraron en la iglesia de San Lorenzo de su ciudad. El relato de sus viajes inspiró, entre otros, a Cristóbal Colón, que poseía un ejemplar del libro cuidadosamente anotado. Polo fue el iniciador de la apertura comercial con las Indias Orientales.

Hay actividades que dan personalidad especial a Venecia y la ciudad es crisol de ellas. Nos referimos a la Bienal de Venecia que incluye el Festival Internacional de Cine y la Exposición Internacional de Arquitectura, así como el Festival de Teatro, el Festival de Danza contemporánea y el Festival de Música contemporánea. Un importante acervo cultural que se ha extendido por toda Europa.

Venecia cuenta con varias universidades. La Università Foscari, fundada en 1868, tiene su sede en el Palacio gótico del mismo nombre sobre el Gran Canal. Este centro ofrece cursos de economía y comercio, idiomas y literatura, filosofía y ciencias naturales. El otro centro universitario de la ciudad es la IUAV, una universidad pública de arquitectura, diseño, teatro, moda, artes visuales, urbanística y planificación territorial. Cuenta con sedes en Mestre y Treviso.

Mención especial merece el Carnaval de Venecia. Se trata de la fiesta más popular de Venecia, oficialmente declarado como festividad durante el siglo XIII. Sin embargo, fue en el siglo XVIII cuando

▼ Carnaval de Venecia.





El autor en la Plaza de San Marcos.

el carnaval veneciano alcanzó su máximo esplendor. A él acudían viajeros y aristócratas de toda Europa, en busca de diversión y placer. Más tarde, con la decadencia de la ciudad, el carnaval disminuyó hasta casi desaparecer. A finales del siglo XX, con la llegada masiva de turistas a la ciudad, se recuperó parcialmente, aunque las grandes épocas de diversión desenfrenada y el bullicio y la riqueza de las fiestas quedaron atrás.

Durante siglos, el carnaval fue la vía de escape de los ciudadanos para evadirse del control del gobierno veneciano. Con la ocupación de Venecia por el ejército de Napoleón, el carnaval quedó prohibido por miedo a las conspiraciones que podían aprovechar el incógnito que propor-

Los nombres de las calles venecianas siguen conservando la nomenclatura del siglo XI, por lo que son diferentes a las del resto de ciudades italianas

cionaban las caretas. No se recuperó hasta 1979. Durante los diez días que dura, la gente se disfraza y sale a la calle a pasear, ya sea en desfiles organizados o improvisados. La mayor parte de los disfraces son trajes coloridos muy elaborados de época del siglo XVII veneciano, imitando los modelos de pinturas antiguas. Los personajes se cubren el rostro con máscaras muy decoradas, que se han convertido en uno de los símbolos de la ciu-

dad y hoy se pueden comprar en cualquier tienda. Todo nuestro recorrido está plagado de escaparates con máscaras a cuál más bella y original.

La **Plaza de San Marcos**, con la Basílica y el Campanile, hizo exclamar a Napoleón Bonaparte que esta plaza era el salón más bello de Europa. El suelo es de losas de piedra de Istria y el conjunto está delimitado por edificios famosos: al fondo, la fachada de la Basílica de San Marcos, el Campanile de ladrillo (desde donde se señalaba la llegada de los barcos y se avisaba de los incendios), el Palacio Ducal y la Torre dell'Orologio (Torre del reloj). Las Procuradurías viejas y nuevas son otros límites de la Plaza. En estos edificios se alojaban los procuradores y magis-

trados encargados de la conservación de la Basílica.

El **Palazzo Ducale**, es un edificio gótico, situado en el extremo oriental de la Plaza de San Marcos. Sus dos fachadas miran hacia la laguna de Venecia y la plaza de San Marcos. Fue residencia de los dux, sede del gobierno y de la corte de justicia y prisión de la República de Venecia. Su acceso principal es la **Porta della Carta**, maravillosa obra tardogótica que no nos cansamos de contemplar. Conviene recrearse en la monumental **Escalera de los Gigantes**, de Sansovino.

Entre los magníficos palacios debemos señalar el **Ca' d'Oro**, con característica fachada gótica construido por el arquitecto Bartolomeo Bon en el siglo XV. El **Ca' Rezzonico**, imponente palacio barroco, obra de Baldassare Longhena que alberga el museo del Barroco veneciano.

Otros edificios que debemos visitar son el **Palazzo Dolfin Manin**, construido por Sansovino, donde vivió el último Dogo de Venecia, Ludovico Manin; el **Palazzo Fortuny**, sede del homónimo museo sobre el pintor español Mariano Fortuny y Madrazo; el **Palazzo Grassi**, obra de Giorgio Massari; el **Ca' Foscari**, sede de la Universidad homónima, y el **Palazzo Savorgnan**, del siglo XVII. Podríamos seguir con la enumeración de una larga lista de palacios, pero no es este el objetivo del reportaje.

Solo haremos una mención especial al bello **Palacio Barbarigo** que da al Gran Canal, construido en el siglo XV con elementos veneto-bizantinos de los S.XII-XIII. Pietro Barbarigo trajo, para este fin, pintores como Tiépolo, Fontebasso y Mingozzi para decorar y hacer obras de arte que impusieran persona-



▲ **Bella fachada de uno de los palacios.**
▼ **Palacio de Foscari, en el gran canal, sede de la universidad que lleva su nombre.**



▼ **Palacio Barbarigo con la fachada de pinturas bizantinas**





▲ *Basílica de Santa María Gloriosa dei Frari*
▼ *Iglesia de Santa María della Salute.*



▼ *Biblioteca*



lidad al edificio. En el mismo destacan los mosaicos bizantinos de la fachada representando a Carlos V de visita en el taller de Tiziano y Enrique III de visita en Murano.

Entre las iglesias importante cabe destacar la **Basílica de San Marcos**. Obra maestra de la arquitectura bizantina en Occidente, construida para albergar los restos del evangelista Marcos, traídos de Alejandría. Está formada por una planta de cruz griega con multitud de cúpulas. En el interior, sorprenden los mosaicos de aire decididamente oriental.

La **Basílica de Santa María Gloriosa dei Frari**. Famosa por albergar una de las obras maestras de Tiziano, la *Asunción de la Virgen*, que preside el altar mayor, es una obra maestra del estilo Gótico de la ciudad. La **Basílica de Santa María della Salute** (Santa María de la Salud), obra del barroco veneciano, construida por Baldassare Longhena con gran suntuosidad, como tributo de la ciudad después de la gran peste de 1630.

Otras iglesias son la Basílica de San Giorgio Maggiore, situada frente a la plaza de San Marco, en la isla de San Giorgio, en el interior hay obras de Tintoretto; la iglesia del Redentore; la iglesia de San Zaccaria; la iglesia gótica de San Giovanni e Paolo, construida por los dominicos, la también gótica iglesia de la Madonna dell'Orto, donde se encuentra enterrado Tintoretto. Podíamos decir en este apartado lo mismo que dijimos en cuanto a las plazas. El número de iglesias es ingente y a cuál más majestuosa. Describir todas haría este reportaje demasiado largo.

Tendríamos que visitar también la Biblioteca de San Marcos, frente



Burano y los diferentes colores que le dan una belleza especial.

al Palazzo Ducalde, de estilo renacentista; el Arsenal de Venecia, el mayor complejo industrial de la Europa anterior a la Revolución Industrial, la Galería de la Academia, que tiene su origen en la Academia de artes fundada en el siglo XVIII, quizás el museo más rico en pintura veneciana del mundo, junto con el Museo del Prado de Madrid.

Murano es una de las islas que hay que ver. En nuestra opinión es, junto con Burano y en menos escala Torcello, una de las visitas obligadas que se puede hacer en un día merced al billete que hemos adquirido. Es la isla más grande de las tres de la laguna veneciana con una población de unos 5.000 habitantes. Se conoce mundialmente por su industria del cristal. Es raro no ver un palacio que no tenga algunos de los objetos, bellísimos, por cierto, de este cristal. En el Museo del Vidrio de Murano hay más de 4.000 piezas, entre las que se encuentran frascos fenicios, cálices, espejos y cuentas de caleidoscopio. Inicialmente, los talleres de vidrio se encontraban en el centro de Venecia, pero en el siglo XIII, debido al miedo de los habitantes de que alguno de los hornos causara un incendio, se decidió trasladarlos a la isla de Murano.

Aquí también se encuentra una de las iglesias más antiguas de la laguna: la Basílica de Santa María y San Donat. Se llega fácilmente, en una media hora, desde la Plaza de San Marcos, Fondamente Nuove o la Piazzale Roma y la Estación de Trenes.

Allí se puede pasear un par de horas y después de hacer fotos y contemplar la belleza y el colorido de las casas se toma otro vaporetto que nos lleva en unos quince a veinte minutos a la siguiente isla.

Burano es otra de las islas de la laguna veneciana de gran belleza y conocida por su industria del encaje de hilo, cuyo museo aconsejamos visitar. Tiene unos cuatro mil habitantes. Es famosa por sus bellas casas de colores que hace que la leyenda explique que se pintan de esta manera para que los marineros las vean cuando regresan del mar en días de niebla.

Torcello fue la isla más poblada en la República veneciana cuando las invasiones de los lombardos y hunos. Llegó a tener cerca de 20.000 habitantes. En la plaza del pueblo se encuentra el trono de Atila. La Basílica de Santa María dell'Assunta es el edificio más antiguo. Junto a ella, la iglesia de Santa Fosca. En él se pueden contemplar maravillosos mosaicos bizantinos de los siglos XII y XIII. Fue fundada en el año 639 y aún conserva un pórtico con arcos del siglo IX. La subida al campanario nos ofrece unas bellas vistas.

El regreso a Venecia nos lleva unos cuarenta y cinco minutos, justo al tiempo de entrar en una *trattoria* para finalizar un ajetreado día que nos ha dejado el alma llena de la belleza de otros tiempos. Venecia es una ciudad para perderse por sus calles y plazas no solo una vez sino varias, muchas, a lo largo de la vida. ●



Villa romana de Rabaçal



Castillo de Penela.

A las puertas de Coímbra

Rabaçal y las defensas del Mondego

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



▲ Bajorrelieve en mármol.
▼ Detalle de un mosaico.



En la Vía romana que unía Olisippo (Lisboa) y Bracara Augusta (Braga) se encuentra Rabaçal, a 12 kilómetros de Conimbriga (Coímbra), donde se ha descubierto una villa romana habitada en los siglos IV y V d.C. en la que asoman una zona urbana señorial, un balneario, los sistemas elevadores de agua y diferentes dependencias agrícolas, el lagar y los establos.

Los mosaicos encontrados representan las estaciones del año, figuras femeninas y composiciones con motivos vegetales y geométricos, todos ellos reflejando influencias africanas y orientales. Los bajorrelieves están realizados en mármol.

Muy cerca, Penela tuvo un papel decisivo durante la reconquista de Coímbra en 1064 por Fernando I de León, gracias a su posición estratégica en el camino del Bajo Mondego entre Pombal y Santarém.

Fernando entregó el gobierno del Condado de Coímbra a Sesnando Davides, un mozárabe que antes había vivido en la corte de Al Mutadid en Sevilla. Afonso Henriques amplió el castillo, en 1129, tras una segunda conquista, y en el siglo XV se añadieron la Puerta de la Vila, o del Cruzeiro, y el Castelejo en el punto más alto, aprovechando un afloramiento granítico. Además las murallas fueron adaptadas para la utilización de armas de fuego, que coexistieron con las antiguas, por lo que las troneras son visibles junto a las saeteras, abiertas en el paño donde se colocaban las rudimentarias armas de fuego y para el disparo de las flechas. A pocos kilómetros, Coímbra merece una visita más extensa.

FAMILIA CONESA PAGO GUIJOSO



Casa de Pago Guijoso en estilo manchego andaluz.

VINOS SINCEROS

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



Cuando hablamos de un vino de pago posiblemente nos estamos refiriendo a los vinos más exclusivos y diferentes, y de todos aquellos que gozan de una protección geográfica.

Con unos aromas y cualidades del terreno de las uvas que les dan vida muy bien definidos, estos caldos están en la cúspide de la pirámide de la calidad de la legislación vitícola española. Tan solo 18 bodegas se vanaglorian de ostentar esta calificación en España, y por primera vez en esta sección de topVIAJES, incluimos una de ellas.

El concepto pago según la RAE es un "distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares".

Un pago sería por tanto un paraje, un sitio rural, un trozo de tierra delimitado y con nombre propio donde se encuentran las viñas de las que procede este vino. Así, el vino de Pago es un tipo de denominación de origen española que garantiza la procedencia de las uvas y el vino de un determinado pago con unas características determinadas. Por ello, la singularidad del enclave, los suelos y el clima hacen que se obtengan vinos excepcionales.

Hay quien hace la comparativa de los Pagos a los *cru* o *grand cru* de Burdeos y Borgoña, o a

los *grosse Gewache* del Rin, aunque en realidad las normativas son diferentes. En España, no todas las denominaciones de origen cuentan con vinos de pago. Muchos de los vinos considerados como los más emblemáticos, y caros, de nuestro país como *Pingus*, en Ribera del Duero, *Teso la Monja*, de Toro, *L'Ermita*, de Álvaro Palacios en Priorat, o *Único*, de Vega Sicilia, en Ribera del Duero, entre otros, no son vinos de pago a diferencia de lo que se podría pensar.

Los vinos de pago son, al fin y al cabo, vinos muy exquisitos que merecen un lugar en esta sección pues son un producto exclusivo, y por ello, con el objetivo de dar valor a los vinos singulares y defender la cultura del vino de pago, nació en el año

2000 la asociación de productores vitivinícolas Grandes Pagos de España, la que curiosamente agrupa a algunos vinos "especiales" que no son de pago. Actualmente en nuestro país solo hay 18 bodegas productoras de vinos de pago y en su mayoría se encuentran en las comunidades de Valencia y Castilla La Mancha.

Precisamente hoy hablamos aquí de una bodega castellano-manchega como es Pago Guijoso cuyos viñedos de uva tinta (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Syrah*, *Tempranillo*, *Garnacha* y *Petit Verdot*) y blanca (*Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* y *Viogner*) se encuentran a más de mil metros de altitud en el término municipal de El Bonillo, en la provincia de Albacete. El agua que los riega, que no es otra que



1.100 metros sobre el nivel del mar, lo que lo convierte en uno de los viñedos más elevados de nuestro país. Su altitud, junto a su ubicación estratégica entre dos parques naturales —las lagunas de Ruidera y la sierra de Alcaraz—, propicia un microclima diferente al del entorno: de tipo continental, con fuertes contrastes de temperaturas entre el día y la noche y las cuatro estaciones del año bien marcadas. Esta climatología extrema favorece la maduración lenta de la uva, que se recoge entre 60 y 80 días después del envero, y hace que el vino resultante tenga más carga de polifenoles y, en consecuencia, mayor riqueza de matices. Por su parte, el suelo de guijarros —que da nombre al pago, Guijoso— aporta mineralidad y contribuye al confort térmico de la planta desde su raíz.

Gurú mundial de la viticultura

El viñedo está diseñado por el australiano Richard Smart, gran gurú de la viticultura mundial, y dividido en

subparcelas que se trabajan de forma ecológica y se controlan al milímetro gracias a dos estaciones meteorológicas propias que envían datos a tiempo real.

Además de las variedades tintas y blancas mencionadas anteriormente, existe una pequeña extensión de viñedo experimental con variedades como *Zinfandel*, *Trincadeira*, *Tannat*, *Montepulciano*, etc.

En esta empresa son conscientes de que para hacer un buen vino no basta con tener un terruño excepcional; además, hay que saber entenderlo y, sobre todo, trabajarlo y, para ello, el equipo humano es fundamental. Pedro Carrascosa, director general de la bodega y viticultor por tradición familiar (además de cazador profesional en África durante más de cinco años) nos afirma que *“en bodega conjugamos las más modernas tecnologías con una labor absolutamente artesanal y se apuesta por el batonnage (crianza sobre lías) en el caso de los vinos blancos y por crian-*

la del nacimiento del río Guadiana, aporta a sus vinos un perfecto equilibrio entre potencia y elegancia.

La saga del “saber hacer”

El Guijoso, que pertenece a una saga de agricultores de segunda generación, ha sido reconocida como una de las mejores fincas de Europa en cuanto a conservación de la biodiversidad. En sus pedregosas tierras cohabitan numerosas especies animales (conejos, liebres, perdices, ciervos, jabalís y algunas protegidas como la avutarda, el águila imperial o el lince ibérico) y crecen de forma natural romero, tomillo, lavanda, pinos, encinas, enebros y uno de los sabinarres más valiosos de la Península, con ejemplares de hasta 2.000 años. En 1983, el célebre arquitecto onubense Eleuterio Población, entonces dueño de la finca, plantó en El Guijoso las primeras cepas de Tempranillo y

Cabernet Sauvignon: se trata del primer viñedo de la zona y de una de las primeras viñas en espaldera de España. A lo largo de tres décadas se producen y comercializan vinos a pequeña escala, hasta que en 2013 la propiedad es adquirida por Antonio Conesa, agricultor de origen murciano, quien junto a su padre y sus dos hermanos es responsable de una de las empresas más potentes y especializadas del sector agrícola.

Gran apasionado del mundo del vino y de carácter visionario, Conesa invierte en estas tierras un 120 % del valor de su compra y decide apostar fuerte por la viticultura: dota a la bodega y al viñedo de las más modernas tecnologías y se rodea del mejor equipo posible para extraer todo el potencial a un terruño único en España.

Las 122 hectáreas de viñedo de Familia Conesa-Pago Guijoso se encuentran en una altiplanicie situada a

► Momentos de cata
▼ El Beso, plurivarietal de uvas tintas





La tierra de Pago Guijoso por provenir de guijarros da nombre a la finca

zas mínimas de seis meses en el de los tintos”.

La bodega se encuentra en un edificio que data de 1987 y que está ubicado a menos de 20 minutos de cualquier punto del viñedo para que la uva sufra lo menos posible en vendimia. Dispone de dos salas de envejecimiento, una de ellas en una cueva subterránea, de un parque de 516 barricas de roble (500 de francés y 16 de americano), de dos depósitos ovoides para la oxigenación y microoxigenación del vino y de seis tinajas de barro del año 1840 que han sido adaptadas con acero inoxidable y que se utilizan para afinar determinados vinos.

El “terroir” hecho vino

Bajo el paraguas de Familia Conesa-Pago Guijoso se elaboran las marcas La Doncella, El Beso y La Sabina, que engloban, entre las tres, siete vinos tintos, un rosado y dos blancos. Desde finales de 2020 comer-

cializan también el espumoso A. Conesa 58, un Brut Nature Blanc de Blancs. Todos ellos tienen certificación de orgánicos y responden al concepto de vino de terroir: son vinos sinceros, con la frescura y complejidad de la singular tierra en que nacen y en los que se sienten las noches frías, la vegetación del entorno y las nieves que en invierno sanan la planta de manera natural. Actualmente, la bodega tiene capacidad para producir 250.000 botellas al año, de las cuales un 60 % se exporta a 18 países de todo el mundo, y la atractiva imagen de sus etiquetas ha sido ideada por el prestigioso diseñador Eduardo del Fraile, especialista en crear productos con gran carga emocional.

La Sabina, vinos complejos

Bautizada así en honor al sabinar de El Bonillo —uno de los más importantes de la península ibérica con ejemplares de hasta 2.000 años y uno de los cuales

se encuentra situado frente a la zona social de la bodega—, la gama La Sabina agrupa los vinos más complejos y con mayor tiempo tanto en bodega como en barrica. Comprende cuatro tintos monovarietales: uno de Tempranillo (12 meses en barrica), uno de Merlot (12 meses en barrica), uno de Cabernet Sauvignon Gran Reserva (22 meses en barrica) y otro de Syrah (11 meses en barrica).

El beso, vinos de autor

En una alusión a la pasión, la dedicación y la fuerza que es necesario para elaborar un buen caldo, El beso es el nombre de los dos vinos de autor de la bodega. La colección incluye un blanco y un tinto que cada año responde al capricho de su creador, por lo que pueden ser desde un monovarietal procedente de una añada excelente hasta un coupage de diferentes variedades e, incluso, añadas. Ahora se encuentran en el mercado un



Barricas en la bodega / La Doncella Rosado / La bodega / Botella de la Sabina en el viñedo / La poda





Viñedos de Syrah en Pago Guijoso

100% Chardonnay fermentado en barrica y un plurivarietal de uvas tintas.

La Doncella, para todo momento

El nombre de esta marca hace referencia a una antigua leyenda sobre las viñas de Pago Guijoso. Se dice que cuando las cepas eran jóvenes, una chica solía pasearse cada tarde entre ellas para ver caer el sol. Nadie la vio de cerca, pero todos coincidían en que era una doncella vestida con adornos de flores que cantaba versos de amor y que ese cariño y esa ternura fueron transmitidos a las plantas de las que brotan estos vinos. Ideal para disfrutar en cualquier momento y situación y de extraordinaria relación calidad-precio. La gama incluye cuatro referencias: La Doncella Tempranillo, La Doncella Roble, La Doncella Rosado –con múltiples premios a su calidad– y La Doncella Chardonnay, cuya última añada (2019) ha sido catalogada como uno de los diez mejores Chardonnay del mundo –de nuestro

país, el número uno– en el concurso internacional Chardonnay du Monde 2020.

Conesa 58, Blan de Blancs de pago

En 2020, la bodega ha lanzado un vino espumoso de autor que lleva en su etiqueta la firma y la edad (58) de su creador, Antonio Conesa. Para el propietario de la finca, gran amante de los vinos de Champagne y de los grandes cavas de Sant Sadurní d'Anoia, producir un espumoso en el corazón del Campo de Montiel era un reto y, también, una celebración de los logros vitales y profesionales. Está elaborado mediante el tradicional método champenoise inventado por Dom Pierre Pérignon y es un Brut Nature Blanc de Blancs procedente del que está reconocido como uno de los mejores viñedos de Chardonnay Europa –y mejor de España–, con una frescura equiparable a la de las que crecen en la mismísima Côte de Blancs.



El espumoso Blanc de Blancs de Pago, Conesa 58, entre los mejores de España

Sabina. Pago Guijoso es uno de los sabinares más grandes de España





Pastoreo y quesos de Pago Guijoso.



Quesos con D. O. Manchego

En El Guijoso se elabora además una gama de quesos, Hacienda Guijoso, con D.O. Queso Manchego, una denominación de origen certificada que solo posee en torno a un 20 % de los quesos que se producen en Castilla-La Mancha. Proceden de un rebaño propio de casi 4.000 ovejas de raza pura manchega que se alimentan con un exclusivo menú de alto nivel en proteínas y grasas. Un compuesto de 14 alimentos ecológicos cultivados en la propia finca (trigo, cebada, soja, guisantes, maíz, brócoli, coliflor) que se les sirve con la humedad adecuada para favorecer la digestión, buscando, como en el resto de las prácticas, el máximo bienestar del animal.

La leche ordeñada en el día se recoge por la noche —para que las altas temperaturas diurnas no interfieran en su calidad— y se procesa a la mañana siguiente, bien temprano para que no pierda sus cualidades organolépticas y nutricionales. Otra particularidad de la gama de Hacienda Guijoso, que engloba un queso de leche pasteurizada —de 3 a 4 meses de curación mínima— y tres quesos de leche cruda de oveja con curaciones mínimas de 6 a 7 meses, el semicurado; de 9 a 10 meses, el curado, y de 12 a 13 meses, el gran reserva. Quesos que durante su maduración en bodegas naturales bajo tierra reposan sobre tablas de madera de sabelina. Una madera de inigualable calidad tanto por su resistencia —históricamente se utilizaba para hacer barcos de guerra— como por el inconfundible aroma y la elegancia que aporta a los quesos. Es además muy difícil de encontrar, ya que, explica la propiedad, «la sabelina es uno de los árboles más protegidos del mundo; nosotros la hemos reciclado de un antiguo techado de una de las naves que existía cuando llegamos». ●

www.familiaconesa.com



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 Conserje o de mayordomo. escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

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

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

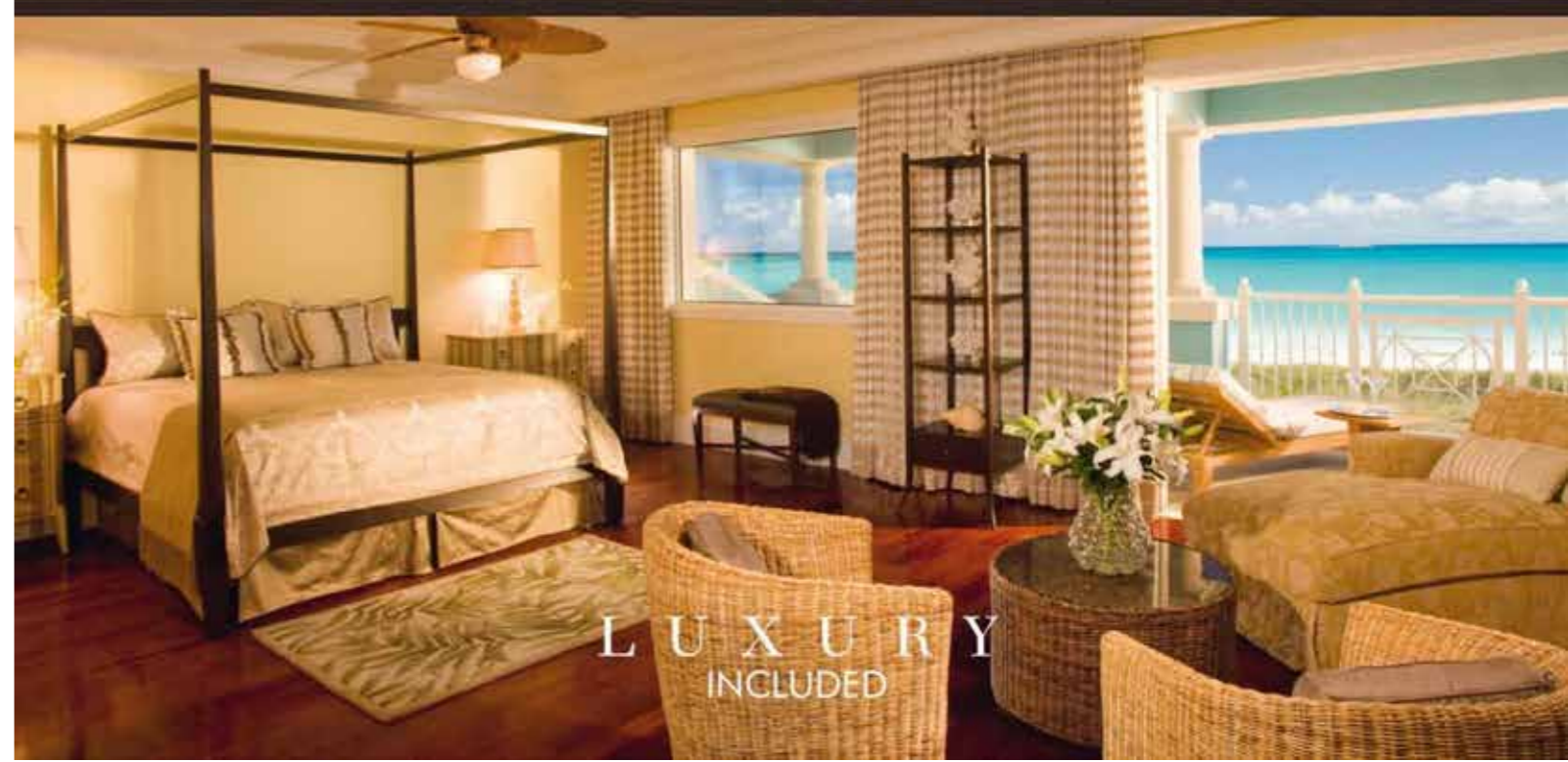
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

[®]con coste adicional [®]solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

LA MENTIRA (Madrid) COCINA CALLEJERA

TEXTO: HERNANDO REYES

Informalidad, buen gusto, detalles del mundo de los viajes y una suculenta oferta de platos inspirados en la cocina callejera más internacional es lo que ofrece este nuevo espacio gastronómico del Grupo Mentidero destinado a convertirse en el lugar para ver y ser visto.



Desde hace más de un par de meses es el tema de conversación en todas partes, no hay quien no hable de La Mentira. Y, hasta que uno no se entera que es el último proyecto del Grupo Mentidero, no entiende del todo el porqué de un éxito arrasador en muy poco tiempo.

Porque claro, si sabemos que Mentidero de la Villa - buque insignia del grupo - es el ágora ibérica del buen comer, pero también del hablar y disfrutar, del men-

tir y del callar, de ejercer de locuaz y convincente, se puede pues deducir fácilmente porqué de La Mentira se habla tan bien. Sin duda es más que un secreto a voces, es ese sitio del barrio de Chamberí que ya está en el paladar de todos.

Sus propietarios, son Borja Anabitarte y Lara Alonso del Cid, una pareja con seis hijos en su haber y, sin duda, un exclusivo grupo de restauración levantado a base de mucho trabajo y dedicación. Este



matrimonio consigue el tándem perfecto: él, formado en Arzak, titulado por la prestigiosa École Hôtelière Genève de Suiza y por Ecole Ritz Escoffier de París, además de haber trabajado en el reconocido restaurante Scott's de Londres, se convirtió en un renombrado chef.

Ella, por su parte, además de haber sido alumna de Borja en unos cursos de cocina, es una profesional del marketing con un acertado perfil comercial que ha conseguido un posicionamiento de sus establecimientos más que envidiable; estamos pues ante un "maridaje" perfecto.

¿REBELDE? ¿CANALLA? ¿SINVERGÜENZA?

Este nuevo hijo del grupo se encuentra en el mismo espacio donde se halla El Mentidero de la Villa y su entrada es por el número 17 de la calle Zurbano. La Mentira es todo un circo lleno de sorpresas y sensaciones. Su cocina, inspirada en formatos de comida callejera de América, Europa y Asia utiliza una excelente materia prima que está trabajada con toda la sabiduría que impone en los fogones el chef colombiano Francisco "Pacho" Tobón.

Entre las exquisiteces de su carta encontramos tortillas fritas con salsa picantona de tomatillos verdes y huevo a baja temperatura, alias "El nido"; taquito de cordero e ibérico de

jabugo con especias marroquíes y mediterráneas con lemongrass, alias "El corderito"; bao de chipirones a la andaluza con mahonesa vitelo, alias "El salao"; o hamburguesa de solomillo de cerdo ibérico y de ternera con bacon y cheddar, cebolla caramelizada y salsa al estilo Pelayo, alias "La Pelayos".

Esta sugerente propuesta pícaro, adictiva y llena de calidad y creatividad se ha ganado su fama a pulso y con seguridad seguirá conquistando adeptos. Además de una original carta de vinos, el noble y vil arte de la coctelería también es uno de los atractivos de La Mentira.

Disfrutar de tanto acierto gastronómico en un espacio de ambiente clandestino y cosmopolita es todo un *must* en esta época de pandemia. Aquí la decoradora Chesu Punte, de la mano del equipo Project Work de Pedro Temprano, ha realizado un exquisito trabajo inspirado en los felices años 20. Todo son reminiscencias a una época de prohibiciones y censuras de cara a la galería que sólo se infringían, con excesos y exaltación, en locales clandestinos. Lugares en los que la máxima es ver, oír y callar, porque nunca se sabía lo que iba a pasar... Lectores queridos, no me crean, simplemente conozcan La Mentira y después, si es el caso, me desmienten.●

www.lamentiramadrid.com

PAPÚA (Madrid) Gastronomía y exotismo tropical

TEXTO: HERNANDO REYES

Empezaron con la vinoteca Noah hace ocho años y siguieron con el restaurante Martilota de Alcalá de Henares después. Ahora Jorge Rivero Prados y Noel Duque Martínez aterrizan en la madrileña Plaza de Colón con Papúa, su nueva propuesta que pretende convertirse en el restaurante gastronómico más exótico de Madrid.



Al arquitecto Adolfo Montserrat la idea de un proyecto en plena Plaza de Colón le sedujo desde un primer momento. Rápidamente supo que el local debería estar dotado de una atmósfera única, mágica y exótica que trasladara al comensal a un lugar que tuviera una historia que contar, al trópico de los colores, de la exuberancia y del diseño vegetal.

Aquí, nombre y arquitectura consiguen transportarnos a Papúa Nueva Guinea, pero lo que es realmente im-

portante es que hay dos aspectos en los que sus dueños pensaron desde el primer momento y que se cumplen con rigor: magnífica materia prima y sabor tradicional se ofrecen de la forma más actual y cosmopolita, y por otra parte, la atmósfera de un local que cuenta con 600 metros cuadrados y tiene un aforo de doscientas personas, lo ofrece todo para conseguir una velada diferente y especialmente divertida.

En Papúa, como dicen entre risas Jorge Rivero y Noel Duque, sus propietarios: "la



jungla está bajo tus pies". Estos dos jóvenes empresarios de Alcalá de Henares han sido toda la vida unos apasionados de la gastronomía y durante años han viajado por medio mundo para conocer la cultura y la gastronomía de otros países. Visitas continuas a París, Londres, Roma o Venecia en Europa, o escapadas a países como Brasil, Tailandia, China, Uganda o Ruanda fueron en gran parte la inspiración para que en 2012 dieran el paso y abrieran la vinoteca - restaurante NOAH, y en 2017 el restaurante Martilota, sin duda uno de los mejores de Alcalá de Henares.

Al mando de los fogones de Papúa se encuentran Andrés Castaño. Tras ser la mano derecha desde 2016 de Aurelio Morales, chef estrella Michelin del restaurante CEBO ubicado en el hotel Urban, el cocinero emprende el nuevo reto de llevar todo su conocimiento para hacer de Papúa uno de los referentes gastronómicos más importantes de Madrid.

En palabras de Andrés Castaño "Es un oportunidad importantísima e ilusionante asumir el reto de convertir Papúa Colón en un referente de la gastronomía y la diversión en pleno centro de la capital llevando a este la técnicas y procesos de la alta cocina de más rabiosa actualidad". Con una carta variada para todos los públicos, propone platos tan característicos pero tan apetecibles para ir abriendo boca como un bocado de Ensalada César en rolls con "air Parmesano" y lima;



Pasión por el foie donde encontramos fruta de la pasión rellena de mousse de foie caramelizada; papas y batatas bravas "Papúa Colón" o elegir entre unas míticas y castizas croquetas de cocido cadriense, huevo cocido y mayonesa al Jerez o de jamón Carrasco.

Entre los principales de la extensa carta destacan los Raviolis de langostinos como los hacía Joel Robuchon con ingredientes como Bullabesa, armagnac o trufa negra; Arroz bombita al "beurre blanc" con espárragos blancos y verdes y emulsión de jugo de ave asado o Steak tartar "Jules Verne" de vaca vieja rubia gallega con aromas de sarmientos. Para los más golosos despunta la tarta de queso payoyo horneada con violeta de Madrid o la tarta de chocolate de masa quebrada rellena de helado, peta zetas y brownie terminada frente al cliente.

La coctelería tiene un protagonismo fundamental proponiendo más de una veintena de cócteles inspirados en los viajes por todo el mundo desde Indonesia hasta el Caribe, en una barra central circular que dará mucho de que hablar.●

www.papuacolón.com



PRÍSTINO (Madrid) PUREZA GASTRONÓMICA

TEXTO: HERNANDO REYES

Un local que, como su nombre indica, rinde tributo a la pureza gastronómica, al producto, a las recetas, a la tradición y al servicio. Escuela, formas y costumbres de los restauradores de antes constituyen los pilares de este restaurante del madrileño barrio de Chamberí.



Pasión, carisma y vocación son los pilares de Prístino, un restaurante que acaba de cumplir su primer año de vida y que ha sabido sortear la crisis de la hostelería en esta pandemia de una manera ejemplar. Y decimos ejemplar porque sin duda, en su corta vida se ha posicionado como uno de los buenos, siendo ya toda una referencia gastronómica en Madrid.

En su recetario se saborean esos platos que reconfortan el alma, que son de toda la vida y que, si la materia prima es la mejor como

aquí sucede, el éxito está asegurado. Creemos que lo correcto es afirmar que Prístino no ha inventado nada nuevo, lo que ha hecho magistralmente es reafirmar la cocina de los platos más tradicionales de nuestro país. Comer en este restaurante es sentirse bien, entre otras cosas, porque en sus fogones prima la honestidad y en sala destaca el servicio clásico y de buenas maneras.

Situado en el castizo barrio de Chamberí y en la señorial calle de Eduardo Dato, el edificio donde se ubica este restaurante de mantel



blanco es uno de los más históricos y clásicos del distrito madrileño. En este local se ubicó durante años el célebre bar de copas El Confidencial, y una vez dentro parece que este espacio no pierde su elegancia. La sala principal se divide en dos espacios separados por sofás y columnas, todas las tapicerías son en tonos relajados que, gracias a los inmensos ventanales que dan a la calle, llenan de luz y dan frescura a todo el ambiente. La sala posterior, aunque sin tanta luz natural, no desmerece y gana puntos quizá en cuanto a privacidad.

LA REAFIRMACIÓN DEL ESTADO PURO

El término Prístino se refiere a lo que se mantiene inalterado, puro, tal como era en su forma primigenia. Vuelta a la forma de toda la vida, pero, adaptada en su ambiente al gusto de hoy. En la elaboración de cada plato existe un claro objetivo, que no es otro que ofrecer un producto de primera calidad para disfrutarlo de la mejor manera posible y en el lugar idóneo. En esta época del año los platos de cuchara gozan de especial protagonismo y damos fe que los judiones de El Barco de Ávila, las verdinas en salsa verde con pixín (rape) o las lentejas con sus sacramentos son únicos. Pero si alguna receta es todo un hito en Prístino, esa es la de sus famosos callos con morro y pata, para muchos críticos entre los mejores de la ciudad.

Además de la carta habitual, el equipo de cocina propone como sugerencias algunos platos típicos del recetario festivo de Madrid. Entre otros, consomé, lombarda con tocino, besugo al horno y jarrete de lechal.

Para quienes deseen permanecer en sus hogares y compartir una mesa especial, pero sin complicarse, Mamotreto, el renovado delivery de Prístino, es la solución perfecta. Su apuesta no es un servicio más de entrega de comida a domicilio, porque es tan singular como el restaurante y reivindica los mismos valores: cocina tradicional, honesta, que reconforta y que apetece cada día. Además de gran parte de la carta del restaurante, algunos platos se han creado única y exclusivamente para ser degustados allá dónde el cliente decida, y por supuesto, el espíritu navideño y festivo también estará presente en este servicio a través de recetas tradicionales. ●

www.restaurantepristino.com

NADO (Madrid) Sabores de la Galicia interior

TEXTO: PILAR ORTEGA

El chef Iván Domínguez traslada a la capital la propuesta de su restaurante de A Coruña para divulgar los aromas de la Galicia interior.



Al mando del chef Iván Domínguez, el nuevo restaurante NaDo (Prim, 5) trae al corazón de Madrid los sabores y los aromas de la Galicia interior que estaban ya asentados en su establecimiento de A Coruña. En pleno barrio de Alonso Martínez y a dos pasos de Malasaña, NaDo Madrid está en un bonito local de 200 metros cuadrados de ladrillo visto, con cocina a la vista, en el que se rinde tributo al producto gallego menos conocido, elaborado con técnicas como escabeches, salazones, ahumados... Siempre, eso sí, con un producto de primera calidad. El restaurante, que mantiene la misma estructura arquitectónica y conceptual que el local madre de A Coruña, permite realizar un viaje interior a Galicia sin distan-

cia, a base de aromas y sabores de la tierra y con un producto excelente. "Busco vincular los grandes conocidos de nuestra cultura gastronómica como el marisco, el producto fresco y el atlántico, con otros conceptos de nuestra tierra, menos célebres, como la salitre, el humo o el secado al sol", indica el chef Iván Domínguez.



MENÚ DEGUSTACIÓN CON AIRES GALLEGOS

La propuesta gastronómica de Iván Domínguez se puede disfrutar en formato carta, y en formato menú degustación, formado por aperitivos, 7 platos y dos postres a un precio de 68 euros. En la carta hay platos como las fabas de Lourenza "sin almejas", sopa espumosa de camarones, la ensaladilla de albacora a la manera de mi madre, el llostro de centollo, el corzo asado a la sartén y zanahorias o el solomillo de vaca marela picado y aliñado, sin olvidar el steak tartar, el escabeche de cerceta o el flan NaDo. Todas estas propuestas están a disposición del comensal que quiera adentrarse en esta versión de autor de las raíces de Galicia.

Hay muchas más opciones para disfrutar en NaDo, como el arroz caldoso de chocos guisados en su tinta, la xarda "prusiana", el salmónete a la brasa, jugo de espinas y puré de nabo-nabiza, la raya en una meuniese de manteca negra con angula de monte o la zorza curada de "porco celta", con repollo estofado y berza frita.

UNA GRAN COCINA ABIERTA

Hay que decir también que NaDo es una gran cocina abierta al comensal, un espacio que evoca en Madrid la tradicional identidad de su entorno en el frente marítimo y marinero de A Coruña, rodeado de actividad pesquera y de mercado, así como la Galicia verde y de interior. En esta apertura, el chef Iván Domínguez ha contado con su equipo de A Coruña, que regresará con muchas ganas a Galicia para poder retomar la actividad habitual del restaurante madre.

¿Qué significa NaDo? Nado en gallego es el participio del verbo nacer, o sea, nacido. Y este verbo es el que define la forma de actuar de Iván Domínguez, quien ha dado muestras en todos estos años de haber nacido para nadar en las aguas infinitas de la cocina. Y con NaDo Madrid quiere brindar una experiencia gastronómica que armonice la tradición y la innovación, y que sea un viaje por la memoria gustativa y el territorio atlántico a través de los sentidos. Y es que, al igual que sucede en las tradicionales tabernas de las villas marineras, la vida y la renovación es lo que define la carta de NaDo, que está siempre en constante evolución y a veces cambia dos veces al día.

APERTURA EN PLENA CRISIS SANITARIA

Iván Domínguez (A Coruña, 1979), premio Arco Atlántico 2015 al Mejor Cocinero Gallego, desarrolla una cocina atlántica que defiende el producto por encima de todo, con ecos y reminiscencias nórdicos. Se formó en la Escuela de Hostelería de la Armada, ha trabajado en Casa Marcelo y Alborada de A Coruña durante cuatro años y ha dirigido también la cocina del restaurante Alabaster en Madrid, premio al Mejor Restaurante del Año de la revista Club de Gourmets. Desde luego, valor no le falta, pues ha decidido abrir sucursal en Madrid en plena crisis sanitaria. Dicen que más que un cocinero, parece un torero. ●

**Nuevo Gerardo:
cocina tradicional para el
invierno**

El restaurante de Grupo Oter propone guisos y platos perfectos para disfrutar en estos días de frío excepcional, como su marmita de pescadores, los callos con mucho morro, las albóndigas de rape y gambas guisadas a la Marinera, el rabo de toro estofado al vino de Madrid o sus arroces caldosos.

Av. de Alberto Alcocer, 46 - Madrid
www.nuevogerardo.com



Marmita del pescador

**La cocina de Grupo Sr. Ito:
auténtico 'laboratorio' de los
picantes japoneses**

Experimentar con los sabores más picantes asiáticos y fusionarlos con lo mejor de la gastronomía española es una de las características de Grupo Sr. Ito. Su chef, Sergio Monterde, es el encargado de dar con el toque adecuado de intensidad y aroma, y lo consigue utilizando únicamente salsas de elaboración propia en sus menús. Es decir, todo el proceso de elaboración de las salsas, desde la fermentación hasta los madurados, se realiza en las propias cocinas de los restaurantes como si de un laboratorio se tratase.



Nigiri salmón con lima

Dirección: Pelayo, 60 - Madrid
www.srito.es

**Las sopas de China Crown o
cómo hacer frente a la
ola de frío polar**

China Crown, el templo de la cocina china imperial de Madrid, actualiza su carta de sopas en función de la temporada. Caracterizadas por sus sabores fuertes y picantes, las sopas constituyen uno de los platos imprescindibles del recetario chino. Su alto contenido en nutrientes, vitaminas y antioxidantes, su poder saciante y su fácil digestión son los tres beneficios de este plato "medicinal".



c/ Don Ramón de la Cruz, 6 - Madrid
www.restaurantechinacrown.com

**Cruz Blanca:
el cocido madrileño más
valorado**

El cocido de Cruz Blanca Vallecas fue galardonado en 2008 como el mejor cocido de España con 9,03 puntos sobre un total de 10. Debido a esta fama, le han llegado a ofrecer franquiciar su negocio, el único de sus características, pero él prefiere centrarse en su local y su desarrollo, explotando al máximo su potencial para ofrecer el mejor servicio a sus clientes.

Calle Carlos Martín Álvarez, 58 - Madrid.
<http://cruzblancavallecas.com>



Cocido Madrileño por Antonio Cosmen

Bodegas Condado de Haza y Horcher crean “en casa como en ningún sitio”, una propuesta que nace para vivir una experiencia gastronómica única a domicilio

Una iniciativa única que lleva a casa el vino que mejor armoniza con una selección de los platos más reclamados y emblemáticos del restaurante madrileño. Los platos a los que acompaña Condado de Haza Crianza 2018 son algunos de los clásicos de Horcher. Terrina de foie de oca con higos picantes; goulash de ternera a la húngara con puré de patata y chucrut, y Baumkuchen con salsa de chocolate y crema Chantilly como guinda del pastel.

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



The Pantry, la exquisita “despensa” de Éleonore

El precioso restaurante boutique de Cristina Arias y Guillermo González presenta su nueva línea delivery que comparte con la casa madre la misma personalidad arrolladora: desayunos para dos, cajas temáticas o su delicioso brunch son algunas de las propuestas con las que deleitarse. En la “despensa” se pueden encontrar desde cajas gourmet a vinos pasando por aceites o tarjetas para regalar experiencias gastronómicas o talleres de cocina



www.thepantrybyeleonore.com

Asturias llega a tu casa desde La Bobia

El restaurante asturiano del centro de la capital lanza el delivery para que puedas disfrutar de una auténtica fabada en la comodidad de tu hogar.

Pero no solo se puede disfrutar de recetas tan asturianas como la fabada, el cachopo o las patatinas con chorizo, su chef ejecutivo Sergio Fernández, que ha trabajado en grandes restaurantes y que tiene su propio programa en Canal Cocina, ha ideado platos para todos los gustos ofreciendo algunas licencias culinarias como un delicioso sándwich cubano de lacón con queso o un tartar de salmón con aguacate.



San Millán, 3 - Madrid
<https://www.facebook.com/labobiamadrid/>

Los sábados y domingos más musicales en el brunch de Bule Bule

Tortitas con fresas, plátano, helado y sirope de agave



Propuesta gastronómica y musical, que alimenta el cuerpo y espíritu todos los sábados en Bule Bule, ahora también lo hace los domingos. Para vivir el fin de semana por todo lo alto. Bajo el sello de Barbara Ann, surge este plan de brunch en Bule Bule, donde su staff, compuesto por todo un elenco de artistas, sorprende con sus improvisaciones musicales mientras se sirve un desayuno tardío.

c/ Marqués de Valdeiglesias, 6 - Madrid
<http://bulebulemadrid.com/>

Picual en enero, la 'nota morada' de Cortijo de Suerte Alta



Acaba de salir al mercado la nueva cosecha de este monovarietal tan representativo de la zona de Baena donde se encuentra el olivar de la familia del Marqués de Prado; este aceite fresco se caracteriza por su amargor y picante moderado con aromas de almendras, tomatera y cítricos. Resulta ideal tanto para el consumo en crudo como para freír gracias a su alto nivel de polifenoles y grasas monoinsaturadas, y se comercializa en botellas de 250 o 500 ml. y en latas de 1 o 3 litros, con muy buena relación calidad precio. Sin olvidar que además de tener un delicioso sabor, cuenta con el sello de la DOP Baena, el ecológico y el SIQUEV otorgado por QvExtra Internacional que garantiza su excelencia y calidad.



Cortijo de Suerte Alta
www.suertealta.es

Snacks saludables de la Chinata

Perfectos para comer entre horas, así como para ensaladas, carnes o carpaccios o incluso repostería.



Anacardos Tostados con AOVE Extra, Trufa y Pimentón Ahumado
Ahu-mado un aperitivo muy saludable que se suman a nuestra carta de frutos secos gourmet. Están elaborados con una mezcla especial de azúcar de caña integral, trufa de la variedad Melanosporum, y AOVE trufado junto con aroma de trufa.

Cortijo de Suerte Alta
www.suertealta.es



Almendras Tostadas con AOVE Extra, Romero y Pimentón Ahumado
Elaboradas con almendras de la variedad "Marcona", la cual sólo se cultiva en España. Ligeramente salada y con un toque a romero, se elabora con una mezcla especial y con un tueste artesano con AOVE en lugar de ser fritas, para potenciar su aroma y sabor.



Pistachos Tostados con AOVE Miel y Pimentón
Un bocadito delicioso, saludable y muy nutritivo que podrás comer sin remordimientos. Tienen una textura crujiente y un toque dulce de la miel, ahumado del Pimentón de la Vera y afrutado del limón.

Nueva Fabada Gourmet El Gaitero, ideal para las bajas temperaturas

Aquello de recurrir a la pereza que da cocinar para uno solo tiene los días contados. Y es que, con esta nueva versión que propone la firma asturiana, ya no hay excusas para no comer rico y saludable... ¡en casa o en la oficina!

La receta es infalible: ingredientes de la mejor calidad como sus fabes de la IGP Faba de Asturias o su compango, también asturiano-, m cho mimo y cero aditivos... ¡comosi te acabara de mandar un tupper tu abuela!



Se puede comprar en tiendas gourmet o a través de la tienda online en www.sidraelgaitero.com

Orlando presenta la 'Guía para crear la croqueta más original (y deliciosa)'

¿Eres un auténtico 'croquetero'? Si eres de los que les apasiona las croquetas pero aún no dominas cómo hacerlas, Orlando te lo pone fácil. Con el nuevo libro de cocina de la marca, titulado 'Más que un tomate. 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno' podrás realizar en 8 sencillos pasos unas deliciosas croquetas (que nunca hubieras imaginado) y disfrutar así de uno de los alimentos más famosos de nuestra gastronomía.

Puedes encontrar esta receta [aquí](#) y muchos más en el libro y en la sección de recetas de la [web de Orlando](#).

www.orlando.es





Bodega Otazu presenta la segunda edición de su proyecto Genios de Otazu protagonizado en esta ocasión por el artista Pablo Armesto. Su obra escultórica, 'El Espíritu del Vino' es el hilo conductor de este programa que une vino y arte, al que se suma la elaboración de un vino de edición limitada, su etiqueta y su caja.

Genios de Otazu #2 (añada 2017) es un vino tinto con D.O.P. Pago de Otazu procedente de las uvas más selectas de Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (23%) y Tempranillo (7%). Estos porcentajes de cada variedad de uva han sido elegidos por Armesto y dan como resultado una edición limitada que pone a la venta 300 botellas.

Bodega Otazu
www.otazu.com

*Bodega OTAZU presenta "Genios de Otazu #2"
Un viaje al alma del vino de la mano del artista Pablo Armesto.*



M9 2018. Elaborado con la variedad tempranillo, procede de viñedos con una edad de 70 años que, con una escasa producción de uva, se encuentran prácticamente en el límite de adaptación del viñedo a estas tierras (a 920 metros de altitud) y producen por tanto, uvas muy especiales.

Es un vino de color rojo picota intenso de capa alta. Equilibrado en nariz con notas de frutas balsámicas y especiadas. En boca es fresco, sedoso, fino, elegante y con gran persistencia, recordando a los grandes vinos atlánticos. De esta añada solo se han elaborado 6.000 botellas.

Abadía de San Quirce
www.abadiadesanquirce.com

Vinos de alta calidad que reflejan las peculiaridades del suelo y la variedad autóctona, la Tinta Fina: M9 y Finca Helena

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

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

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





El prestigioso Master of Wine británico, Tim Atkin, ha publicado la lista de los 100 mejores vinos de la Ribera del Duero y en ella aparece nuestro vino **Gran Valtravieso 2016**, valorado con una puntuación de 97 puntos.

Gran Valtravieso es un vino muy característico del terroir del páramo arcillo calcáreo de donde nace. Procede de una uva, de tinto fino, que le otorga carácter y personalidad. No en vano, sus condiciones climáticas y la selección de la mejor uva de cepas viejas en torno a 30 años han permitido elaborar un vino en la que destaca la expresión pura de la variedad y en el que la madera de la crianza no toma protagonismo, sino que acompaña, equilibra y redondea el vino.

Bodega Valtravieso
<https://valtravieso.com/>

Gran Valtravieso 2016, valorado con 97 puntos en el TOP 100 del Master of Wine Tim Atkin



Cría Cuervos, un vino hecho por y para “millenials”



Conectar directamente con el consumidor y ser partícipe del disfrute de cada segundo de la vida es el objetivo principal de este vino creado por y para el consumidor más joven, de 20 a 45 años.

Cría Cuervos no es un vino. Es un símbolo creado para todos aquellos que quieran apagar por unos segundos el ruido del mundo y disfrutar del presente.

Con este mensaje tan claro, directo y optimista, y una imagen disruptiva y sofisticada, Cría Cuervos es un vino blanco de gama alta elaborado en una bodega familiar de La Seca con más de un siglo de tradición a sus espaldas, que cuenta con algunos de los viñedos más viejos de la zona. Un lugar privilegiado en el que clima, suelo y genética se unen para dar lugar a una verdejo de marcado carácter y personalidad excepcional.

Vinos Cría Cuervos
www.vinoscriacuervos.com

Perelada 5 Finques 2016, de la DO Empordà

El Empordà es una de las regiones vitivinícolas más antiguas de la Península Ibérica donde los diferentes tipos de suelo nos permiten encontrar el terroir ideal para cada variedad. Aquí, entre el Mediterráneo y los Pirineos, muy cerca de un mar que funciona como regulador térmico, y con la “Tramuntana”, una protección natural contra las plagas, es donde nace **Perelada 5 Finques**.

Este vino está laborado con una sinfonía de siete variedades: Cabernet Sauvignon (32%), Garnatxa Negra (26%), Merlot (21%), Syrah (11%), Samsó (7%), Monastrell (2%), Cabernet Franc (1%).

Tras 18 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier, se obtiene un vino de color rojo cereza intenso. Su aroma presenta recuerdos de frutas rojas, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es fresco, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

Bodega Perelada
www.perelada.com





Chivite Colección 125 Blanco

"La Chardonnay ha encontrado en la Finca Le-gardeta un reducto único, con unas condicio-nes climáticas y de suelos perfectos para ob-tener tipicidad, complejidad y gran capacidad de envejecimiento." Julián Chivite

NOTA DE CATA:
Color amarillo pálido con tonos verdosos.
Aroma intenso y muy complejo con predomi-nio de fruta blanca madura. Notas cítricas, de flor de acacia, de fuego perfectamente ensam-bladas y de panadería.
Boca untuosa, densa, sedosa, en equilibrio con una excelente frescura

PVP - 60 euros

Chivite Family Estates
www.chivite.com



IMMFLY

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

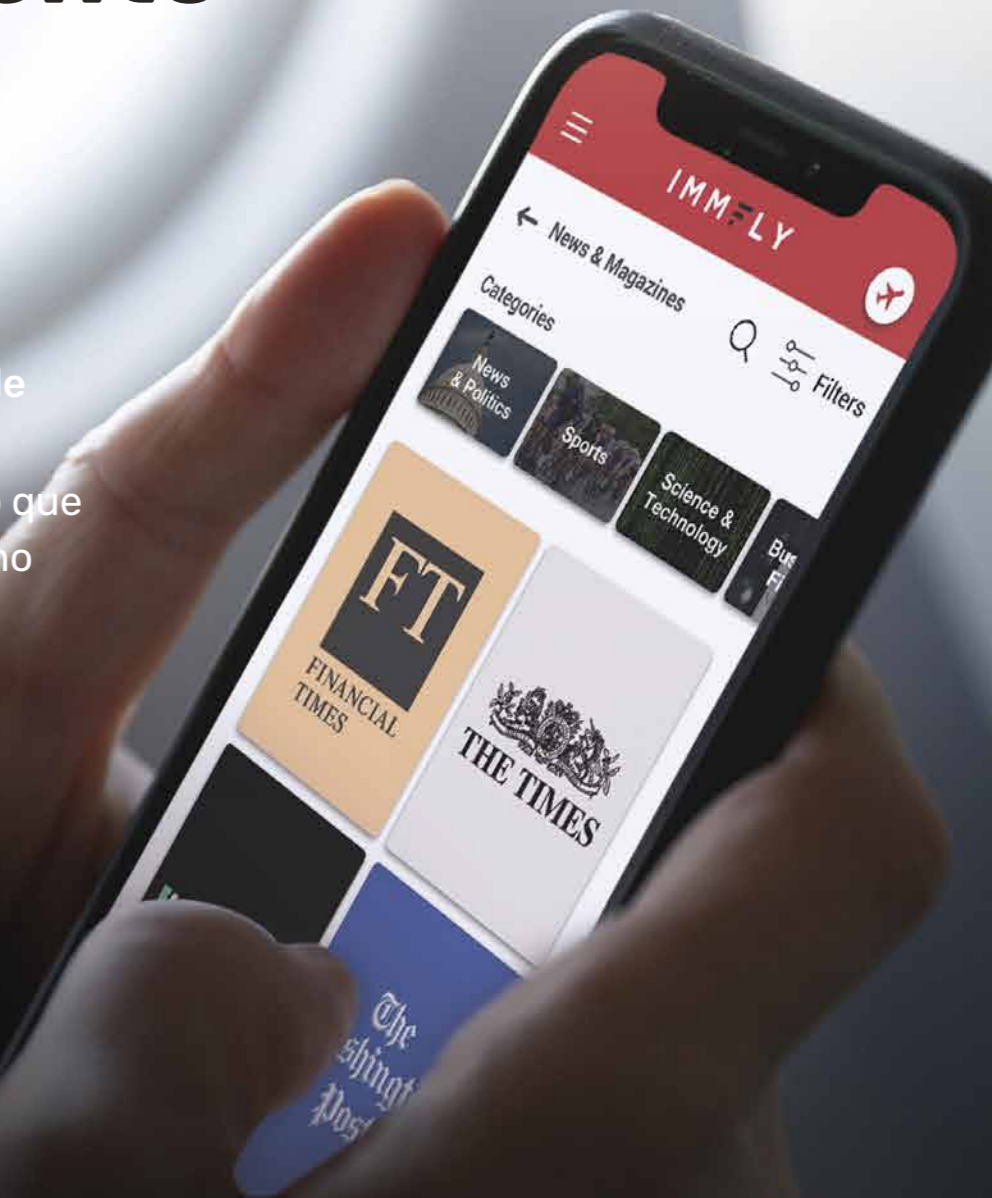
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

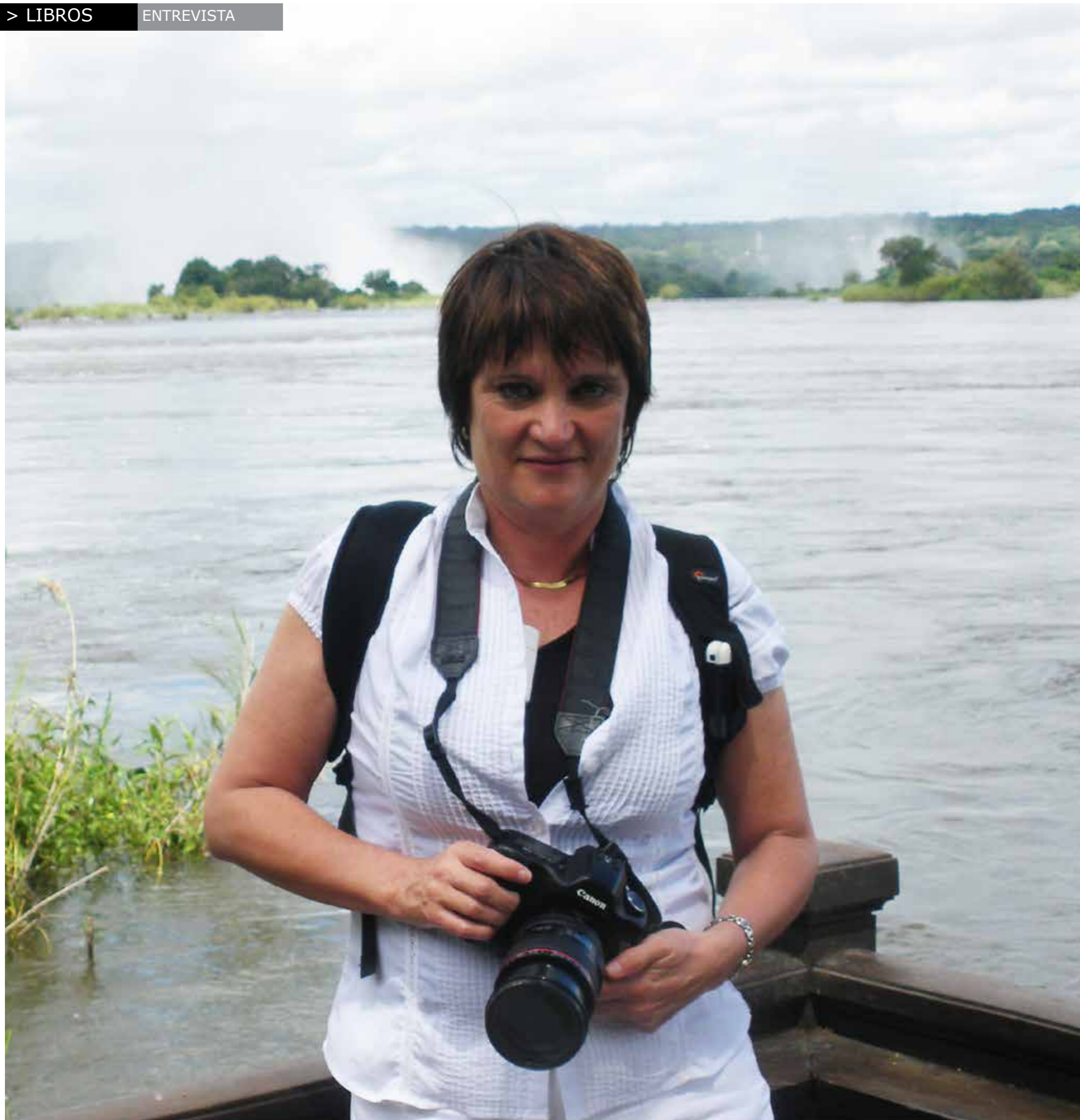
- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.





MANENA MUNAR
“Echo de menos la alegría de los filipinos”

TEXTO: **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



Colaboradora de topVIAJES, la escritora y periodista Manena Munar publica su cuarto libro, ***Todos los caminos llevan a Filipinas***, en el que rescata del anonimato a 20 mujeres singulares que tuvieron vinculación con el archipiélago asiático y que hicieron del mundo un territorio mejor y más justo.



Las 20 historias que nos cuenta Manena Munar y que forman parte del libro "Todos los caminos llevan a Filipinas" las protagonizan mujeres anónimas que dedicaron su tiempo y sabiduría a labores filantrópicas en el archipiélago filipino. Unas lo hacen desde el ámbito de la religión, otras desde el del arte y muchas fundando empresas con fines altruistas. Son mujeres que nos hablan de lo mejor del ser humano, que cuidan del planeta y que, con su ejemplo, nos devuelven la fe en el ser humano.

Manena Munar, colaboradora de topVIAJES y de muchas otras importantes revistas del sector, ha vivido 15 años en Filipinas y hoy, desde su residencia en España, sigue recordando aquella tierra y, cuando cierra los ojos, es capaz de evocar, por ejemplo, cómo crecen el bambú y los manglares. Sigue añorando ese enorme archipiélago de 7.000 islas, cada una con su particular encanto. Desde Boracay a Bohol, pasan-

La escritora y periodista Manena Munar ha vivido en Washington DC, en Varsovia y, durante 15 años, en Filipinas, país al que dedica su cuarta obra literaria

do por Palawan, Camiguín o Banaue y Luzón. Además de la gran Manila, su caótica capital de más de 20 millones de habitantes y que tantos secretos encierra. Y es que Filipinas, con sus paisajes y sus lluvias, ha quedado impresa en el alma de Manena Munar, al igual que los tifones y los seísmos que agitan periódicamente sus bosques de cocoteros.

Manena Munar abre el libro con un elogio a la enfermera Isabel Zandal, que llegó al mundo en un pequeño pueblo de Galicia y que ayudó a llevar la pri-

mera vacuna, la de la viruela concretamente, tanto a la América española como a las Islas Filipinas en la Real Expedición de la Vacuna. Aquella aventura científica la capitaneó el médico e investigador Francisco Javier Balmis durante el reinado de Carlos IV. Fue la primera enfermera de la historia en participar en una expedición científica internacional.

Pero, además de Isabel Zandal, hay otras 19 mujeres increíbles a las que el azar les llevó a la aventura más relevante de sus vidas y que quedaron unidas a Filipinas para siempre gracias a su sentido de la vida, a su proyección solidaria y porque reivindicaban un futuro mejor para todos.

Ahí están Maruxa Pita, conocida como la Madre Teresa de Filipinas, que ayuda a los niños filipinos menos afortunados a estudiar gratis, o la jiennense María Luna, académica y docente universitaria

que acoge a los estudiantes con pocos recursos en "The Pink House". Teresa Barroso fue un emblema de la solidaridad cristiana, como Noelie Yameogo, que también arrojó luz propia como misionera; Anna María Balcells dedicó toda su vida a los niños desfavorecidos de Filipinas a través de la Fundación Kalipay; y Anna Oposa sigue apostando por el medio ambiente desde la dirección de la ONG Save Philippine Seas.

Nos quedan muchas más: Cherrie Atilano, embajadora mundial del movimiento SUN a favor de la nu-

trición de Naciones Unidas; Melissa Villa, líder de la ONG Project Pearls en apoyo de los niños más necesitados; la irlandesa Claire Goudy Hendersen, Marius Dillinger en Médicos sin Fronteras; Astrid Hocking no entiende la vida sin el trabajo solidario en apoyo de las comunidades más pobres; Carolina Unzeta estuvo con los que la necesitaban junto a las cenizas del volcán Mayón; Aitziber Barrueta fue de la India a Filipinas como cooperante internacional; Nuria Díez también destacó por su trabajo humanitario, lo mismo que Natalia Díaz Ferraren o Camila Escat (Kalipay). También rescata Manena Munar a la artista Valeria Cavestany, que traduce en su obra los colores del trópico y participa en la Fundación Vahfhi; y por último, Marisa González, artista audiovisual que da voz a la diáspora filipina femenina en Hong Kong; y la diseñadora de moda Len Cabili, que rescata en sus diseños la rica tradición cultural de Filipinas.

El libro se abre con un elogio de la autora a Isabel Zandal, la enfermera gallega que ayudó a llevar la vacuna de la viruela tanto a Hispanoamérica como a Filipinas

Además de estas mujeres únicas rescatadas del olvido, Manena Munar echa de menos la belleza del archipiélago y, sobre todo, al "pinoy", el filipino del pueblo, esa persona sencilla, familiar y religiosa que nunca pierde la célebre "sonrisa filipina", inspiradora de libros, películas y merecedora de tratados filosóficos.

Este libro ha permitido a Manena Munar regresar a Filipinas, como ya hizo antes con su primera novela, *Y soplará el Amihan* (2003), en la que narra dos historias paralelas, una en tiempos de la insurrección filipina contra la Corona española, en 1896, y otra en la actualidad, en la que su protagonista, Beatriz, viaja al archipiélago para indagar sobre la vida de un antepasado. Hablamos con la autora de *Todos los caminos llevan a Filipinas* (Editorial Casiopea).

—¿Cuál fue el motor que puso en marcha *Todos los caminos llevan a Filipinas*

—Pilar Tejera, directora de la editorial Casiopea, al saber que escribía y había vivido tiempo en Filipinas, me llamó por si quería participar en la bonita colección de la editorial "Todos los caminos llevan a...", que ya cuenta con Arabia, África, India, Polo Norte... A mí me tocaba el privilegio de escribir sobre Filipinas.

—¿Cuál es su vinculación personal con el archipiélago?

—Entre idas y venidas, unas por motivos personales y otras profesionales, he vivido en el archipiélago filipi-

no casi 15 años. Tengo allí grandes amigos y, a pesar de su lejanía, es una tierra que siento muy cercana.

- Son 20 mujeres increíbles que reivindicaron un mundo mejor y más justo.

Y solo pude elegir 20 de las muchas anónimas que sin ningún ánimo de lucro o reconocimiento viven para ayudar a los demás en diferentes ámbitos.

- La primera mujer de tu libro es la enfermera Isabel Zandal, que recientemente ha puesto nombre a un hospital en Madrid. ¿Cuáles fueron sus méritos en Filipinas?

La historia de Isabel Zandal es impresionante. "Pobre de condición", como se la catalogaba en el registro, acompañó al doctor Balmis en la expedición internacional que lleva su nombre para hacer llegar la vacuna de la viruela, no sólo a las colonias americanas, sino también a Filipinas.

—¿A qué otras protagonistas de su libro destacarías?

—Todas son únicas. En el capítulo de misioneras, María Luna hizo una labor ejemplar tanto didáctica como humana al enfrentarse a innumerables obstáculos económicos y burocráticos hasta conseguir reconstruir esa Casa Rosa que daría cobijo y serviría de lugar de estudio para muchos jóvenes sin recursos. Camila y Natalia son dos jóvenes que viven en Europa y cada verano dedican su tiempo a ayudar en la casa de acogida para niños maltratados (Kalipay) de la isla de Negros. Carolina Unzeta pasó de empresaria con un gran futuro a ser la única extranjera que vivía, a las laderas del volcán Mayon, colaborando en la organización de pequeños negocios comunitarios. Y así una, y otra más...

—¿Qué huella dejó en usted su larga estancia en Filipinas? ¿Qué fue lo que más le impresionó?

—Me impresionó la belleza, hasta hace poco descono-



cida, de su exuberancia tropical. Sus aguas impolutas, la jungla, las montañas de arroz... Me espantó la mucha miseria que encontré. Y me maravilló la idiosincrasia del "pinoy" (forma de llamar al filipino de a pie) que nunca pierde la sonrisa y comparte lo poco que tiene en su mesa.

—¿Qué es lo que más echa de menos de aquel país?

—La alegría. A pesar de tifones, terremotos, miseria y penurias, hay una alegría natural, un amor a la vida que echo mucho de menos.

—No es la primera vez que se acerca a Filipinas literariamente. Ahí está su novela *Y soplará el amihan*.

—Sí. El *amihan* es un viento benigno que sopla después del tifón. La novela versa sobre dos tiempos de la estancia española en las islas y repasa a través de Beatriz, su protagonista, las costumbres, el paisaje, la historia y la política de Filipinas.

—Todos sus personajes contribuyen a que la vida sea un poco mejor. ¿Cree que su ejemplo es hoy más necesario que nunca?

—Creo que a pesar de que lo empecé a escribir antes

de la pandemia, es un libro para leerlo en estos momentos. El observar la grandeza de estas mujeres al enfocar la vida puede servir de ejemplo, consuelo y esperanza.

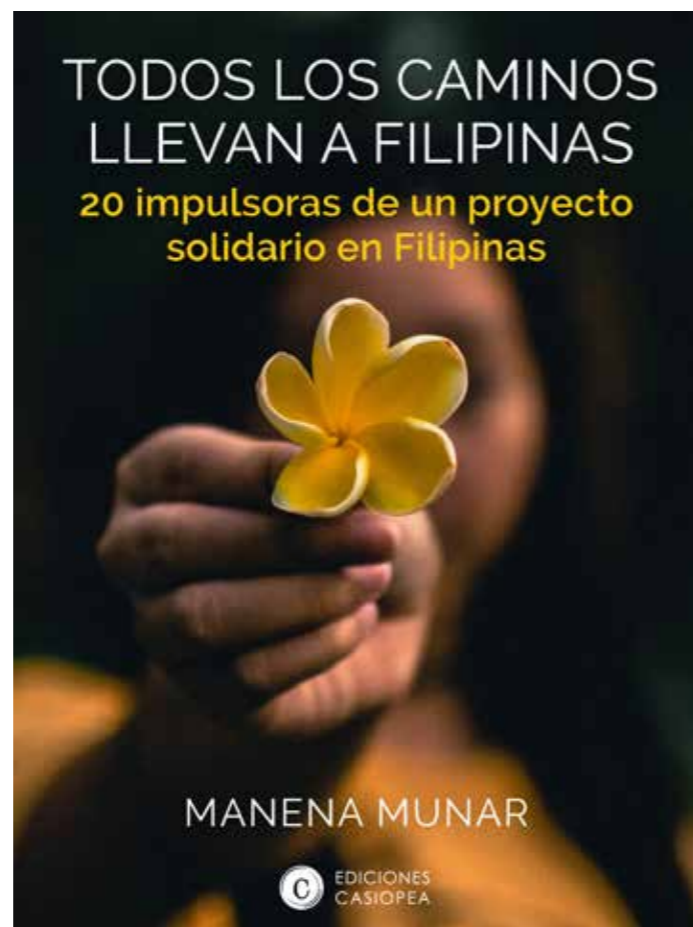
—Polonia fue el país que se coló en su última novela, *Sol de invierno*. ¿Por qué?

—En Polonia viví también varios años. Era muy joven entonces y me tocó ser testigo del principio del fin del bloque del Este que el sindicato Solidaridad se encargó de empezar a dismantelar. La novela, y con el hilo conductor de una pianista (Polonia y la música están íntimamente unidas), se centra en el importante cambio político de la Europa de entonces.

—En su deambular por el mundo, ¿qué países son los que más le han impresionado? ¿Por qué razón?

—El continente africano me puede. Su color, su paisaje, la fuerza de la gente que se expresa cantando y bailando... En cuanto a países... ¡qué difícil! Son tan maravillosos todos... quizás y puede que sea por mis raíces nórdicas, Noruega. El país y sus fiordos me parecen bellísimos. ¿Las ciudades donde me encantaría vivir una temporada? Tengo serias dudas. No sé si elegir Nueva York o Lisboa.●

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



topVIAJES

LA REVISTA DIGITAL DE TURISMO,
 VIAJES Y GASTRONOMÍA EN ESPAÑOL

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

www.topviajes.net

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



PAÍS DEL QUIJOTE

Una ruta de ensueño: Alcázar / Argamasilla / Criptana / El Toboso

Cuando más soñamos con viajar, qué mejor que hacerlo al país del soñador por excelencia: Don Quijote de la Mancha. Hoy tomamos la mano del ingenioso hidalgo y nos contagiamos de esa entrañable ilusión suya para luchar contra gigantes y vencer obstáculos. El cicerone perfecto para disfrutar una escapada gastronómico-cultural libere de Covid para revitalizar cuerpo y mente e imbuirse de una energía digna de caballeros. Bienvenidos al País del Quijote: una ruta de ensueño para hacer realidad este 2021.

O yo me engaño o ésta ha de ser la más famosa aventura que se haya visto”, predijo Don Quijote de la Mancha. Y lo fue, sin duda que lo fue. Revivir aquella aventura y recorrer los escenarios que vieron gestar las andanzas del primer héroe del imaginario novelesco universal puede convertirse en la perfecta primera aventura viajera 2021. Pues, además de resultar altamente sugerente, reúne todos esos ingredientes tan deseables en las escapadas de la nueva era: riqueza en exteriores, naturaleza y actividades al aire libre, localizaciones próximas para disfrutar en transporte privado, y logística de grupos reducidos. El plan ideal para disfrutar en pareja, familia con niños, amigos en petit comité o allegados. Y, cómo no, abundancia en experiencias tan curiosas y apetecibles de descubrir como el interrogante a ese debatido misterio sobre el nacimiento de Miguel de Cervantes; o la solución al enigma del tan popular “lugar de la Mancha” al que se refiere su obra; o la rocambolesca historia de amor con Dulcinea; o la imponente visión de tan amenazantes molinos. Una ruta no exenta de buenas viandas, que es menester comer cual caballero. Y hospedajes pequeños y coquetos, lejos de masas, en línea con el estilo castellano y los deseos viajeros Covid-free.

Los escenarios del Quijote

Este País del Quijote, una ruta de ensueño propone un viaje por la llanura manchega, buceando en las evocadoras localizaciones por las que transcurren las andanzas del ingenioso hidalgo, poniéndoles nombre, contorno, forma y fondo. Un recorrido novelesco con ese componente de emoción y ensoñación propio de las historias convertidas en leyendas, en un viaje a medio camino entre la novela y la realidad, entre el personaje inventado y los avatares de su creador, el eterno autor Miguel de Cervantes, cuya propia vida tampoco estuvo exenta de avatares.

Recorrer esos escenarios, esas calles, esos paisajes en los que vivió Cervantes y al abrigo de los cuales concibió al personaje más famoso de nuestra literatura, revivir viejas tradiciones manchegas y todos aquellos manjares con los que alimentó al mismo don Quijote, descubrir todo ese universo que le llevó a escribir la obra cumbre de la literatura universal, es un viaje fascinante. Inspiración nivel pro. ¿Arrancamos?

La cuna de Cervantes: Alcázar de San Juan

Alcázar de San Juan es la cuna de Miguel de Cervantes Saavedra. En su Iglesia Santa María la Mayor se conserva y puede ver su partida de bautismo; en uno de sus márgenes encontramos manuscrito “este fue el autor de la Historia de don Quixote”, palabras que firmaría don Blas Nasarre en 1748 al encontrar la partida de bautismo a nombre de Miguel.

Allí podremos visitar también el Museo del Hidalgo, ubicado en el antiguo palacio conocido como Casa del Rey, en el que se expone y divulga el patrimonio histórico y etnográfico de Castilla-La Mancha. El Museo Formma, donde se muestra la Alfarería manchega, su espectacular conjunto palaciego y eclesiástico o los molinos de viento del Cerro de San Antón son otros de los atractivos de Alcázar de San Juan.

El lugar de La Mancha: Argamasilla de Alba

Argamasilla de Alba es ese “lugar de la Mancha”, el lugar de cuyo nombre no quiso acordarse Miguel de Cervantes, pero del que es imposible olvidarse. Allí se puede visitar el lugar en el que Cervantes estuvo preso y donde

las musas le visitaron para concebir un personaje único. La Cueva de Medrano guarda los rasgos inequívocos de la arquitectura tradicional manchega y se ha convertido en un auténtico “santuario laico” de nuestra literatura del Siglo de Oro. Muchos grandes escritores han pasado por aquí a lo largo de los siglos, para empaparse del lugar donde nació El Quijote. Incluido Benito Pérez Galdós, cuya figura, en el centenario de su muerte, también está más presente que nunca en estas tierras, de las que fue gran conocedor y viajero, y a las que cariñosamente llamó “solar literario de España”, pues “Manchego es el primer libro de nuestra literatura”, como él mismo decía. Los primeros comentaristas del libro y los biógrafos del autor afirman que en esta cueva se escribieron los primeros capítulos del libro. También en Argamasilla de Alba se puede visitar la rebotica de los Académicos, el lugar de celebración de las reuniones de la entidad imaginada por Cervantes.

El Castillo de Peñarroya, la Iglesia de San Juan Bautista o el Pósito de la Tercia son otras de las visitas obligadas en esta localidad que sirve como puerta de acceso al parque natural de las Lagunas de Ruidera, un paraje que esconde uno de los grandes humedales de la geografía española.

Tierra de Gigantes: Campo de Criptana

Si hay un pasaje de El Quijote reconocible por grandes y pequeños, ése es sin duda la batalla con los molinos de viento. Campo de Criptana cuenta con las construcciones originales que inspiraron a Miguel de Cervantes para narrar aquella aventura, tan fantástica como entrañable y divertida. Encontrarse frente a frente con el esplendor e inmensidad de los molinos permite empatizar aún más con el hidalgo y compartir su impresión. Si además se tiene el privilegio de disfrutar de su molienda y sentir en la piel el ruido de su movimiento, la impresión es doble. Ésta tiene lugar el primer domingo de cada mes en estos molinos, que conservan su estructura y maquinaria originales.

Interesante pasar también por el Pósito Real, el antiguo banco para dar préstamos en especie a los agricultores en las épocas de carestía.

La imagen de la sierra y el barrio del Albaicín de Campo de Criptana son el cénit del universo literario cervantino y paradigma del tipismo manchego. No existe mejor lugar para contemplar toda La Mancha en su esplendor y una de las puestas de sol más bonitas del planeta.

La Patria de Dulcinea: El Toboso

El Toboso es la patria del amor universal: el hogar de Dulcinea. El lugar donde seguir todas las huellas del amor de don Quijote por la doncella, una historia plagada de gestos, de detalles y, también, de incógnitas.

En las calles y plazas de El Toboso encontramos frases esculpidas en las paredes de las fachadas, que hacen honor al capítulo IX de la segunda parte del libro, en el que se narra la visita de Don Quijote y Sancho a El Toboso en busca de Dulcinea.

El Museo Casa de Dulcinea, que perteneció a Dña. Ana Martínez Zarco de Morales, a la que Cervantes inmortalizó como Dulcinea (Dulce Ana), mantiene parte de su estructura del S.XVI; se trata de un ejemplo típico de las casas de hidalgos y ricos labradores manchegos. Varios museos, como el Cervantino o el de Humor Gráfico “Dulcinea”, así como el conjunto de iglesias y conventos, conforman uno de los lugares de referencia de El Quijote, el único que esconde el secreto de una de las historias de amor más célebres del mundo.

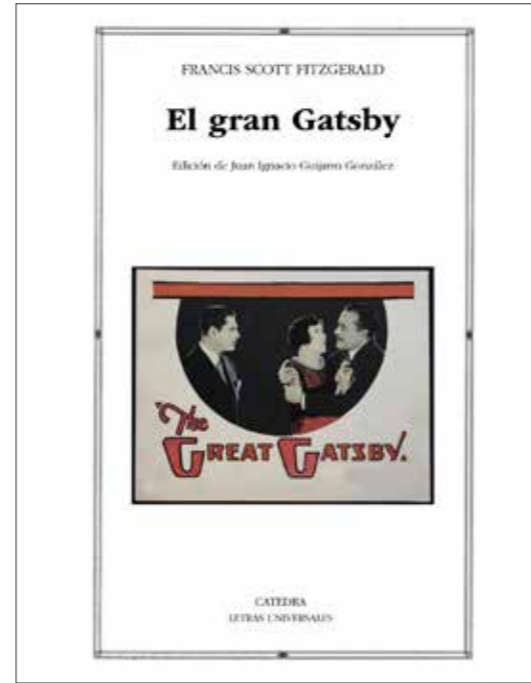
www.paisdelquijote.es



A PIE POR INGLATERRA

Caminante incansable, cuando William H. Hudson se instala en Inglaterra comienza a recorrerla a pie, la mayor parte de las veces, en tren, y en una vieja bicicleta, otras. Es un tenaz observador de la naturaleza, las aves y los animales, como muestran sus relatos argentinos, pero en Inglaterra encuentra nuevas especies de aves, bosques diferentes a los de su pampa, paisajes llenos de historia y una frondosa y animada vida vegetal que le atrapa de inmediato. Este clásico de la literatura naturalista le mereció a su autor el sobrenombre del Thoreau angloargentino.

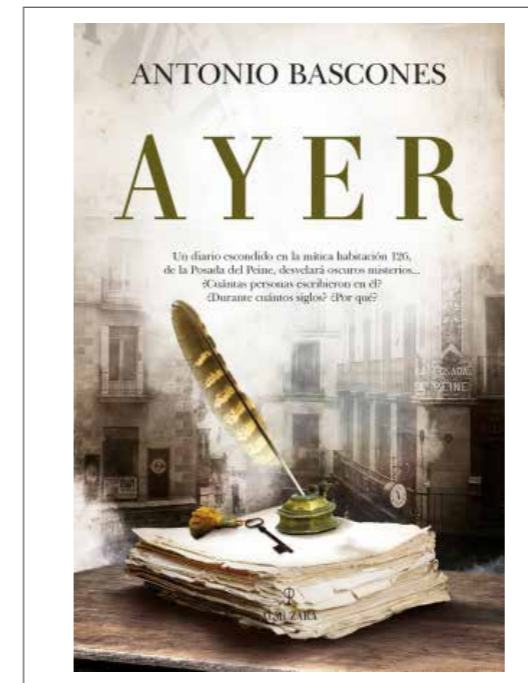
Autor: William Henry Hudson
Título: A pie por Inglaterra
Páginas: 272
Editorial: La línea del horizonte
Precio: 21,00 euros



EL GRAN GATSBY

El gran Gatsby (1925), tercera novela del autor norteamericano Francis Scott Fitzgerald, constituye la cima de su carrera, pues en ella convergen a la perfección una prosa elegante de innegable aliento lírico, una amplia gama de símbolos e imágenes sumamente evocadores y un sagaz análisis de la sociedad estadounidense de la época. La novela aborda temas como los anhelos frustrados, el poder del dinero, el mito nacional del "sueño americano", el papel de la mujer moderna o el frenesí de Nueva York durante la "Ley Seca". Esta obra maestra casi centenaria, relativamente breve y muy conocida gracias al cine, resulta tan compleja como inagotable.

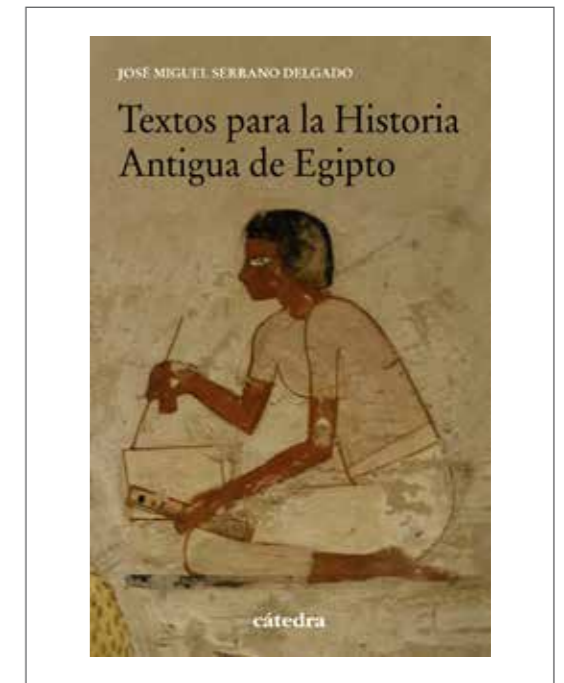
Autor: Francis Scott Fitzgerald
Título: El gran Gatsby
Páginas: 368
Editorial: Cátedra
Precio: 15,00 euros



AYER

Un novelista con falta de inspiración se encuentra con la mejor trama de su vida: un diario del siglo XVIII, escondido en la mítica posada del Peine de Madrid, en el que diferentes personalidades plasmaron su desesperación a lo largo de los siglos. En 1705, el conquistador Alonso de Alvarado desembarca en el pequeño pueblo costero de Tazones. Ha perdido a toda su familia en Perú y desea establecerse en Madrid, la corte dieciochesca, para relacionarse con la Ilustración y el movimiento de los novatores, no sin antes esconder su inmensa riqueza en un lugar que solo pueda localizar el anónimo mercedor de su legado. Sobrevivir en alguien, a través del tiempo... Un hilo invisible, en forma de legajo, estrechará los lazos entre estos dos hombres separados por tres siglos de distancia. Unas páginas que han ido redactando, de su puño y letra, grandes personalidades que atraviesan distintas centurias y enclaves: El París de la resistencia, Oradour, Boston, Nueva York... Guerras, asesinatos, persecuciones, exterminios, amor y desamor, todo ello hilvanado en un secreto diario que no es sino la llave maestra para el mayor de los arcanos.

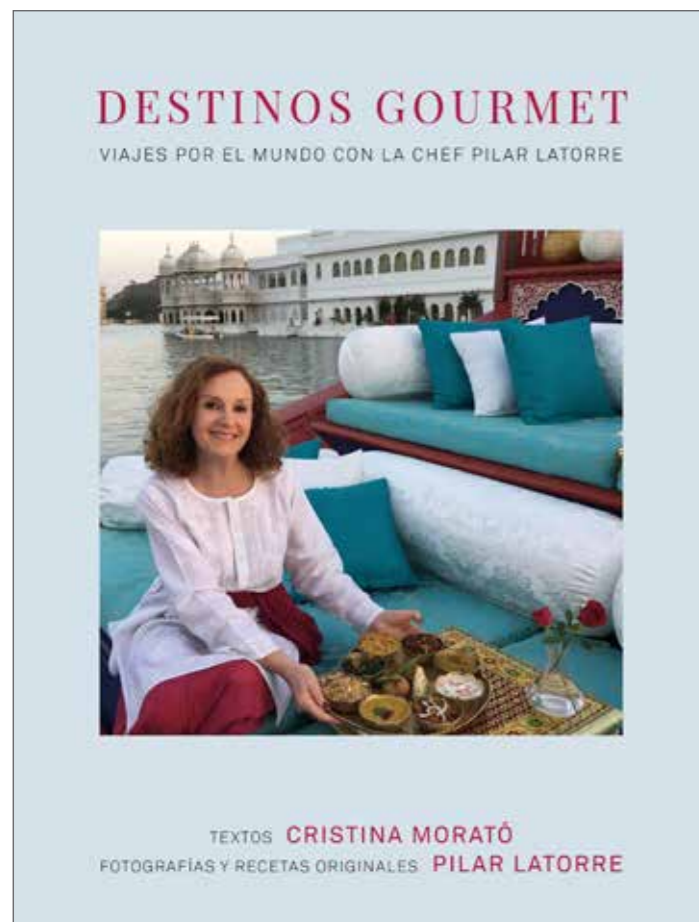
Autor: Antonio Bascones
Título: Ayer
Páginas: 320
Editorial: Almuzara
Precio: 19,00 euros



TEXTOS PARA LA HISTORIA ANTIGUA DE EGIPTO

Este libro pretende ser una aproximación a la historia, las instituciones y la mentalidad del Egipto Faraónico desde la perspectiva de los textos y de las fuentes escritas en general. Ofrece un recorrido cronológico que arranca desde los inicios del estado faraónico hasta su final a manos de persas, griegos y romanos. Dedicó secciones específicas a la sociedad, la economía, la religión y la cultura, con el objetivo de acercar al lector al pensamiento y la forma de ver el mundo del hombre egipcio. Por otra parte, los más de cien textos que conforman esta antología se ofrecen en su gran mayoría por vez primera en el panorama editorial español en traducción original, con el ánimo de que, además de hacer accesibles al lector interesado estas joyas escritas del pasado, sean útiles herramientas para el investigador o el estudioso.

Autor: José Miguel Serrano Delgado
Título: Textos para la Historia Antigua de Egipto
Páginas: 424
Editorial: Cátedra
Precio: 18,00 euros



DESTINOS GOURMET
Viajes por el mundo con la chef Pilar Latorre

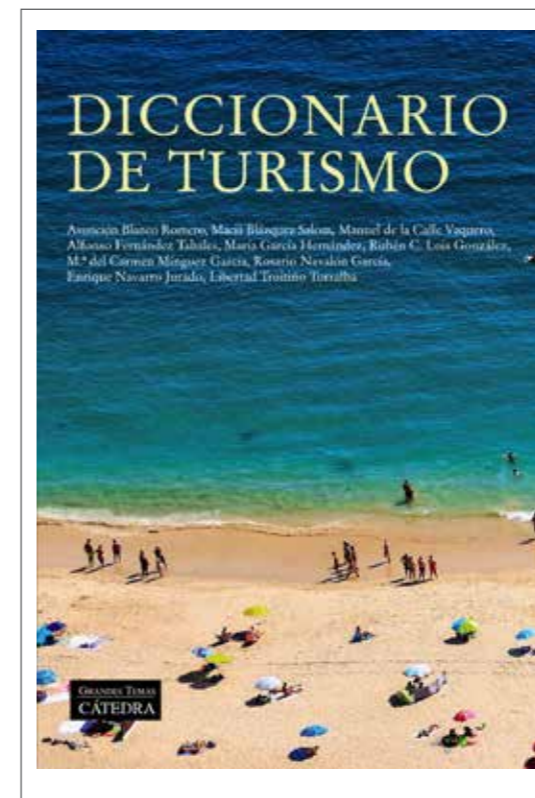


Llega el primer libro de Pilar Latorre, fundadora de World Cuisine y una de las más reconocidas chefs internacionales. Descubre tu lado más gourmet a través de un viaje gastronómico de ensueño de la mano de Pilar Latorre y Cristina Morató: Japón, Tailandia, Marruecos, India, Myanmar o Perú te esperan. Un recorrido fascinante por los destinos culinarios más importantes del mundo al encuen-

tro de sus chefs más famosos y de los restaurantes que crean tendencia. Un viaje literario de la mano de la escritora Cristina Morató por los hoteles más legendarios para disfrutar de experiencias gourmet únicas en escenarios de ensueño. Páginas repletas de sabores, texturas y aromas exóticos que incluyen 35 recetas originales de la chef Pilar Latorre, creadora de World Cuisine.



Autor: Pilar Latorre / Cristina Morató
Título: Destinos Gourmet
Páginas: 288
Editorial: Lectura plus
Precio: 29,95 euros



DICCIONARIO DE TURISMO

El turismo irrumpe como actividad económica, de gran impacto social y territorial, en el siglo XX. Esta realidad justificó también que los desplazamientos, la movilidad por motivo de ocio y la propia actividad turística se consolidaran como un campo de conocimiento importante dentro de las ciencias sociales, con especial relevancia en algunas de sus disciplinas entre las que destacan la economía, la sociología y la geografía.

Autor: Varios
Título: Diccionario de turismo
Páginas: 392
Editorial: Cátedra
Precio: 22,00 euros



CAMINOS DE SANTIAGO
25 rutas jacobeanas

Sergio Fernández Tolosa, periodista especializado en viajes a pie y en bicicleta, nos invita a explorar la profusa red de itinerarios jacobeanos existente en España y Portugal. Para ello ha escrito esta guía, destinada tanto a peregrinos con experiencia como sin ella, donde nos descubre 25 rutas históricas de peregrinación, más algunas otras variantes, muchas de ellas prácticamente desconocidas, que en las últimas tres décadas se han documentado, recuperado y señalado. Y todo para que el peregrino pueda encontrar la información y la inspiración necesarias y elija la ruta que más le convenga, ya sea a pie o en bicicleta. Ilustradas con fotografías y mapas, las páginas de este libro nos animan a viajar y sentir como peregrinos, descubriendo lugares con historia, fijando la mirada en detalles y curiosidades sorprendentes.

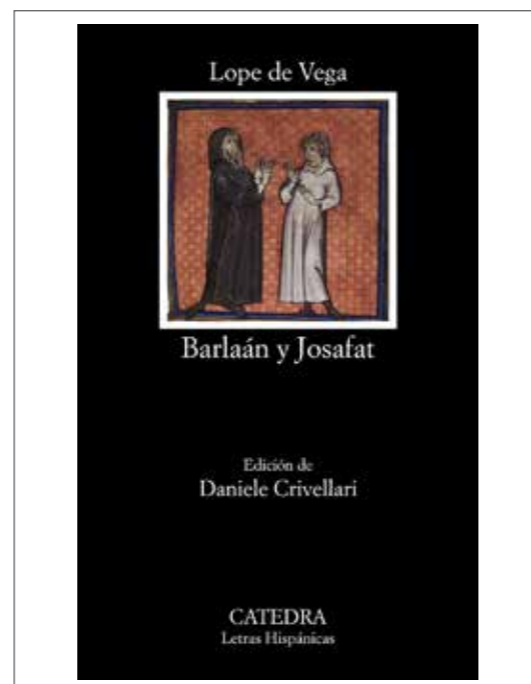
Autor: Sergio Fernández Tolosa
Título: A pie por Inglaterra
Páginas: 256
Editorial: Geo Planeta
Precio: 25,00 euros



**LA MADONA DEL FUTURO
Y OTROS RELATOS SOBRE ARTISTAS**

Esta antología reúne cinco relatos de Henry James dedicados a artistas: “La madona del futuro”, “El mentiroso”, “Lo auténtico”, “La pátina del tiempo” y “El holbein de Beldonald”. En ellos, su autor examina con detenimiento, perspicacia y un estilo inimitable la figura del creador, así como el conflicto entre artista y sociedad, que, en sus propias palabras, se contaba entre “la media docena de grandes motivos básicos” de la literatura.

Autor: Henry James
Título: La madona del futuro y otros relatos sobre artistas
Páginas: 432
Editorial: Cátedra
Precio: 16,35 euros



BARLAÁN Y JOSAFAT

Esta comedia de Lope de Vega, localizada hace pocos años en Ginebra por un investigador italiano, cuenta las peripecias de un santo, Josafat, quien, apoyado por su anciano maestro, abandona el culto a los dioses paganos para abrazar la fe cristiana. Auténtica vida de un santo que, sin embargo, nunca existió como tal, pues Josafat no es otro que Buda, cuya historia había viajado durante siglos desde la India hasta Europa, cristianizándose en el proceso e integrándose entre los muchos relatos moralizantes que en la época servían a los creyentes de ejemplos de conducta y modelos de fe.

Autor: Lope de Vega
Título: Barlaán y Josafat
Páginas: 360
Editorial: Cátedra
Precio: 15,00 euros





VIAJE A LA ABSTRACCIÓN DE KANDINSKY

El Guggenheim de Bilbao dedica, hasta el 23 de mayo, una exposición al artista ruso, un auténtico referente del siglo XX.

TEXTO: PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com



"Alrededor del círculo" (1940). © Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020

El Museo Guggenheim de Bilbao rinde homenaje, con una retrospectiva de más de 150 piezas, a Vasily Kandinsky, uno de los grandes renovadores de la pintura de comienzos del siglo XX

El nombre de Vasily Kandinsky (Moscú 1866 - Neuilly-sur-Seine, Francia, 1944) siempre estuvo ligado al de la Fundación Guggenheim, creada en Nueva York en 1937. Posiblemente más que ningún otro artista. Y es que, ya en 1929, el industrial y fundador del museo, Solomon R. Guggenheim, empezó a coleccionar obras de Kandinsky, a quien había conocido en la Bauhaus de Dessau, en Alemania. Y le dejó tan impresionado que, hoy en día, la Fundación Guggenheim posee más de 150 piezas de esta figura esencial de la abstracción y uno de los grandes referentes del arte del siglo XX.

Así que la exposición que se muestra ahora, y hasta el 23 de mayo, en el Guggenheim de Bilbao permite ilustrar la evolución completa de la carrera de Kandinsky. Y lo hace a través de cuatro secciones geográficas que recorren los periodos clave de su desarrollo artístico. Todo un viaje, por

cierto, por la Europa convulsa de la primera mitad del siglo XX.

Siempre en la vanguardia

De origen ruso, este autor de producción tardía comenzó a estudiar pintura en Múnich en 1896, cuando ya había superado los 30 años de edad. En distintas fases de su vida, tuvo su residencia en Rusia, Alemania y Francia, pero allá donde estuviera tuvo contacto con los movimientos de vanguardia. En esta exposición, el público puede sumergirse en la obra de Kandinsky y descubrir la evolución de su pintura, desde sus primeras obras, donde los objetos son reconocibles, hasta su incursión en una abstracción que reivindica lo esencial.

Hay que recordar que Kandinsky pasa su niñez entre su ciudad natal, Moscú, y Odesa, hoy en Ucrania, donde su familia le fomenta el gusto por



"Iglesia" (1907).
© Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020

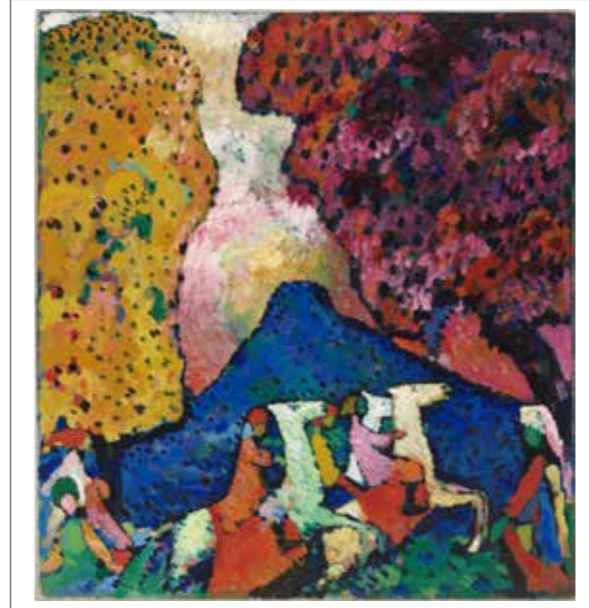


"En el cuadrado negro" (1923).
© Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020

"Pintura con borde blanco" (1913). © Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020



"En el cuadrado negro" (1923).
© Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020



el arte y la música. Estudió Derecho y Economía, pero no se sentía bien con estas disciplinas y en 1895 dio un giro radical a su vida y se une a la firma de artes gráficas moscovita Kushnerev para, un año más tarde, viajar a Múnich para dedicarse al arte. Tomó tan rotunda decisión después de ver una exposición de impresionismo francés y la ópera "Lohengrin" de Richard Wagner. Fundador de "El Jinete Azul"

Kandinsky y su compañera, la artista alemana Gabriele Munter, viajaron por Europa y el norte de África entre 1904 y 1907 antes de establecerse de nuevo en Múnich en 1908. Y su obra de entonces adopta un estilo más expresionista y se aleja de las escenas naturales, buscando un futuro más espiritual, hasta el punto de que publica el tratado "De lo espiritual en el arte". Y en 1911 funda, junto con Franz Marc, "El Jinete Azul", una heterogénea sociedad de artistas interesados en el potencial expresivo del color y de la forma.

Tras el estallido de la Primera Guerra Mundial en 1914, Kandinsky abandona Alemania debido a su nacionalidad rusa y se establece en Moscú, donde la vanguardia pone el foco en las formas geométricas. Pero Kandinsky detecta que aquellos postulados no son los suyos. Así que años después, en 1922, regresa a Alemania y comienza a impartir clases en la Bauhaus, la escuela de arte y diseño aplicado fundada por el arquitecto Walter Gropius y patrocinada por el Estado. Allí se transmitía la idea de que el arte es capaz de transformar a las personas y a la sociedad.

Paso decisivo por la Bauhaus

Fue en ese momento cuando la obra de Kandinsky llama la atención del coleccionista Solomon R. Guggenheim, quien le visita en su estudio de la Bauhaus de Dessau en 1930 y compra la monumental "Composición 8" (1923) y otras piezas. Hasta que Kandinsky, debido a la presión

del Gobierno nazi, tiene que abandonar de nuevo Alemania, esta vez con destino a Francia, al quedar clausurada la Bauhaus en 1933.

Kandinsky pasa los últimos 11 años de su vida en París, en el barrio de Neuilly-sur-Seine y, pese a la inestabilidad política y la posterior escasez de recursos, es un periodo muy prolífico para el artista. Experimenta con arena y pigmento y su paleta se torna más suave y muestra predilección por los tonos pastel. Las composiciones de este momento se ven influidas por su contacto con el surrealismo, con el arte de Jean Arp y Joan Miró, y por su interés por las ciencias naturales.

Un artista "degenerado"

Kandinsky sintetiza elementos anteriores de su carrera, de su paso por la Bauhaus y de la prác-

tica de sus colegas. Trabaja en formatos de gran escala e incorpora motivos que aluden a Paul Klee y a los surrealistas de París, pese a su resistencia a asociarse con ellos.

A mediados de 1942, las penurias de la II Guerra Mundial llevan al artista a realizar pequeñas obras sobre tabla, muy alejadas de los grandes lienzos de antes. Pero la tragedia se iba a cebar con él, porque las autoridades alemanas confiscan toda su obra y la de otros pintores modernos, declarándola "arte degenerado" y, por otro lado, los estalinistas de la URSS clausuran museos y sus obras "rusas" acaban en los almacenes. Poco tiempo después, Kandinsky muere. Tenía 78 años y corría el año 1944. Dejaba tras de sí una prolífica obra y su nombre se incorporaba con letras mayúsculas a la historia del arte.●

"Fragmentos" (1943). © Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020



"Paisaje con chimenea de una fábrica" (1910). © Vasily Kandinsky, VEGAP, Bilbao, 2020



Museo Guggenheim Bilbao
Hasta el 23 de mayo, 2021
www.guggenheim-bilbao.eus



LOSADA 2018, porque... "Love is in the air"

En esta tradición que cumple casi dos milenios, Losada 2018, se suma al color rojo protagonista de esta fiesta para que celebres el amor de cualquier tipo, incluso el familiar, el de la amistad, o el autorregalo "a lo single", ¿por qué no? Losada 2018, es nuestro vino más emblemático, un must have para los amantes de los buenos vinos con buena relación calidad-precio.

P.V.P: 11,50 euros
www.losadavinosdefinca.com



Bombones TRAPA, un dulce regalo

El chocolate, que libera en nuestro organismo las endorfinas que producen el placer y una sensación de felicidad parecida a la que provoca el amor, sigue siendo el regalo más elegido para celebrar el 14 de febrero. Chocolates Trapa, una de las firmas española más icónicas del sector y fuertemente comprometida con las tendencias y la sostenibilidad, ofrece diferentes propuestas para todo tipo de públicos y de parejas.

www.trapa.es

LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé "Aime" Neuhaus

El elegante vestido Constellation otorga un brillo único a la botella de Cuvée Rosé y sublima el servicio del vino. Esta bella funda, de quita y pon, se puede adaptar a todas las botellas de Laurent-Perrier Cuvée Rosé de 750 ml.

Con la compra de la botella, Laurent-Perrier te regala un estuche de corazón metálico con 10 de los mejores bombones belgas del "Créateur Chocolatier 1857" Neuhaus, inventor del bombón belga.

Disponible para San Valentín, en las tiendas Club del Gourmet de El Corte Inglés al precio de 89€



Díselo con croquetas, díselo con PEPE&CRO

Este San Valentín díselo... ¡con croquetas! Pero no con unas cualquiera, sino con la caja de degustación de Pepe&Cro, un pack Romántico que incluye 12 croquetas, de 6 sabores diferentes para hacer, por ejemplo una cata adivinando de qué son cada una de ellas. ¡Ojo!, que hay más de 22 y son sorpresa. Además, personalizan el envío con el mensaje que quieras e incluso se puede meter algún detallito dentro de la caja. A buen entendedor... unas croquetas bastan, ¿verdad?.

www.pepeandcro.com



Menú de CASASUSHI



El sushi es de las comidas a domicilio que más se solicitan para compartir. Y una buena ocasión para probar el menú degustación de Casa Sushi es el día de San Valentín, ya que está pensado para dos personas. El restaurante de comida japonesa a domicilio cuenta con un menú degustación para dos personas por 65 € con bebida incluida

www.casasushi.es

VINCCI HOTELES, con más que nunca

Porque este año el amor se merece más que nunca una celebración por todo lo alto, Vincci Hoteles propone extender esta fecha tan especial a todo el mes de febrero con una propuesta a prueba de restricciones y toques de queda. Vincci My City San Valentín ofrece una velada diferente y muy especial con alojamiento en alguno de sus exclusivos hoteles de cuatro y cinco estrellas, chocolate, cava y propuesta gastronómica pero, sobre todo, con mucho romance. Todo ello, sin salir de tu propia ciudad y sin límites horarios. Vincci Hoteles se viste de Cupido para que todos los días de este mes de febrero sean San Valentín.

SAN VALENTÍN EN VINCCI HOTELES
con más pasión que nunca
¡DURANTE TODO EL MES DE FEBRERO!

VINCCIMYCITY
SAN VALENTÍN

- ♥ Habitación estándar doble
- ♥ Upgrade (sujeto a disponibilidad)
- ♥ Selección de chocolates y cava

HOTEL 4*	HOTEL 5*
desde 65€	desde 95€

Precios por noche y habitación doble. IVA INCLUIDO

¡Completa tu experiencia con nuestro menú romántico!

¡Puedes disfrutarlo para COMIDAS O CENAS!
Consulta restaurantes disponibles y precios del menú a la hora de realizar tu reserva.

vinccihoteles

SINGULADERM: las parejas más "beauty"



XPERT Raffermissant de SingulaDerm es la crema reafirmante intensiva específica para cuello y escote.

De textura rica y fundente, la exclusiva fórmula concentrada de esta excepcional crema refuerza y restaura la malla tensora de la dermis en estas delicadas zonas, mejorando visiblemente la firmeza y elasticidad de la piel, difuminando las arrugas y previniendo las manchas.

SingulaDerm quiere proponer, para el Día de San Valentín, tres parejas ideales Beauty

<https://singuladerm.com/>

La pareja más luminosa: XPERT Radiant Serum + XPERT Raffermissant
Combate la flacidez · Disminuye las arrugas · Disminución de manchas · Mayor luminosidad e hidratación
PVP: 45,07 € + 43,18 €



La pareja perfecta: XPERT Raffermissant + XPERTSUN Supreme SPF50+
Combate la flacidez · Disminuye las arrugas · Piel fotoprotegida. Prevención de manchas · Piel hidratada
PVP: 43,18 € + 24,52 €



La pareja más firme: XPERT Raffermissant + XPERT Combate la flacidez, disminuye las arrugas y mayor hidratación
PVP: 43,18 € + 43,18 €





CROCS celebra las diferentes experiencias que se pueden vivir en el amor

Crocs utiliza San Valentín para celebrar las distintas experiencias que nos puede ofrecer el amor en el mundo a día de hoy. El amor puede significar lo que tu quieras, Crocs pone a tu alcance infinitas combinaciones al igual que el amor puede interpretarse de millones de formas diferentes.

<https://crocs.es/>

El SORTEAZO devuelve la ilusión por San Valentín

www.elsorteazo.es

El próximo 14 de febrero se celebrará este sorteo especial con regalos para un único ganador ideal para disfrutar en tiempos de covid. El pack incluye una caravana Volkswagen Grand California, un iPhone 12, 6 botellas de Dom Pérignon y tres jamones Casa Vieja.



Conseguimos mucho con muy poco



BECA INFANTIL MENSUAL

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



“Ya nadie se pregunta cuándo acabará esto sino qué se puede hacer para que acabe. Mucho me temo que 2021 tampoco nos dará la respuesta”

MÁS DE LO MISMO

Este año se anuncia como una repetición del pasado y, por tanto, todavía más doloroso en todos los aspectos. Las consecuencias de la pandemia mundial nos están agotando física y mentalmente, añadiendo el miedo como un factor inesperado y letal, y ni la promesa de la vacunación alivia a una población impaciente. Y para el sector del turismo, con las restricciones de movilidad, el drama es insoportable.

Transporte, alimentación, ocio, hoteles, bares y restaurantes, aerolíneas, cruceros, cultura... son los damnificados más visibles por ser los más cercanos también. CONFEBUS, la confederación de transporte en autobús, asegura que su sector lleva perdidos cuatro mil millones de euros; cinco mil agencias de viajes están cerradas; ochenta y cinco mil bares o restaurantes han cerrado para no volver a abrir; de los trescientos mil bares españoles, una tercera parte están con los cierres echados, y quizá para siempre... Solo saber que son muy pocos los hoteles en funcionamiento, y su ocupación no llega el veinte por ciento, da una idea de la magnitud del drama, con seiscientos mil trabajadores en casa y unos trescientos mil en ERTE.

Se ahoga el sector del turismo. Los empresarios no saben qué hacer, recibiendo día tras día instrucciones sobre nuevo recorte de horarios o cierres preventivos, y por muchos que sean los cuidados que brindan a sus usuarios y clientes la realidad es que en toda Europa son señalados como fuente de contagios. Ya se han ofrecido a pagar las vacunas y a ceder sus espacios como centros de vacunación, una decisión cara y desesperada, pero las autoridades sanitarias ni siquiera lo han tomado en consideración. La marea sigue subiendo y el agua empieza a impedir la respiración.

Ya nadie se pregunta cuándo acabará esto sino qué se puede hacer para que acabe. Temo que 2021 tampoco nos dará la respuesta.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



LA ESENCIA DEL NETWORKING

CLUBOFCOURSE.COM



La MAYOR COMUNIDAD DIGITAL B2B del Turismo



Juntos, de la mano

just for you

www.link4tour.com

DATE DE ALTA GRATIS



@Link4Tour
info@link4tour.com