

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 123 julio-agosto 2021



EGIPTO

LAS PIRÁMIDES DESPIERTAN

VALLADOLID MORAIRA

UNA PROVINCIA DE LUJO

MORAIRA

EL SECRETO DE LEVANTE

EN BARCO

VALENCIA DE PUERTO EN PUERTO



Juega en el exclusivo campo de golf de Penha Longa Resort, alojándote en la Quinta do Rio Touro.



El club de golf de Penha Longa, enclavado en un idílico paisaje dentro del Parque Natural Sintra-Cascais, cuenta con 2 campos que suman 27 hoyos (uno de 18 y uno de 9), pero que permiten hacer distintas combinaciones hasta confeccionar 5 recorridos diferentes, cada uno de ellos con atractivos propios.

Reserva ya tu estancia de 5 noches (alojamiento y desayuno) con 3 jornadas de golf para 2 personas.

Precio desde 1.250 euros (válido para los meses de junio, julio y agosto)

Email para reservas: info@quinta-riotouro.com



www.quinta-riotouro.com

top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
topviajes@topviajes.net

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@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

La esfinge y la pirámide de Keopsn.
PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Las recomendaciones de determinados gobiernos a sus ciudadanos para no viajar a otros países por la covid esconden fines espurios

VISADO DE ENTRADA

El color del semáforo

La covid 19 ha traído consigo unos términos léxicos y unas formas de comportamiento que se han instalado en nuestras vidas sin posibilidad de obviarlos. El coronavirus ha recuperado palabras casi olvidadas hasta su nefasta aparición y hablamos con toda naturalidad de la cuarentena, el aislamiento, la pandemia, la inmunidad, la curva de contagio, las mascarilla o aplanar la curva.

También nos son familiares ahora el distanciamiento social, la inmunidad de rebaño, el respirador, el rastreo, los antígenos, el PCR, el enfermo asintomático o el gel hidroalcohólico. Hemos descubierto que hay un mamífero desdentado que responde al nombre de pangolín capaz de transmitir un virus a los humanos, lo que viene a ser conocido como zoonosis; unas enfermedades zoonóticas que representan el 60 por ciento de las enfermedades infecciosas conocidas.

Que todos estos términos nos sean usuales hoy en día es consecuencia de la infodemia padecida en el año y medio largo que llevamos conviviendo con el maldito bicho. Esta sobreabundancia de información —que puede ser tanto veraz como falsa— acerca del coronavirus ha calado hasta lo más profundo de nuestra conciencia centrando conversaciones, sensaciones y relaciones entre los humanos, especialmente en los primeros tiempos del surgimiento de la enfermedad.

Pero hay una palabra referida a un elemento de uso cotidiano que se ha hecho un hueco con un significado especialmente antipático, más que nada porque se utiliza con una clara querencia a lo político: el semáforo. Detrás del color de la luz que determinados países otorgan a este aparato regulador de la circulación automovilística, pero aplicado a la evolución de la pandemia, hay —me temo— algo más que un arma para controlar la expansión del virus en sus sociedades. Que algunos gobiernos estigmaticen a países con una curva de contagio inferior a la suya propia recomendando a sus ciudadanos, cuando no impidiendo, traspasar sus fronteras, no parece muy lógico, a no ser que oculten con estas decisiones finalidades espurias distintas a la de controlar el contagio. El semáforo covid va más allá de la enfermedad.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
jluis.delmoral@gmail.com



VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

El color del semáforo

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Valladolid

Una provincia de lujo

HERNANDO REYES

PÁGINA 24

> Moraira

El secreto mejor guardado de la costa levantina

MANENA MUNAR

PÁGINA 40

> Vacaciones en el mar

Ruta por los puertos y marinas de la Comunidad Valenciana

PILAR ORTEGA

PÁGINA 58

EUROPA

> Con historia

Lindoso - Límite entre España y Portugal

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 76

ÁFRICA

> Egipto

Las pirámides se despiertan

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 06

HOTELES

> España Exclusiva

Hotel Palacio Vallier

HERNANDO REYES

PÁGINA 78

> Abadía Retuerta

PILAR ORTEGA

PÁGINA 86

GASTRONOMÍA

> Torre de Sandes (Cáceres) PÁGINA 90

> Restaurantes PÁGINA 92

> Noticias PÁGINA 106

> Productos gourmet PÁGINA 114

> Enología PÁGINA 118

PISTAS CULTURALES

> Exposición: **AI WEIWEI**, disidencia china y pasión por Portugal

PILAR ORTEGA

PÁGINA 124

> Fotografía: **Cobos**

ANTONIO G. RUFO

PÁGINA 130

> Libros

PÁGINA 132

> **Viñeta**

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 139

MOTOR

> KIA Sorento PHEV Emotion

FELIPE TERUEL

PÁGINA 140

> Zontes U1-125

DAVID LENORMAND SÁNCHEZ

PÁGINA 146

BAZAR

> **PROPUESTAS**

PÁGINA 148

> **KM 0**

Otro verano a medias

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 150





El Cairo - Egipto



Pirámide de Kefren.

Egipto ha sido uno de los primeros países extraeuropeos en levantar las restricciones de entrada. Los viajeros vuelven a ser bienvenidos en los centros turísticos más populares con las pirámides al frente

EGIPTO

Las pirámides se despiertan



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

Pirámides de Keops (izquierda) y Kefren



El maldito virus ha matado a muchos, a los demás nos ha adormecido. Afortunadamente parece que vamos despertando, aunque las legañas siguen en los ojos y los tapabocas en el rostro.

Empezamos a movernos por España y a salir tímidamente al extranjero, aunque todavía no es nada fácil traspasar las fronteras. Algunas están cerradas, otras entornadas. Este es el caso de Egipto, que desde el 1 de julio de 2020 deja entrar a los visitantes extranjeros (entre ellos los españoles), aunque solo podemos llegar a algunas partes concretas y turísticas del país.

Egipto ha sido uno de los primeros países extraeuropeos en levantar las restricciones. El turismo es una de sus principales fuentes de divisas y se juegan mucho si cierran el grifo. Los viajeros vuelven a ser bienvenidos en los centros turísticos más populares, como El Cairo, Alejandría, Asuán, Luxor, Sharm el-Sheij y la costa del Mar Rojo.

En 2019, Egipto recibió a 13,6

Los turistas vuelven poco a poco a la meseta de Guiza, uno de esos lugares mágicos que no sabemos describir con palabras

millones de turistas internacionales, un 21% más que el año anterior, aproximándose a la cifra récord de 13.000 millones de dólares en ingresos turísticos. Y las previsiones para 2020 apuntaban a alcanzar los 15 millones de turistas... y en eso llegó la pandemia.

El Ministerio de Turismo y Antigüedades de Egipto confía en que el turista español vuelva con la fuerza de antes. Su perfil es el de un viajero apasionado por la cultura que está empezando a interesarse también por las costas del Mar Rojo y el buceo. Las auto-



Pirámide de Keops. A la izquierda, la entrada.

ridades egipcias se están volcando para reactivar la llegada de visitantes. Rigurosas normas de higiene y seguridad han sido implementadas en los aeropuertos, instalaciones turísticas, hoteles, museos

y sitios arqueológicos para garantizar la salud y la seguridad. El Consejo Internacional de Viajes y Turismo (WTTC) ha elogiado las medidas aplicadas en Egipto y por eso le ha otorgado su sello "Safe Travels" (Viajes Seguros).

Por su parte, la agencia de noticias estatal MENA ha hecho público que el aeropuerto internacional Sphinx (Guiza) está en fase de ampliación "para aumentar la capacidad y recibir a 900 pasajeros diarios en lugar de 300". Este aeropuerto, que comenzó a funcionar en 2019, está a 12 km. de las pirámides.

Las pirámides siguen allí, imponentes, mastodónticas y reposadas, ajenas a nuestros problemas

El Gobierno también ha lanzado una campaña de inauguraciones de nuevas instalaciones, como dos museos con reliquias faraónicas en las terminales 2 y 3 del aeropuerto internacional de El Cairo.

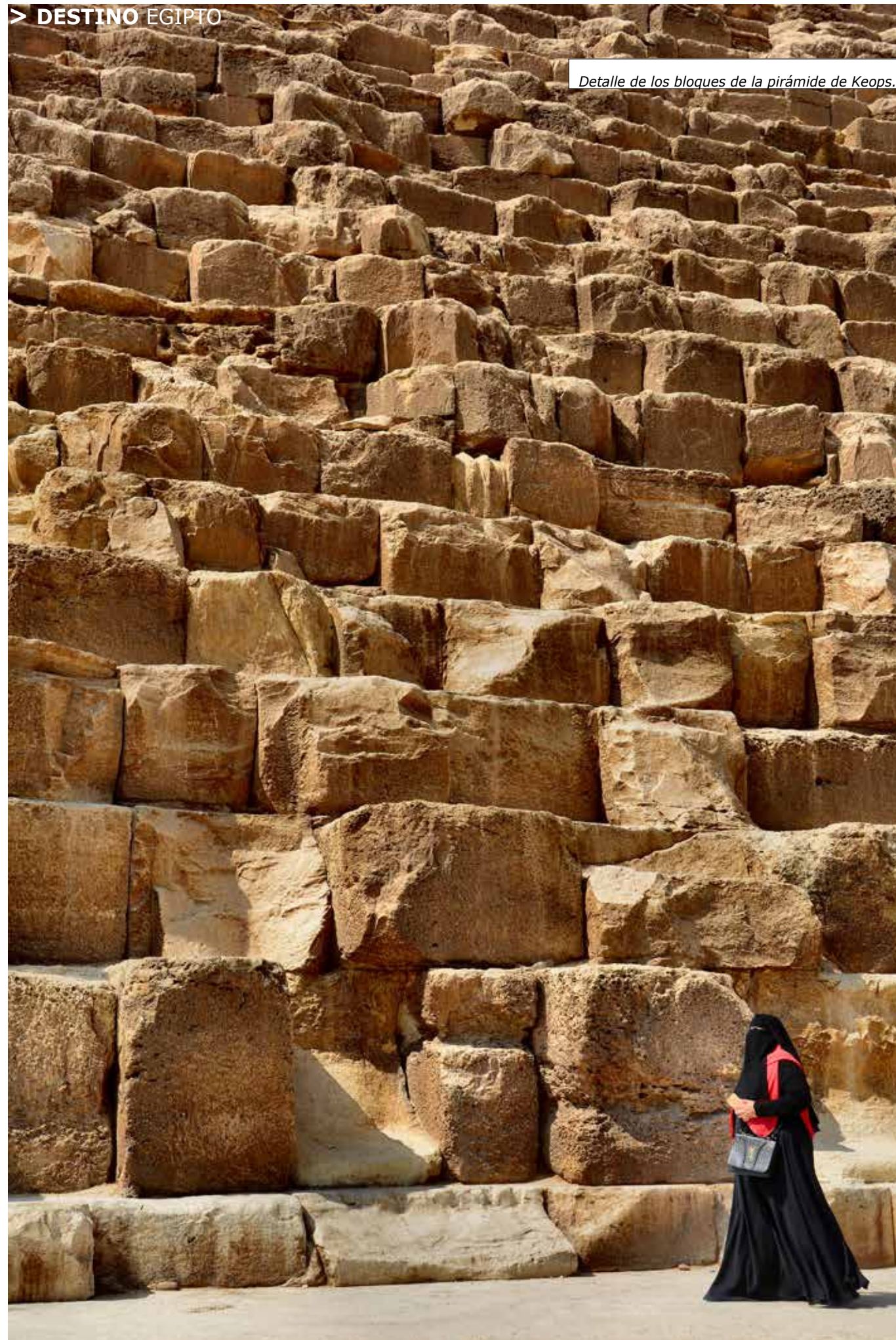
El de la Terminal 2 exhibe 304 piezas arqueológicas en un espacio de 100 m². El de la T3 expone en 150 m² 59 piezas procedentes del Museo Egipcio de la plaza Tahrir, del Museo Copto, del de Arte Islámico y del Museo de Hermópolis Magna.

También se han abierto lugares hasta ahora vetados a los extraños, como dos de sus pirámides más antiguas, situadas a unos 40 km. al sur de la capital: la Pirámide Acodada de Bent y el complejo de Dahshur, cerrados desde 1965.

Y en marzo del año pasado, reabrieron la

Pirámides de Keops y Kefren.





Detalle de los bloques de la pirámide de Keops.



Entrada de la pirámide de Keops.

pirámide escalonada de Zoser, considerada la más antigua, después de 14 años de trabajos de restauración que se vieron interrumpidos por la revolución de 2011. El primer ministro egipcio, Mustafá Madbuli, dijo entonces que la inauguración se enmarcaba en una campaña gubernamental, por la que en los pasados meses se han reabierto y presentado al público varios sitios arqueológicos y monumentos, en un intento de atraer a cada vez más turistas. El ministro de Antigüedades y Turismo, Jaled al Anani, aprovechó la presencia de periodistas extranjeros para asegurar que "en Egipto no hay más amenaza (de contagio) que en otros países" y que se están tomando "las medidas necesarias" de prevención con los visitantes que llegan al país.

A todo lo anterior hay que añadir la próxima apertura de la nueva capital adminis-

trativa, construida a 50 km. de El Cairo en dirección al Canal de Suez por un consorcio chino, el mismo que levantó dos hospitales en Wuhan en diez días; las ciudades Nuevo Alamein y Galala; y la inauguración de la Avenida de las Esfinges en Luxor, un paseo de 4 km. que conecta los templos de Karnak y Luxor.

La erosión ha castigado duramente a las pirámides, pero no ha destruido su estructura construida hace 4.500 años

Más aún, el pasado 4 de abril, en plena pandemia, fue inaugurado el Museo Nacional de la Civilización Egipcia, tras celebrarse el día anterior un desfile faraónico (Pharaohs' Golden Parade) televisado a todo el mundo (www.youtube.com/watch?v=rpSHrM8sCrI) en el que se trasladaron 22 momias faraónicas del anterior Museo Egipcio de El Cairo al nuevo emplazamiento, un moderno espacio en el que los visitantes pueden admirar una colección de más de 50.000 piezas. No hay duda de que las autoridades egipcias quieren

Los turistas suben por los bloques de piedra de Keops





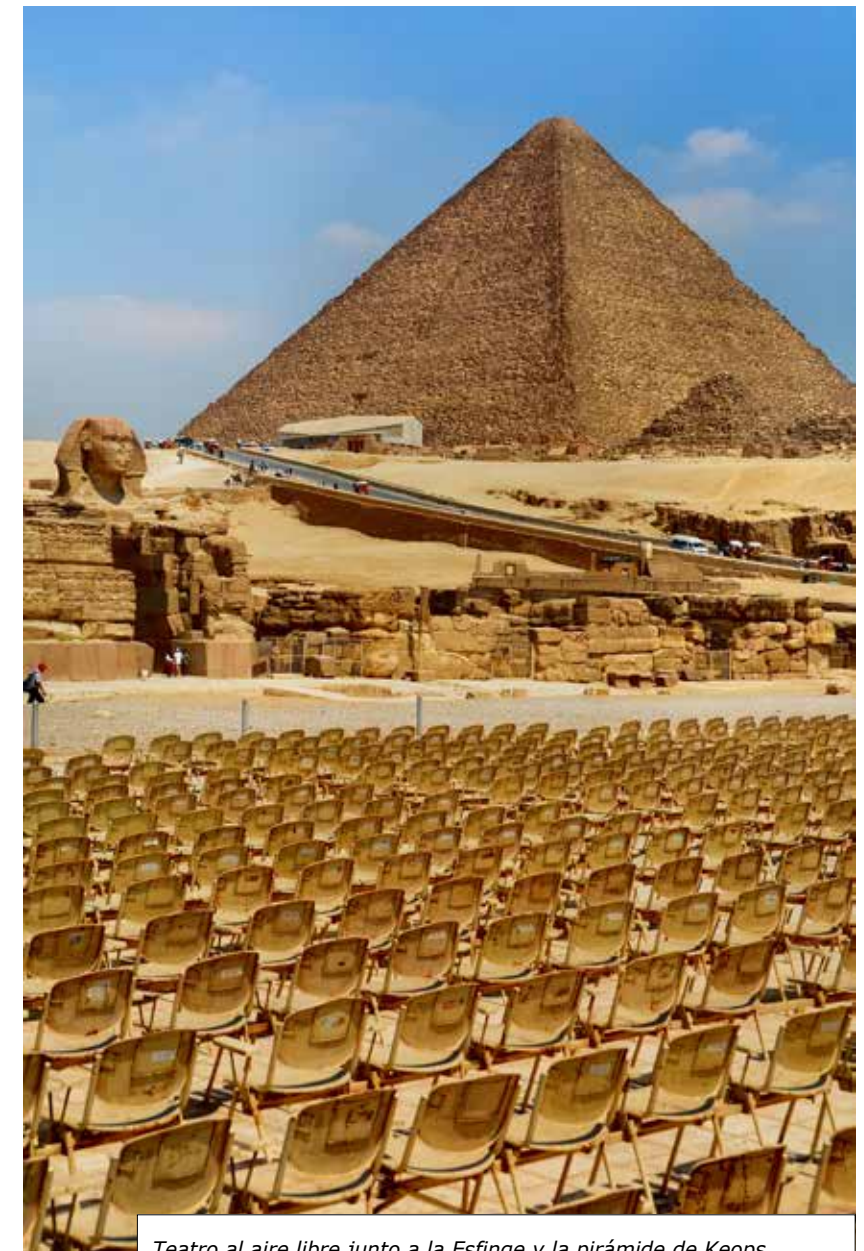
La esfinge y la pirámide de Keops.

La Gran Esfinge, tan enigmática como las pirámides, o puede que más, es una majestuosa criatura de 20 metros de altura construida en un solo bloque de piedra caliza

dar la campanada en la nueva era pospandémica y atraer a todo tipo de turistas, incluso los que ya hemos estado allí algunas veces. El famoso antiguo Museo de El Cairo ocupa un edificio neoclásico de color rosa que fue inaugurado en 1902 y alberga 150.000 objetos a cual más valioso, desde esculturas a momias. Con todo, el mayor atractivo es la sala en la que se expone lo encontrado en la tumba de Tutankamón, en el Valle de los Reyes. En el centro de la sala resplandece la conocidísima máscara, aunque hay otras piezas tan interesantes o más, como un trono dorado del faraón, o una estatua también dorada de Tutankamón sosteniendo un arpon.

Contrasta con el interés de las piezas exhibidas el carácter decimonónico del museo y sus presentaciones en vetustas vitrinas cuajadas de reflejos, martirio de los fotógrafos y simples espectadores. Un museo que se quedó pequeño y obsoleto hace mucho tiempo, incapaz de exponer adecuadamente todos los tesoros que alberga y que se empolvan día a día en sus almacenes. Para solucionar el problema, se está construyendo un nuevo museo amplio y moderno a menos de 2 km. de las pirámides de Guiza, así el turista podrá hacer doblete, primero museo y luego pirámides, o viceversa.

La fachada principal del nuevo museo está hecha de alabastro egipcio, que se caracteriza por ser traslúcido. Al atardecer el sol lo baña de amarillo de una forma espectacular. En un comunicado, el Ministerio de Antigüedades y Turismo egipcio anunció hace un



Teatro al aire libre junto a la Esfinge y la pirámide de Keops.

De vez en cuando dicen los informativos que se ha descubierto una segunda esfinge, en Egipto hay muchas pero tan grande como la de Guiza, ninguna

par de meses que ya "se han colocado las piezas arqueológicas de Tuankamón dentro del 60% de los escaparates de exposición", es decir, en 65 vidrieras dispuestas en varias salas. El Gran Museo Egipcio, que así se llama, exhibirá las más de 5.400 piezas descubiertas en la tumba del faraón por el arqueólogo británico Howard Carter en 1922.

La nota dice también que "se han completado al 100 % todos los trabajos arqueológicos de la Gran Escalera", una escalinata de 64 metros de largo y 24 de alto que conecta varias salas. Será la



Turistas musulmanes en Guiza.

Y mientras llega esa paradoja de la "nueva normalidad", las pirámides se van despertando según crece el murmullo de los turistas que vuelven

exposición de arqueología más grande del mundo con más de 100.000 reliquias de primer orden expuestas según las más modernas tecnologías museísticas en 480.000 m².

Y es que Egipto es mucho Egipto, un destino turístico clásico con más de 5.000 años de historia y un atractivo singular, sus pirámides. Guiza, la meseta junto a El Cairo en la que se asientan las tres pirámides principales: Keops, Kefrén y Micerinos, es uno de esos lugares que se califican de mágicos porque son tan especiales que no sabemos describirlos con palabras. Hay que estar allí, junto a esos enormes bloques de piedra apilados hasta una altura de 137 metros en la Gran Pirámide (146 cuando se construyeron) para sentir esa magia... eso sí, si somos capaces de abstraernos del hervidero de vendedores de recuerdos que asedian al turista.

Construidas hace 4.500 años, son la

única maravilla antigua del mundo que sobrevive hasta nuestros días. Imponentes, mastodónticas, reposadas y un pelín amenazadoras. No es extraño que Napoleón exclamase al verlas en el siglo XVIII: "Desde lo alto de estas construcciones, cuarenta

siglos os contemplan".

La Gran Pirámide alberga la tumba de Keops (nombre griego del faraón Khufu). Es la mayor y se estima que se terminó de construir entre el año 2550-2570 AC. A su lado está la de Kefrén (Jafra), hijo de Keops. Al estar situada en un terreno algo más elevado da la impresión que es más alta, pero no, "solo" tiene 136 metros. La más pequeña de las tres (65 m.) es la del faraón Micerinos (Menkaura), que en origen estaba recubierta de mármol rosa. Todas tenían recubrimientos resplandecientes, pero solo la de Kefrén conserva alguna de esas losas en la parte más elevada.

Los viajeros son de nuevo bienvenidos en El Cairo, Alejandría, Asuán, Luxor, Sharm el-Sheij y la costa del Mar Rojo

Estas tres son las más famosas, pero no las únicas. En la misma zona de Guiza se levantan otras pirámides menores, tumbas de reinas. En todo Egipto hay 118 descubiertas y se calcula que muchas más por descubrir. Según estimaciones oficiales, se cree que el patrimonio arqueológico exhumado no llega ni al 30% de todas las maravillas que se suponen todavía escondidas bajo las arenas del desierto.

Al lado está la Gran Esfinge, tan enigmática como las pirámides, o puede que más. Una majestuosa criatura de 20 metros de altura y 70 de longitud construida en un solo bloque de piedra caliza, con cara humana y cuerpo de león recostado. Parece que custodia las pirámides. Se cree que representa al faraón Kefrén, aunque hay dudas. Su nariz fue destruida por un cañonazo durante la invasión de Napoleón y su barba, al estilo de la de los faraones, se custodia en el Museo Británico de Londres. De vez en cuando dicen los informativos que se ha descubierto una segunda esfinge, en Egipto hay muchas pero tan grande como la de Guiza, ninguna. Y mientras llega esa paradoja de la "nueva normalidad", las pirámides se van despertando según crece el murmullo de los turistas que vuelven.●

Cartel explicativo frente a las pirámides.



Puestos de souvenirs frente a las pirámides.



Vendedor de recuerdos junto a la pirámide de Keops.



Familia de turistas musulmanes y pirámide de Kefren





Una de las salas del viejo Museo de El Cairo

Al viejo museo decimonónico con vetustas vitrinas lo relevarán unas instalaciones modernas junto a las pirámides de Guiza

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

El visado electrónico para Egipto se puede obtener por internet al precio de 44,95 €. <https://e-visado.es/egipto>.

[Egyptair](#) tiene dos vuelos diarios directos desde España (Madrid y Barcelona) a El Cairo. Nosotros volamos en un Boeing B737-800 en poco más de 4 horas y media. Los asientos son bastante cómodos, más anchos que los de muchas otras aerolíneas. La comida, más que aceptable.

DÓNDE DORMIR

En El Cairo nos alojamos en el [Hotel Grand Nile Tower](#) un cinco estrellas en medio del río Nilo, concretamente en la isla de Roda, muy cerca del centro

urbano y del antiguo Museo Egipcio, y a 20 km. del aeropuerto. Una torre de 41 pisos con 715 habitaciones todas con vistas al Nilo. Perteneció a la cadena Hyatt.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina egipcia tiene influencias de la romana, la griega, y la árabe (Siria, Líbano, Turquía...) Se basa en productos agrícolas (verduras, legumbres, frutas) y forma parte de la cocina mediterránea.

Muy interesante es el pan (aish), el cordero con arroz (mansat), las lentejas estofadas (koshari), el guiso de puerros (korrat).

En la gastronomía egipcia, como en todo el mundo árabe, destacan sus dulces. El baklava, procedente de los

Balcanes; el roz bin laban, arroz con leche, y un bizcocho de coco llamado basbusa.

Aun siendo una de las cunas de la cerveza (Sumeria y Egipto) esta bebida ya no es aquí lo que era, evidentemente por motivos religiosos. Hoy hay dos marca locales muy populares Stella y Sakara.

Aunque el restaurante flotante [Nile Maxim](#), gastronómicamente no sea de los mejores, es interesante cenar en esta especie de bateau mouche que en vez de navegar por el Sena parisino lo hace por el Nilo cairota. Recorrido de un par de horas con espectáculo incluido.

MÁS INFORMACIÓN

[Turismo de Egipto](#)

[Web del Gobierno](#)



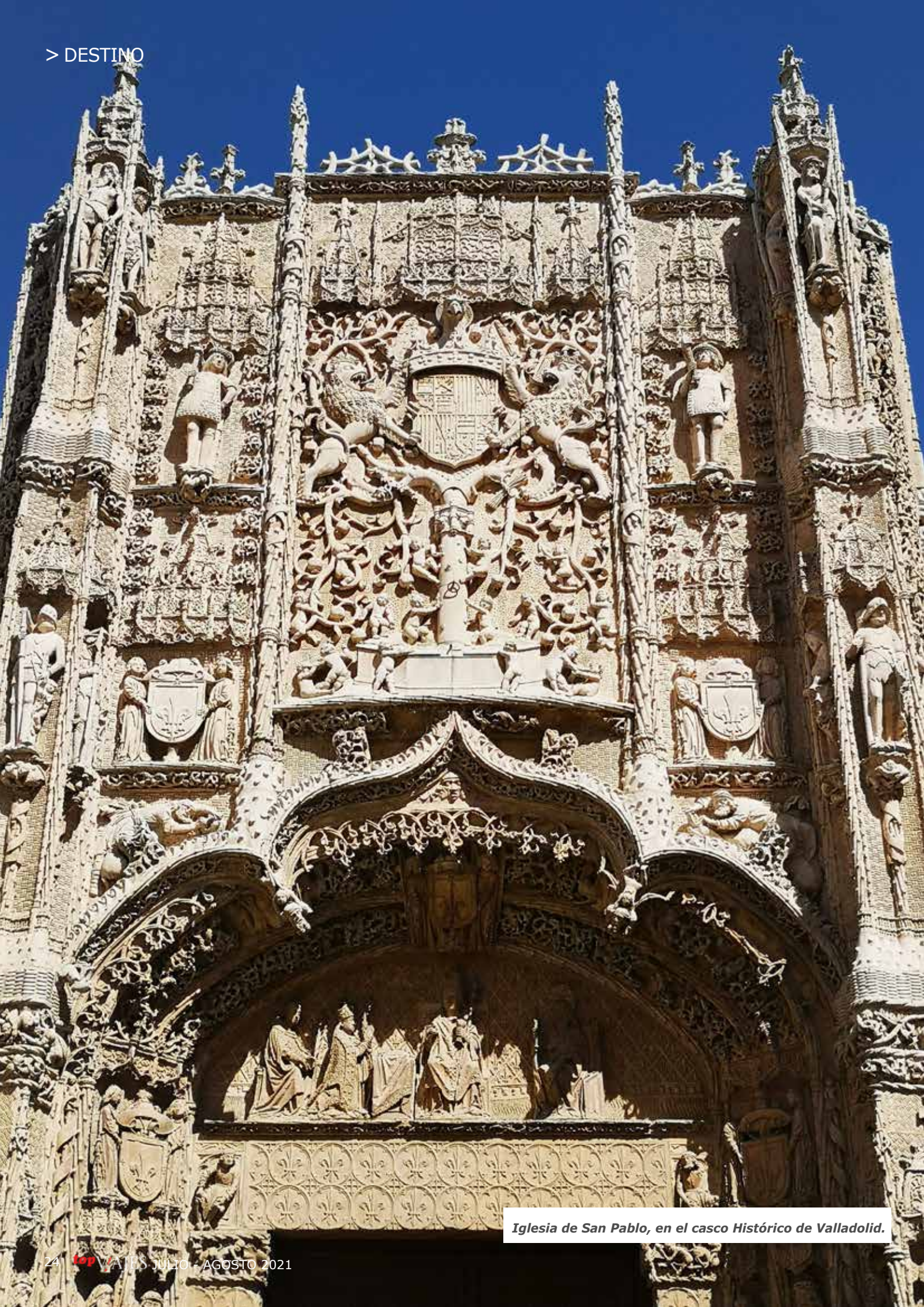
Egipto

Especial chárter verano '21-primavera '22

5☆☆☆☆
5club
www.5estrellasclub.com

Salidas sábados y lunes a partir del 31 julio.

30 años de experiencia nos avalan. Calidad y precio nuestra seña de identidad.



Iglesia de San Pablo, en el casco Histórico de Valladolid.

VALLADOLID

Una provincia de lujo



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

FOTOS **ALTUM**

www.altum.es



Más allá de ser un gran atractivo para el visitante, muchos de los recursos turísticos de la provincia de Valladolid son el resultado de un acertado trabajo de profesionalización del destino con la calidad y la exclusividad como bandera. El mundo del vino, la alta gastronomía, los grandes hoteles o el arte y el patrimonio histórico-artístico son, entre otros, algunos ingredientes que han sido entendidos internacionalmente como acertados componentes del mundo del lujo.



Viñedos y bodega Tr3mano.

La alta calidad del producto turístico de Valladolid es el anzuelo perfecto para captar a un viajero internacional muy exclusivo, fiel y reincidente.

pilares fundamentales para la solidez de la industria turística y el desarrollo de España.

Aperitivo con historia

Reyes y reinas del país han estado ligados a la ciudad de Valladolid. Aquí nacieron Enrique I de Castilla y Felipe II, en ella se casaron los Reyes Católicos, y personajes como San Juan de la Cruz, Santa Teresa de Ávila, fray Luis de León, Cristóbal Colón o Miguel de Cervantes establecieron

aquí su residencia. Paseando por sus calles se aprecia un variado catálogo monumental: desde la Plaza Mayor hasta la ventana del Palacio de Pimentel donde el rey Felipe II fue bautizado. En su casco histórico reluce la belleza de palacios e iglesias destacando San Pablo o el colegio de San Gregorio que alberga el Museo Nacional de Escultura. En Tordesillas, a tan solo 28 kilómetros, el mundo se dividió en dos gracias al tratado que firmaron España y Portugal en 1494 y mediante el cual se repartieron el mapamundi a partir de una línea imaginaria: al este todo

para los lusitanos, al oeste todo para los Reyes Católicos. En el interior de La Casa del Tratado, se halla un museo con muestras relativas a dicho documento -Patrimonio de la Humanidad por la Unesco-, maquetas de las carabelas de Colón, mapas de la época y de embarcaciones. No muy lejos de aquí encontramos Simancas la población donde se custodian todos los documentos de España y América en la Edad Moderna también Patrimonio de la Unesco.

Una Milla de 15 kilómetros

El valle del Duero vallisoletano discurre a través de unos 15 kilómetros de manera paralela al río entre las poblaciones de Tudela y Peñafiel y a los que se ha llamado la "Milla de Oro" por el gran número de prestigiosas bodegas aquí ancladas, muchas de un interesante valor arquitectónico. Si en la provincia existen cinco denominaciones de origen (Rueda, Ribera, Cigales, Toro y León), la de Ribera del Duero es la que más miradas atrae dado que es una de las de mayor renombre y calidad. Se dice que la culpable de este éxito es la casa Vega Sicilia por haber dado impulso, distinción y

De las cinco D.O. de la provincia, Ribera del Duero es la de mayor renombre internacional

calidad a estos vinos. Aquí están también inmensas marcas, algunas de ellas entre las más prestigiosas: Dominio de



▲ Finca Villacreces Bodega.
▼ Claustro del Monasterio de Valbuena.



▼ Abadía Retuerta LeDomaine 2018.
▼ Bodega Tr3mano.





Circuito de contrastes del Hotel Monasterio de Valbuena.



Mapa del Tratado de Tordesillas firmado en 1494 entre España y Portugal

La arquitectura de ciertas bodegas, como la de Tr3smano, recuerda algunos trabajos de Le Corbussier o de Oscar Neimeyer

Pingus, Bodegas Aalto, Emilio Moro, Hacienda Monasterio, Abadía Retuerta, Dehesa de los Canónigos, Grupo Yllera, Mauro, Bodegas Arzuaga, Protos, Finca Villacreces, Pago de Carraovejas, Pesquera, Matarromera, Alión, Tr3smano o Legaris, entre otras. Para conocer todo esto en detalle no puede faltar una visita al Museo del vino en el castillo de Peñafiel.

De Minotauro al diseño contemporáneo

Para hablar de cada una de las bodegas de la Milla de Oro, necesitaríamos publicar un libro, por lo que nos decantamos por retrotraernos

hasta la mitología griega que nos recrea el Grupo Yllera en su bodega subterránea del s.XIV, que en su recorrido recorrido cada uno de sus vinos a los distintos pasajes y personajes que integran la leyenda griega: el Mediterráneo representa a los espumosos, las doncellas sacrificadas al minotauro simbolizan la pureza y juventud de los vinos blancos de Rueda; Ícaro, el joven imprudente y temerario que

escapando del laberinto vio fundir sus alas por acercarse demasiado al sol, encarna esos vinos rosados y jóvenes como él pero de corta vida. La juventud y hermosura de Ariadna, la que con un ovillo de lana ayudó a escapar a Teseo tras matar al Minotauro, encarna los jóvenes tintos. Teseo representa la crianza en botella que otorga a los vinos finura y complejidad, y el Minotauro simboliza los reservas, vinos insólitos y excepcionales al igual que él. Es la isla de Naxos, donde Ariadna conoció a su marido Dionisio el dios griego del vino, en donde se encuentran los Grandes

La moderna bodega de Tr3smano.





Claustro de Abadía Retuerta desde el aire.

Un recorrido en bicicleta por los viñedos de la Ribera permiten descubrir las diferencias y tipicidades del suelo

Reservas, por último, el gran símbolo de calidad de la casa y la referencia más exclusiva, Yllera Dominos, descansa regiamente con Dionisio en la última sala.

Como contraste a este periplo avanzamos en el tiempo hasta llegar a Tr3smano, una bodega puntera en todos los sentidos, principalmente en diseño y respeto medioambiental. Sus vinos están inmersos en una trayectoria interminable de premios y reconocimientos de muy alta gama y el concepto arquitectónico de sus instalaciones tiene como protagonista al propio entorno. Para reducir el uso de climatización y venti-

lación forzada, la luz se maneja prodigiosamente en este edificio que, teniendo al hormigón como estrella, por momentos nos recuerda algunos trabajos de Le Corbussier o de Oscar Neimeyer.

En bici por los viñedos

No puede faltar un paseo en bicicleta por los viñedos de la zona. Proponemos hacerlo en Finca Villacreces donde el recorrido permite descubrir las diferencias y tipicidades del suelo. La ruta atraviesa un pinar con ejemplares de

más de 200 años y el paisaje descubre la fascinante historia de esta finca. Las bicis vienen equipadas con una cesta de picnic para dos personas con el vino de la finca, Pruno, acompañado de productos gourmet y todo lo necesario para vivir una experiencia gastronómica en la vis viñas.

Monumentos para soñar

En el conjunto de productos de lujo que Valladolid exporta al mundo no pueden faltar los hoteles. Escogemos tres de ellos, que además de ostentar un grandísimo concepto de hospitalidad tienen un valor adicional por ubicarse en edificios históricos: Hotel AC

Palacio de Santa Ana, Abadía Retuerta y Monasterio de Valbuena.

A orillas del río Pisuerga y en la capital sobresale el edificio del s. XVIII en el que se haya el AC Palacio de Santa Ana que alberga 98 habitaciones ejecutivas, las más demandadas para congresos y convenciones. Su magnífico claustro abovedado es ideal para disfrutar de un buen vino, y en su restaurante, Los Jerónimos, se misturan platos tradicionales castellanos con toques de innovación.

Abadía Retuerta LeDomaine es una institución internacional en el mundo de la alta hotelería e icono del lujo experiencial. Se haya

Abadía Retuerta LeDomaine es una institución internacional en la alta hotelería e icono del lujo experiencial

anclado en una abadía del siglo XII y forma parte de The Leading Hotels of the World. Es un destino foodie en sí mismo. Con una estrella Michelin, concedida en 2014, junto con una recién obtenida estrella Verde a finales de 2020 y dos Soles Repsol, Refectorio, su restaurante, deleita con una gastronomía impecable de base clásica con vanguardia y personalidad. El equipo de cocina sorprende con combinaciones de sabores, texturas y temperaturas. Se guía por el producto de temporada, con especial protagonismo de la despensa local, y cómo



▲ Abadía Retuerta LeDomaine Refectorio restaurant 2
▼ Restaurante Ambivium Sala



Entrada Finca Villacreces.





Restaurante Ambivium.

El Monasterio de Valbuena es uno de los conjuntos de la arquitectura cisterciense mejor conservados de Europa y en el que se encuentra el mejor hotel balneario de nuestro país

El Monasterio de Valbuena es uno de los conjuntos de la arquitectura cisterciense mejor conservados de Europa que data del año 1143 y en el que se encuentra el mejor hotel balneario de nuestro país. Quienes se alojen en una de sus 79 habitaciones disfrutarán de una inmensa zona termal que cuenta con 16 cabinas de tratamientos, piscinas termales, circuito de

contrastes y piscina infantil. Su restaurante "Converso" ofrece gastronomía slow food con productos Km 0. Los mejores vinos de la zona (incluyendo el propio de Castilla Termal) se prueban en el espacio Bodega de los Monjes.

Un laboratorio artístico

Quienes se alojen en el monasterio de Santa María de Valbuena no deben pasar por alto una visita a los talleres de restauración de Las Edades del Hombre que se encuentran dentro de sus muros. Desde el año 2001 aquí se asienta la sede de la Fundación y en ella sus talleres de restauración

por los que han pasado cientos de piezas de las once diócesis de Castilla y León, y que bajo previa cita se pueden visitar. Una vivencia de altos vuelos que para los amantes del arte y de lo exclusivo resulta única, diferente y sobrecogedora.

Vino, cocina y sumillería

Recibió su primera estrella Michelin en 2020 y ya lucha por la segunda. Ambivium, el restaurante de Pago de Carraovejas, "es un proyecto

La premisa de Ambivium, que cuenta con una estrella Michelin, es generar experiencias en torno al vino; cuenta con 4.000 referencias entre vinos, sakes y destilados.

gastronómico que "hace viajar" a todo aquel que se sienta en sus mesas a través de una cocina honesta e innovadora; de aromas y sabores que permiten visitar diferentes paisajes y terruños", como ellos mismos afirman. Su premisa es generar experiencias en torno al vino, cuenta con 4.000 referencias entre vinos, sakes y destilados. Es, sin duda, toda una referencia nacional en el mundo de la cocina, y una experiencia indescriptible.●



▲ Calle de Valladolid.
▼ Abadía Retuerta LeDomaine Yoga experience.



▼ Interior de la bodega Tr3smano.
▼ Espumoso Grupo Yllera.



SOMOS

Lifestyle Management



▲ Habitación hotel Monasterios de Valbuena.



***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)

Más información:
www.provinciadevalladolid.com
www.tresmano.com
www.grupoyllera.com
www.dehesadeloscanonigos.com
www.marriott.com
www.castillatermal.com
www.abadia-retuerta.com
www.restauranteambivium.com
www.villacreces.com
www.lasedades.es
www.tordesillas.com
www.turismopeñaafiel.es





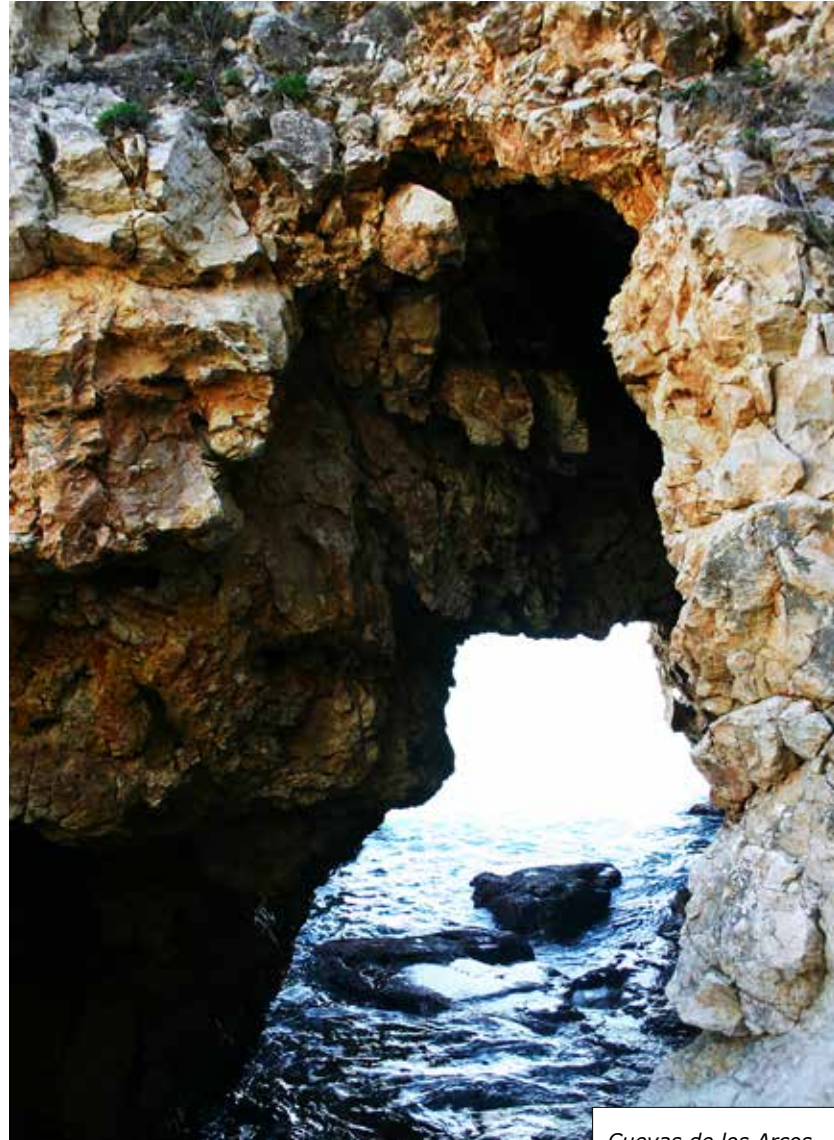
Érase una vez un pueblo pequeño de pescadores que con el tiempo se ha convertido en un lugar exclusivo.

MORAIRA

El secreto mejor guardado de la costa levantina.



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



Cuevas de los Arcos.

Lo primero que todo el mundo se pregunta es de donde le viene el curioso nombre con el que le han bautizado: de moros, de morar, de moras.... pues le viene de la hoja morera que trajeron los moros, por cierto, y que pronto se convirtió en una base del cultivo de la zona.

Muchos son los que han zarpa-do y desembarcado desde su pin-toresco puerto, el Portet, en don-de ahora se disfruta de las aguas cristalinas del mar, la arena sua-ve, y de los bares que bordean la playa con mejillones al vapor y una sepia que ayudan a pasar el rato divinamente. Antaño el Por-tet tenía otros cometidos menos ociosos como acoger a las naves que allá por el s. XIII atracaban con productos clandestinos ve-tados en el Reino de Valencia, o despedir a las familias moriscas

En el Castillo de Moraira, con vistas al mar, se organiza un entrañable Cine de Verano

que fueron abandonando la zona en sus galeotes, o ser testigo de los cargamentos de uvas pasas moscatel que de allí salían con destino a lugares lejanos que esperaban ansiosos las dulces uvas.

Moraira cuenta con historias de piratas y hasta tiene su castillo de planta mixta conocida como pe-zuña de buey y que parece ser, fue proyectado en el reinado de Felipe II como defensa berberisca. El castillo lo volaron los ingleses en 1801 y ahora sus descen-dientes lo visitan y consideran al



La mistela es un licor de uva moscatel típico de la región.

pueblo un paraíso y su segundo hogar.

También presume Moraira de su histo-ria de amor, la del Caudillo de Antar que pidió ser enterrado en su suelo por amor a Esperanza, la hija del señor de Moraira que le dejó prendado hasta la muerte.

Planes marinos

Famosa es su pesca del sardinal y otras muchas ya que la ensenada de Moraira disfruta de excelentes condiciones dentro del contexto territorial de la Marina Alta. Ejemplares de la pesca se pueden ver de martes a domingo en la Lonja, donde todo el que quiera y se integre en el jalei-llo de la subasta, puede comprar lengua-dos, salmonetes, doradas y lubinas.

El Club Náutico de Moraira es uno de los mejores de la Costa Blanca e incluso ha sido entidad pionera en la obtención del pabellón Bandera Azul Mares Limpios

de Europa que otorga la Fundación Euro-pea de Educación ambiental. Ideales son sus aguas para submarinismo, windsurf y pesca submarina. Otro de sus atracti-vos es navegar, ya sea a vela o a motor, e investigar la cantidad de calas y playas que tiene la zona, entre ellas y en la ve-cina Jávea, la Granadella, los cabos de la Nao y San Antonio; ambos hay que verlos desde el mar y desde el acantilado para apreciar la grandeza de la panorámica. Visitas obligadas son el Puerto de Calpe y Altea y mejor si se conduce por la carre-tera de la playa, un camino precioso que al atardecer se convierte en un espectá-culo onírico.

Hablando de playas y sin tener que irse demasiado lejos, en Moraira están la pla-ya del Portet, la de la Ampolla en medio del pueblo, y la cala del Moraig, Benita-chel que atesora la cueva kárstica de los

Playa del Moraig.





Cabo de la Nao



Los cabezudos presiden las fiestas patronales.

El Club náutico de Moraira ha sido pionero en la obtención del pabellón Bandera Azul Mares Limpios de Europa

Arcos con un río submarino ideal para sumergirse. Otros sitios aconsejables para bucear son Cap d'or, Cueva de los Arcos e Isla del Descubridor.

Tierra adentro

Pero no solo es el mar el protagonista del entorno, su campo ofrece tanto como las aguas. Moraira y sus alrededores gozan de un microclima con una temperatura media de 18 grados que le convierte en

un vergel donde crecen las uvas a modo de bancales decorando la zona con verdes terrazas sembradas de frutales. Los almendros florecen en febrero y dulcifican la imagen del Montgo, roca gigantesca de aspecto estremecedor que preside los campos de Denia, Jávea, Teulada y Moraira, y sobre el que cuentan todo tipo de leyendas; es ideal para hacer senderismo entre algunas de las 600 especies de flores que tiene. Observar desde lo

Club náutico de Moraira.





La omnipresencia del Montgo (el elefante).

El Restaurante Le Dauphin cuenta con una exposición permanente de esculturas de bronce y litografías antiguas del siglo XIX

más alto la Sierra Gelada, el Morro Toix, hasta Ibiza en los días claros, y con suerte ver algún zorro o ginetá corriendo por los lomos del elefante pétreo como llaman los lugareños al Montgo.

Perdida por el campo, a dos escasos kilómetros de Moraira, está la ermita de la Font Santa, toda blanca bordeada de añil, con un circuito de Karts al lado que ha conseguido que los ermitaños huyan buscando el silencio y dejándola sola.

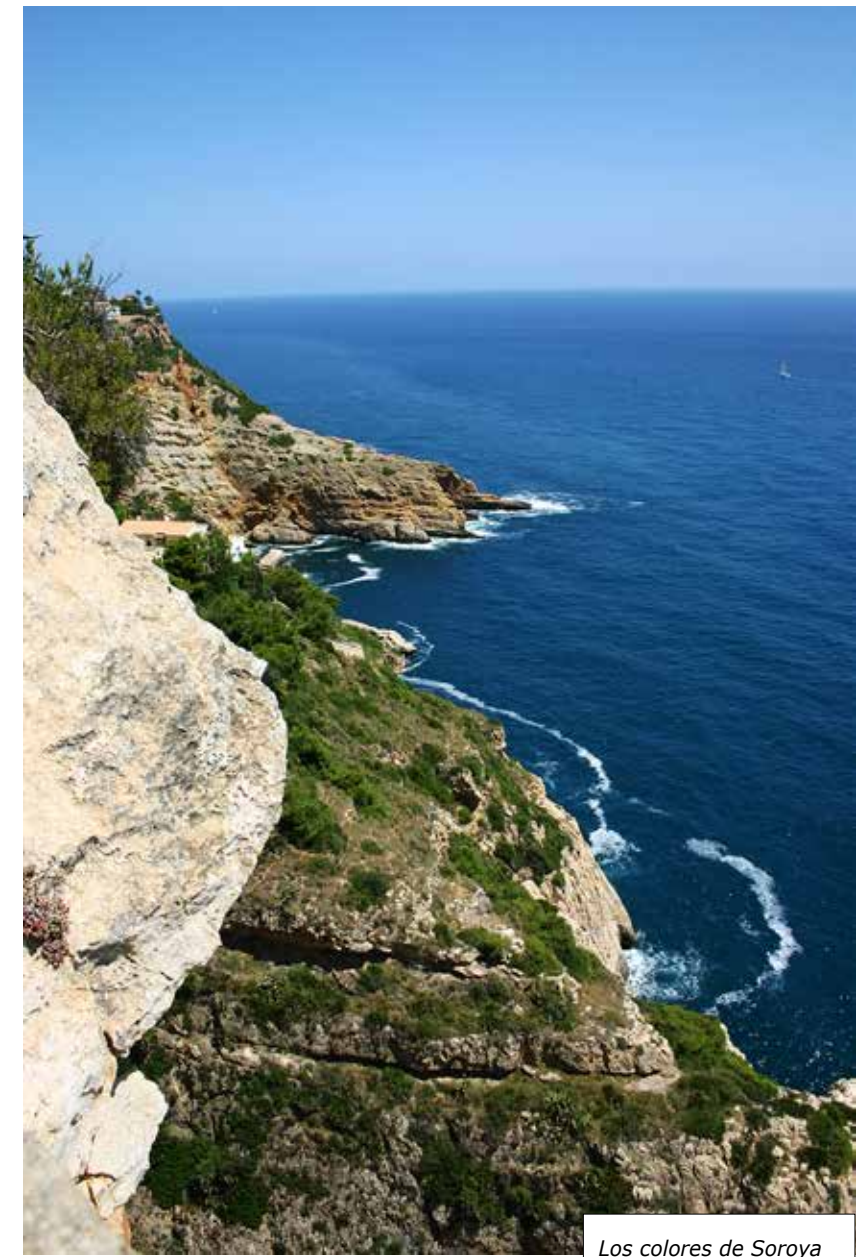
Campos de golf tampoco faltan. El de Ifach tiene unas preciosas vistas al mar mientras que en el de Jávea lo son al monte. El de la Sella, en el pueblo de Jesús Pobre, está a orillas del Montgo. Tiene 18 hoyos y es un campo divertido y bonito de recorrer entre aromas de pino y de jazmín. Al terminar se impone dar una vuelta por la bella Denia.

Compras, copas y sabores

Sus colores son los que pintó Sorolla, sabores los del mediterráneo, mejorados por las manos y el gusto de excelentes chefs como los del restaurante Sand que recomienda la Guía Michelin, sito en el Boutique Hotel La Sort de Moraira

Le Dauphin está en una casa blanca arriba de la playa del Portet. Mira a Calpe, al Peñón de Ifach y al infinito del mar. Sus dueños, Marta y Bert Wets no han podido elegir sitio mejor para lucir su maestría culinaria y las esculturas de Bert, su pasión.

Para cerrar el día, o más bien la noche, está el bar de copas de Las Algas, tipo tropical, con sus piñas coladas, cocteles varios, y el escenario de la Moraira noc-



Los colores de Soroya

Tras la vendimia, la uva moscatel se convierte en la reina del mercado

Cúpulas levantinas de las iglesias del s. XVI.





Playa del Portet.

Es altamente aconsejable tomar la carretera de la costa para ir a Calpe

turna iluminada, al son de las olas. Para los amantes del humo, el billar y la música alta, está La Cucaracha, clásico ya del pueblo, en donde la juventud inglesa, alemana y algún que otro nativo pasan la noche a golpe de cubata y música heavy. Los más tranquilos se van de marcha moderada a tomar un vino o una cerveza al Beach Club, y hasta mañana.

Para los amantes de los mercadillos, Moraira tiene uno estupendo los viernes. Allí se encuentra de todo, desde las mejores frutas y hortalizas de la zona, manteles bordados, ropa... Por las noches abre otro que decora las calles de artesanía; pulseras de plata, zapatos de cuero, tatuajes. Y para aquellos que van a la búsqueda de la antigüedad, en el bazar de Teulada los domingos no echarán de menos el Portobello inglés. Planchas de carbón, cacharros de cobre, cómodas de estilo, tebeos vintage, allí está esperando.

Las regatas de veleros son todo un acontecimiento para el pueblo, como también lo son las fiestas de Julio por la Virgen de los Desamparados, patrona de Moraira y la del Carmen, patrona del mar, cuando el pueblo se engalana y los gigantes y cabezudos hacen las delicias de los niños. Hay que ver lo que un sitio pequeño como Moraira puede dar de sí. ●

La mistela es un licor elaborado con uvas moscatel, típico de la región.



Moraira Lonja ¡Al rico y fresco pescado!



Mistela en Cooperativa Valle del Jalón.



Los bancales de Moraira escondidos en la bruma.



Restaurante Le Dauphine arriba de la playa del Portet.

Guía Práctica - Recomendaciones

DÓNDE DORMIR

Hotel Swiss
www.swisshotelmoraira.com

Este 4*apenas a 2. Km. del centro del pueblo es un oasis mediterráneo de construcción colonial envuelto en frondosa vegetación.

Hotel La Sort www.lasort.com
4,5*

Espectaculares vistas al mar desde el centro de Moraira.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Sand
www.restaurantsand.com
arroz meloso, tempura de sal-

monete y su famosa tarta de naranja caliente son algunos de los manjares que ofrece el cotizado restaurante.

Le Dauphin
<https://ledauphin.com/> se especializa en comida francesa mediterránea, pescados de la bahía y excelentes carnes como el solomillo de Australia Rossini y la corona de cordero al horno.

TOMAR COPAS

L' Andrago Algas
www.algasbarlandrago.com es el lugar idóneo para disfrutar de la noche a la orilla del mar, bebiendo un estupendo cóctel.

La Cucaracha en La Plaza de la Sort es un ineludible donde jugar al billar, tomar bourbon Red Rose y disfrutar del ambiente cosmopolita morairero

MÁS INFORMACIÓN

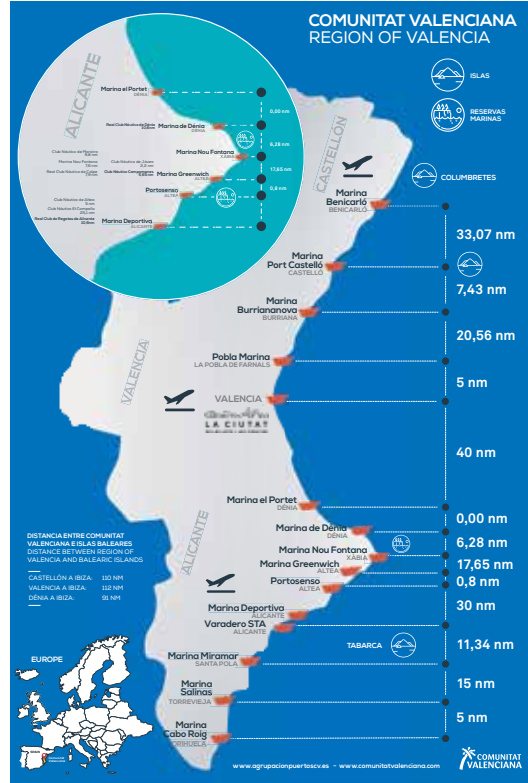
Turismo de Moraira:
www.turismoteuladamoraira.com
www.comunitatvalenciana.com

CLUB OF COURSE
THE ESSENCE OF NETWORKING

PRESENTES EN
ESTADOS UNIDOS



Miami | **New York** | Chicago
Las Vegas | San Francisco | Dallas



Vista parcial de Porto Senso, puerto deportivo de Altea.

¿Salimos a navegar? Ahora es mucho más fácil. Las marinas de Dénia, Altea, Santa Pola, Alicante, Benicarló, Castellón, La Pobra de Farnals y otras más de la Comunidad Valenciana se han unido para invitar al viajero a que rompa sus prejuicios y se anime a salir a altamar y a disfrutar de la vida marinera. Es una experiencia única, que va creando adeptos año tras año, y que cualquier presupuesto medio puede afrontar.

VACACIONES EN EL MAR

Ruta por los puertos y marinas de la Comunidad Valenciana, desde Benicarló (Castellón) a Orihuela (Alicante).



TEXTO **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com
FOTOS **XESCU PRATS**

Fuera prejuicios. Basta de asociar el turismo náutico con el lujo, la gente con dinero, los yates, lo inalcanzable... Porque disfrutar de unas vacaciones en alta mar, seguras y accesibles, y con un presupuesto que cualquier ciudadano medio puede asumir, está al alcance de todos. Además, no es necesario tener ni siquiera un título de patrón, ya que este servicio se puede contratar, al igual que el barco y el amarre.

Cuando surgió la pandemia, el turismo náutico creció mucho, porque reunía todas las condiciones necesarias para disfrutar de unas vacaciones sin temor al contagio. Así que muchas familias y grupos de amigos se animaron a contratar un barco con un patrón local que, al conocer bien la zona, podía llevarles a los rincones que nadie conoce, a esas calas o islotes que son espectaculares y que sólo se puede acceder a ellos por mar. Además, se pueden elegir los trayectos al gusto y se establece una relación especial con el destino, ya que es posible programar paradas para ir a un restaurante, hacer compras, visitar una localidad, dar un paseo, etc.

Un presupuesto asumible

¿Cuánto cuesta alquilar un barco con patrón? se preguntará el lector. Pues una embarcación de unos 12 metros de eslora, con capacidad para 10 personas y con la posibilidad de cocinar dentro del barco, tiene un precio aproximado de 1.200 euros al día. Además, los hay de muchas características y tamaños.

“Queremos despertar el interés por el turismo náutico porque es una opción muy desconocida. Además, quien la prueba repite”, afirman los responsables de la Agrupación de



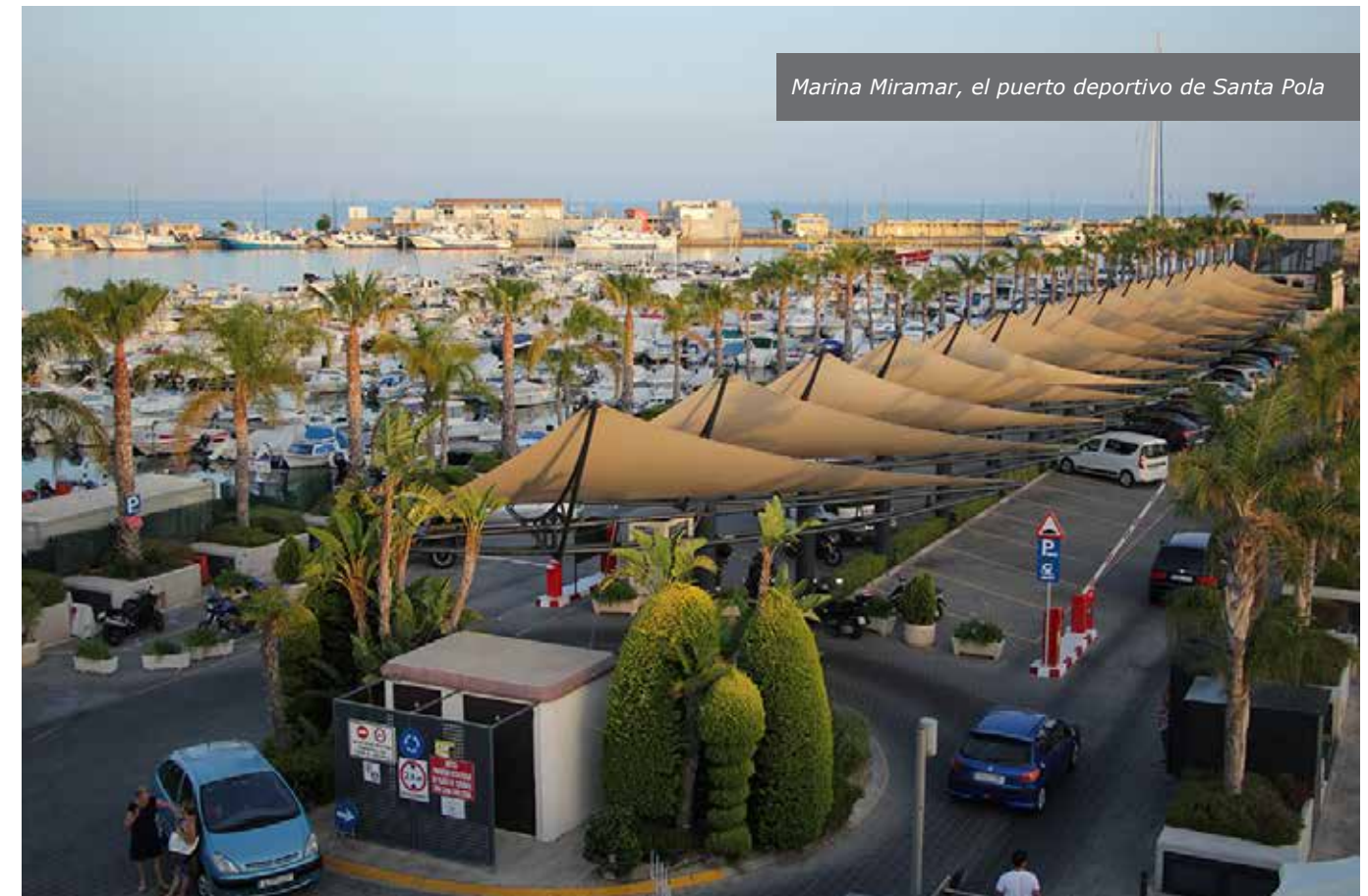
▲ Marina Benicarló, en la costa de Castellón



▲ Marina Miramar, en el Puerto de Santa Pola.

Los puertos deportivos de la Comunidad Valenciana invitan a romper prejuicios y disfrutar en altamar

Puertos Deportivos y Turísticos de la Comunidad Valencianas marinas de la Comunidad Valenciana, una entidad privada sin ánimo de lucro que cuenta con 14 puertos asociados y uno de cuyos objetivos es poner en valor el turismo náutico. El mensaje que quieren trasladar al usuario bien podría resumirse así: “Organice unas vacaciones en el mar y olvide que sólo es posible para grandes fortunas. Alquilar un barco con un grupo de amigos o familiares es apto para todos los bolsillos y se puede disfrutar de una experiencia



Marina Miramar, el puerto deportivo de Santa Pola

Es una experiencia única, que suma adeptos año tras año, y que un presupuesto medio puede afrontar

única, fondeando donde se desee y visitando espacios increíbles de la costa que ni soñabas que existían”.

Una serie de antes de Netflix

¿Recuerdan la serie de televisión *Vacaciones en el mar*, que se hizo muy popular en aquellos años, los 80 del siglo XX, en que no existía Netflix? Los protagonistas eran los pasajeros y tripulantes de un lujosísimo barco que recorría los mares del mundo mientras el pasaje encontraba el amor y disfrutaba de 1.001 aventuras. Ya tenemos avanzado el siglo XXI y las vacaciones en el mar se han democratizado y no es necesaria tanta ostentación ni tanto glamur a bordo. Porque todos podemos soñar con un viaje en alta mar, ya sea romántico o familiar, pero sin perder nunca las ganas de aventura en el horizonte.

¿Qué ofrece la Comunidad Valenciana que no tengan otras autonomías y que sean

muy importantes a la hora de emprender una experiencia de turismo náutico? Por ejemplo, 600 kilómetros de costa, tres reservas marinas y 20.000 amarres en 40 puertos deportivos y turísticos, tres de los cuales ostentan la Bandera Azul de la UE, ubicados en lugares espectaculares, rodeados de playas y pintorescos pueblos mediterráneos.

Vela, surf, buceo, paddle surf...

Otro dato importante es que sus suaves temperaturas se prolongan prácticamente durante todo el año y que los persistentes vientos del Mediterráneo propician unas condiciones ideales para el disfrute de deportes y actividades náuticas: vela, surf, buceo o paddle surf. Además, exis-

Puerto deportivo de Porto Senso

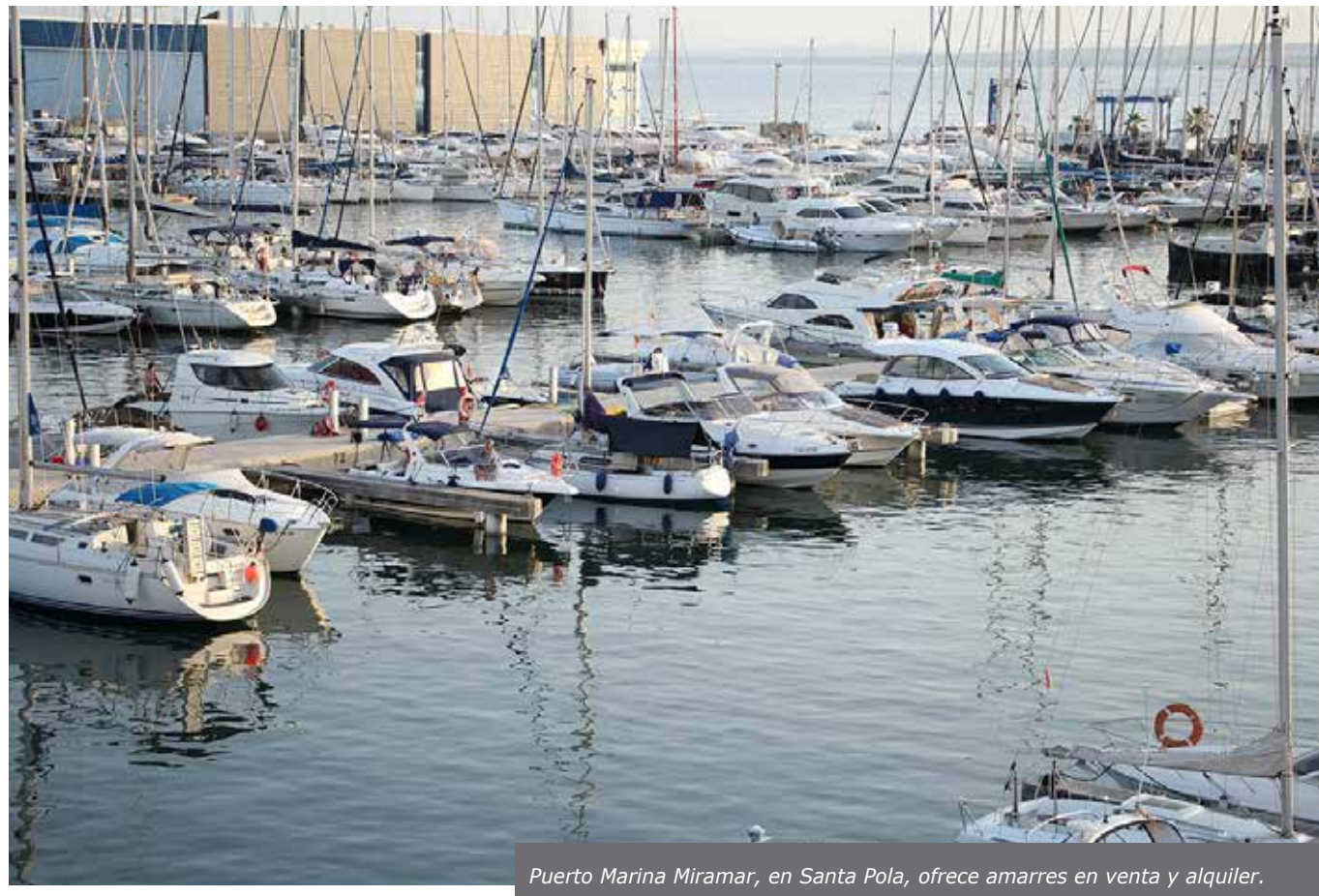




Vista aérea de la Marina Salinas, en Torrevieja.



Vista parcial de la costa de Benicarló



Puerto Marina Miramar, en Santa Pola, ofrece amarres en venta y alquiler.

ten tres aeropuertos internacionales con excelentes conexiones y es la base ideal para visitar Ibiza y Formentera. No hay que olvidar que Valencia acogió la Copa América en 2007 y que Alicante es el puerto oficial de salida de la Volvo Ocean Race.

Por si esto fuera poco, la Comunidad Valenciana es el exponente de la cocina mediterránea por la riqueza de sus recetas, tan ricas como saludables, cuyo secreto reside en los productos naturales del mar y de la huerta. Sólo un dato: Dénia ostenta el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía de la Unesco. ¿Qué tal si atracamos en la Marina de Dénia y nos tomamos, en cualquiera de los 300 restaurantes de la ciudad, unas gambas rojas, o un "arròs a banda" o un "suquet de peix"?

Pero antes de abrir boca, conozcamos

Un barco de 12 metros de eslora, con cocina y capacidad para 10 personas, cuesta unos 1.200 euros al día

las características de la Marina de Dénia y de otras emblemáticas de la Comunidad Valenciana:

Marina Dénia. El Puerto Deportivo y Turístico Marina de Dénia, situado sólo a 60 millas de Ibiza, se halla en un enclave privilegiado del Mediterráneo, junto a la localidad española que tiene más amarres por habitante y que facilita la práctica del remo, kayak, paddle surf, motos de agua... Tiene 12 restaurantes y sólo en el último mes han abierto dos nuevos: La Chuleta y Zahara. ¿Por dónde navegamos? Uno de los destinos imprescindibles es la Reserva Marina del Cabo de San Antonio, un espacio bordeado de acantilados de alto valor ecológico que ocupa 900 hectáreas y en cuyos fondos marinos abundan los corales, las praderas de posidonia oceánica, etc. En su espacio se permite el baño y el buceo en



Navegando en La Pobla de Farnals



La Marina Cabo Roig está en la costa de Orihuela, muy cerca de Torrevieja.

"Queremos despertar el interés por el turismo náutico porque es una opción muy desconocida", afirman

apnea, la navegación a velocidad moderada y el amarre en boyas.

Y si después del baño o la navegación, queremos regresar a disfrutar de la excelente gastronomía de Dénia, una buena opción, sin salir de la Marina de Dénia, es el restaurante Republic, donde podrás degustar una buena langosta de Ibiza en tres maneras (cebiche, maki y sashimi), una gamba de Dénia en tres texturas (hervida, plancha y a baja temperatura), Rib Eye Angus Beef en sal o una lubina a la marinera. Y si después apetece una copa, y un baño en su animada piscina, nada mejor que ir a Zensa, también en el puerto. No hay que olvidar que Dénia ha sido declarada Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco.

Marina Miramar (Santa Pola). Integrada en el casco urbano de la ciudad, frente a la Isla de Tabarca y a 10 minutos del aeropuerto de Alicante, esta marina cuenta con una importante zona de ocio con una gran oferta comercial y gastronómica. Ofrece amarres en venta y en alquiler, además de una gran cantidad de servicios complementarios que la convierten en el lugar ideal para disfrutar de una agradable estancia en una embarcación. La vecina isla de Tabarca, junto a sus playas y restos históricos, es uno de sus grandes atractivos, ya que sólo se encuentra a 3 millas náuticas de Santa Pola. Es la única isla habitada de la Comunidad Valenciana y las murallas que rodean su núcleo urbano han sido declaradas Conjunto Histórico Artístico y Bien de Interés Cultural. ¿Una recomendación para una



Marina Nou Fontana, junto a la localidad de Jávea

buena cena o almuerzo? El Restaurante Miramar, donde podrás degustar un magnífico caldero de Santa Pola.

Marina Deportiva Alicante. Además de contar con cafeterías, pubs, discotecas, restaurantes, casino, tiendas y empresas, este puerto deportivo situado en el corazón de Alicante acoge numerosos conciertos, eventos y actividades durante todo el año. Dispone de 748 amarres y, además, es el punto de partida para las próximas ediciones de la regata Volvo Ocean Race. Con más de 325.000 habitantes, Alicante regala al visitante playas de arena dorada, patrimonio, fiestas, buen clima y una excelente gastronomía.

Marina Greenwich (Altea). Situada en el meridiano 000° 00' 0", a apenas 3 kilómetros de la pintoresca villa de Altea, rodeada de playas y calas, esta marina está concebida para el ocio, el descanso y el bienestar. Altea

La Comunidad Valenciana tiene 600 kilómetros de costa y 20.000 amarres en 40 puertos deportivos y turísticos



El puerto deportivo Marina Greenwich está situado en el meridiano 000° 00' 00"

cuenta con más de 6 kilómetros de costa en la que se alternan zonas de acantilado y pequeñas calas con tramos de playa en terreno llano. Y durante años ha sido refugio de poetas, cantantes, pintores, escultores y ceramistas. No te olvides de disfrutar del Restaurante Club Náutico Marina Greenwich y, en el caso de que lo necesites, alojarte en el Hotel Villa Gadea Beach.

Marina El Portet de Dénia. Situada frente al castillo y junto a la playa de El Raset, es otra de las marinas de Dénia, que cuenta con una ubicación casi inmejorable. A través de su paseo, el usuario puede disfrutar de una amplia zona comercial y de ocio náutico y, a tan sólo pocos metros, uno se puede adentrar en el encantador centro histórico de la ciudad. Ofrece un total de 424 amarres repartido en nueve pantalanés para todo tipo de embarcaciones.

Marina Port Castelló. Se encuentra en el Grao o barrio marítimo de Castellón, a 4 kilómetros del centro de la ciudad y a 35 kilómetros del aeropuerto de Castellón. Tiene 181 amarres y muchas embarcaciones de Baleares lo utilizan como puerto base. No hay que olvidar que Castellón cuenta con 10 kilómetros de costa y una huerta muy fértil rodeada de naranjos. A 30 millas de su costa, se encuentran las islas Columbretes, un destino de origen volcánico muy demandado por los aficionados al submarinismo. Y otro de sus espacios naturales de interés es el emblemático Desierto de las Palmas. ¿Qué tal si organizamos una cena, sin salir del puerto, en el Restaurante Marina Port Castelló?

Marina Benicarló. Situada a un paso de la bella Peñíscola, en la fachada de Benicarló que da al mar, esta instalación náutica deportiva y de servicios de ocio está abierta al público general y se ha

convertido en una extensión del casco urbano de la localidad. Una ciudad marinera de 27.000 habitantes que ofrece magníficas playas y una excelente gastronomía. La marina cuenta con 300 amarres y una zona muy importante de locales de ocio y de servicios. También tiene náuticas, talleres de electromecánica, bares, restaurantes, tiendas de pesca, buceo, escuela de vela, academia de titulaciones náuticas, excursiones náuticas y eventos. En la misma marina se encuentra el recomendable Restaurante Casa Golo, cuya oferta gastronómica está basada en los pescados y mariscos de la lonja.

Pobla Marina (Pobla de Farnals). Situada a tan sólo 5 millas náuticas de la ciudad de Valencia, Pobla Marina se halla en un enclave privilegiado en pleno casco urbano de La Pobla de Farnals y ofrece multitud de servicios a sólo un paso de los amarres, tales como restaurantes, supermercados, tiendas, autobús, acceso directo a la playa...

Porto Senso. Ubicada en Altea, esta instalación náutica con 160 amarres está diseñada para embarcaciones de entre 5 y 12 metros de eslora. Además, desde aquí podrás visitar en kayak la isla de Altea, pasando por praderas de posidonia que verdaderamente emocionan.

Marina Cabo Roig (Orihuela). Enclavado en la costa de Orihuela, cerca de la ciudad de Torrevieja, es uno de los puertos deportivos que soltó amarras hace más



▲ Marina El Portet de Dénia
▼ Marina Greenwich está a 3 kilómetros de la pintoresca villa de Altea.



▼ Marina de Alicante



BURRIANANOVA





Marina Alicante está en el corazón de la ciudad y tiene 744 amarres deportivos.

de 30 años y reaparece tras importantes obras de remodelación de todas sus instalaciones y con mejorados servicios. Tiene 180 amarres de 6 a 14 metros de eslora y la marina se sitúa en el mismo Cabo Roig, por lo que los vientos de levante apenas afectan a sus instalaciones.

Marina Salinas (Torrevieja). Este puerto deportivo de última generación está basado en un concepto exclusivo que ofrece todo tipo de instalaciones para que los clientes, cesionarios y transeúntes puedan disfrutar de todas las comodidades y servicios para que se sientan como en casa.

Marina Nou Fontana (Jávea). Se trata de una instalación náutica muy singular con 500 amarres, diseñada para embarcaciones de entre 5 y 8,25 metros de eslora. Aquí se puede disfrutar también de los deportes náuticos, la gastronomía y el ocio en una única instalación. Jávea tiene uno de los mejores fondos de la Costa Blanca y ofrece la posibilidad de alquilar amarre para largas temporadas o para sólo unos días a través de un sistema propio de reservas online.

Burriananova (Burriana). Construido recientemente dentro de la dársena del

Puerto de Burriana, en la provincia de Castellón, este puerto tiene capacidad para 378 embarcaciones de esloras comprendidas entre 8 y 30 metros. La marina combina los servicios propios de un puerto deportivo y la comodidad de un centro de ocio, con excelentes restaurantes, pubs, náuticas y talleres, pensados para ofrecer el mejor servicio a los navegantes. En la localidad de Burriana se celebra todos los veranos el festival Arena Sound, célebre entre los amantes de la música independiente y mestiza.

Todas ellas pertenecen a la Agrupación de Puertos Deportivos y Turísticos de la Comunidad Valenciana, que apuesta por la sostenibilidad de sus instalaciones y puertos y participa en diferentes certámenes y ferias, como Fitur y Boot Düsseldorf. Objetivo: invitar a navegar a todos los que creen que este sueño no se puede hacer realidad. Porque sí se puede. ●

MÁS INFORMACIÓN

<https://agrupacionpuertoscv.es/>

fundacionkhanimambo.org

+34 638 964 005

EMPIEZA CAMBIANDO ALGO PEQUEÑO



En la Fundación Khanimambo trabajamos con el objetivo de mejorar la situación de 400 niños y niñas y sus familias en Praia de Xai-Xai, Mozambique.

Ofrecemos una ayuda integral que incluye proyectos en educación, nutrición, salud y comunidad.

Si tu también quieres empezar a Cambiar lo Pequeño, por solo 20€ al mes puedes apadrinar un niño.

DÍA A DÍA,
NIÑO A NIÑO,
MUNDO A
MUNDO.





Serra Amarela desde la fortaleza.

Fortaleza de Lindoso.



Lindoso

Límite entre España y Portugal

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



▲ ▼ Espigueiros.



En los calurosos veranos nada mejor que un paseo por las tierras del norte ibérico.

Siguiendo el río Limia, que en Portugal se llama Lima, nos encontramos con Lindoso, una aldea con típicas casas antiguas de granito que desde los inicios de la nacionalidad portuguesa fue un importante punto de defensa nacional. Prueba de esta importancia histórica y militar es su castillo, desde el que se divisa el embalse del Alto Lindoso y la Serra Amarela, que forma parte del sistema montañoso de Peneda-Gerês, con altitudes de más de mil trescientos metros, entre los concellos de Ponte da Barca y Terras de Bouro.

Esta sierra de gran belleza está cubierta por matorral, especialmente brezos y retamas. Durante la Guerra de la Restauración entre Portugal y Castilla, en 1640, pasó del dominio español al portugués en varias ocasiones. La fortaleza de Lindoso del siglo XIII, quedó definitivamente en manos portuguesas en 1663 y en esta fase final de la guerra se transformó en un fortín, cuyas paredes y garitas hoy se encuentran intactas. Está declarado Monumento Nacional.

Sus habitantes se dedican principalmente a la agricultura y a la cría de ganado. En todo el pueblo se pueden ver los graneros de piedra, aquí llamados "espigueiros", de los siglos XVIII y XIX, que todavía se utilizan hoy en día.

Dicen que el rey Don Dinis, cuando llegó lo vio "tan alegre y primoroso debería llamarse Lindoso", en realidad su nombre se deriva del latín "Limitosum" que en portugués significa límite.●

Vista general del hotel Las Arenas Balneario Resort.



En plena Plaza de Manises, en el casco histórico de Valencia y con el edificio de la Generalitat a un lado y el de la Diputación al otro, se encuentra el Palacio Vallier convertido hoy en día en un exclusivo hotel de cinco estrellas que no solamente es una joya modernista sino también un paseo por la historia.

HOTEL PALACIO VALLIER

El cinco estrellas con el que Valencia soñaba



TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **ALTUM** / HOTEL PALACIO VALLIER
www.altum.es



Vestíbulo del Palacio Vallier

Al abrir el balcón de mi habitación destaca el único ciprés de la plaza que encarna el poder político valenciano. Un pino que visto de frente tapa parcialmente la estatua de un Pizarro que descansa sobre una columna dórica que corona la Plaza de Manises, y que fue inaugurada en 1969 como un homenaje a esos hombres exploradores que conquistaron tierras de Ultramar en nombre de la corona española.

Leo en mi habitación que en el solar donde se levantó este edificio se ubicó en tiempos de Jaume I el Conquistador una Baylía que era la sede encargada de administrar las finanzas de la casa real; que el solar también pasó por varias manos hasta que en 1878 el arquitecto Salvador Monmeneu diseñara este edificio modernista que serviría de domicilio particular al hacendado Francisco Royo y Salvador. Con la llegada de la Guerra Civil el edificio sería incautado y a los pocos años una parte de él cedido al Servicio Nacional de Regiones Devastadas y Reparaciones donde, además, se establecie-

ron las dependencias de la sede de la Casa Americana, una organización que serviría de intercambio entre nuestra cultura y la estadounidense. Durante muchos años la Casa Vallier acogió oficinas y despachos institucionales, pero no fue hasta el año 2017 cuando la propiedad fue cedida en alquiler por un período de 27 años al grupo Comatel, en el que se integra la cadena MyR Hotels, para dar vida a un hotel de cinco estrellas de 31 habitaciones.

A la caza de edificios históricos

Este grupo valenciano apuesta por ofrecer una oferta completa y adaptada a los diferentes públicos que conforman el turismo de esta ciudad con altos niveles de exigencia. Para ello han trabajado en la creación de un abanico de hoteles, cada uno con su propia personalidad, aunque con un hilo conductor que en todos los casos busca la máxima calidad, el confort absoluto y un concepto de exclusividad para todos sus huéspedes. Todos los edificios de esta cadena han de ser



Entrada al Lladró Lounge, bar del hotel.

históricos y deben someterse a una amplia renovación donde la decoración de diseño es imperante, los materiales utilizados deben ser de alta calidad y sus localizaciones requieren de puntos estratégicos en el centro de la ciudad junto a los principales monumentos históricos.

Más que un capricho

Cuando uno se adentra por los pasillos y los espacios del Palacio Vallier no resulta difícil imaginar escenas vividas por los personajes de la alta burguesía local de finales del XIX y principios del XX; muebles de época realzan el esplendor en cada rincón y la presencia de un branding -llevado a cabo por el hotel con la casa de porcelanas Lladró- hace que entendamos la gran labor artesanal de Valencia a lo largo de los años.

Al recorrer cada planta a través de las escaleras el camino va acompañado de decenas de hadas, unas pequeñas figuras realizadas en porcelana dorada y blanca por la célebre fábrica de Tabernes Blanques que se descuelgan 18 metros con absoluta magia gracias a unos hilos que conforman la lámpara de fibra óptica colgante más original de cualquier hotel de España y que Lladró ha realizado en exclusiva para este palacio.

Los años 30 en forma de lounge bar

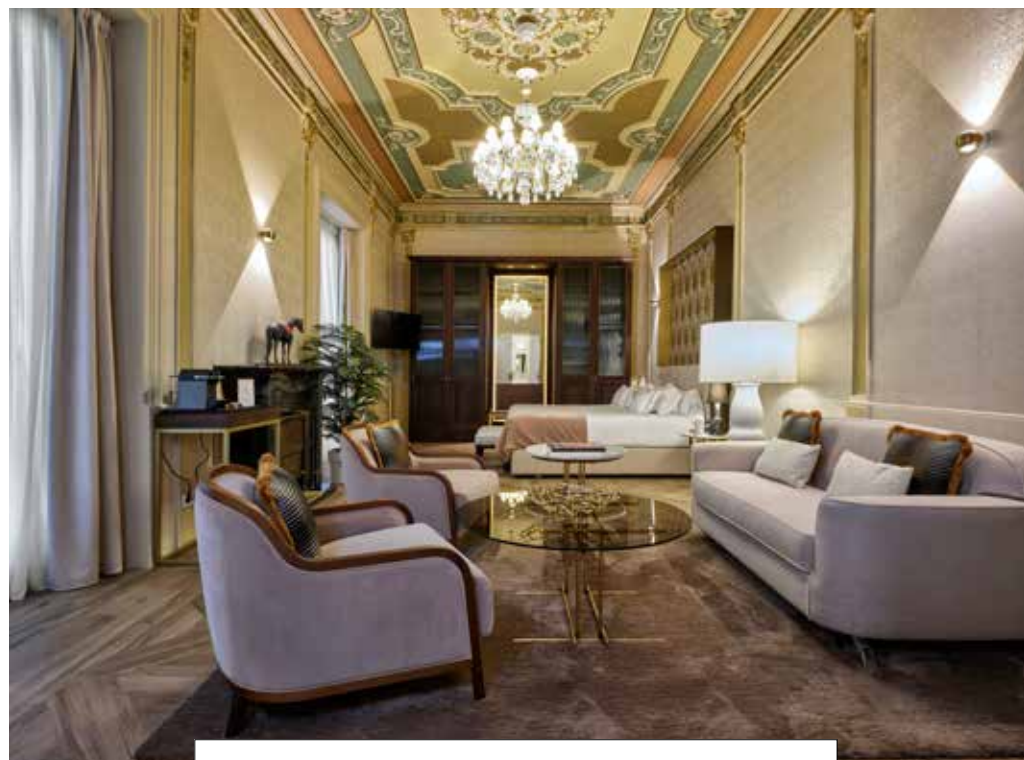
La colaboración con la casa de porcelanas más famosa de nuestro país también llega

hasta el interior del bar de la Casa Vallier. En el mundo del diseño internacional el giro dado por Lladró en sus creaciones ha sido calificado como "el gran acierto de una nueva generación". Me refiero a esa consonancia con la actualidad que presentan sus diseños y que se pueden observar en el Lounge Bar del hotel: la serie "The Guest" de Ricardo Cavolo o Paul Smith, así como una colección de otros objetos y figuras en mate que, gracias a lo acordado con el fabricante, se exponen de manera rotativa en las estanterías de un

espacio que por su interiorismo recuerda el esplendor de los años 30 del siglo pasado. Estamos pues ante un lounge que tiene como punto de partida el diseño y la historia, que se asienta sobre la exclusividad de lo último de Lladró, y que explica visualmente -y con gran acierto- esa visión cosmopolita que no admite alejarse de las raíces valencianas. La famosa Agua de Valencia, ese mítico cóctel primo hermano de la mimosa con ADN local y que es un clásico de estas tierras, da la bienvenida a viajeros y locales. Zumo de naranja, cava, gin y vodka son los ingredientes de esta bebida que viera la luz en el año 1959 en la Cervecería Madrid de esta capital y en cuyo edificio hoy se encuentra otro de los hoteles de esta cadena. Ciertamente el alto nivel del lugar y la originalidad y la calidad de sus mezclas hacen que este bar se haya convertido en su corta singladura en todo un referente de la mixología en esta ciudad.

Habitaciones de inspiración art decó

Habitaciones para no salir de ellas. En mi experiencia intenté salir de mi habitación solamente para esos compromisos ineludibles que nos acompañan a los periodistas en las visitas de hoteles. Cuando la sobriedad, el buen gusto y la neutralidad de los colores consiguen atrapar al huésped en las habitaciones seguramente es porque los objetivos



Suite principal con los techos originales del Palacio.



Mesas del restaurante Palacio Vallier al estilo francés.

de confort que persigue la labor de diseño e interiorismo se han conseguido. Las camas con estructura para dosel de diseño contemporáneo y con cabeceros en telas sobrias y acolchadas que proyectan hacia el techo una filigrana en dorado mate con dibujos modernistas son el corazón del espacio. Sábanas y almohadas visten unos colchones de inmensa calidad y los baños revestidos de grandes lozas de mármol de Carrara recuerdan esa atención especial que antiguamente las clases altas daban a los cuartos de aseo, y en este caso destacan los lavabos de un solo pie de porcelana con diseño clásico. Las duchas tienen, en casi todos los casos, doble alcachofa para esos baños en pareja cada vez más demandados. Y como no podía ser de otra manera, los amenities son de la Casa Guerlain, cuyos aromas siempre recuerdan a la que quizás haya sido su fragancia estrella a lo largo del tiempo y en la que predominan las notas amaderadas y de nuez moscada con la lima ácida como bandera de lo cítrico: Vetiver.

Del arduo trabajo realizado por los arquitectos a cargo de la reforma han salido 28 habitaciones -todas ellas diferentes en espacio y distribución y varias con suelos cerámi-

cos- además de una junior suite y dos suites. Estas dos últimas categorías presentan un auténtico capricho a los pies de la cama: bañeras de mármol de finales del XIX que ya estaban en la casa y que son una verdadera "joya acuática".

La suite Lladró luce orgullosa sus techos, los originales del Palacio, recuperados con acierto tras una inmensa restauración y que vistieron en su época el salón de baile de esta construcción. Esta estancia es otro de los puntos del hotel en donde la firma de porcelana ha contribuido en diseño y en la

Suite con bañera en el espacio de la habitación.



Restaurante La Perfumería.



ya mencionada estrategia de branding conjunto. Con la reserva de la habitación, el huésped tiene la posibilidad de utilizar para un evento o fecha señalada una de los collares de joyas especiales de la firma, así como diseñar, más bien firmar una de las figuras de la marca Lladró.

De perfumería romana a restaurante

Se llama La Perfumería. Es un espacio gastronómico que con una llamativa barra mantiene la misma línea de ese interiorismo que da identidad al hotel a través de formas, texturas y colores. Que el restaurante se llame La Perfumería, no es casualidad. En el proceso de

reforma se encontraron en este lugar con lo que fueron los restos de una perfumería romana del siglo III. Para sorpresa de los propios arqueólogos, allí aparecieron recientemente balsas con sistemas de desagüe, pavimentos, restos de pinturas murales y fragmentos de botellitas de vidrio de aquella época.

Los directivos del hotel nos han dejado claro que en todo su grupo la parte gastronómica es un punto en el que están prestando especial atención. No en vano, la experiencia fue muy gourmet, y la carta consigue sorprender por su cuidado y bien seleccionado contenido. Los productos del Mediterráneo y del interior de la Comunidad, así como



Escaleras del lobby del hotel.

la calidad de la materia prima y el buen trato a la misma en fogones merece un reconocimiento. Se diría que partiendo de la base de que es un hotel, los platos se potencian a base de técnica y presentación. Esto es algo que se aprecia por igual en su carta de room service, donde lo tradicional de esta oferta se posiciona de una manera más próxima a la alta cocina.

Si hay que destacar algunos de los platos no podemos dejar de recomendar la sopa de tomate del Perelló y quisquillas picantes de Santa Pola; el bogavante a la brasa sobre tuétano de ternera o el clásico solomillo Rossini. En los postres nuestro favorito es el soufflé líquido de dulce de leche con creme fraîche aunque la Tarte Tatin con helado de vainilla de Madagascar también causa sensación.

La azotea del hotel ofrece unas impresionantes vistas 360º del casco histórico con la catedral como componente central del panorama; tomar una copa al atardecer o tras una cena es toda una vivencia.●

www.myrhoteles.com



Las piezas de Lladro, presentes siempre en los espacios del Palacio Vallier.

topVIAJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL
DE TURISMO, VIAJES Y
GASTRONOMIA EN ESPAÑA

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

www.topviajes.net

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



ABADÍA RETUERTA,

Un destino exclusivo con 900 años de historia

El complejo agrupa un hotel que supera cualquier categoría, un restaurante con estrella Michelin, 700 hectáreas de cultivo de las que 200 están dedicadas a viñedo, bodega, spa, huerto... y el río Duero a sus pies reabre los sábados con un espectáculo de Eduardo Guerrero.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
www.viajesynombres.com



Acceder a la Abadía Retuerta es entrar en un espacio de espiritualidad y silencio, un escenario donde todo es posible y fácil, donde puedes descubrir una escultura de Chillida en una iglesia del siglo XII, tener dos obras de Joan Miró en la habitación que ocupas o cenar con el chef Marc Segarra en el viejo refectorio que en su día ocupó una comunidad de monjes franceses y cuya propuesta gastronómica ha merecido una estrella Michelin. O disfrutar de un buen vino y una tapa en el claustro de la abadía. La entrada al hotel del inmenso complejo enoturístico que hoy es Abadía

Retuerta, con 700 hectáreas de superficie y 30 exclusivas habitaciones con servicio de mayordomía, se realiza a través de una gran avenida jalonada de plantas de lavanda con la perspectiva, al fondo, de un gran edificio monumental integrado en el paisaje. Una estampa que permite al viajero adivinar que allí hay muchas historias encerradas, tanto trascendentes como terrenales. Y efectivamente es así. Uno quiere detener el tiempo cuando llega hasta aquí, porque entra en otra dimensión, y se llega a sentir el latido de los siglos de historia de una buena parte de sus dependencias, espe-



Restaurante Refectorio, con una biblioteca al fondo.



cialmente en el impactante templo de la vieja abadía, casi una catedral, que data nada menos que del siglo XII. Ahí es nada.

Una iglesia como una catedral

Pues bien, entre estos muros que abrigaron por primera vez a una comunidad de monjes de la orden de San Norberto llegada de Francia existe, desde 2012, un destino tan singular como atractivo, donde el concepto del lujo tiene mucho que ver con el patrimonio monumental, con las pinturas y las tallas policromadas que cubren sus instalaciones (incluidas las habitaciones del hotel), con el huerto que cultiva con mimo Víctor, un hombre ilustrado de la tierra, con la calma que se respira y el silencio, con los viñedos que circundan la abadía, con los diferentes tipos de suelo que dan diferentes variedades de uva, con los paseos en plena naturaleza y con una iglesia, casi se diría una catedral, que sirve tanto para albergar esculturas de Eduardo Chillida o del alemán Ulrich Rückriem como para reflexionar sobre la gran suerte de haber conservado y mantenido esta joya del patrimonio histórico dentro de un escenario abierto al público como el de la Abadía Retuerta.

En el viejo refectorio donde comían los monjes en el siglo XII hoy existe un restaurante con una estrella Michelin de nombre Refectorio, a cuyo frente se encuentran el chef Marc Segarra y el director de sala y sumiller Agustí Peris. Un restaurante ligado al territorio, a la tradición y a la estacionalidad del producto.

Una estrella roja y otra verde

Después de siete años desde el reconocimiento de la "guía roja", el restaurante Refectorio ha conseguido también una estrella verde por su compromiso con el entorno y el cuidado del mismo. Hace sólo unos meses Refectorio recibía una nueva distinción, la de ser uno de los 21 restaurantes sostenibles que se incluyen en la Guía Michelin España y Portugal 2021. Y es que Abadía Retuerta cuenta con un Plan de Responsabilidad Social para dar respuesta a temas de energía, crecimiento económico sostenido y consumo y producción también sostenibles. Un destino que forma parte de



Sala Capitular.

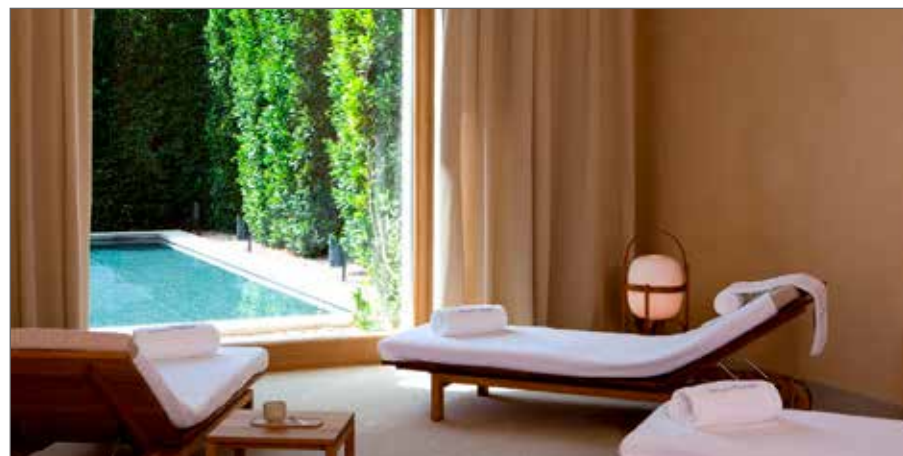
una nueva "milla de oro" de la gastronomía, el proyecto N-122, impulsado también con los restaurantes vecinos Ambivium y Pago de Carraovejas.

En el restaurante Refectorio, se habla del "territorio capturado" y cuando preguntamos el significado de esta expresión, el director general de Abadía Retuerta, Enrique Valero, lo tiene muy claro: "El territorio evoluciona, cambia con las estaciones y es esto lo que refleja el menú. Por eso se habla de territorio capturado. Capturado en cada momento único. Siempre habrá algo cambiante en la propuesta sobre la mesa".

Una ruta de productores locales

El trabajo con 35 productores de la zona ha sido directo y está presente en cada uno de los pasos del nuevo menú de Marc Segarra. Cada plato tiene como protagonista un producto de un proveedor local, así que se podría hacer una ruta por muchos de los pequeños pueblos que rodean Refectorio y extenderse por toda Castilla y León.

¿Algún ejemplo? Aquí van: Foie de Espinosa de los Monteros, en Burgos; ibéricos de Guijuelo en Salamanca, chocolate de Hornillos de Eresma (Valladolid), buey de Cuéllar (Segovia), cerezas de El Bierzo (León), tru-



Sala de relax del Spa

Abadía Retuerta tiene 200 hectáreas de viñedos.



cha de Villafra de la Peña (Palencia) o huevos de Milla de Tera (Zamora). Además, la finca que rodea Abadía Retuerta nutre de algunos productos directamente a Refectorio, como la miel y los piñones. Y pronto serán más, ya que el huerto orgánico de la finca nutre también las mesas del restaurante. Un huerto donde también crecen plantas aromáticas, flores destinadas a la decoración del hotel y un sinfín de hortalizas. No en vano los menús de Refectorio, tanto en su versión corta como extendida, se denominan Menú Terruño y Menú Legado.

Homenaje de Marc Segarra al Duero

¿Quién es el chef que está detrás de esta laureada propuesta gastronómica? Se trata de Marc Segarra, un cocinero de 34 años, nacido en Reus (Tarragona), con amplia experiencia en la alta cocina. Ha pasado por los restaurantes de los hoteles Villamagna by Rodrigo de la Calle o Torralbenc, en Menorca, junto a Paco Morales. También trabajó en el restaurante Nerua de Bilbao, desde donde dio el salto a Mugaritz, con una estancia en el Celler de Can Roca hasta que, en 2016, se incorporó a Abadía Retuerta. Y el homenaje que hace ahora a las tierras del Duero se traduce en propuestas tan singulares como el pan kamet, las ancas de rana confitadas y aroma de lavanda, la trucha marinada con bizcocho de espirulina y yema de huevo, o el parro, el pato de granja que se consume especialmente en Segovia, o el pincho de lechazo. Y en la sala de Refectorio nos encontramos



con Agustí Peris, formado en sumillería en Barcelona y Toulouse, que fue sumiller en el Bulli del año 1993 al 2000 y que ha trabajado en Martín Berasategui, Mugaritz y Guggenheim Restaurante. Desde 2010 fue sumiller en el restaurante Etxebarri, número 3 del mundo para "The 50 World's Best Restaurants", y en el restaurante 3 estrellas Michelin The French Laundry, en Napa Valley.

Larga historia entre viñedos

¿Y si nos acercamos a la historia para saber qué esconden los muros de Abadía Retuerta? Empezaremos por decir que fue en el año 1146, junto a la localidad de Sardón de Duero (Valladolid), cuando los religiosos de la orden Premonstratense fundaron la Abadía Santa María de Retuerta, a orillas del Duero y entre grandes extensiones de viñedos. De hecho, hay constancia documental de que los monjes ya iniciaron el cultivo de las vides y la producción de vino, algo que se sigue haciendo hoy en la bodega de Abadía Retuerta, una de las más prestigiosas de la zona.

En la actualidad, en la finca hay plantadas 180 hectáreas de viña repartidas en 54 parcelas o pagos, diferenciadas por la composición del suelo y la variedad de la uva. En total, hay un 70% de tempranillo, 10% de cabernet sauvignon y 10% de syrah, y el resto se divide entre merlot, petit verdot y otras variedades de blanco. Y en la Cueva, que en su momento fue la cilla o almacén de los monjes, hoy se encuentra la colección privada de la bodega, compuesta por unas 8.500 botellas.

El año 1146 fue el de partida del discurrir histórico de la Abadía Retuerta y ahora, nueve siglos después, el espacio que fundaron unos monjes llegados más allá de los Pirineos se ha convertido en un destino enoturístico y gastronómico de alto estand: Abadía Retuerta LeDomaine. Y está a tan sólo dos horas de Madrid y a un paso de Valladolid.●

www.abadia-retuerta.com

El chef Marc Segarra observa el huerto ecológico

TORRE DE SANDE

El nuevo capricho gastro de dos “grandes”

TEXTO HERNANDO REYES

Han pasado más de tres décadas desde que Toño Pérez y José Polo pusieron a Cáceres en el mapa gastronómico mundial. Lo hicieron entonces con Atrio y, ahora, habiendo tomado las riendas del mítico Torre de Sande en el casco histórico de la ciudad extremeña, vuelven a captar todas las miradas. Su apuesta de corte tradicional está muy enfocada a las brasas y en ella prima la sencillez y la excelencia del producto.

Hablar de Toño y de José, es hablar de dos amigos. Al verlos resulta casi imposible no sentirlos cercanos, amigos de toda la vida. Charlar con ellos degustando un vinazo es volver a recordar lo que se ha leído y lo que se ha oído de esos inicios de Atrio, ese “estrellado” templo del buen comer que vio la vida hace casi 35 años gracias a su devoción por la buena mesa y el deseo de crear un restaurante al estilo de los que a ellos les gustaba visitar.

Inicialmente José se encargaba de escoger los vinos (según lo que veía en las revistas, como él mismo nos cuenta) y Toño ganaba peso en los fogones, un trabajo que compaginaba con sus pasos de aprendiz en verdaderas mecas de la alta cocina como Arzak, el Bulli, Jockey o Jean Bruneau en Bruselas. No tardaron en revolucionar el concepto de buen restaurante en Cáceres (y en Europa): la técnica culinaria, la excelencia en el servicio de sala y su gran bodega -considerada una de las grandes colecciones del mundo- “descolocaron a todos y a todo”. Con dos estrellas Michelin en el año 2010 se trasladaron a un noble edificio la Plaza de San Mateo en pleno casco histórico y que fue rehabilitado por los más que célebres Mansilla y Tuñón, Premio FAD de Arquitectura.

Esta construcción alberga un hotel de tan solo 14 habitaciones que fue decorado con obras de la colección particular de la pareja y que son de la talla de Andy Warhol, Antonio Saura, Antoni Tàpies o Thomas Ruff. El establecimiento,

como no podía ser de otra manera, está adscrito al mítico sello de calidad Relais & Chateaux que tanta importancia otorga a la singularidad del emplazamiento, la calidad de la oferta gastronómica asentada en la sostenibilidad, una atención exquisita, al personal cualificado y, en definitiva, una experiencia de puro lujo.

Casi un emblema de la parte vieja de la ciudad es la imponente torre de piedra que le



da nombre al restaurante y que se encuentra cubierta de parra virgen. Como reza su cartel, aquí Toño apuesta por las “brasas con mucho gusto” y por el producto de proximidad.

Como entrantes, se ofrecen embutidos ibéricos de Extremadura, croquetas de jamón, ensaladilla, zorongollo, coliflor asada con salsa especiada, puerro a la brasa con romesco, sopa de tomate, berenjenas cremosas con miso y arroz suflado o brócoli frito con salsa de kimchi y canela, entre otras

propuestas. Hay también alguna opción marinera como mejillones con salsa de man-

tequilla ahumada, ostras al natural Gillerdeau, vieira asada, caldo de coco y lemon grass y pescados del día. Aunque, sin duda, la estrella son los guisos y las carnes al horno y a la parrilla de carbón: arroz con calamares, magro y alcachofas, potaje de garbanzos chipirones espinacas y oloroso, pluma, presa y secreto ibéricos, codorniz rellena de foie, callos y morros y manitas de cordero, entre otras propuestas

Toño, recientemente galardonado con el Grand Prix de l'Art de la Cuisine de la Academia Internacional de Gastronomía, demuestra una vez más junto a José, su pareja, el nivel de compromiso para con la ciudad de Cáceres. ●



<https://torredesande.restaurant/>

ARALLO TABERNA MADRID

Sabores orientales y gallegos reunidos en Madrid.

TEXTO MANENA MUNDAR

En la madrileña calle de las Infantas hay un lugar divertido y diferente. En la taberna Arallo se charla en la barra y se disfruta de un ambiente distendido probando esos productos de su tierra gallega que combinados con lejanos y exóticos sabores orientales han explotado exquisitamente



Arallo está situado en el bajo de un edificio isabelino, típico madrileño. Nada más cruzar el umbral seduce su alegre decoración en la que no faltan grifos de cerveza- Estrella de Galicia- de Sargadelos, la cerámica gallega por excelencia, colores vivos en sillas y mesas tuberías, revestimientos de cemento y paredes que emulan los contenedores de los puertos, al son de música vibrante y bajo la recomendación culinaria de un personal simpático y eficiente. Por la mesa desfilan espárragos



braseados, gyozas de cocido que tienen el puntito del unto gallego (grasa) y le convierten en uno de los platos fuertes de la fusión. Pero el momento álgido de la cena es cuando aparece el plato estrella: un bocadillo original como pocos.

Bocadillo de cigalas

Antes de dar el primer bocado a lo que va a resultar un auténtico manjar conviene recurrir a los antecedentes del porqué de tan original e innovador bocadillo.

Jesús García fundador y propietario del grupo hostelero Amicalla, empezó a flirtear

temprano con la gastronomía. A los quince años ayudaba a sus padres en la marisquería Suso. Un buen día, entre servicio y servicio, del restaurante familiar, le entró hambre y viendo unas cigalas que tenía a mano se le ocurrió pelarlas, untar mayonesa al pan y hacerse un señor bocadillo.

Mi padre no daba crédito y recuerdo que nos reímos mucho con la anécdota, cuenta Jesús. Y así nació y murió la historia del bocadillo de cigalas, hasta hoy que ha vuelto a resurgir en Arallo.

No es un bocata cualquiera

Su pan de cristal crujiente lleva los aromas del horno de carbón en que se cuece lentamente; la cigala se fríe en un panko especiado (migas secas) que le da el puntito picante; ensalada de rúcala, tomate y cebolla y mayonesa de ajo asado acompañan al crustáceo, como también lo hace el kimuchi (verduras en escabeche) que añade umami (delicioso sabor) al conjunto. Una vez probado se agradece a Jesús la invención de tal delicia.

Continúan las sorpresas

Pero no es solo el original bocadillo lo que embelesa al comensal. En la mesa se suceden una serie de bocados originales y exquisitos como puedan ser el sashimi de lubina con consomé de sus espinas; el jurel escabechado con escabeche de zanahorias; los chipirones a la parrilla japonesa sobre crema de brócoli; la caballa curada en ponzu de zumo de pomelo y naranja las croquetas-nigiri de corvina y salsa verde; el tartar de carabinero y gambón con emulsión de sus cabezas y encurtidos hechos en la casa o el tuétano con steak tartar de vaca rubia gallega, que se cocina a la brasa en horno Jospier y se termina en mesa con un toque de soplete. Platos que hacen gala de una cocina de sabores frescos y matices ricos y marcados, nutridos de una excelsa materia prima que llega de Galicia para fusionarse con técnicas de vanguardia e ingredientes de otras cocinas asiáticas, especialmente la japonesa. En el capítulo vinatero unas cuarenta referencias han sido escogidas por Carlos Olmo, sumiller y jefe de sala que ha trabajado con Pepe Solla, Sergi Arola y Carles Abellán. Carlos apuesta por



vinos innovadores, inclinándose por denominaciones gallegas de Rías Baixas, Ribeiro, Moterrei, Valdeorras o Ribera Sacra. Los vinos de perfil atlántico, frescos, fáciles de beber y con un toque salino, van muy bien con nuestra cocina de sabores sutiles, explica Carlos Abellán y añade que la carta de coctelería es también variada y especial.●

<https://arallotaberna.com/>



NAP

Pasión por la pizza... y por Nápoles

TEXTO PILAR ORTEGA

Con tres restaurantes en Madrid, otros tres en Barcelona y uno más en San Sebastián, Nap son embajadores de la auténtica pizza napolitana.

NAP es la idea de un napolitano, Antonello Belardo, y de un español, Fernando Pérez, que querían ser en España los embajadores de la auténtica pizza napolitana, con el fin de rendir homenaje a los raíces de este producto considerado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad. Por eso, desde el nacimiento de la marca, hace ya 10 años, han merecido el sello de calidad de la Associazione Verace Pizza Napoletana, que viene a ser como una denominación de origen.

Hay tres restaurantes NAP en Barcelona, otros tres en Madrid y uno más en San Sebastián... Y hay ganas de seguir creciendo. Porque, según afirman, sus gestores, "trabajamos para internacionalizar la auténtica piz-

za napolitana. Nuestras ganas y visión de futuro nos empujan a seguir siendo activistas de la tradición en términos idénticos a las pizzerías napolitanas que conocemos y que forman parte de nuestros recuerdos".

Menos de 35 centímetros de diámetro

Por ejemplo, algunas de las reglas que tienen que cumplir, para tener el sello de calidad de la Associazione Verace Pizza Napoletana, son los 35 centímetros de diámetro máximo de la pizza, las 24 horas de reposo y levado de la masa, un "cornicione" (borde) bien aireado, el trabajo de la masa siempre con las manos para impulsar el movimiento de aire desde el centro al extremo, estar al fuego sólo 60 segundos en un horno de leña a 485°C y consumirla lo antes posible.

La carta de NAP está formada por una docena de elaboraciones en las que se combinan tres ingredientes básicos (harina, tomate y mozzarella) con otros con los que se personaliza una propuesta auténtica pero genuina. Así, las pizzas más clásicas, como la Margherita o la Calzone, conviven con otras como la NAP, una receta personal, basada también en la tradición, desde 2011.

Un horno de leña personalizado

En todos los restaurantes NAP existe un horno de leña que lleva el nombre de Stefano Ferrara, un artesano que lleva tres generaciones construyendo manualmente hornos especiales para pizza napolitana y que tiene su taller en Quarto, una villa vecina a Nápoles, donde personaliza cada pieza adecuándose a las necesidades de cada pizzaiolo.

En todas las pizzas se utilizan ingredientes que se importan de Italia y que se compran en mercados cercanos con el fin de asegurar el auténtico sabor napolitano y la frescura de todos los elementos. Por ejemplo, son fieles a las harinas italianas, que son idóneas para largas fermentaciones y para facilitar el trabajo con la masa, y al tomate original San Marzano, una denominación de origen protegida que se utiliza en todas las pizzerías napolitanas por su bajo grado de acidez. Además, la mozzarella de vaca sólo lleva leche fresca y con ella se completa cada una de las pizzas de NAP

Ensaladas y otros entrantes

Además de pizzas, en NAP se ofrece una selección de ensaladas y otros entrantes, como las bruschettas, el provolone al horno o la burrata, que acompañan a las verdaderas protagonistas de la carta. También se incluyen dos postres que se elaboran cada día: el tiramisú y la pannacotta. Y la carta se completa con la auténtica Peroni Nastro Azzuro, el café napolitano Kimbo, el limoncillo y el licor amaro, con el fin de dar mayor autenticidad a la experiencia.

"No podemos sentirnos más orgulloso de ser uno de los restaurantes embajadores de este tesoro en el mundo. Es nuestra manera de homenajear nuestra raíces, no conocemos otra forma de ser



pizzaoli fuera de nuestro país. Defendemos la pizza como una elaboración sencilla, informal, popular y asequible, y al mismo tiempo exquisita y confortable. Es el placer de las cosas sencillas, bien hechas", aseguran en NAP.●

¿Dónde podemos encontrar espacios NAP? En Barcelona, hay tres locales: NAP Antic (Gombau, 5), NAP Mar (Baluard, 69) y NAP Molino (Paralel, 94). En Madrid, NAP Lavapiés (Ave María, 19), NAP Chamberí (Cardenal Cisneros, 38) y NAP Malasaña (deSan Bernardo, 51). Y, NAP Donostia, en Andia, 11.



PISCOMAR

Un paseo por Perú sin salir de Madrid

TEXTO PILAR ORTEGA

El chef Jhosef Arias ha materializado el sueño de ofrecer una cocina innovadora basada en las recetas tradicionales de su país natal.

El chef Jhosef Arias tiene 33 años y un grupo de restaurantes consolidados donde se ofrece una amplia variedad de recetas de la cocina tradicional de Perú, pero con un toque de autor, con un sello personal y creativo que le ha permitido sentar plaza en distintos espacios de Madrid, con unos clientes que demandan sus propuestas gastronómicas porque son tan especiales y personales como el proyecto que en 2013 puso en marcha en Madrid. En suma, es el protagonista de un sueño que tiene sabor a un país con una gran diversidad biológica y por tanto culinaria, un país bañado por el Pacífico, con las cumbres más altas de los Andes, con la Amazonia a sus pies y unos paisajes y un territorio que también forman parte, de

una u otra manera, de sus platos.

El buque insignia de los restaurantes del Grupo Jhosef Arias es Piscomar, un local cuidado con mimo, ubicado en el número 15 de la Carrera de San Francisco de Madrid, en pleno barrio de La Latina, cuya carta está basada en los mariscos y los pescados, donde el cebiche ocupa un lugar de honor junto con el pisco. De ahí su nombre.

Propuestas más desenfadadas

Pero el Grupo Jhosef Arias es mucho más. También es Callao24, un restaurante más desenfadado basado en la cocina criolla, con raíces en la comida tradicional de las ciudades costeras de Perú desde la época del virreinato. Se encuentra en el número

76 de la calle de Agastia, junto a la calle Arturo Soria. Otro de los locales del chef peruano es Humo, un restaurante que tiene su esencia en la cocina al carbón, donde la especialidad son los pollos y carnes cocinados a la brasa y al carbón. Y nos faltan aún el recién estrenado Hassaku (calle Calatrava, 44), un restaurante de fusión nikkei-peruana donde la especialidad son los makis, nigiris y sashimis fusionados con los sabores peruanos; el restaurante Capón, con cocina chifa y nikkei, y el espacio BoldKitchen, donde Jhosef Arias quiere desarrollar experiencias únicas, como show-cooking, cenas privadas, espectáculos en vivo o escuela de hostelería.

Jhosef Arias no olvida sus primeros pasos en la cocina tras formarse en la escuela gastronómica INTECI, en el barrio de los Olivos de su Lima natal. Enseguida supo que quería hacer carrera en la alta gastronomía, pero a su manera. Por eso, entendió que tenía que dedicarse en cuerpo y alma a un oficio muy competitivo al que él accedió con brío y garras. Apostó por la cocina de pescados y mariscos y en esta especialización ha basado sus proyectos gastronómicos. Él mismo lo dice: "Comprendí que para alcanzar mis objetivos tenía que afrontar algunos desafíos, que me llevarían a ser un profesional con actitud y capacidad para superar cualquier reto con pasión por mi carrera".

Reconocimiento inmediato

Cuando llegó a España, en un primer momento formó parte de las filas del equipo de cocina del grupo hotelero Meliá y, después de unos años, en 2013 decidió montar un restaurante propio al que llamó Piscomar, con la idea de presentar una oferta innovadora, basada en la cocina marina y que, desde el minuto uno, cautivó a los paladares más exigentes de Madrid. Jhosef Arias descubrió que su esfuerzo se estaba reconociendo públicamente sobre el mantel y sacó partido del mensaje que le trasladaban sus comensales. Dos años después, en 2015, se embarca en una nueva aventura, Callao24, un espacio creado en homenaje a su madre, doña Ana, de la que aprendió los secretos de la cocina criolla y tradicional del Perú. En 2018 puso en marcha el restaurante Capón, como tributo a



una de las calles más emblemáticas del barrio chino de Lima. Aquí se inspira en la influencia gastronómica de China y Japón, conocidas como cocina chifa y nikkei, respectivamente, con el objetivo de dar a conocer la riqueza del Perú a través de la influencia cultural de otras regiones. Y a finales de 2020 inaugura Humo en el barrio de Vallecas, un nuevo modelo de negocio con una propuesta centrada en los pollos a la brasa y en las parrillas, en homenaje a la comida callejera de Perú, donde se consumen carnes a la parrilla, el anticucho, la mollejita, el rachi y el pollo a la brasa.

Uno de los grandes referentes de Perú

Hoy, el chef Jhosef Arias es uno de los grandes referentes de la gastronomía peruana en España, gracias al esfuerzo y empuje de sus proyectos. Además, forma parte de los 50 chefs del movimiento *Generación con Causa*, creado en Perú para promover la cocina peruana en el mundo y avalado por el chef peruano Gastón Acurio. ●

<https://grupojhosefarias.com/>



CONCEPTO X

Un giro cosmopolita a la tradición

TEXTO HERNANDO REYES

Producto de proximidad, materia prima de excelencia, responsabilidad con el bienestar animal o atención en lo sostenible son algunos de los aspectos que definen el recetario de este lugar ideado por un empresario danés de raíces portuguesas y la pasión gastronómica de un ejecutivo italiano.



Concepto X es el proyecto de Andrea Vota y Paulo Jesús. Andrea es un italiano que desempeñando el cargo de jefe de Protocolo del pabellón de España en la Expo de Milán se deslumbró con nuestra gastronomía. Paulo, de ancestros lusos, es un empresario de la restauración hecho en Copenhague donde tuvo dos restaurantes en los barrios más cool: Christianshavn y Vesterbro. Estamos pues ante una mistura que ayuda a entender lo explosivo y dinámico del lugar, el acierto de unos platos tradicionales que buscan un mestizaje atrevido, aunque con tacto gastronómico de primer orden, y la apariencia de un local, que, ubicado en el barrio madrileño de Retiro, destila toques industriales, exhibe eclecticismo por doquier y permite, por sus características de espacio, la eficiencia del servicio.

Un murciano en la cocina

El jefe de fogones es Diego Manzanares, un murciano que se formó en la Escuela de Hostelería de Sevilla. Su paso por Zalacaín, La Parrá o La Verónica le formó en el dominio de la calidad del producto y en la elaboración de una cocina de altura. Una cocina que ellos



mismos definen como mediterránea con la dispensa de todo el mundo, y es que ciertamente, Manzanares elabora recetas de siempre a las que incorpora sabores y productos de otros continentes, especialmente de Asia y América Latina.

Aunque la carta cambia dos veces al año, siempre se mantienen algunos clásicos como el pulpo asado con calabaza, ensaladilla rusa con huevo frito y chips de yuca y gambas crujientes con alioli de lima. En estos meses cálidos se puede degustar un tartar vegetal, un tabulé de mariscos o la apreciada tarasamalata griega, un puré cremoso hecho con una emulsión de pasta de huevos de pescado en salmuera. Sin duda, producto y creatividad encuentran en Concepto X una embajada destinada a tener dos espacios. De momento en esta primera fase, opera Barra X, que no es otra cosa que un espacio que gira alrededor de una barra con



aires de taberna moderna y cosmopolita. El restaurante, o la sala -como prefiera el lector- será la segunda fase que hará su aparición cargada de sorpresas.

La X como símbolo de...

El nombre del restaurante hace un guiño a la X, que, en matemáticas -y en otros muchos ámbitos- representa la incógnita. Al mismo tiempo la X evoca subliminalmente otros placeres. Y tras esta explicación concluimos que este lugar es todo un concepto por descubrir y disfrutar. Y ahora en este tiempo estival, su terraza es toda una tentación donde poder disfrutar de unos platos que respetan el producto base sin negar la posibilidad de descubrir nuevos sabores, contrastes y texturas. Esto es lo que se llama un giro cosmopolita a la tradición. ●

www.conceptox.com



LA MARCHANTE

Donde maridan arte y cocina de autor

TEXTO HERNANDO REYES

Desde el convencimiento de que hay que liberar la gastronomía de su limitación al hecho de comer, este nuevo espacio "Gallery Restaurant", perteneciente al Grupo Alrux, consigue que la experiencia gastronómica se potencie a través de una mirada hacia otras expresiones artísticas como la fotografía y la pintura.



Un generoso espacio de esquina entre las calles Prim y Conde de Xiquena con dos plantas en pleno barrio madrileño de Las Salesas, da cobijo al nuevo restaurante en el que se aventura el grupo Alrux Nova tras el éxito de la apertura de "La Más Croqueta" el pasado mes de diciembre.

La Marchante, que con su nombre rinde tributo a los comerciales del arte, pretende despertar emociones, sorprender a quien lo disfruta y favorecer un momento de contemplación. Se trata de un espacio gastronómico inspirado en los principios del "slow food" -materias primas de primera calidad que son tratadas con mucho respeto en los fogones-, y en el que sus paredes cuentan historias a través de exposiciones artísticas que aportan un valor diferencial a la experiencia de la cocina de autor.

La faceta más informal se vive en la primera planta donde una selecta oferta de más de cuarenta referencias de vinos procedentes de diferentes denominaciones de origen nacionales y de otros países (nos enamoramos de los de Nueva Zelanda y los argentinos) se acompañan con acertadas tapas como pueden ser las esferas de magret de pato o ese elegante "mar y montaña" que se viste de



panceta y chipirón para seducir a los más atrevidos; además, otras opciones líquidas como vermouths y elaborados cócteles están disponibles también para los maridajes. La planta superior está decorada en tonos claros y con un más que atinado gusto que, por momentos, recuerda ciertas tendencias escandinavas.

Un canto a los cuatro elementos del universo

La huerta rinde homenaje al elemento Tierra y en ella destaca la ensalada de burrata con tiras de calabacín. El Agua reúne recetas como el bacalao confitado que sorprende por el cremoso de piquillo y chorizo que lo acompaña; las carnes son las que envuelven el Fuego y en él compiten por protagonismo el Rib Eye con patata ahumada y el Steak Tartar del Monte servido con castañas y setas. Y como no podía ser de otra manera, son los arroces los que simbolizan el aire del universo.

La carta se completa con una selección de postres elaborados en el



restaurante como su tarta de queso, horneada y cremosa en el centro o una tarta de limón deconstruida.

Lo anterior se puede probar en porciones reducidas en un menú degustación de siete actos que no deja indiferente a nadie.

Otros "Planes Gastro"

Si bien es cierto que aquí el arte se presenta como un hilo de creatividad y talento para que la experiencia de comer traspase lo habitual, no faltan otros planes pensados para completar su oferta. Tal es el caso de la "Degustación de Vino" que incluye la cata de cuatro referencias con cuatro maridajes o el "brunch" que se sirve sábados y domingos y que ya está en la lista de los favoritos de los madrileños.●

www.lamarchante.es

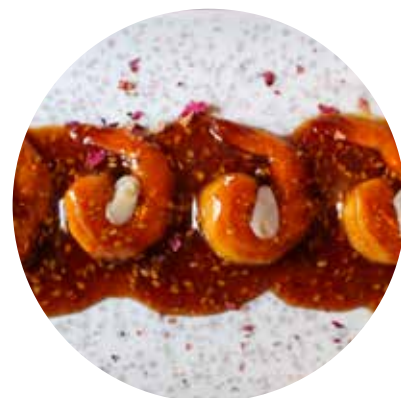


DOLI

Sabores del punyab en Madrid

TEXTO JORGE DÍAZ

El Doli es la silla de mano con la que novias indias son transportadas el día de su boda. Ese es el evocador nombre de este restaurante indio en el barrio de Salamanca, un lugar digno de una comida tan especial como la de un día tan importante.



Siempre cometemos el error de pensar que hay comida india —¿cuándo dejó de decirse hindú?—, mexicana, china... No nos damos cuenta de que son países enormes, con una variedad gastronómica infinita. No es lo mismo el norte que el sur, la costa que el interior, unas regiones que otras... Así que, en el caso de Doli, no debemos hablar de sabores de la India sino de sabores del Punyab, aunque en su carta también estén presentes algunas de las especialidades más conocidas de otras zonas del país.

El Punyab está en el norte de la India, en la frontera con Pakistán. De allí es originario

el chef Singh Sukhwinder, un antiguo cocinero militar que llegó a Europa hace casi treinta años y ha pasado por los mejores restaurantes franceses, españoles y londinenses —en el barrio de Mayfair, la verdadera prueba de fuego de la cocina india en nuestro continente, donde trabajó en las cocinas de Benares, restaurante galardonado con una estrella Michelin— antes de abrir su restaurante madrileño, Doli, en Diego de León, 13.

Una de las dudas de un comensal cuando se acerca a una gastronomía que no frecuenta, el que reconozco que es mi caso con la cocina india, de la que sólo había



disfrutado de algunos de los magníficos currys que los portugueses han incorporado a su tradición culinaria como consecuencia de su presencia en Goa, tiene la duda de si acertará en la comanda. ¿Será demasiado picante, me estaré perdiendo algo, estaré probando lo más representativo? En Doli no existe ese problema ya que tiene un menú de degustación (32,50 €) que te acerca a lo más característico de la cocina del local: pan de lentejas acompañado por salsas de yogur con menta, de mango o de tamarindo, pakoras, samosas de cordero, pollo tikka Massala —mi plato favorito—, cordero con salsa de yogur, vegetales con crema de mango, arroz basmati especiado, pan indio... Los sabores son suaves, con algunos toques picantes que se pueden acentuar en función de los gustos del comensal con sólo solicitarlo a alguno de los atentos y discretos empleados de la sala. Para acompañar hay una buena carta de vinos españoles, aunque recomiendo probar las ligeras cervezas indias, en mi caso una Kingfisher que no había probado antes y me resultó muy agradable.

Para los habituales de la zona, se trata de un barrio con muchos comercios y oficinas, hay un menú del día a un precio muy razonable (13,50€). Es una opción estupenda.

Aunque la vacunación avanza a pasos agigantados y parece que la pandemia es algo que va



quedando en el olvido, siempre es recomendable, sobre todo de cara al verano, poder comer o cenar en una terraza, una de las costumbres madrileñas que más se ha consolidado y que difícilmente se perderá. En el caso de Doli se puede disfrutar de una muy bien acondicionada terraza interior que se une a una sala amplia, decorada con los tradicionales motivos indios, terciopelos, lámparas, plantas, celosías de madera o grabados de dioses locales.●

www.restaurantedoli.com



RESTAURANTE LA NORIA - PUEBLA, MÉXICO Olga Méndez, la mujer que alcanzó el éxito aplicando la “Gerencia Humanística”.

TEXTO HERNANDO REYES

Estar en la lista de los mejores restaurantes de un país cuya gastronomía es Patrimonio de la Humanidad no es tarea fácil. Requiere de esfuerzo, de investigación y de mucha dedicación, además de un compromiso sinigual. Olga Méndez, directora de La Noria, ha conseguido que lo humano trascienda hasta instaurarse con éxito en la dirección del negocio rompiendo todo tipo de paradigmas sociales.

La Noria es el icono de la cocina poblana tradicional contemporánea. Es el mejor restaurante de Puebla y se encuentra entre los mejores de México. Detrás de él hay una mujer emprendedora que entiende que el éxito no se consigue fácilmente y que cuando se alcanza ese difícil equilibrio entre lo humano y lo económico las cosas pueden salir bien, tienen que salir bien.

Nacida en el seno de una familia numerosa en el interior de su provincia, Olga Méndez nos cuenta su historia con el propósito de hacernos soñar. Convencida de que no importa el contexto del que uno venga, porque siempre es posible crecer dejó su pueblo de la Sierra Norte para llegar a Puebla a iniciar sus estudios de contaduría pública en 1985. El inicio de su aventura como mujer de provincia en una ciudad grande le supuso varios obstáculos; muchos marcados por la timidez que entonces la embargaba pero la que pudo vencer gracias a las ganas de salir adelante, de soñar... Estando en cuarto semestre de contaduría pública empezó a trabajar en un despacho de abogados que asesoraba a restaurantes y que con el tiempo acabaría adquiriendo la mítica hacienda La Noria, la misma en la que abriría este restaurante que lleva su nombre y del que Gloria sería la contadora desde 1992 hasta 2006, año en que cambia la administración y la hacen socia y directora de la sociedad.

Rompiendo paradigmas

Desde sus inicios en su nuevo cargo tuvo claro que a la gente había que verla como lo que es, como un ser humano, tan sencillo como eso. Su misión no ha sido otra que sacar de las personas lo mejor de sí mismas para hacerlas crecer y crecer con ellas. Es el caso de de su chef Fernando Barrales quien por un lado no tenía formación profesional sino amor por la cocina, y por otro, se enfrentaba al paradigma del crecimiento



laboral, que parecía irrompible por no haber tenido oportunidades. Gloria ejerció con él casi una labor de madre e hijo para hacerle ver que sí tenía la capacidad para crecer y para abrir caminos, porque el problema no es la falta de capacidad, el bache para esta mujer siempre han sido los paradigmas impuestos social y empresarialmente. Fernando se capacitó, se adiestró en el servicio en sala, pisó una universidad y creció con el restaurante a la vez que éste subía en el pedestal del éxito.

Los peajes laborales no se pagan

Nuestra entrevistada hace una pausa, mira al vacío, y dice que cuando se juntan la

oportunidad con las ganas, las personas encuentran el camino para hacer las cosas de una forma diferente.

Ella nunca ha querido el mejor chef, ni al mejor jefe de sala, solo ha pretendido tener a “la mejor persona” y es que está convencida de que quien está bien con su familia y su entorno puede darlo todo en su trabajo.

Es la única mujer en una sociedad empresarial compuesta por reconocidos hombres que vienen de diferentes ámbitos, muchos de ellos con grandes oportunidades para el triunfo, pero todos con el convencimiento de que para ascender no hay que pagar ningún tipo de “peajes”. “Para llegar a donde quieres no tienes porque pagar ningún precio, y menos como mujer”, me dice con una voz dulce y tajante a la vez.

Se trata de ganar todos juntos

Se declara feminista de las de antes, no de las de ahora. Está impregnada de la necesidad de ejercer el servicio social, actividad que maneja al dedillo en su empeño de sacar del foso en el que se encuentran las mujeres con menos oportunidades. Afirma con rotundidad que el ser humano compra las etiquetas que en la vida le han impuesto: tu no puedes, tu no sabes, tu eres incapaz. Es consciente de que más de una vez han abusado de su nobleza, pero contrapesa el asunto exponiendo uno de sus lemas de vida: “Con tal de yo no ser como el que me traiciona, ya he ganado”.

La Noria no tiene rotación de personal, sus empleados de aquí no se van. Saben que es un restaurante que no niega oportunidades a nadie, al contrario, las potencia. Se trata de ganar todos juntos.



EL PALACE SE VISTE DE CINE HASTA EL 27 DE AGOSTO

El hotel rinde homenaje al cine con varias iniciativas que transportan al Hollywood de los años 60.

El hotel Westin Palace, Madrid propone hasta el 27 de agosto una experiencia gastronómica inspirada en películas inolvidables en el restaurante La Rotonda, bajo su exclusiva cúpula. El amplio y original menú, acompañado por los cócteles favoritos de las estrellas de Hollywood en el espacio 1912 Museo-Bar, va respaldado por las vestimentas utilizadas en las cinco películas que, de la mano del chef José Luque, componen el menú *Comer de Cine*. Una propuesta gastronómica inspirada en cinco obras maestras de los años 60, todas ellas superproducciones filmadas en España. Una original y sugerente iniciativa del emblemático hotel madrileño que recupera platos de diversas gastronomías, desde la rusa a la china, pasando por el asado castellano y una receta del antiguo Imperio romano.



MENÚ

Cóctel Ava

Creado por los barman de nuestro 1912 Museo-Bar en homenaje a Ava Gardner (vodka, batida de coco, curaçao y azúcar).



Tartar Rusia

Dr. Zhivago, una historia de amor imposible de principios del siglo XX a temperaturas bajo cero. La presencia de Rusia, como escenario de esta obra maestra, ha inspirado al chef para esta composición de sardina ahumada, remolacha, col y caviar de trucha.

Rollito Pekín 55

La historia del pato Pekín se remonta a la Dinastía Yuan, el inspector de las cocinas imperiales escribió la primera receta sobre este manjar. En un guiño a la superproducción de 1963, *55 días en Pekín*, el chef nos propone una de las delicias que disfrutaban en la Corte Imperial china.



Ruedas de pulpo con gachas de polenta, salsa Garum y lascas de pan ácimo

Evocando las técnicas gastronómicas del periodo recreado en *La caída del Imperio Romano*, Luque ha utilizado en su creación la salsa garum, una salsa muy popular en la antigua Roma y un pan ácimo que cocían en aquella época sin levadura.

Paletilla de cordero castellano asado, hojas tiernas y cebolleta dulce

El cordero de las tierras de Castilla es la materia prima que ha inspirado al chef para recordar gastronómicamente *El Cid*, película protagonizada por Charlton Heston y Sophia Loren en 1961 cuya vestimenta luce impecable bajo la cúpula, 50 años después.



Pastel ruso con cram de frambuesas al vodka

Una de las historias más crueles de principios de 1900 está recreada maravillosamente en *Nicolás y Alejandra*, la nota dulce la pone este delicioso postre de tradición rusa, revisitado por José Luque.

Precio por persona: 60,00 (IVA y bebidas incluidas)
Del 16 de junio al 27 de agosto en el restaurante La Rotonda.
Disponible para almuerzos y cenas, excepto almuerzos los domingos

CÓCTELES

En los años 60 el Hotel Palace recordaba a un plató de cine donde te podías encontrar a las grandes estrellas de Hollywood disfrutando un cóctel bajo la cúpula. Este verano invitan a descubrir sus bebidas favoritas en el 1912 Museo-Bar.

Cary Grant no se perdía los famosos **Dry Martini** del Bar del Palace, (ginebra, Martini Bianco y oliva)

A Rita Hayworth le encantaba tomar un **Margarita**, (tequila, licor Triple Seco y jugo de lima)

Orson Welles, que imponía con su presencia, tomaba **Negroni**, (Campari, ginebra, Cinzano Rosso y rodaja de naranja)

David Niven adoraba el **whisky on the rocks**, (Whisky y cubitos de hielo)

Marlon Brando era un incondicional del **Gin Tonic** (ginebra, tónica y rodaja de limón)

Cóctel AVA – un glamuroso cóctel creado por los barman de nuestro 1912 Museo-Bar en homenaje a Ava Gardner (vodka, batida de coco, curaçao y azúcar)

Precio por cóctel: 12,00 (IVA incluido).
Hasta el 27 de agosto en 1912 Museo-Bar.
De 23:30 a 01:00 de la madrugada.



Reservas:
reservas.palace@westin.com

BAAN *la cocina del sudeste asiático que Madrid merece*

Víctor Camargo parte de un producto local y muy reconocible para ponerlo al servicio de técnicas y recetas tradicionales asiáticas, además de otras elaboraciones de culto en las que se respetan con gran fidelidad sus procesos e ingredientes originales.

El sofisticado espacio de Baan se divide en dos alturas, diferenciando así el restaurante situado en la planta baja de su Cocktail House ubicada en la primera altura, que podrá disfrutarse en horario ininterrumpido.



Samosas rellenas de curry vegetal de madrás con kéfir de yogurt indio y menta.

Calle Villanueva, 2 - Madrid.
www.Baanrestaurante.com

SADDLE estrena propuesta estival

Los icónicos clásicos contemporáneos a base de las más exquisitas carnes y verduras de temporada de Saddle, se suman elaboraciones creadas por el chef Adolfo Santos en las que el mejor producto fresco de nuestras costas se convierte en protagonista.

Además, la propuesta de coctelería del restaurante también incluye novedades inspiradas en la coctelería clásica de aperitivo. Cócteles originales y coloridos que sorprenderán y deleitarán al comensal a partes iguales.



C/ Amador de los Ríos, 6 - Madrid
www.saddle-madrid.com



Nuevos platos con sabor a verano llegan a CASA ORELLANA



Cazón en adobo

Guillermo Salazar, chef de Casa Orellana, incorpora a la carta platos con guiños del norte y del sur y recetas refrescantes perfectas para disfrutar durante esta temporada. Este cambio de carta lo protagonizan elaboraciones populares y creaciones del chef sevillano que surgen de la fusión de su experiencia personal con los recetarios de siempre. Este verano, la barra, las mesas altas y la terraza situada en la tranquila calle peatonal de Orellana son pieza clave de Casa Orellana que ofrece un horario ininterrumpido donde tomar un vermut o un buen vino a cualquier hora del día.

Calle de Orellana, 6 - Madrid
<https://casaorellana.com/>

Disfrutar de la cocina tradicional española, a partir del excelente producto al que nos tiene acostumbrados, se podrá hacer ahora en un gran espacio al aire libre, decorado al estilo rústico, con mesas de madera bien distanciadas entre sí y cubierta con grandes sombrillas blancas.

El ambiente campestre se completa con un suelo de terrazo y una barandilla ligera de forja, que deja el paisaje a la vista y permite que corra la brisa fresca de la sierra madrileña.

Ubicada en el Camino Alto de Madrid del municipio de Boadilla del Monte, a pocos kilómetros de la capital, en la carretera Nacional M 501, Km 2,5, hace muy fácil escaparse para comer y desconectar del asfalto, disfrutando así de una experiencia al aire libre, rodeados de campo y saboreando la auténtica gastronomía española.

www.restaurantelacanada.com

LA CAÑADA enciende las brasas



¿No te apetece salir? ¡SHANG HAI STATION a domicilio!

Con el buen tiempo nos encanta estar al aire libre y disfrutar de almuerzos en el parque, cenas estivales en la terraza con amig@s... o simplemente llegamos más tarde a casa exprimiendo los rayos de sol y no nos apetece cocinar. Bien sea por comodidad para ver los partidos de la Eurocopa a gusto sin tener que meterse en la cocina, o para quedar genial cuando vayamos a casa de alguien a comer, el plan del recién estrenado verano es pedir comida rica a domicilio! Y es que la mejor gastronomía china nos la trae a casa Shang Hai Station desde cualquiera de sus cuatro locales en Madrid. Dumplings de muchos tipos, los clásicos rollitos, brochetas o wonton -que si no somos capaces de elegir, lo mejor es pedir la selección con un variadito-; arroces y fideos con los sabores asiáticos más reconocibles y sobre todo, muchos platos que sorprenden.

www.shanghaistation.es



EL JARDÍN DE ALMA Propone 'Bocados con Alma'... veraniega

Estrenan 'Bocados con Alma', una carta disponible en la nueva zona de mesas altas y en la de chill out donde no hace falta reservar. Y en la oferta principal también hay sabrosos cambios!

Y es que El Jardín de Alma sigue creciendo, evolucionando e incluyendo diferentes propuestas para cada espacio y momento del día a demanda de una clientela cada vez más enamorada de esta terraza de Arturo Soria. Sin duda todo acompaña para seguir disfrutando de este jardín los días y noches estivales.

Calle Arturo Soria, 207 - Madrid
<https://eljardindealma.com/>



Pulpo nacional a la brasa con vinagreta.

ZAGA RESTAURANTE

Primero el producto y después también

Desde que hace un año el restaurante Zaga aterrizase en la zona de Ponzano, en concreto en Bretón de los Herreros 39, poco a poco, y con mucho esfuerzo debido a las restricciones por la pandemia, ha conseguido afianzar su propuesta gastronómica de calidad.

En medio de la zona gastronómica de moda de la capital nos encontramos con este rincón especial que ya sólo al entrar evoca tradición y calidez en cuatro espacios, una zona de barra y de mesas altas, una agradable terraza donde comer 'de mantel'.

<https://zagarestaurante.com/>



La tienda 1725 del RESTAURANTE BOTÍN te envía a casa un menú con tradición

Los amantes de la buena mesa tienen en 1725 Gourmet, la tienda de experiencias "al estilo Botín" para disfrutar en casa de todo el sabor de la tradición

En verano lo que menos apetece es pasar tiempo en los fogones y es por lo que 1725 Gourmet lo envía todo preparado, en menos de dos horas en Madrid dentro de la M30 y en 24 horas el resto de España, para que en solo unos pasos tengas un menú delicioso, en el que podrás dejar a los invitados con la boca abierta. El pack comienza con el aperitivo y por supuesto no hay un plato con más sabor a verano que una paella de la que hay dos opciones a elegir, todo ello acompañado de un exquisito vino blanco por 49,90 € IVA incluido.

Tienda 1725 - Madrid
<https://1725gourmet.com/>



EL MERCADO DE SAN MIGUEL abre sus puertas con nuevas propuestas gastronómicas

Contando con 29 espacios diferentes, el mercado, pionero en el sector gastronómico, vuelve a consolidarse como un punto de ocio imprescindible en la capital.

En esta nueva etapa, se estrenan, además, seis nuevos espacios entre los que se encuentran los puestos de Madreamiga, proyecto de panadería artesana que llega al mercado de la mano de la pandera Begoña San Pedro, la chef Clara Villalón y el cofundador de Grosso Napoletano, Hugo Rodríguez de Prada; la propuesta cárnica de Primitivo; las tortillas de Picolisto y la Quesería Qesoba, empresa cántabra elaboradora de quesos artesanos. Además, El Señor Martín, ya presente en el mercado, abre un nuevo espacio, y P.A.N, marca pionera de harina precocida de maíz y con una oferta culinaria centrada en arepas y otros platos venezolanos, se establece nuevamente en el Mercado de San Miguel.

www.mercadodesanmiguel.es



El aperitivo de los domingos, en la terraza de verano de PORTONOVO

La terraza de verano del restaurante Portonovo (calle Aguarón, 7) se convierte en el plan perfecto para disfrutar del aperitivo de los domingos. Durante el mes de julio de 12.00h a 14.00h ofrecen una propuesta de vermut Petroni, Spritz Petroni o cerveza Maestra que incluye una tapa de zamburiñas, empanada gallega de mejillones o zorza o una Gilda Portonovo.

Un aperitivo previo que da paso a la carta de tapas y conservas que ofrecen en la terraza de verano. Un plan sin problemas de espacio dentro de Madrid.



www.restauranteportonovo.com

Elena Arzak se apunta al aperitivo como experiencia gastronómica única

La chef con tres estrellas Michelin presenta una exclusiva salsa, elaborada a base de mejillones, para combinar con las patatas fritas Lay's Gourmet

TEXTO: PILAR ORTEGA

Una apuesta por un aperitivo tan popular como las patatas fritas y detrás un nombre asociado a tres estrellas Michelin. La chef Elena Arzak se ha escapado de su escenario habitual, trilaureado por la "guía roja", para bajar al territorio más desenfadado del aperitivo. Y lo hace de la mano de la marca de patatas fritas Lay's Gourmet. El propósito, sorprender a través de la innovación y la calidad para elevar el momento de disfrute del aperitivo con la Salsa Aperitivo Gourmet

La chef guipuzcoana y directora de la cocina del restaurante Arzak ha elaborado la receta de la Salsa Aperitivo Gourmet experimentando en su laboratorio con más de 1.000 sabores para crear un aderezo inspirado en el mar. Mejillones escabechados procedentes de las Rías Baixas, guindillas en vinagre y un toque de alga nori son los ingredientes que dan como resultado una salsa para aperitivo que combina con el delicado crujido y sabor de las patatas Lay's Gourmet.

Elena Arzak, durante la presentación, afirmó que "mi cocina está basada en platos del mar y tengo una afición especial hacia todo lo que viene de él. En este caso, me he inspirado en un momento muy agradable para mí: cuando estoy en la playa mirando al mar y me acaricia la brisa marina. Esta sensación es la que me ha llevado a pensar en dar un toque marino a estas patatas mediante la creación de esta salsa para aperitivo". En cuanto al proceso creativo, añade: "Lo hemos desarrollado en nuestro laboratorio junto a nuestro equipo de chefs. Partimos de la idea de hacer una salsa relacionada con el mar y que combinara bien con la textura y el punto de sal de las patatas Lay's Gourmet". El resultado es una salsa de alta cocina de intenso sabor a mar, con la acidez justa, un retrogusto a mejillón de las Rías Baixas, el ingrediente principal, y un ligero toque a alga nori. "Para mí era un reto lograr una salsa para un público tan amplio que tuviera todos mis estándares de calidad y ha quedado un resultado fresco, sabroso y un digno acompañante de las patatas Lay's Gourmet".



Un aperitivo de excelencia

El aperitivo es un rasgo característico de nuestra cultura, ese momento que invita a conectar, disfrutar y saborear alrededor de una mesa, en compañía de familia y amigos. "Yo siempre he reivindicado la importancia del aperitivo por ser un momento de celebración y reunión entre amigos, y uno de los momentos más especiales de nuestra gastronomía, porque representa el primer bocado de muchos, y el que disfrutas con más ganas" afirma Elena Arzak.

Tradición y vanguardia

El amor por la cocina de Elena Arzak se lo debe a su abuela y a su padre, Juan Mari Arzak, impulsor de la nueva cocina vasca, y uno de los cocineros españoles contemporáneos más importantes del siglo XXI. Elena es la cuarta generación del apellido Arzak. Fiel al estilo de cocina de su padre, la chef ha aportado al restaurante nuevas técnicas y ha recibido de Juan Mari Arzak la inquietud por la experimentación, con excelente materia prima y grandes dotes de creatividad.



El verano de PEPE&CRO sabe a croquetas de gambas al ajillo



Pepe&Cro
www.pepeandcro.com

Hace algo más de un año que Pepe&Cro comenzó su venta a particulares y en estos meses, sin duda alguna, las deliciosas croquetas que elabora José Camacho se han convertido en un must del congelador. Y es que son 100% naturales, sin aditivos, elaboradas con ingredientes provenientes de pequeños productores y de primera calidad, son cremosas por dentro y crujientes por fuera, hay más de 20 sabores para elegir y llegan directas a la puerta de casa -¡ojo! a toda la Península y Baleares-. Así que, ¿qué más se puede pedir? Pues ¡¡novedades!!! Y eso es precisamente lo que trae el verano... un nuevo sabor: Croquetas de gambas al ajillo, con toque picantito incluido. Son tan auténticas que hasta apetece ponerlas en una cazuela de barro y mojar pan... Y es que la calidad de los productos -seña de identidad de la firma- se nota: las gambas son de Huelva, el ajo de Chinchón y a la hora de freír, por supuesto, un buen AOVE.

FLAX & KALE lanza la gama más completa de carnes y quesos 'plant-based' producida en España

Flax & Kale, la única marca plant-based multicategoría, de producción propia y local de España, revoluciona una vez más el mundo de la alimentación presentando 14 referencias en carnes y 31 en quesos plant-based para retail y horeca.

La gama incluye tanto alternativas a la carne de vaca como de pollo, en diferentes formatos: hamburguesas, croquetas, nuggets, albóndigas y carne picada. Mientras que los quesos incluyen las variedades gouda, cheddar, mozzarella, en versión lonchas, dados y rallado. La oferta se completa con un queso cremoso para untar tipo phili, un rayado 4 quesos con roquefort y unos mozzarella fingers, que son una referencia inédita hasta el momento en el mercado.

Con receta original de Teresa Carles, las 45 referencias son fruto de más de 40 años de innovación y experimentación de la prestigiosa chef internacional en alimentación vegetariana, y han sido testados durante los últimos 3 años en los restaurantes del grupo de Barcelona, Madrid y Lleida.

Sus carnes y quesos son una experiencia para los sentidos idéntica a la tradicional tanto en sabor, olor, sensación en boca; como en corte, untado, fundido o elasticidad. Y utilizan envases sostenibles con un 90% menos de plástico.



Flax & Kale
<https://flaxandkale.com/>



5 recetas RIANXEIRA para disfrutar este verano del pescado y marisco

Al 56% de los españoles le gustaría conocer nuevas formas de incluir conservas de pescado y mariscos en su alimentación diaria, según un estudio de Rianxeira. La estación del año en la que los españoles consumen más conservas es el verano (50%).

Recetas Rianxeira

<https://rianxeira.com/recetas/>

Para los más saludables: ensalada griega de ventresca y atún y queso fresco

Ingredientes:

1 lata de ventresca de atún claro MSC con aceite de oliva eco y flor de sal
50 gramos de queso fresco
50 gramos de pimiento rojo
50 gramos de pimiento verde
30 gramos de pepino
3 gramos de cilantro
50 ml de aceite de oliva
30 ml de zumo de limón
Sal al gusto



Para los amantes del "dipeo": guacamole de mejillones en escabeche de las rías gallegas

Ingredientes:

1 lata de mejillones en escabeche de las Rías Gallegas
1 aguacate maduro
20 gramos de cebolla
30 gramos de tomate
Un poco de cilantro
Zumo de media lima
Sal

Llega a España NUTELLA® Biscuits, la deliciosa galleta que ya cautiva en Italia y Francia

Nutella Biscuits es una galleta crujiente con un corazón cremoso de Nutella, perfecta para compartir los momentos más especiales con nuestros seres queridos. Elaboradas con ingredientes de primera calidad, es el equilibrio perfecto de sabores, ya que está formada por un 55% de galleta crujiente hecha con harina de trigo y azúcar moreno y está rellena de un 45% de Nutella. Además, se presenta en una bolsa de 304 gramos que incluye 22 galletas y con cierre zip, de forma que Nutella Biscuits es perfecto para compartir momentos deliciosos con quienes más queremos.

Ferrero
www.ferrero.es



Sun
RESORTS



Hello

SUNSHINE!

Isla Mauricio abre sus fronteras a turistas vacunados a partir del 15 de Julio 2021 en varias fases.

Queremos darte la bienvenida con nuestra promoción Hello SUNshine :
Disfruta de una noche gratis !

Consulte en su agencia de viajes habitual condiciones y detalles de la apertura de fronteras y fechas de aplicación de la promoción HelloSunshine "Paga 5 noches y disfruta 6 o paga 10 noches y disfruta 12"

Información adicional Blanca.casado@sunresorts.es



ABADÍA DE SAN QUIRCE VERDEJO SOBRE LIAS 2020 *Para disfrutar del verano*

Fresco, expresivo, con aromas intensos a fruta tropical y sobre todo fácil de beber. La añada 2020 de **Abadía de San Quirce Verdejo** sobre lias será la elección perfecta para el aperitivo, las tardes de terracedo, en la playa o en una cena importante. Tú eliges, pero sobre todo, compártelo. De color amarillo pajizo, limpio, brillante con intensos destellos, este verdejo 100% es un vino amplio en nariz donde predominan los tonos de la variedad: hinojo, frutas tropicales maduras y unos delicados matices balsámicos. Un vino expresivo en boca, intenso, redondo, fresco en acidez con un largo y elegante final.

Bodegas Abadía de San Quirce
www.abadiadesanquirce.com

GODELLO FB 2020

Calidad y elegancia en un blanco de guarda

La bodega Dominio de Tares, pionera en la elaboración de vinos tintos de guarda de la Denominación de Origen Bierzo, fue también de las primeras que apostó por los blancos de guarda de la variedad Godello. Con su primera añada en el año 2000 comenzó una nueva etapa en la bodega y ahora, tras la gran acogida cosechada durante las dos últimas décadas, presenta la añada 2020 de su Godello Fermentado en Barrica.

Un blanco serio y bien estructurado de color dorado brillante, aromas cítricos y minerales, y con una textura en boca untuosa y fresca.

Bodega Dominio de Tares
www.dominiodetares.com



CHIVITE LEGARDETA CHARDONNAY 2020

Nueva añada y sorprendente expresividad



La influencia del clima atlántico continental de Finca Legardeta permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente, para lograr una frescura y expresividad únicas.

Este **Chivite Legardeta Chardonnay 2020**, un vino joven, parcialmente fermentado en barricas de roble francés es un vino especial que sorprende.

En cata muestra un color amarillo verdoso, brillante. Su aroma es fresco e intenso. Hay predominio del carácter frutal (fruta de hueso y tropical) con recuerdos florales y madera fina. En boca es sabroso, intenso, con muy buena acidez. Final largo que termina en elegante amargor.

Chivite
<http://chivite.com/>

CORSALVATGE

El vino más salvaje de Clos Cor VÍ

Clos Cor VÍ presenta su nuevo vino CorSalvatge, - en castellano significa corazón salvaje -, un nombre que ya es un adelanto y una primera muestra de intenciones del vino que la bodega ha querido elaborar. Su imagen, un duende con corazón libre, es la antesala de lo que Luis CorbÍ, propietario de la bodega, quiere expresar en su vino CorSalvatge 2020.

CorSalvatge 2020, elaborado 100% con la variedad autóctona Verdil, procede de una hectárea de viñedo ecológico de 14 años de la finca El Ramblar. Como confirma Luis CorbÍ, la parte salvaje del vino "ha sido dejar que la propia naturaleza del vino manifestara sus propias levaduras para que la uva fermentase en su propia envoltura". Es un vino singular, fresco, con aromas a cítricos, flores blancas y hierbas mediterráneas.

Chivite
<https://closcorvi.com/corsalvatge/>



GODELLO DE O LUAR DO SIL

Sabor, frescura y autenticidad

Con la llegada de la época estival comienza "oficialmente" la temporada de máximo protagonismo para los vinos blancos. Los de **O Luar do Sil**, fiel reflejo del carácter puro y mineral de la uva godello, proponen un verano con mucho sabor, frescura y autenticidad.

O Luar Do Sil Godello 2020. Pureza en Valdeorras

Nota de cata. Color amarillo verdoso. Aromas de gran intensidad y pureza varietal; destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas típicas del entorno. Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, de gran longitud y personalidad, y final de notable persistencia aromática.



O Luar do Sil Godello Sobre Lías 2019. Un paso más allá en la mejor expresión de la godello.

Nota de cata: Color dorado verdoso. Aromas de gran intensidad y pureza varietal; destacan las frutas de hueso maduras con notas a pastelería aportadas por las lías; matices a flores blancas y a balsámicos, típicos del entorno de cultivo. Boca fresca y muy potente, claro carácter mineral aportado por los suelos de granito. Equilibrado, goloso, longitud y personalidad, final de gran amplitud aromática.



Pago de Capellanes

<https://pagodeloscapellanes.com/>

WHISPERING ANGEL:

Susurro rosado exuberante de Château D'Esclans

Este rosado, que forma parte de la gama de vinos con los que Château D'Esclans impulsó el Rosé Renaissance, traslada a la Provenza francesa a través de sus notas florales y a frutos rojos.

Gracias a la combinación perfecta de uvas de diversas variedades y al enfoque inigualable de fermentación en barrica, este rosado ha sido reconocido como uno de los número uno en su categoría.

Además, Whispering Angel combina a la perfección con infinidad de estilos culinarios. Así, es el perfect pair de platos que van desde ceviches a tatakis, pasando por las clásicas pissaladière provençale y lemon chicken piccata.

Château D'Esclans
<https://esclans.com/>



Zamora Company

<https://zamoracompany.com/>

RON MATUSALEM reivindica el arte del servicio de sala

Ron Matusalem ha diseñado junto con el bartender de Saddle, uno de los herederos de este arte contemporáneo del servicio de sala, un cóctel exclusivo disponible en el restaurante desde este mes de junio.

Esta propuesta líquida denominada 'La Dominicana' elaborada con **Ron Matusalem Gran Reserva 23**, está diseñada por Alberto Fernández, coctelero de Saddle, y se preparará en sala ante los comensales, defendiendo así este noble oficio.

Ron Matusalem, en su búsqueda por la excelencia, quiere unirse a la reivindicación de esta corriente y recuperar así gestos, maneras y formas de los servicios clásicos de las grandes casas.



Alma caribeña y tradición jerezana se unen en el RON DOS MADERAS de Williams & Humbert



Williams & Humbert

www.tiendawilliamshumbert.com

Esta mezcla de culturas tiene como resultado un blend de ron suave y con cuerpo que a su vez destaca por el toque especial y tan característico que le otorgan los vinos de Jerez.

Añejado a través del clásico sistema de Criaderas y Soleras de Jerez, **Ron Dos Maderas** comienza su camino en botas utilizadas para envejecer bourbon en el Caribe y posteriormente en las botas de Williams & Humbert envinadas con jereces de vejez certificada.

Desde 2014 Williams & Humbert dedica una parte de los beneficios procedentes de la venta de Dos Maderas Luxus a la preservación del medioambiente y la conservación de las tortugas en peligro de extinción de la zona.

VILARNAU ROSÉ DELICAT, el mejor cava rosado en el concurso internacional de vinos Bacchus

El Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha premiado a Vilarnau Rosé Delicat con un Gran Bacchus de Oro. Este cava Brut Rosado Reserva orgánico de Vilarnau ha recibido, por primera vez en su historia, la máxima distinción en la gran cita española con el mundo del vino. Este reconocimiento es otorgado por un jurado compuesto por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters Wine y Masters Sommelier de todo el mundo.

Vilarnau Rosé Delicat Ecológico es cava singular elaborado, mayoritariamente, con Garnacha y un pequeño toque de Pinot Noir. Tras seguir un delicado proceso de elaboración, permanece durante más de 15 meses de crianza en botella dando como resultado un cava rosado pálido, de gran complejidad aromática, muy cremoso, fresco y elegante. Este cava Reserva ecológico y apto para veganos es perfecto para acompañar aperitivos, arroces, pastas o postres cremosos. Además, resulta ideal para disfrutar en cualquier instante del verano que se acerca.

González Byass
www.tiendagonzalezbyass.com



PUERTO DE INDIAS

dedica su primera ginebra de mora a la mujer



Tras el éxito cosechado por la marca con Puerto de Indias Strawberry, la conocida ginebra de fresa original, y el crecimiento que ha experimentado desde entonces, Puerto de Indias quiere volver a hacer historia con **Puerto de Indias Blackberry**.

Un 70% del público de Puerto de Indias y, a su vez, el 50% de su plantilla está conformado por mujeres, entre ellas, las creadoras de este nuevo sabor.

Han sido precisamente las mujeres quienes han creado y elegido este como el nuevo sabor de la marca, nacido como una forma de agradecimiento a sus principales consumidores, las mujeres, que han convertido a Puerto de Indias en la ginebra preferida y más consumida en España.

En un estudio realizado a nivel interno, fueron un 44% las que eligieron mora como su sabor preferido.

Puerto de Indias
<https://ginpuertodeindias.com/es/>

CERVEZA DE MONESTERIO

Expresamente creada para degustar con productos ibéricos



Cerveza de Monesterio
www.lacervezademipueblo.com

"Quiero una cerveza que sepa a cerveza, una cerveza de verdad". Con esta premisa Juan Frutos, productor de televisión extremeño afincado en Alemania, planteó su desafío a una treintena de cerveceras bavareas de la región de Bamberg, considerada cuna de la cerveza no solo en el país germano sino en el mundo. Su objetivo era claro: crear una cerveza que maridara a la perfección con los productos de Monesterio, su pueblo.

Tras un proceso de selección que llevó aparejadas interesantes catas de cerveza, Juan Frutos se decantó finalmente por el maestro cervecero Georg Rittmayer, ganador del "European Beer Star" de 2017, la "Berlin Beer Competition" de 2019 o la "Frankfurt International Trophy" de 2019, y cuya familia produce cerveza desde 1422. "Antes de que Colón llegara a América, la familia de Georg ya producía cerveza".

Rittmayer y Frutos comenzaron a trabajar en la receta; unos seis meses de trabajo hasta dar con diferentes "Lager", candidatas a salir el mercado. Tras varias catas en Alemania para seleccionar las mejores recetas, llegaba el turno de hacer una cata a ciegas en Monesterio, donde de jamón e ibéricos entienden un rato, y así se cerraría el círculo del maridaje.

La Cerveza de Monesterio Lager Original, Fresca y muy equilibrada, es una cerveza ideal para aperitivos y platos ibéricos y, marida especialmente bien con el jamón de bellota 100% ibérico

PEPSI, por un planeta más sostenible



Con la nueva campaña 'Nada sabe mejor que una botella 100% reciclada', **Pepsi** apuesta por impulsar una economía circular de envases.

La marca de refrescos se convierte en la primera marca de bebidas carbonatadas de España en contar con una botella hecha 100% de plástico reciclado.

<https://pepsimax.es/>



Retrato fotográfico de Ai Weiwei, Cortesía Ai Weiwei Studio



"Life Cycle", otra de sus instalaciones

Ai Weiwei es uno de los artistas más cotizados del planeta

AI WEIWEI: disidencia china y pasión por Portugal
Afincado en el Alentejo desde hace más de un año, el artista chino presenta en Lisboa "Rapture", la exposición más extensa que se le ha dedicado nunca en el mundo.

TEXTO **PILAR ORTEGA**
www.viajesynombres.com



Ai Weiwei es, seguramente, el artista chino más célebre y mediático de su país y uno de los más cotizados del planeta. Su inconformismo y su particular visión activista de la tradición china le han conducido a estar bajo arresto domiciliario en su propio país, donde no le han perdonado ni su compromiso social ni sus "gritos" reivindicativos. En la actualidad reside en Portugal, en el Alentejo, y ahora acaba de inaugurar la exposición *Rapture* en Lisboa, la más extensa que se le ha dedicado nunca y que recorre toda su carrera artística a través de 85 piezas, algunas emblemáticas y otras nacidas en tierras portuguesas. La muestra se exhibe en la Cordoaria Nacional, en el barrio de Belém, y en ella hay de todo: instalaciones, esculturas, vídeos, películas, fotografías y documentales que vertebran los dos

grandes ejes de su trabajo: la realidad y la fantasía.

Algunas de las piezas que el público podrá ver en *Rapture* están realizadas con técnicas artesanales portuguesas y materiales locales, como la cerámica, el corcho o el mármol. Una de las obras más icónicas que se pueden ver en la muestra es la titulada *Snake Ceiling* (2009), una gran instalación en forma de serpiente elaborada con cientos de mochilas escolares y con la que quiso rendir homenaje a los estudiantes muertos en el terremoto de Sichuan de 2008. También son célebres las piezas *Circle of Animals* (2010), inspirada en una fuente de un palacio arrasado de Pekín, y *Law of the Journey (Prototype C)* (2016), una instalación de 70 metros de una patera hinchable con 285 pasajeros, que "navega" por una de las salas de la



"Pendant (Toilet Paper)", una escultura en forma de rollo de papel higiénico



"Brainless Figure in Cork" (2021), un autorretrato del artista



"Circle of Animals_Zodiac Heads" está inspirada en una fuente de Pekín



La exposición de la Cordoaria Nacional, en Lisboa, reúne 85 piezas en 4.000 metros cuadrados

"Forever Bicycles", una instalación realizada con bicicletas chinas

Cordoaria Nacional de Lisboa y que evoca la crisis de los refugiados en el mundo. Y es que Ai Weiwei es también activista por los derechos de las personas sin distinción de fronteras y, desde luego, por la libertad de expresión.

Imágenes "robadas" en Wuhan

Frente a estas piezas clásicas, el visitante de la exposición de Lisboa podrá descubrir uno de sus proyectos más recientes, *Coronation*, un vídeo filmado en la ciudad de Wuhan durante el encierro provocado por la pandemia que fue prohibido por el Gobierno chino y que reúne imágenes "robadas" enviadas por amigos de Ai Weiwei atrapados en Wuhan desde los hospitales y la calles de la ciudad donde se supone nació la Covid-19, junto a piezas que revisan técnicas tradicionales e iconografías olvidadas desde la denominada Revolución cultural de Mao Tse-Tung.

Otras obras emblemáticas de Ai Weiwei son *Forever Bicycles*, una instalación formada por un laberinto abstracto de

cientos de bicicletas Yong Jiu, la marca más popular en China; *Porcelain Pillar with Refugee Motif*, una gran escultura con motivos de refugiados realizada con la técnica de los tradicionales azulejos portugueses; *Refraction*, unos paneles solares de desecho que simulan un ala de pájaro, o *Zodiac*, una serie de obras que representan las cabezas de los animales del zodiaco chino.

Exilio en Berlín y Cambridge

A sus 63 años, Ai Weiwei ha acumulado largos periodos de exilio. Antes de afincarse en Portugal, vivió cinco años en Berlín y después en Cambridge, donde estudia su hijo, siempre escondido por motivos de seguridad. Esto no le ha impedido ser considerado el artista más popular del mundo en 2020 por *The Art Newspaper*. Pero justo antes de la pandemia, el artista chino decidió instalarse en Portugal, concretamente en la zona sur del Alentejo. "¡Bienvenidos a mi país, Portugal!", dijo a los periodistas durante la presentación de la exposición *Rapture*. "Me siento bien aquí..."

no siempre es fácil explicar por qué. La pandemia ha sido trágica para el mundo, pero para mí, este periodo ha sido muy productivo. Me quedaré aquí mucho tiempo, a menos que pase algo”, insistió.

El compromiso político y social de Ai Weiwei trasciende también las fronteras de su país. Hay que recordar su participación en el proyecto *Don't Follow the Wind*, un trabajo colectivo dentro de la zona de exclusión nuclear de Fukushima, lo que le valió el título de Embajador de Conciencia de Amnistía Internacional. Otro de sus trabajos fue el de asesor artístico de los arquitectos suizos Herzog & De Meuron en el diseño del Estadio Nacional de Pekín, conocido como *El nido de pájaro*.

Pero seguramente su propuesta más sonada fue la que tuvo lugar en la Tate Modern, con millones de pipas de girasol de porcelana, hechas a mano por artesanos chinos, que ocuparon el suelo de la Sala de Turbinas del museo londinense.

4.000 m² de exposición

Rapture ocupa una superficie de 4.000 metros cuadrados y estará abierta al público hasta el próximo 28 de noviembre en la Cordoaria Nacional de Lisboa, una vieja fábrica de accesorios para barcos hoy reconvertida en sala de arte.

Ha sido comisariada por Marcello Dantas, responsable también de exposiciones de artistas como Bill Viola, Gary Hill, Shirin Neshat y Tunga. ●

“Porcelain Pillar with Refugee Motif”, un homenaje a los refugiados y a la cerámica portuguesa



“Refraction”, paneles solares que forman un ala de un pájaro



“Zodiac”, animales del zodiaco chino

Cordoaria Nacional
Lisboa
Hasta el 28 de noviembre de 2021
www.aiweiwel Lisboa.pt



'Aún queda sitio'. Casita del Pescador de El Retiro (Madrid)

...O CÓMO DETENER EL TIEMPO

TEXTO **ANTONIO GÓMEZ RUFO**
www.viajesynombres.com



La fotografía de José María Cobos es una geografía de momentos. El instante es su eternidad, un instante congelado para rendirlo a la posteridad, convirtiendo lo que él solo ve en un acto de desprendimiento. No retiene el arte para disfrutarlo a solas sino para compartirlo porque sabe, como decía Borges, que lo que no se muestra no existe. Cámara al hombro, al desuso, encuentra sensaciones, sombras y milagros de la naturaleza y los atrapa, con ese mimo con que Dickens elegía los adjetivos, Billy Wilder los planos cortos y Vermeer la luz del amanecer. La fotografía es arte y oficio, perseverancia e instinto, intui-

ción y paciencia, emoción. De todo ello sabe Cobos y para él todo es susceptible de enmarcarse. Sin la pretensión de distorsionar la imagen sino de claudicar ante su particular belleza natural. Y de compartir la rendición. Generosidad, insisto. Sus trabajos son viajes exteriores e interiores, entresacados de los grandes espacios y de los rincones enmascarados, ocultos o en penumbras, como gustaba a Dostoievski rebuscar en la psicología de los personajes para mostrar lo mejor y lo peor de su manera de ser. Cobos sale al exterior para captar grandes bocanadas de aire y se entromete en los silencios para conservar



'Caretas'. Plaza Mayor. Madrid

'Dejadme solo'. Gavieiro, Asturias



'Falta el gato'.

un instante de luz y hacer eternos los reflejos. En todo lugar se siente cómodo, al paio y al cobijo, depredador de maravillas que roba igual si se exhiben al aire libre que si se resguardan en rincones disimulados. La fotografía es el arte que mejor detiene el tiempo, más allá de la inmortalidad de la pintura que es siempre subjetiva y de la escultura, que es muchas veces esquela. El fotógrafo es testigo y cuenta lo que hay, no lo que imagina ver, por eso su arte es capaz de encontrar la vida en el mejor y en el peor de sus momentos, sin concesiones, piedad ni excusas. Lo fotografiado es tan inocente o tan culpable como lo que en ese momento se captura. Invento ingrato, lo llamaron los naturalistas.

En esta serie de imágenes Cobos nos desvela su mirada, a veces romántica, en ocasiones realista y siempre sosegada. Se hace preguntas y deja que la fotografía las responda; rehúye del impresionismo y se deja llevar por ese momento que le provoca fascinación, sin artificios. Es la fotografía de las verdades, sin maquillaje. Como es la vida, cuando es insoportable y cuando es liviana, como el ser de la novela de Kundera. Nada más real que la vida. Galicia, Asturias, Castilla, Madrid... Fachadas, tejados, puertas, interiores... Todos los viajes que Cobos nos invita a realizar a través de su propia mirada es, en el fondo, la mirada a un mundo que a los demás, casi siempre, se nos escapa.●



Más de 40 rutas senderistas

Conocer un país caminando es, probablemente, una de las maneras más exactas y completas de aprehender sus claves. Con cada paso el viajero capta los matices de un paisaje, unas vistas o una estampa, y con cada paseo crece el conocimiento del suelo que se pisa. Por esta razón cada vez más personas se calzan unas deportivas, agarran una mochila y se lanzan a recorrer senderos, itinerarios y caminos. Y algunos de los mejores se recogen en esta guía para practicar el senderismo por toda España. Escrita por un experto, *España a pie* ofrece información y será una fuente de inspiración para todos los caminantes que disfrutan de viajar con los pies en la tierra.

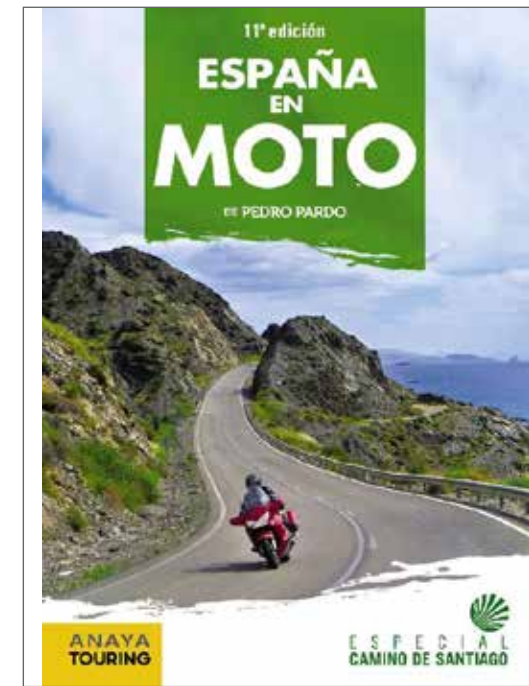
Autor: Sergi Ramis
Título: España a pie
Páginas: 256
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 25,00 euros



La guía para los amantes del surf

Explora las olas más emocionantes del mundo con Los mejores lugares del mundo para hacer surf. Desde la Costa de los Esqueletos barrida por el viento de Namibia hasta el G-Land de Java, podrás descubrir el mejor lugar para surfear, sea cual sea tu nivel de práctica. Este magnífico libro cuenta además con la colaboración de escritores especializados en este deporte de todo el mundo, como el ganador del Premio Pulitzer William Finnegan, y todos los artículos se acompañan de fotografías impresionantes para que te puedas inspirar. Esta es la guía por excelencia para los surfistas que buscan su próximo salto épico.

Autores: Eduard Portas Requena, Bettina Batalla Milesi
Título: Los mejores lugares del mundo para hacer surf
Páginas: 328
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 25,00 euros



Todo para recorrer España en moto

Esta undécima edición de la guía para motoristas en España contiene información sobre 10.000 kilómetros descritos, con nuevos tramos de carretera y nuevas curvas por España, sin duda el mejor país del continente para la práctica del mototurismo, algo así como un paraíso para viajeros en moto. Decenas de miles de kilómetros de carreteras al margen de las grandes rutas, en buena medida bien asfaltadas, amplias áreas escasamente pobladas, una gran presencia de sistemas montañosos y un litoral inacabable. *Viajar en moto por España* es un constante descubrimiento, y esta guía es una ayuda inestimable para quienes emprenden, sobre dos ruedas, lo que suele ser una experiencia apasionante. Incluye un apartado especial dedicado al Camino de Santiago.

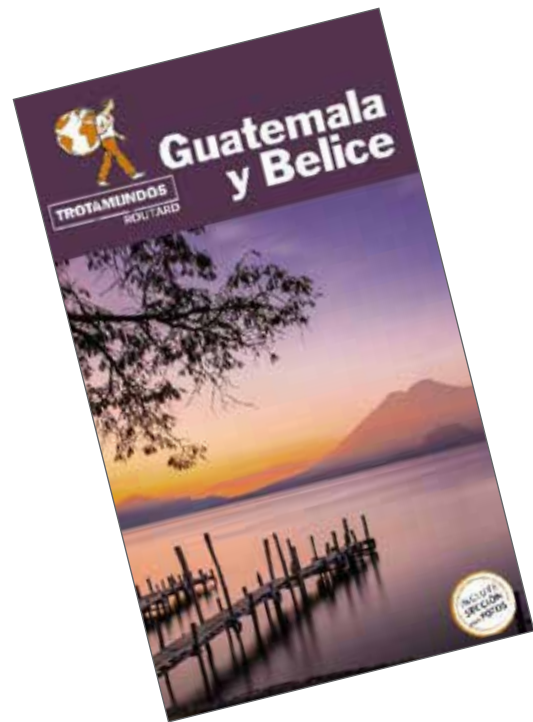
Autor: Pedro Pardo
Título: España en moto.
Páginas: 384
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,50 euros



Guía de Mallorca actualizada

Mallorca, reconocida estrella del Mediterráneo, destaca por su personalidad soleada, sus deslumbrantes playas, su mar azul, sus montañas remotas y sus conmovedores pueblos en las colinas. Y Lonely Planet te acerca a ella con increíbles propuestas para vivir experiencias únicas y los mejores consejos para planificar unas vacaciones inolvidables. Esta guía a todo color será tu compañera con sus consejos actualizados sobre qué ver y qué obviar y, sobre todo, para descubrir joyas ocultas que nunca antes hubieras imaginado. Déjate llevar por la Artà medieval, explora la impresionante Platja des Coll Baix o disfruta de la tranquila Illa de Cabrera, todo con un compañero de viaje de la máxima confianza.

Autor: Josephine Quintero, Damian Harper
Título: Mallorca
Páginas: 224
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 20,90 euros



Guatemala y Belice

Guatemala es un país extraordinario cuya población es mayoritariamente de origen maya. Casi intacta, posee infinidad de paisajes, volcanes activos, lagos de montaña, bosques tropicales, pueblos seculares perdidos en las mesetas, yacimientos arqueológicos...

Belice es una extensión de bosque tropical abierto al Caribe, antaño paraíso de los piratas: un territorio anglosajón en plena América Central. a lo largo de la 2ª barrera de coral más grande del mundo.

Dos destinos especiales unidos en esta guía Trotamundos de Anaya Touring.

Todo lo que debéis conocer de antemano lo hallaréis en 'Cómo ir' y 'Generalidades': documentación, clima, comunicaciones, transportes..., además de apartados sobre cocina, fiestas, historia, costumbres... Os serán de utilidad los planos incluidos en la guía, así como recomendaciones hoteleras y gastronómicas, y sugerencias para escapadas y compras al alcance de todos los bolsillos.

Autor: Philippe Gloaguen
Título: Guatemala y Belices
Páginas: 320
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,90 euros



Tailandia

El país que nunca fue colonizado, el antiguo Reino de Siam, os espera para ofreceros uno de los destinos más sugerentes y caleidoscópicos que podáis imaginar. El recorrido que os presenta la guía del Trotamundos recoge las diversas Tailandias que se muestran a los ojos del viajero: las etapas del viaje comprenden la capital, Bangkok; la Tailandia septentrional, budista y ancestral de Chiang Mai y su región; en el extremo septentrional del país, Chiang Rai, el Triángulo de Oro. El recorrido por el sur del país se inicia en la isla de Ko Samui; las islas de Ko Pha Ngan, Ko Tao o de las Tortugas, para proseguir por la costa del mar de Andamán con Pukhet; las islas Yao, la bahía de Phang Nga, el Parque Nacional de Khao Sok ; Hat Yai, el Parque Marítimo de Ko Tarutao y Ko Bulon Lae.

Autor: Philippe Gloaguen
Título: Tailandia
Páginas: 528
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,00 euros



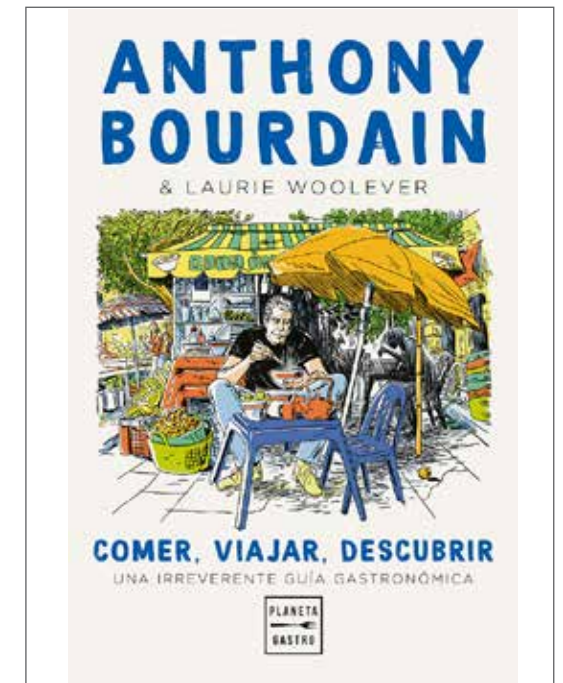
Viaje por el país de los samuráis, del sushi y de la tecnología punta

En el parque de Ueno, en Tokio, hay una estatua de Saigo Takamori, considerado el último samurái y símbolo de la defensa a ultranza de la tradición. Prueba de ello es que se suicidó en 1873, haciéndose el harakiri, tras perder una batalla contra las tropas de un gobierno que abogaba por la modernidad.

Japón es una tierra de contrastes por excelencia: la persistencia del pasado y la mirada al futuro conviven en un país donde la tecnología punta y los rascacielos cohabitan con la mentalidad samurái y los templos y santuarios antiguos, donde la naturaleza es venerada como un dios y la gastronomía se esfuerza por alcanzar la perfección.

Xavier Moret describe el País del Sol Naciente de hoy a través de sus viajes por sus tres grandes islas (Honshu, Kyushu y Shikoku) y sus estancias en las principales ciudades (Tokio, Kioto y Osaka) y trata de dar las claves para comprender la cultura y la complejidad de un país que cada día fascina más a Occidente.

Autor: Xavier Moret
Título: Historias de Japón.
Páginas: 368
Editorial: Península
Precio: 18,90 euros



Una irreverente guía gastronómica

Anthony Bourdain vio más mundo que nadie. Sus viajes le llevaron desde los rincones más secretos de su Nueva York natal hasta una comuna tribal en Borneo, pasando por las cosmopolitas Buenos Aires, París y Shanghái hasta la impresionante belleza de Tanzania o la inmensa soledad del desierto de Omán.

World Travel recoge las experiencias vitales del chef en una entretenida, práctica, divertida, irreverente y honesta guía de viajes que ofrece al lector una inmersión a algunos de los sitios favoritos de Bourdain, en sus propias palabras. Con consejos imprescindibles sobre cómo llegar, dónde comer, dónde hospedarse y, en algunos casos, qué evitar, esta guía proporciona el contexto esencial que permitirá al lector apreciar por qué estos fascinantes e impresionantes destinos eran los rincones favoritos de Bourdain.

Autor: Anthony Bourdain
Título: Comer, viajar, descubrir
Páginas: 528
Editorial: Planeta Gastro
Precio: 21,50 euros



Destinos para descubrir la Europa que nos espera

A partir de bellas ilustraciones arquitectónicas, este libro traza un recorrido por veinte ciudades de España y el resto de Europa, que ofrecen propuestas interesantes en concepto de sostenibilidad. Todas son líderes a la vanguardia del urbanismo, la construcción sostenible y la economía circular. A partir de edificios o lugares emblemáticos se ofrece una serie de opciones de turismo ecológico que tienen en cuenta los nuevos valores de la Europa actual y del futuro, como son la buena gestión de los residuos, la climatización eficiente o la economía integradora. Un nuevo turismo que reclama soluciones ingeniosas para recuperar valores naturales, una arquitectura fascinante que conjuga vanguardismo y respeto por las tradiciones locales y una vuelta a los modos de vida saludable.

Autor: Miguel Cuesta Aguirre
Título: Ciudades sostenibles
Páginas: 200
Editorial: Anaya
Precio: 24,95 euros



El cuaderno de actividades definitivo para los amantes de los viajes

En Lonely Planet no niegan que les gusta viajar. Viajan cuando pueden e incluso cuando no pueden... porque, de hecho, no hay nada que impida viajar con una mente que no quiere quedarse quieta. Este cuaderno de actividades para adultos es un pequeño homenaje a todos los viajes que se han hecho y a los que todavía se harán... un compendio de actividades relacionadas con el mundo de los viajes que te harán estrujarte los sesos, aprender, sorprenderte y olvidarte del reloj. Pondrás a prueba tu lógica, tu ingenio, tu memoria, tu capacidad de cálculo, tus conocimientos del mundo... y podrás convertirte, de la mano de Lonely Planet, en una verdadera mente viajera. Muchas horas de viaje con más de 100 actividades ilustradas que te transportarán por todo el planeta. Apto tanto para viajeros experimentados como para viajeros de sofá.

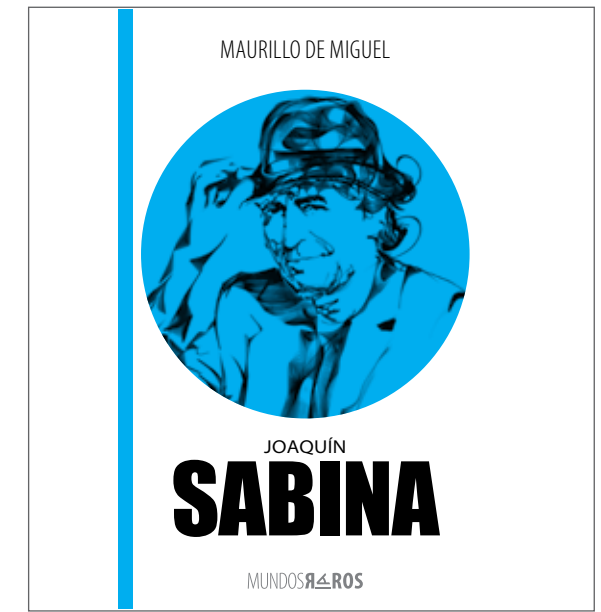
Autores: Raquel Piñeiro - Beatriz Lozano Bárez
Título: Cuaderno de actividades para mentes viajeras
Páginas: 96
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 12,90 euros



Un grupo de rock. Un concierto. Una chica desaparecida.

¿Puede una noche marcar el destino de todos los que la vivieron? Han pasado más de veinte años desde que Diego Letamendia, estrella del rock en declive, actuó por última vez en su pueblo natal, Illumbe. Esa fue la noche del final de su banda y su grupo de amigos, y también la de la desaparición de Lorea, su novia. La policía nunca logró esclarecer lo ocurrido con la chica, que fue vista saliendo a toda prisa de la sala de conciertos, como si huyera de algo o de alguien. Después de aquello, Diego emprendió una carrera de éxitos en solitario y jamás regresó al pueblo. Cuando uno de los miembros de la banda muere en un extraño incendio, Diego decide volver a Illumbe. Han pasado muchos años y el reencuentro con los antiguos amigos es difícil: ninguno de ellos sigue siendo la persona que fue. Mientras, crece la sospecha de que el incendio no fue accidental. ¿Es posible que todo esté relacionado y que, tanto tiempo después, Diego pueda encontrar nuevas pistas sobre lo que pasó con Lorea?

Autor: Mikel Santiago
Título: En plena noche
Páginas: 662
Editorial: Ediciones B
Precio: 21,90 euros

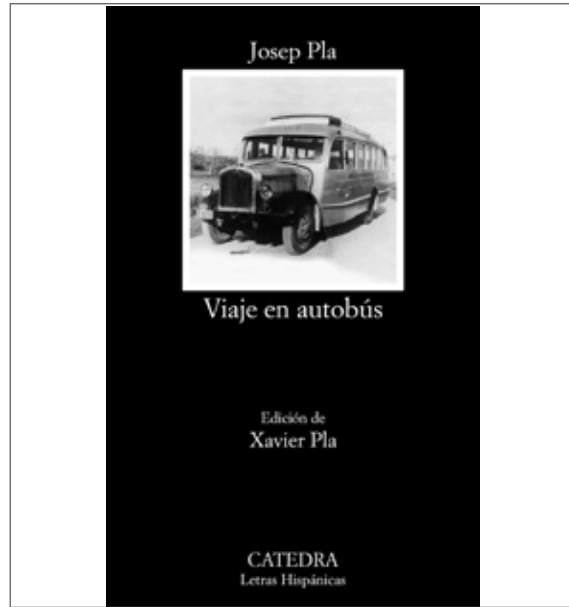


Biografía sobre los orígenes y el auge del cantante

"Mi primera vocación, como tú bien sabes, era escribir, nunca cantar. Algo de bueno tuvo el marichalazo que me dio hace cuatro años... Al quitarme las ganas de escribir canciones y marcarme con agorafobia hacia el público, la calle, las miradas y la prensa, al menos me dejó refugiarme en las rimas. Y luego tuve la suerte de que mis libros funcionaron y me contrataron en la revista Interviu para publicar coplas satíricas. Eso me permitió vivir la vida que había soñado siendo adolescente." Joaquín Sabina.

"Sí, Joaquín fue muy generoso conmigo. De alguna manera me prohió, igual que había hecho con el cantante Pulgarcito, años antes, aunque por aquellas fechas yo me negara por sistema a estrechar más las relaciones, yendo a escribir a su casa, dado que carecía de buena calefacción la mía. Y eso que me extendió varias veces la invitación a instalarme con él, mientras redactaba su biografía." Maurilio de Miguel

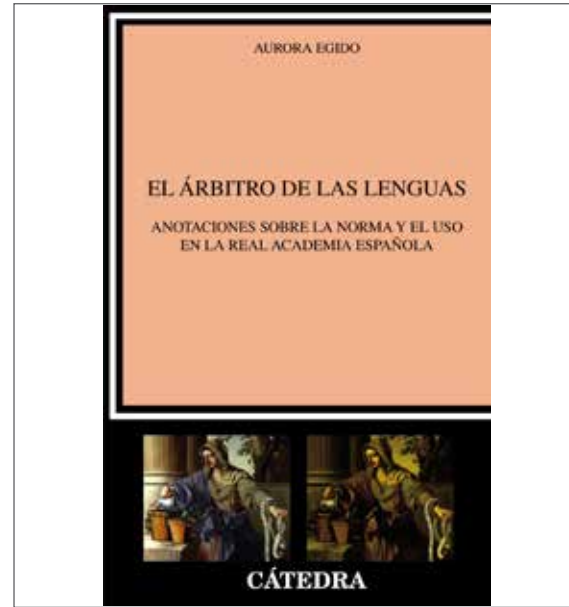
Autor: Maurilio de Miguel
Título: Joaquín Sabina
Páginas: 240
Editorial: Mundos Raros
Precio: 18,00 euros



Para leer despacio

Bajo la apariencia de un título fácil y poco comprometido, detrás de la idea previa de un libro de viajes que tan sólo sería una mera recopilación de artículos periodísticos de posguerra, ante un escritor que se desacredita insistentemente a los ojos del lector y una literatura que hace todo lo posible para no parecer "literaria", Josep Pla propone un libro que, en una calculada mezcla de ambigüedad y reserva, no admite lecturas rápidas ni superficiales. Esta edición recupera, por primera vez, los fragmentos no autorizados por la censura franquista, corrosivo retrato de la Cataluña de posguerra en toda su miseria moral, intelectual y económica.

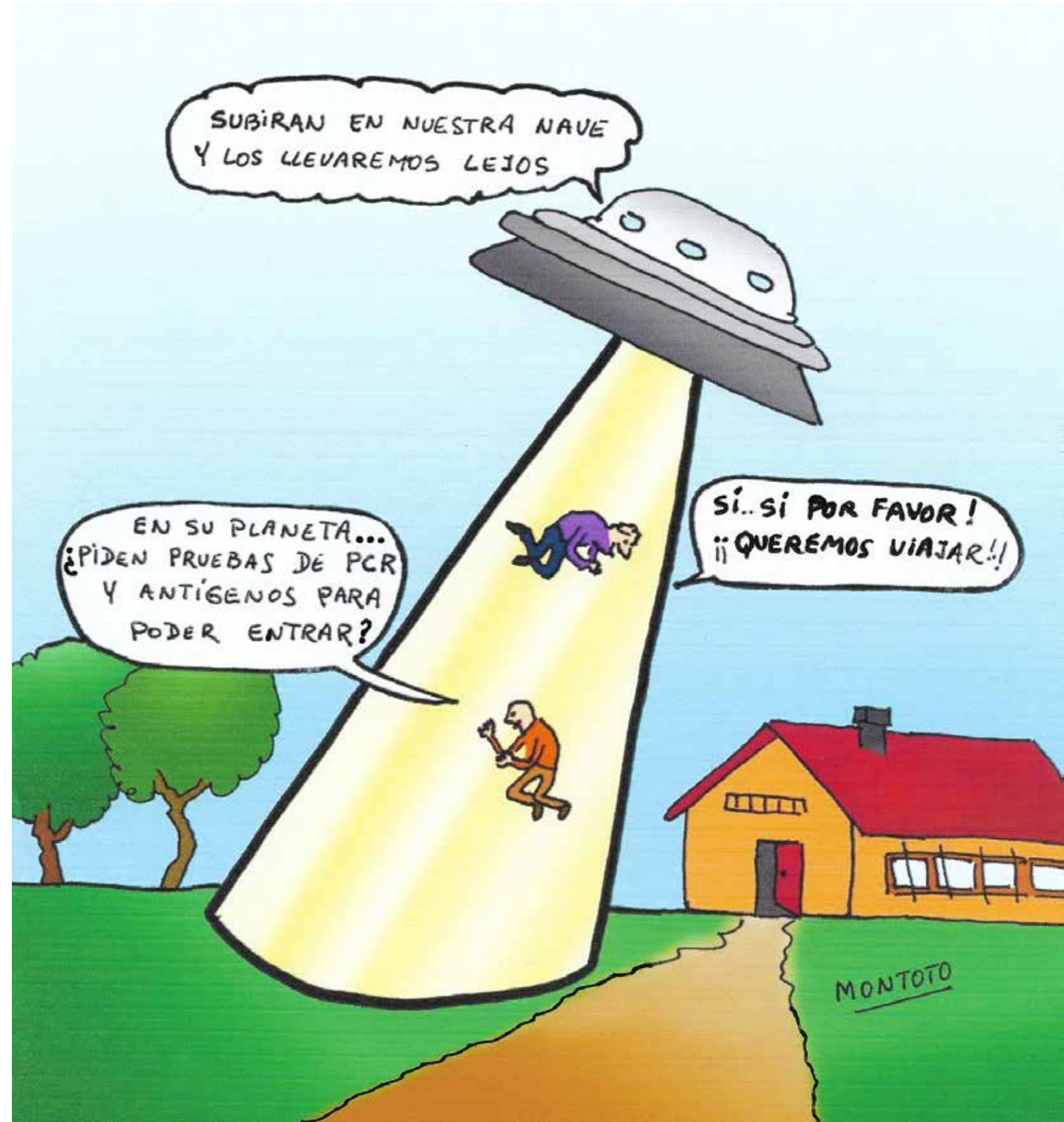
Autor: Josep Pla
Título: Viaje en autobús
Páginas: 328
Editorial: Cátedra
Precio: 15,30 euros



Idioma pluricéntrico

"El árbitro de las lenguas" supone una reflexión filológica sobre las cuestiones teóricas relativas a la norma y al uso del español, partiendo de una larga tradición retórica, gramatical y lingüística que ha ido evolucionando con el decurso del tiempo. Aunque las anotaciones remiten fundamentalmente a las obras de la Real Academia Española y a las publicadas en colaboración con la ASALE, su contenido se apoya en otras muchas, circunscritas a una lengua que circunvaló el mundo y que se ha ido configurando de forma pluricéntrica y panhispánica en su amplia y rica variedad. El estudio dedica particular atención a la figura de Blas Antonio de Nasserre y a un entorno académico ilustrado que se adelantó a los presupuestos actuales desde la concepción horaciana y humanística de la lengua como ente vivo, sujeto a constantes cambios. No en vano esta evoluciona de forma paradójica, impulsada por los usos que, finalmente, se convierten en normas.

Autor: Aurora Egido
Título: El árbitro de las lenguas
Páginas: 360
Editorial: Cátedra
Precio: 18,00 euros





Con tracción 4x4 de serie, una potencia conjunta de 265 CV y siete plazas, el nuevo KIA Sorento se adentra en el segmento de los SUV de tamaño medio/grande. Esta cuarta generación del modelo coreano incorpora, por vez primera en la marca, una motorización híbrida enchufable capaz de recorrer casi 60 kilómetros en modo eléctrico para lucir en el parabrisas la etiqueta cero emisiones de la DGT.

KIA SORENTO PHEV EMOTION Eficiente, innovador y con 7 plazas

TEXTO FELIPE TERUEL



El nuevo Sorento es un SUV que crece en tamaño porque es más largo, ancho y alto que el modelo al que sustituye; y su nueva plataforma N3 le permite recibir mecánicas electrificadas para aumentar también la distancia entre ejes hasta 2,82 metros, 35 centímetros más. Destaca por sus líneas elegantes y vanguardistas y unos consumos muy ajustados. Su interior es amplio, con acabados de alta calidad y un equipamiento muy completo que supera al de muchas marcas premium

Esta cuarta generación del Sorento, que se suma a un segmento muy concurrido y mantiene sus perspectivas de crecimiento para 2021, destaca por su empaque y unas buenas hechuras que rompen con la imagen del modelo anterior al incorporar ahora voladizos más cortos y una parrilla en combinación con los paragolpes y faros de led estilizados de líneas muy definidas. El borde posterior del capó envuelve las aletas delanteras y converge en una única línea que se extiende a lo largo de todo el lateral hasta los grupos

ópticos traseros verticales. La zaga reproduce las líneas del frontal con marcados perfiles horizontales que agrandan la anchura y le confieren unas formas contundentes sobre el asfalto.

Alta calidad

Las novedades y originalidad del diseño se prolongan al interior, con un salpicadero, una consola central estilizada y vanguardista y una dotación tecnológica al completo como la del acabado Emotion que lucía la unidad probada por topVIAJES. Al volante y frente al conductor, el cuadro de instrumentos es completamente digital y, además de mostrar todos los parámetros del vehículo, proyecta en la esfera de sus relojes la visión del ángulo muerto posterior cuando se activan los intermitentes para cambiar de carril.

El habitáculo destaca por su amplitud y la calidad de acabados, que incluyen cuero, climatización independiente, asiento del conductor con regulación eléctrica, cámara de visión trasera, airbags frontales,



laterales de cortina y de rodilla. Las plazas traseras pueden albergar a tres ocupantes sin estrecheces y dispone de una tercera fila para otros dos pasajeros, con más espacio para la cabeza, las piernas y los hombros que la que ofrecen actualmente sus rivales.

Con una conducción todavía más segura y confortable que la de su predecesor, ayudada por una suspensión totalmente independiente y rediseñada, el nuevo Sorento reduce los efectos sobre la carrocería por las imperfecciones del pavimento, limita el ruido y las vibraciones y, al mismo tiempo, mejora los movimientos y la respuesta en los trazados virados. Esta cuarta generación añade a su completo equipamiento el sistema Terrain Mode para ampliar sus aptitudes fuera del asfalto. Junto a la tracción 4x4, aumenta la capacidad para circular

sobre arena, barro o nieve. Con modos de marcha seleccionables desde un dial en la consola central, el Terrain Mode interviene en el control electrónico de estabilidad y en la distribución del par motor entre los dos ejes.

Familiar para largos viajes

El Sorento híbrido enchufable PHEV puede circular en modo eléctrico hasta completar 57 kilómetros de autonomía con un consumo de 1,58 litros de gasolina en los primeros 100 kilómetros de recorrido con la batería completamente cargada. Tras un recorrido por autopista y carreteras secundarias, el consumo de gasolina no alcanzó los 8 litros por cada 100 kilómetros, muy ajustado para un SUV que pesa más de dos mil kilos. Combinado con una transmisión automática de seis velocidades y



‘Expresiones que valen una vida’

tracción integral, el Sorento está impulsado por el motor 1.6 T-GDI de Kia, con una potencia de 179 caballos, apoyado por un propulsor eléctrico de 91 CV que en conjunto aportan 265 CV de potencia y un par motor máximo de 350 Nm

En resumen, el nuevo Sorento es un todoterreno medio/grande de configuración familiar, con unos consumos muy bajos, más propios de una berlina con la misma motorización que de un 4x4, unas prestaciones brillantes y un tacto de conducción sobresaliente que combinan a la perfección deportividad y confort para emprender largos recorridos por los trazados más comprometidos y con las condiciones meteorológicas más adversas. Apropiado para el uso familiar diario, tanto en desplazamientos por ciudad como por carretera, muestra igualmente un comportamiento excelente fuera del asfalto. A la venta en los concesionarios de la marca, con garantía de siete años o 150.000 kilómetros.●



FICHA TÉCNICA
KIA SORENTO PHEV EMOTION

Dimensiones:

Largo: 4.810 mm;

Ancho: 1.900 mm;

Altura: 1.700 mm;

Batalla: 2.815 mm.

Peso: 2.099 kilos.

Depósito de combustible: 47 litros.

Maletero: entre 175 y 1.988 litros, según disposición de las dos filas de asientos traseros.

Motor:

Tipo: Inyección directa de gasolina. Turbo. Intercooler. Delantero transversal.

Cilindros: 4.

Cilindrada: 1.598 centímetros cúbicos.

Potencia: 179,7 CV a 5.500 rpm. del motor de gasolina; 91 CV entre 2.000 y 3.300 rpm del motor eléctrico.

Par máximo: 350 Nm.

Tracción: 4x4

Cambio: automático de 6 velocidades

Prestaciones:

Velocidad máxima: 193 km/h

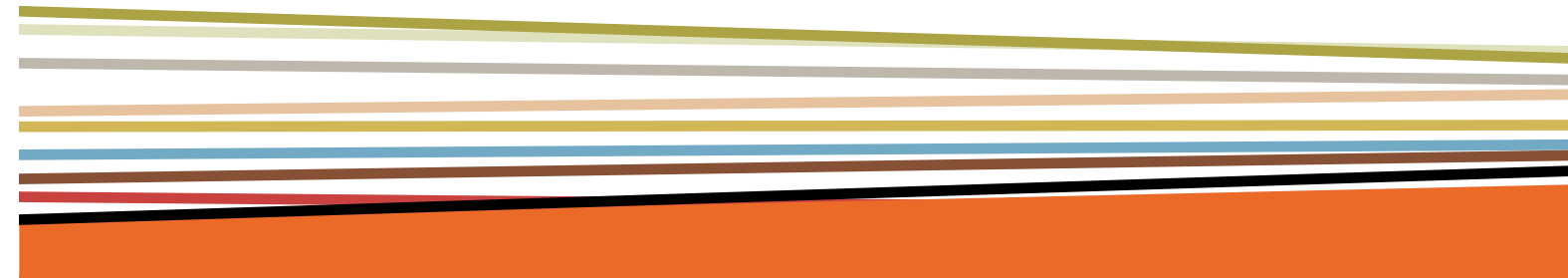
Aceleración: de 0 a 100 en 8,7 segundos.

Consumo medio: 1,58 litros cada 100 kilómetros/batería cargada.

Autonomía eléctrica: 57 km.

Emisiones de CO2 WLTP: 38 g/km.

Precio: 50.901 euros.



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

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

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



FICHA TÉCNICA Zontes U1-125

Motor - 125cc
Potencia - 14,5 CV a 9000 rpm
Peso - 150 kg
Moto - naked U1
Carnet - A1 - B

EQUIPAMIENTO
- Iluminación Full LED
- Toma USB
- Instrumentación digital

Precio - 3.295 euros



Zontes U1-125

La primera frontera

TEXTO DAVID LENORMAND SÁNCHEZ



¿Es posible iniciarse en el mundo de las motos trail con un presupuesto ajustado? La marca Zontes da respuesta a esta pregunta con su nuevo modelo, la U1-125, una moto cargada de tecnología y con una relación calidad-precio sorprendente.

Esta moto de 125cc, 14.5 cv y 150 kgs, con un depósito de combustible de 12.5 L, dispone de un motor de diseño y fabricación propia, que cuenta con el mayor par motor de su categoría, en el que destacan sus dos mapas de conducción, eco y sport.

Los frenos son de disco en ambas ruedas, con uno delantero de 300 mm y otro trasero de 230 mm, y apoyados por un ABS de doble canal firmado por la marca Bosch.

En cuanto a su apartado estético, destaca su agresivo frontal, aunque en

conjunto general sus líneas son muy afiladas y modernas. Su iluminación está equipada con Full LED, ofreciendo mucha visibilidad y seguridad de noche, cuenta también con instrumentación digital con información como el nivel de combustible, marcha engranada, reloj... Con todo su equipamiento de serie, la U1-125 ofrece una mayor resistencia sobre carretera o fuera de ella, ya que su posición de conducción está muy orientada a un uso diario.

En autopista mantiene bien una velocidad de 100 km/h, alcanza incluso los 125 km/h, pero donde de verdad destaca esta mini trail es en ciudad y carreteras con curvas.

Por 3.295 €, la Zontes U1-125 es sin duda, una magnífica opción para quienes busquen aventurarse en el mundo trail. ●

Doble protección para la piel de SKEYNDOR



La marca de cosmética profesional ha reformulado sus productos estrella del verano para protegernos del sol y las pantallas mientras cuidamos nuestros mares y océanos con su fórmula Ocean Respect, biodegradable, sin microplásticos ni siliconas. La protección y recuperación durante y tras la exposición solar son fundamentales para lucir una piel radiante y joven todo el año.

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



Tratamiento de choque para la piel con Xpert S.O.S. de SINGULADERM,

Los peores enemigos para la piel son el paso de los años y las condiciones ambientales extremas, como la contaminación, que aceleran el envejecimiento cutáneo. Para combatirlos, Singuladerm ha creado el sérum XPERT S.O.S., un tratamiento de choque en formato vial de doble acción: antiarrugas y de defensa contra agresiones externas. El resultado es una piel radiante, lisa, tersa, rejuvenecida y protegida.

<https://singuladerm.com/>

Health & Body Plan, el quemagrasas corporal de SKEYNDOR

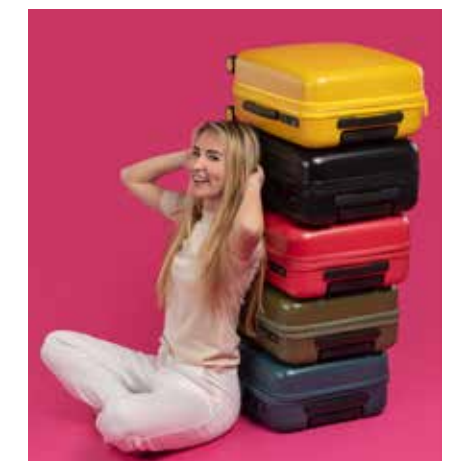
Apúntate al nuevo estilo de vida saludable con el HEALTH&BODY PLAN de Skeyndor ligado a un plan 360° perfecto para estar bien por dentro y por fuera. Con la eficacia de cualquiera de las líneas corporales y el nuevo KIT QUEMAGRASAS podrás lucir una figura perfecta este verano! Un fantástico kit que incluye el BOOSTER doble Dron Remodelante de la línea SLIM DRONE y dos bandas de resistencia deportiva. Una de resistencia media y la otra alta que se usan conjuntamente con ejercicios deportivos para tonificar y remodelar glúteos, piernas y brazos.

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



Tucano nos presenta su nueva y alegre colección travel: TED. Llena de color, diseño y por supuesto, del glamur que caracteriza a la marca italiana. Lo más destacado de esta colección es la gama de colores. Tucano ha creado estas tres piezas en 5 colores muy llamativos y que a nadie dejará indiferente: coral intenso, azul petróleo, verde militar, amarillo girasol y el clásico negro. Las mochilas TED presentan un diseño deportivo, casual y están confeccionadas en material 100% reciclado. El trolley TED, haciendo juego con las mochilas, es el broche de oro de la nueva colección de viaje de Tucano. Este trolley está pensado especialmente para llevar en cabina y es un ejemplo de comodidad.

Alegría y color en la nueva colección travel de TUCANO



OTRO VERANO A MEDIAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Mejor que el de hace un año, claro, pero volveremos a vivir un verano de penurias para el sector del turismo y, por la misma razón, con los sectores relacionados con el transporte de viajeros. De nuevo, la noticia de la ampliación de los ERTE hasta diciembre es el único alivio. Y es que España va a descontar tantos visitantes en este verano de 2021 que parecerá un regreso a finales de los años 70, poco más o menos.

Volverán las oscuras golondrinas antes que los ingleses a nuestras islas. Con la excusa del semáforo y los intereses creados el Reino Unido ha decidido tomarse un tiempo antes de abrir España a sus naturales de primera y tercera edad para que recuperen la sana costumbre de invadir Benidorm, la Costa del Sol, Baleares y Canarias. El país que camina en el filo de la navaja por la cepa india y se asoma al precipicio de la variante surafricana tiene miedo a una España que, mal que bien, está en condiciones de irse quitando la mascarilla. Qué cosas.

Tampoco está previsto que muchos españoles recuperen las ganas de pasar sus vacaciones en el extranjero. Según las encuestas, habrá mucho viaje corto porque se anhela un rato de playa y un poco de sol al aire libre, pero las verdaderas vacaciones serán en la segunda residencia, quien disponga de ella, o en su defecto en casa de familiares y amigos. Porque no se ha recuperado la economía general ni la doméstica, porque se han disparado los precios de la gasolina y de la electricidad y, por si fuera poco, porque la población en paro no baja, sobre todo entre los jóvenes, los más proclives al viaje vacacional.

Con todo ello, es imposible esperar que los sectores de la hostelería y el viaje recuperen lo perdido durante el largo año de pandemia que ha asolado el mundo, lo mismo que es impensable que los ciudadanos gasten sus últimos recursos en hacer turismo.

Habrà que confiar en el 2022. Si queda paciencia, que ya no sé.

link4tour

DATE DE ALTA

RED SOCIAL

EXCLUSIVA

PROFESIONALES DEL TURISMO

ENCUENTRA CLIENTES NUEVOS CUANDO Y DONDE QUIERAS
WWW.LINK4TOUR.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 Concierge o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

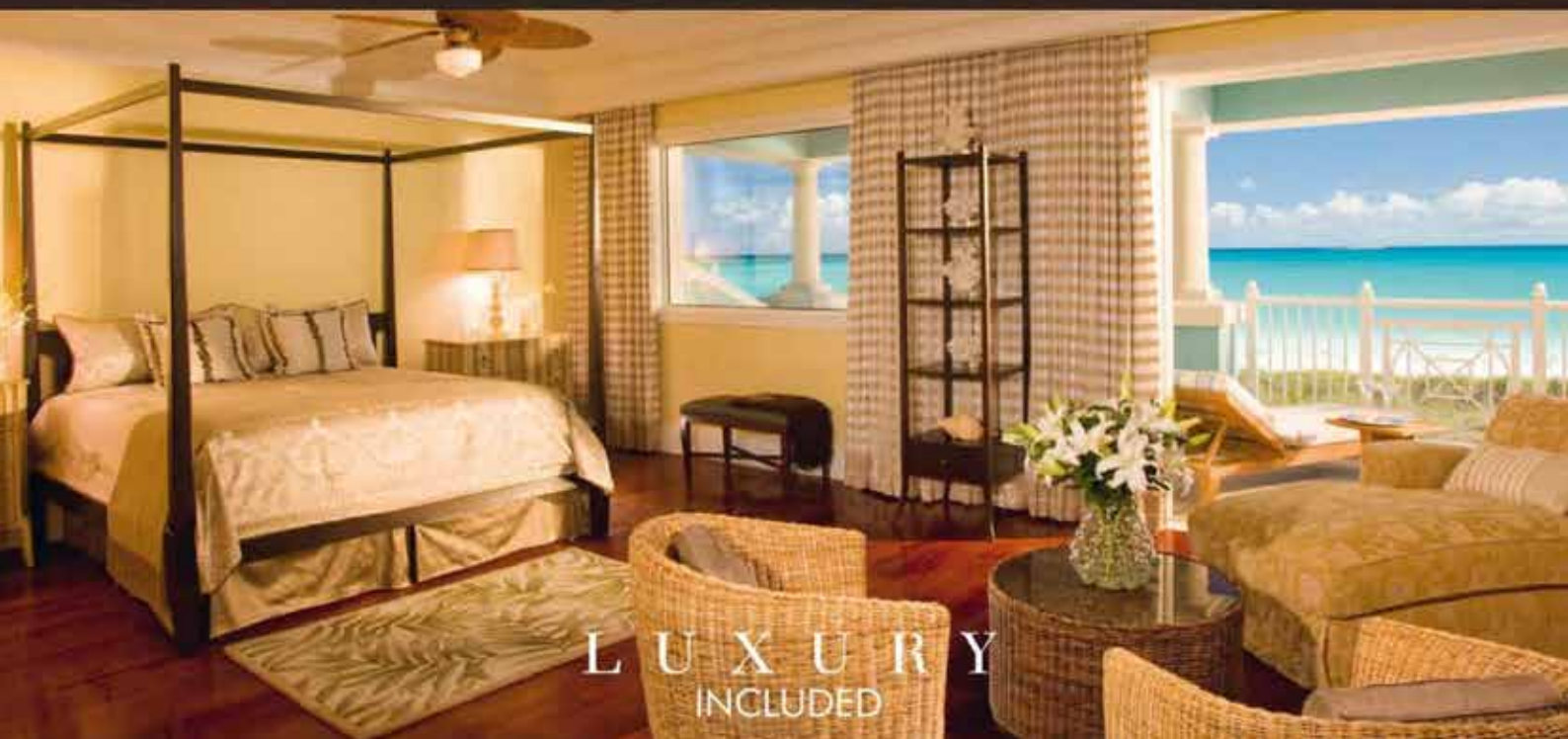
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED