

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 122 junio 2021



FORMENTERA
AVENTURA SOSEGADA

VALENCIA
CAPITAL DEL DISEÑO

TOULOUSE
UN VERANO ESPECIAL

ALMAGRO
MÁS QUE UN FESTIVAL



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

Formentera
PILAR ARCOS

SÍGUENOS



La mascarilla seguirá siendo frecuente en muchas actividades sociales, como viajar en avión o en autocar

VISADO DE ENTRADA

Embozados

Todo apunta a que muy pronto, puede incluso que en el momento de leer estas líneas ya sea oficial, será prescindible el uso de la mascarilla en espacios abiertos; paseando por la calle, tumbado en la piscina o tomando una cerveza en la terraza de un bar. Mucho me temo, sin embargo, que la mascarilla nos va a acompañar durante bastante tiempo más aunque desaparezca este dichoso coronavirus.

Ya no resultará tan raro ver a la gente enmascarada como nos lo parecía cuando tropezábamos por la calle con turistas orientales. Esos viajeros, casi siempre japoneses, que van embozados para prevenirse de contagios víricos, pero también para evitar ser ellos mismos quienes los propaguen. Claro que hablamos de unos ciudadanos que cuando van al fútbol dejan las gradas más limpias de como las encontraron a su llegada. Civilizados y respetuosos que son ellos, difícilmente imaginables haciendo botellón callejero ni fiestas irresponsables durante un periodo de cuarentena. Son otra historia en el ámbito de la consideración hacia los demás cuando se vive en sociedad. Todo un ejemplo para nosotros.

Dicen algunos sociólogos, y yo estoy de acuerdo en buena parte, que el miedo en que nos ha instalado la Covid 19 va a durar más que el propio virus. El uso residual de la mascarilla será frecuente, si no obligatorio, en muchas actividades sociales en las que se produce contacto o cercanía con los demás. No será extraño usar el tapabocas para ir al hipermercado, el teatro o el cine, o cuando se viaje en avión o en autobús, por ejemplo. Más improbable, sin ser descartable, se me antoja que pueda darse una mayoría de embozados en reuniones familiares o entre los jugadores de un partido de baloncesto.

Sea lo que fuere, la mascarilla se convertirá para muchos en una pieza más de la vestimenta habitual al salir de casa. Se hace imprescindible cultivar la lectura de los ojos para entender el estado de ánimo, si feliz o desgraciado, de quienes lleven ocultos los labios por un trozo de tela que también dará pistas, en función del diseño o color que se luzca en cada momento. Al tiempo.

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



VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Embozados

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Formentera

Una sosegada aventura

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 6

> Valencia

Capital mundial del diseño 2022

HERNANDO REYES

PÁGINA 24

> Con historia

Zamora Monumental

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 58

EUROPA

> Toulouse

Un verano muy especial

MANENA MUNAR

PÁGINA 40

HOTELES

> España Exclusiva

Hotel Las Arenas

HERNANDO REYES

PÁGINA 60

> Noticias

PÁGINA 66

GASTRONOMÍA

> Restaurantes PÁGINA 70

> Noticias PÁGINA 74

> Productos gourmet PÁGINA 80

> Enología PÁGINA 82

PISTAS CULTURALES

> Portugal, país invitado del **Festival de Almagro**

PILAR ORTEGA

PÁGINA 92

> **Corral de la Morería** cumple 65 años de historia

PILAR ORTEGA

PÁGINA 96

> Libros PÁGINA 100

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 105

MOTOR

> Mercedes Benz E-300

FELIPE TERUEL

PÁGINA 106

> FB Mondial Flat Track 125

DAVID LENORMAND SÁNCHEZ

PÁGINA 112

BAZAR

> **PROPUESTAS** PÁGINA 114

TURISMO

> **NOTICIAS FITUR 2021** PÁGINA 120

> **KM 0**

Abriendo puertas

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 126





Playa de Pujols.

FORMENTERA

Una sosegada aventura

La más pequeña de la Pitiusas no busca el turismo masivo, pero tampoco el de superlujo excluyente. Una oferta de cierto riesgo *ma non troppo*, de sosegada aventura.



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



Playa de Tramuntana. Al fondo el peñón del islote de Es Vedrà.

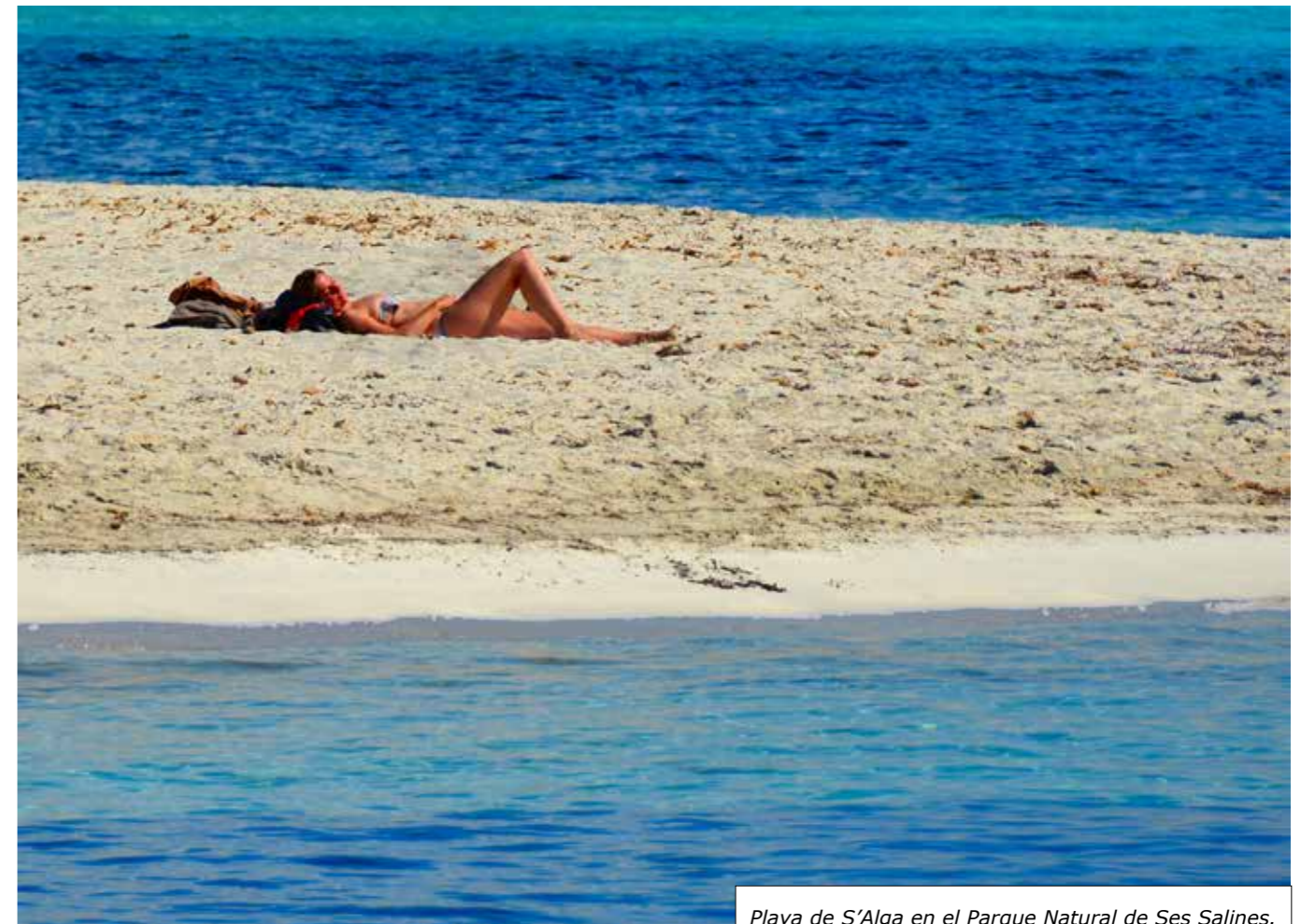
Formentera se empezó a situar en los mapas turísticos internacionales en los años 60, cuando llegaron los primeros jóvenes norteamericanos, que encontraron un paraíso huyendo del infierno que suponía el alistamiento forzoso para ir a la guerra del Vietnam. Se llamaban hippies y disfrutaban en Formentera de una tranquilidad que por aquel entonces ya empezaba a perderse en otras zonas turísticas.

Por allí pasaron, o al menos eso se dice, íclitos melencidos como el enamorado James Taylor (*Carolina In My Mind*), el enigmático Jimi Hendrix, el adictivo Bob Marley, el virtuoso Eric Clapton, el escurridizo Bob Dylan, el grupo King Crimson, que en 1969 dejó constancia de su presencia con su *Formentera Lady*, o el mítico David Gilmour, líder de Pink Floyd, que celebró en 2006 su 60 cumpleaños con ese memorable *On an island*. Luego llegó la invasión italiana, que en buena parte perdura. Ya nunca fue lo mismo y menos ahora con la pandemia, que lo ha trastocado todo.

Arenas blancas y aguas tratadas con el photoshop natural de la posidonia oceánica

Pero poco a poco se va reactivando la actividad turística. Las terrazas en Formentera han vuelto a abrir desde el 10 de mayo de manera continua hasta las 22.30 horas de lunes a domingo. En los interiores de bares y restaurantes se mantiene el aforo del 50 por ciento, y las terrazas pueden utilizar el 100 por cien de su capacidad. Aunque, para cuando se publique esto, puede que hayan cambiado los datos.

La presidenta del Consell de Formentera, Alejandra Ferrer,



Playa de S'Alga en el Parque Natural de Ses Salines.

señaló a principios de mayo de 2021 que la evolución de la pandemia registraba "datos muy favorables" en Formentera, con una incidencia de 0 casos a 7 y 14 días, por lo que se relajarán medidas, aunque se mantiene el objetivo de llevar a cabo una desescalada lenta para llegar en "buen estado" al verano. Esperemos que así sea.

A más largo plazo, la Comisión de Ordenación y Promoción Turística de Formentera ha aprobado el Plan de Reactivación Turística que "se irá adaptando a la pandemia y a las restricciones que haya en cada momento", y que plantea una desescalada progresiva y controlada.

Con todo esto, la idea generalizada en la isla es que esta temporada turística será mucho mejor de lo que apuntaban

las previsiones a primero de año. Las Baleares recuperarán este verano más del 60% del tráfico aéreo español registrado en 2019.

La isla de Formentera es la más pequeña de las habitadas en las Baleares (83 km²) y la más meridional (a 100 km. de Denia, Alicante). Es la Pitiusa (del griego "pitys", pino) más delicada, con playas infinitas y salvajes de arena fina, aguas azul-turquesa, y temperaturas ideales durante todo el año. Marco paradisíaco para una gran oferta gastronómica, deportiva y cultural, todo ello tomado con mucha tranquilidad, con relax, con slow travel.

De sus 70 km. de costa, más de 20 km. lo son de playas. Arenas blancas y aguas tratadas con el photoshop natural

Playas infinitas y salvajes, de arena fina, aguas azul-turquesa, y temperaturas ideales

Playa de Sel Illetes.





Acantilados de Cala Codolar.



Acantilados en el Parque Natural de Ses Salines.

de la posidonia oceánica, que no es un alga si no una planta compleja endémica del Mediterráneo declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1999, y que ya se ha perdido en muchos otros lugares del Mare Nostrum.

En cuanto nos alejamos unos metros de la orilla del mar, en estas arenas que podrán parecer secas, aparecen diversos tipos de hierbas y flores de pequeño tamaño. Algunas de ellas endémicas.

Y si hablamos del mar y de plantas en Formentera, hay que hacer mención especial a la posidonia oceánica que forma verdaderos bosques o praderas submarinas. Aparte de su belleza estética, la posidonia actúa como una depuradora natural y contribuye en gran medida a la transparencia y color de las aguas.

Naturaleza casi virgen compuesta por playas, acantilados, humedales, bosques de sabinas...

Paradójicamente, la disminución de turismo a causa de la pandemia, ha hecho que estas praderas se hayan recuperado de los daños provocados por bañistas, buceadores y, sobre todo, por las anclas de las embarcaciones de recreo.

Este fenómeno se ha podido constatar en las playas formenteranas como S'Epalmador, Cala Saona, Els Arenals, Es Mitjorn, Racó de s'Alga también conocida como Platja de s'Alga, Es Pujols, Es Pas de n'Adolf, Sa Torreta.... Y sobre todo la de Ses Illetes, galardonada como la mejor playa de España y de Europa y la séptima de todo el mundo por los usuarios de TripAdvisor. Una lengua de arena en la zona norte de la isla, dentro del parque natural de Ses Salines. Los mejores tramos están en la parte

Escars (varaderos tradicionales) de Es Caló de Sant Agustí.





Escena urbana en Sant Francesc Xavier.

**Alto nivel de vida y de precios.
Antiguo destino de hippies y hoy
de gente guapa**

de poniente, donde podemos recorrer más de 50 metros mar adentro sin que dejemos de hacer pie.

Naturaleza casi virgen compuesta por estas playas, acantilados, humedales, bosques de sabinas, dunas que enmarcan una flora y una fauna autóctona (como la sargantana o lagartija pitiusa), paisajes rurales con una mínima presencia humana. Arquitectura popular presente en pequeñas iglesias encaladas; molinos de viento, de los que quedan cinco que se pueden visitar; y sus tres faros: el de La Savina, en el puerto; el de La Mola, junto a un impresionante acantilado de 120 metros; y el de Es Cap de Barbaria, cuya fállica silueta sirvió de escenario a la película *Lucía y el sexo* de Julio Medem.

Pequeña, pero matona, Formentera tiene paisajes muy diferenciados, y para recorrerlos nada mejor que sus Rutas Verdes, que ya son más de 30 a lo largo de más de 100 kilómetros, perfectas para la práctica del senderismo, la caminata nórdica (con bastones) o la bicicleta, así como paseos a caballo. Muchos de estos senderos son pasillos de entarimado de madera contruidos sobre las dunas para no dañarlas.

La vegetación, como no podía ser de otra manera, es eminentemente mediterránea. Mas allá de los acantilados casi desnudos, con apenas algunas plantas arbustivas, los pinos son los árboles más grandes de la isla, aunque las sabinas sean los más abundantes. Estas, endémicas, suelen presentar un tronco descortezado



Música directo en Chez Gerdi.

**Interesante
vida cultural
con una gran
oferta de activi-
dades, incluso
en plena pande-
mia**

do y retorcido a causa del viento. Y por aquí los vientos no faltan: tramuntana, gregal, llevant, xaloc, migjorn, ponent, llebeig, mestral... De esta planta, como del cerdo, se aprovechaba todo, y con su dura madera se construyeron casas, varaderos y "llauts", las barcas de pesca.

Hay viñedos en auge, como los de Terramoll, pero también campos en los que se han abandonado las actividades agrícolas, aunque aún quedan árboles de cultivo como los olivos, los almendros y los algarrobos. Y sobre todos ellos, las viejas



El Molino d'en Mateu.

La arquitectura popular está presente en sus molinos de viento, de los que cinco se pueden visitar

higueras que destacan por su originalidad y ofrecen el aspecto de una gran carpa verde.

Se encuentran sobre todo en la parte central de la isla, en una lengua de tierra que ocupa unos 1.400 metros de ancho. Pero la mayor de todas se ve cuando se va al faro de La Mola, desde Sant Francesc. En el km. 9 de la carretera PM 820, a unos 300 metros a la derecha, aparece un árbol extraño, bajo pero de copa muy extendida. Es una higuera tan singular que tiene nombre y apellido: Na Blanca d'en Mestre.

Se trata de un claro ejemplo de antropismo, es decir, de modificación de la naturaleza por la actividad humana. En este caso es un ficus carica (higuera común originaria de Asia) al que el hombre ha ido modificando su fisonomía a lo largo de más de cien años hasta

convertirla en un caso único. Es la higuera más grande Formentera, y posiblemente del mundo, catalogada como Árbol Singular en 1993.

Su altura total es de solo 1,30 metros, pero su achatada copa se extiende a lo largo de 350 m². Una superficie que se sostiene con unos 200 puntales ahorquillados de madera (estalons), que sujetan las ramas. Apoyos que se hacen con varas de pino, de acebuche (ullastre) o de sabina, con el extremo superior en forma de Y, para el apoyo de las perchas (perxes, que se disponen concéntricamente alrededor del tronco, a medida que el árbol crece), y el inferior firmemente enterrado en el suelo.

Queda así formada una amplia estructura que protege al árbol de los vientos salados que quemarían hojas y frutos, y tumarían los troncos, a la

El Faro de Barbaria sirvió de escenario a la película "Lucía y el sexo" de Julio Medem

vez que sirve de techado a las personas y al ganado frente a las inclemencias atmosféricas.

La Consejería de Turismo de Formentera ha apostado por una movilidad sostenible, ahora que aún se está a tiempo, tomando algunas decisiones innovadoras, como la prohibición de la entrada a los quads en el Parque Natural de Ses Salines, para evitar las molestias de ruido y polvo en uno de los espacios con uno de los medioambientes más sensibles de la isla.

El acceso de autobuses también ha sido regulado, para que moverse sea algo más agradable y seguro, además se está apostando por la utilización de vehículos eléctricos.

Alto nivel de vida y de precios. Interesante vida cultural con una gran oferta de actividades, incluso en plena pandemia. Formentera no busca el turismo masivo, pero tampoco el de superlujo excluyente. Por eso promociona las temporadas bajas con estas rutas verdes ecoturísticas, los eventos deportivos y culturales, que suman más de 60 propuestas durante todo este año. Frente al vértigo de Ibiza, su hermana mayor, Formentera ofrece cierto riesgo ma non troppo, una sosegada aventura.●

El Molino Vell de La Mola.



Faro de La Mola.



Faro de Barbaria.



Atardecer en Playa de Migjorn.





Na Blanca d'en Mestre, la higuera más grande de Formentera.

Na Blanca d'en Mestre es una enorme higuera centenaria, única en la isla y posiblemente en el mundo

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Sólo se puede hacer por barco, no hay aeropuerto. Balearia navega desde Valencia, Denia y Barcelona en temporada alta. El ferry de Trasmapi tarda solo 25 minutos desde Ibiza. Está previsto que a principios de junio la naviera FRS una regularmente las islas de Ibiza y Formentera con el fast ferry "San Gwann", 427 plazas para pasajeros y 15 vehículos.

DÓNDE DORMIR

El Hotel Roca Bella, en la playa de Es Pujols, una de las más populares de la isla. Hotel adherido al protocolo SITEC de calidad turística, cumple con las normativas de seguridad Covid-19. Edificio mediterráneo integrado en el paisaje. Ofrece mucho más que lo que

podría deducirse de su única estrella.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina en Formentera es un reflejo de su forma de vida tradicional, que durante siglos estuvo aislada. Es decir, productos del mar y cultivos de secano. La ensalada payesa es el plato más extendido, patatas, pan y peix sec (pescado seco). Otros son el bullit de peix (guiso de pescado con patatas), el frit de polp (frito de pulpo), el sofrit pagès (carne y patatas), calamars a la bruta (calamares fritos en su propia tinta), o el frit de matances (a base de cerdo de la matanza). Sin olvidar los dulces como la greixonera (un pudín con ensaimadas sobrantes), el flaó (pastel de queso fresco con hierbabuena), les Orelletes (Orejitas, una especie de man-

tecados con anís) ... Y los vinos de Cap de Barbaria, y Terramoll.

Can Dani (Camino Vell a La Mola Km 8,5, 07871 Sant Ferran de ses Roques) es el único restaurante de Ibiza y Formentera que ha tenido una estrella Michelin. Cocina creativa de temporada, ambiente familiar. Su propietario, Dani Serra dirige un gran equipo de profesionales.

Còdol Foradat es más que un chiringuito en la Playa del Migjorn (Ctra. a la Mola, Km 8,9). Excelentes arroces.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Formentera
www.formentera.es

top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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



Fachada del Cabañal. @VisitValencia

VALENCIA

Capital Mundial del Diseño 2022



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ALTUM/VISITVALENCIA/MAPA DEL DISSENY**
www.altum.es



No es un secreto que el diseño en la Comunidad Valenciana ha jugado un papel preponderante para su desarrollo y difusión. Entendido como una herramienta para el cambio, el diseño será el protagonista en tierras valencianas en 2022 tras recibir el título de Capital Mundial del Diseño que le otorga la *World Design Organization* (WDO), radicada en Canadá.



Distrito Ciutat Vella. Valencia Lounge Hostel.

Turín, Helsinki, Ciudad del Cabo, Seúl, Taiwan, Ciudad de México o Lille han precedido a Valencia en esta capitania

El programa transversal de actividades orientado a divulgar el diseño como una herramienta clave para la mejora de la comunicación, el producto empresarial y la vida en general ha sido decisivo para la elección de Valencia como Capital Mundial del Diseño. Turín, Helsinki, Ciudad del Cabo, Seúl, Taiwan, Ciudad de México o Lille han sido las capitales precedentes.

En algunas ocasiones tanto Madrid como Barcelona han opacado los avances de Valencia en este terreno, esta es la primera vez que España consigue su primera capitalidad de diseño, y es que Va-

lencia siempre ha sido uno de los centros neurálgicos de la creación en todas las disciplinas: escénicas, cómic, música, ilustración, arquitectura y diseño, tanto industrial como de producto, de interiores, multimedia y gráfico.

Ciudad abierta al mundo

Pujante y cada vez más relevante en el plano internacional, Valencia fascina por su arquitectura modernista, sus barrios con personalidad, sus plazas y su playa de la Malvarrosa.

En las últimas décadas la Ciudad de las Artes y las Ciencias ha sido su tótem por arquitectura vanguardista que ocupa portadas, que triunfa en Instagram y que habla de modernidad por todos sus ángulos. De siempre, esta urbe ha estado mercada por diversas actividades comerciales, la intelectualidad, la cultura de sus gentes y la cara más futurística del Mare Nostrum.

Que sea Capital Mundial del Diseño en 2022 no es casualidad. Es fruto del trabajo de tres generaciones de profesionales del diseño, de empresas que apuestan

por el mismo, de la inversión de figuras emprendedoras que han contado con profesionales del diseño para el lanzamiento de sus proyectos, o de instituciones que lo contratan y programan. De la conjunción de estos agentes sociales, surgen cientos de espacios físicos que, desde el buen diseño, marcan la diferencia de una ciudad mediterránea abierta al mundo.

Mapa del Disseny

Para dar voz a tantos proyectos involucrados en el mundo del diseño nació la plataforma "Mapa del Disseny", una especie de cartografía en vivo y en progreso de la capital del Turia a través de sus galerías,

La capital del Turia siempre ha sido uno de los centros neurálgicos de la creación en todas las disciplinas del diseño

restaurantes, museos, cafés, hoteles, tiendas o espacios creativos. Es una herramienta con la que amalgamar el impulso que, distrito a distrito, tiene lugar a lo largo y ancho de la ciudad.

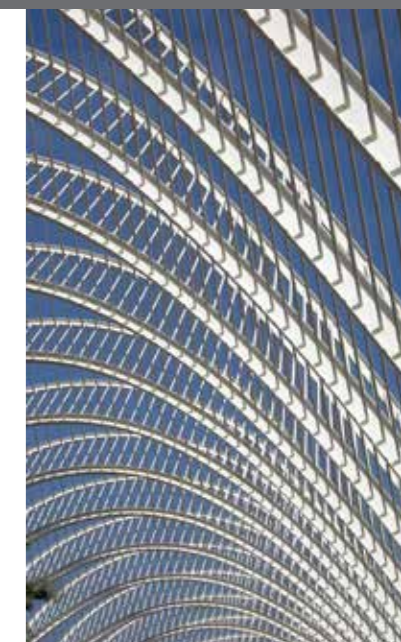
El proyecto, impulsado por "Valencia Capital Mundial del Diseño 2022" y "Visit Valencia" en colaboración con Agència Districte, pretende hacer visibles los casos individuales de decenas de locales organizados a través de los distritos de Ciutat Vella, Benimaclet, Extramurs, l'Eixample, Jesús, Patraix,



▲ Distrito Pla del Real Bar Tonyina.
▼ Distrito Extramurs Espacio Creativo Cuit Espai Ceràmic.



▼ Mural Mujeres y ciencia. @Visit Valencia
▼ Ciudad de las Artes y las Ciencias.





Casa Punt de Gantxo. @VisitValencia



Iglesia de San Nicolás. @VisitValencia

Valencia fascina por su arquitectura modernista, sus barrios con personalidad, sus plazas y su playa de la Malvarrosa

Campanar, Poblats Marítims, Pla del Real o La Saïdia.

Planteado como una guía de referencia para locales y visitantes, con triple versión en castellano, valenciano e inglés, el Mapa del Disseny aspira a convertirse en la guía de actualidad que aglutina el diseño de Valencia desde sus espacios físicos. De hecho, el propio mapa será un instrumento de consulta que se ensanchará mediante la participación colectiva. Además, la ciudadanía podrá crear sus propias rutas del diseño y comprender de manera integral el impacto positivo que tiene sobre la urbe. Una herramienta que crecerá con

el tiempo hasta convertirse en rutas reales, poniendo el acento en el uso del diseño como manifestación discursiva. De esta manera, se potencia la didáctica del diseño y se refuerza la red profesional del diseño local.

Las distancias no son tan largas entre un barrio y otro el centro puede recorrerse a pie en tan solo 20 minutos. Con la plataforma Mapa del Disseny el usuario puede hacer un recorrido a su gusto por cada

distrito mirando a través de la ventana del diseño mientras traza una ruta totalmente personalizada.

Ciutat Vella y Benimaclet

En el distrito de Ciutat Vella encontramos el Valencia Lounge Hostel en un edificio histórico que combina elementos típicos de las casas del s. XX como son los techos con molduras y los suelos hidráulicos; y cada una de las habitaciones tiene un ambiente distinto.

Otro lugar de nuestra ruta es la tienda Simple, un lugar de culto a los objetos españoles que han hecho parte de la vida de muchas generaciones

Ciudad de las Artes y las Ciencias.





Distrto Campanar Bombas Gens.

Galerías, restaurantes, museos, cafés, hoteles, tiendas o espacios creativos estarán presentes como eje neurálgico de la Capital Mundial del Diseño 2022

Hidráulicas Carlos Gens, de estilo Art Déco de los años 30 y ubicada en el distrito de Campanar, ha sido reconvertida en un centro de arte por la Fundació Per amor a l'art. Una joya en toda regla del patrimonio industrial valenciano que reúne una colección de piezas de arte donde la abstracción y la fotografía son los componentes.

Campanar y La Saïdia
La antigua fábrica de Bombas

En el cercano distrito de La Saïdia proponemos una visita a La Trini, una reciente galería de arte ubicada tras los muros del Convent de la Trinitat; un espacio heredero del Siglo de Oro que ejemplifica una manera de entender los espacios artísticos como una suerte de diálogo con la historia.

Pla del Real y l'Eixample
El distrito de Pla del Real, en castellano Llano del Real, debe su nombre al antiguo Palacio Real, residencia de los reyes de Valencia. Aquí nos hemos enamorado del Bar Tonyina, un restaurante con formato bar que es todo un

alegato a favor del mar. El atún es su insignia y ello se percibe desde la entrada donde se aprecia un pescado cosido a modo de intervención artística realizada por el colectivo Arquicostura. Y para seguir con el diseño y la gastronomía, llegamos hasta La Salita, el restaurante de Begoña Rodrigo en l'Eixample donde la huerta, el mar y los productos de secano son los que dan vida a una carta galardonada con varios premios. El color blanco, la madera, el mimbre y los suelos hidráulicos son los dueños de este establecimiento ubicado en una antigua casa valenciana del siglo XVIII.

El usuario de la app puede hacer un recorrido personalizado por los diferentes distritos de la ciudad

Y aquí en de Russafa, el recodo hípster de la ciudad, nos topamos con una concept store de zapatos para niños donde todo se ha llevado al detalle de manera sencilla y efectiva por parte de sus diseñadores, la firma Clap Studio. Las formas circulares que conforman los detalles del interiorismo invitan al juego, al movimiento y por supuesto a la imaginación permitiendo que el producto quede expuesto de manera formidable.

Extramurs y Patraix
Convencidos de que el espíritu de los barrios ha de ser



▲ Aplicación Mapa del Disseny para recorrer el cosmos del diseño valenciano de una forma personalizada.
▼ Balcón. ©VisitValencia.





Casa Judía @VisitValencia

En las últimas décadas la Ciudad de las Artes y las Ciencias ha sido el tótem por excelencia de la ciudad gracias a su arquitectura vanguardista

conservado, los propietarios de la librería Bangarang saben que su actividad ha de ser complementada con una programación de eventos y talleres para todas las edades relacionados con los libros, los autores y las editoriales. En ella impera el cómic americano, europeo e independiente, aunque cuenta con una selección de narrativa y ensayo.

El resurgimiento de la cerámica en los últimos años ayuda a entender el éxito de Cuit, un lugar donde dejar surgir la creatividad, reencontrarse con el trabajo manual o disfrutar y relajarse trabajando por primera vez con el barro.

Alejado del boom de las tiendas de barrio que apuestan por la venta a granel, ecológica o "zero waste", encontramos El Almacén de Patraix, en el distrito que lleva su nombre. Se trata de una tienda con productos únicos, seleccionados a conciencia y que se auto define como "un ultramarino de estraperlo", dicho en un idioma las "legal" lo que aquí se vende son productos muy difíciles de encontrar, tanto, que acceder a ellos cuesta más que si fueran

ilegales. Es un llamamiento al contrabando legal de productos de pequeños productores de cercanía: encurtidos, embutidos, decoración o "cremaet underground". Por momentos se tiene la sensación que han vuelto las cartillas de racionamiento de la post guerra, toda una "demencia creativa" digna de aplauso.

Poblats Maritims y Jesús

Las fachadas del pueblo marinero de Cabanyal bien merecen un artículo entero por su arquitectura y color. Una de ellas es la del Teatro la Estrella que, desde 1995 cautiva al público infantil con la compañía de Gabi y Maite,

quienes además de elaborar sus propias marionetas son los responsables de la programación del teatro con la responsabilidad y libertad que ello supone.

La forma de vivir de este barrio también inspiró al estudio Másquespacio para crear el bar del restaurante La Sastrería que encuentra su mayor expresión decorativa en las fachadas; mientras que el restaurante es un homenaje al Mediterráneo en su carta y en su aspecto dado que una gran cerca a modo de ola

El Mapa del Disseny aspira a convertirse en la guía de actualidad que aglutina el diseño de Valencia desde sus espacios físicos

circunda el espacio. Su nombre rinde homenaje al negocio que otrora ocupó este local, una tienda de telas que confeccionaba trajes a medida.

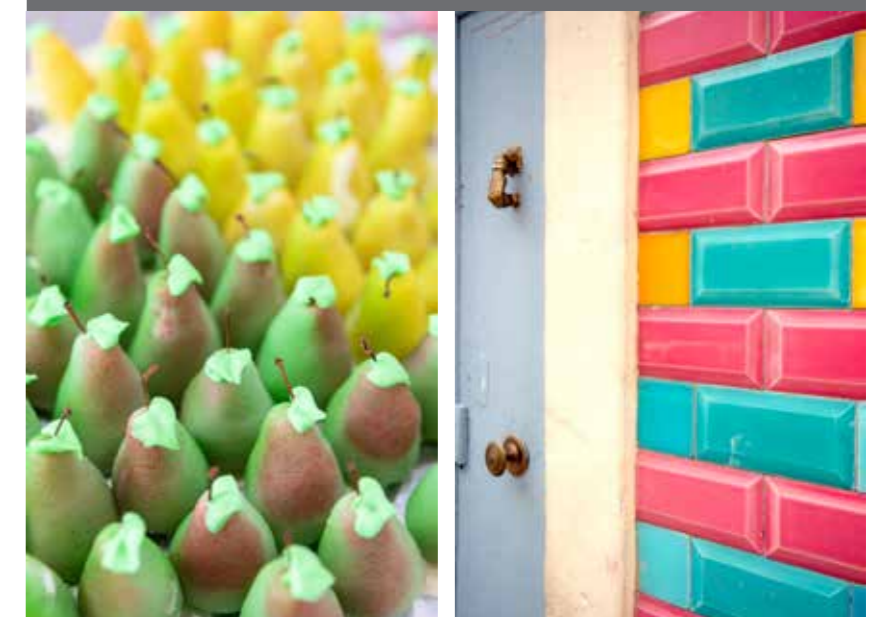
La Rambleta es un espacio creativo en el distrito de Jesús, conocido como el "contenedor de cultura" por su aspecto de bloque compacto de 3000 m² que normalmente se ve inundado por festivales, conciertos, talleres o debates de ámbito alternativo.●



▲ Distrito L'Eixample Tienda de zapatos Little Stories.
▼ Bolillos Plaza Redonda. @VisitValencia



▼ Dulces y mazapanes para Nou d'Octubre. @VisitValencia
▼ Detalle de fachada en el barrio El Cabanyal. @VisitValencia



Distrito Poblats Marítims Restaurante la Sastrería.



SOMOS

Lifestyle Management



▲ Sedas valencianas en trajes de falleras.



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

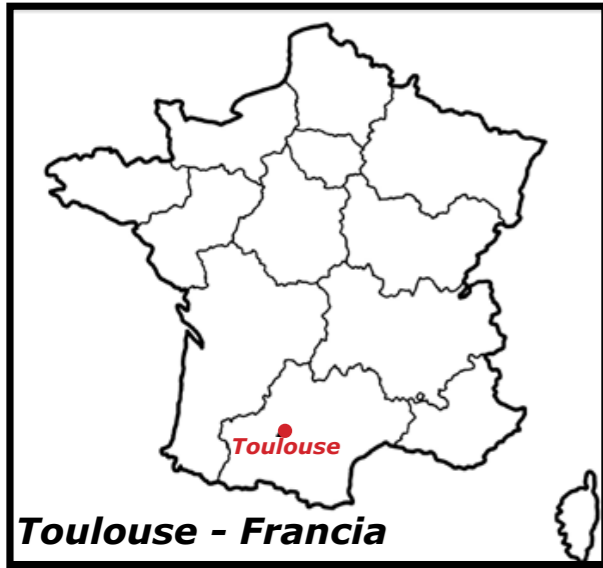
 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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

Más información:
www.visitvalencia.com
www.mapadeldissenyvalencia.com





TOULOUSE

Un verano muy especial

La llamada Ciudad Rosa tiene el tamaño perfecto para ofrecer calidad de vida a sus habitantes, pero también cuenta con una serie de peculiaridades genuinas que se reinventan este verano 2021.



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



Los bellos rincones de La Ciudad Rosa.

EL Museo L'envol des Pionniers contará con un programa de cine al aire libre durante el verano y hasta el 29 de agosto rinde homenaje a Antoine de Saint-Exupéry

El que Toulouse lleve un siglo volando no es una casualidad. Uno de sus hijos, Clément Ader, construyó la primera máquina voladora en 1886 con motor a vapor. Durante la primera guerra mundial, la situación de Toulouse, lejos del frente, le convirtió en el lugar idóneo para el desarrollo de la industria aeronáutica. En 1918, Pierre-Georges Latécoère montó su fábrica de aviones con capacidad de montaje de seis aeronaves al día y fundó la Aeropostal para envíos postales con ruta primero hacia Dakar y más tarde a Sudamérica. Fue entonces cuando Marcel Bouilloux-Lafont, Didier Daurat, Antoine de Saint-Exupéry -autor de *El Principito*- y otros tantos, iniciaron su aventura aérea que desembocó en 1933 en la línea

aérea francesa por excelencia, Air France. Todo ello se puede ver y aprender en el Museo L'Envol des Pionniers, www.lenvoldes-pionniers.com

Toulouse, capital europea de la aviación civil, es la sede central del Airbus. En la nave de 7.500 m² de Areoscopia www.musee-aeroscopia.fr/es, gestionada por Manatour, 2015, se disfrutará de un extraordinario recorrido por el mundo de la aviación, entrando en el ballenado



Museo de Aeroscopia donde están el Airbus y el Concorde.

Super Guppy SGT, en el supersónico Concorde, o recordando aquellos tiempos cuando en 1909 el Blériot XI con su aspecto de libélula y su asiento de mimbre fue el primero en atravesar el canal de la Mancha. De hecho, en este 2021 se añadirán dos nuevos aviones a la exposición. Tras un vistazo a la tienda llena de atractivos motivos aeronáuticos, la visita a la fábrica de Airbus y al recinto de Ailes Anciennes serán el complemento ideal para dar alas al mundo aeronáutico de la Ciudad Rosa, apelativo que le han merecido sus construcciones de ladrillo.

La ciudad del Espacio

Pero Toulouse no solo se conformó con el cielo terrestre sino que quiso aventurarse más allá y en los años sesenta acogió la sede del CNES (Centro Nacional de Estudios Espaciales). En

1997 se inauguró la Ciudad del Espacio <https://es.cite-espace.com> parque temático de 3,5 hectáreas cuyos 2.000 m² de exhibición están dedicados a la conquista espacial con orientación lúdica y pedagógica, en colaboración con agencias espaciales, empresas y centros de investigación. Niños y adultos podrán adentrarse por unas horas en los misterios del espacio, flotando en la ingrátida luna, contemplando la imitación de la lanzadera Ariane que tantos satélites ha puesto en órbita, pasear por la estación soviética MIR. Podrán incluso por breves instantes sentir la claustrofobia de sentarse en la nave Soyuz, y predecir el tiempo en la estación meteorológica del parque.

La Halle de la Machine

Sueño hecho realidad de la unión del

La Ciudad del Espacio , un planazo para los niños.





François Delarozierie, el creador y mago de La Halle de la Machine.



Toulouse hace maravillas con la flor de la violeta

La Ciudad del Espacio reabre sus puertas este verano de 2021 presentando al astronauta francés Thomas Pesquet en la Estación Internacional y ofreciendo unas espaciales noches de verano en Marte

artista François Delarozierie y la compañía La Machine www.halldelamachine.fr. El rey de ese universo de máquinas, absolutamente alucinantes, es el Minotauro de 47 toneladas y 14 metros de altura, que tiene a bien subir en sus lomos a sus admiradores y pasearles por los 6.000 m² de La Halle de la Machine, igual que su compañera, la araña gigantesca. Máquinas fantasmagóricas que sus tripulantes manejan con absoluta

destreza. Dentro de La Halle de la Machine faltan ojos y oídos para ver y escuchar todo lo que entraña. Una mesa cuya vajilla y cubertería está sabiamente conectada a un mecanismo que mueve jarras, vasos, cuchillos, catapultas el pan con puntería excelente a su plato, sirve el agua de la jarra con precisión. Una vanguardista versión de *Tiempos Modernos*, de Charles Chaplin. Orquestas que suenan al encender una especie de

A mayor altura del torreón, mayor riqueza del comerciante de pastel.





Koffles es una tienda de ropa genuinamente tolosana.

Durante la estación estival se podrá disfrutar de una nueva edición de su Halle Night Long, con música en directo todos los viernes y sábados a partir del 2 de julio.

caldera, diseños del Minotauro en sus principios. Un mundo creativo, ideal para los infantes y sus padres.

El color pastel

Al tono rosáceo de los ladrillos que le visten habría que añadir el de la violeta que cubre sus campos y el azul pastel que la enriqueció en los s XV y XVI. De hecho, aún se ven tiendas que venden ropa y utensilios teñidos con el azul de la cocagne aunque en estos los últimos años el pastel se ha destinado especialmente a cosmética.

Entre las casas abandonadas se salpican palacetes como el Hotel d'Assezat, que alberga la fundación de arte Bemberg, el de Bernuy, el de Pierre Delfau, o el d'Ulmo, testimonio de los gloriosos tiempos del pastel cuando sus comerciantes se construían grandes mansiones con un curioso torreón en el extremo, la torre del orgullo: a mayor altura, más riqueza.

La flor de la violeta

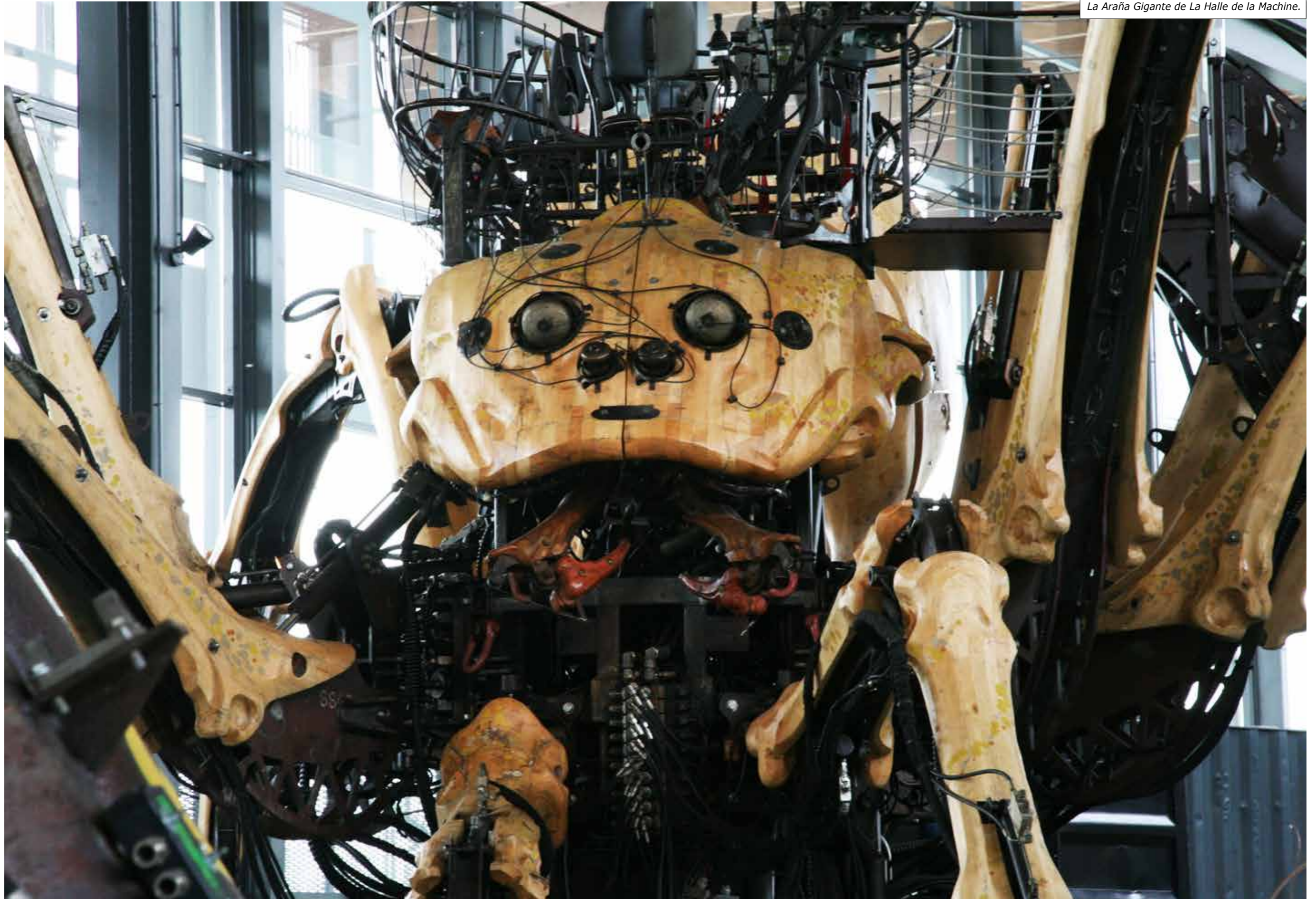
La bonita historia de la violeta comienza allá por el 1854 cuando un soldado del Piamonte le regala a su novia una flor de violeta, cuyo aroma y sabor es hoy una de las más románticas características de Toulouse. Metrópoli a la que no solo se la conoce como "La Ciudad Rosa", "La ciudad del Airbus", "La ciudad del Pastel", "La Ciudad del Espacio" sino también la "Ciudad de la Violeta". A principios del siglo veinte cuando su cultivo estaba en su momento culminante, trenes llenos de violetas la distribuían por toda



El pastel, la cocaña, tuvo una importancia primordial en la economía de Toulouse.

Toulouse es conocida también como la 'ciudad de la violeta', desde que en 1854 un soldado piamontés regaló a su novia una de estas flores

La Araña Gigante de La Halle de la Machine.





Experimentando la no gravedad en La Ciudad del Espacio.

Europa. Hoy la violeta sigue adornando los escaparates de Toulouse en forma de caramelo, perfume. Ineludible rendir visita a la barcaza anclada en el canal de midi, donde se encontrará la preciada flor en todas las posibles acepciones.

www.lamaisondelaviolette.com/fr

TLSE, made in Toulouse

Son genuinamente tolosanos. TLSE son comercios con souvenirs exclusivamente de Toulouse, desde sus preciosas postales, abanicos, mugs... al igual que de las perchas de Kooples

www.thekooples.com/fr cuelga ropa *trendy* con un sello que la define como Made in Toulouse. La Mucca www.lepetittou.com es un adorable establecimiento donde se venden posters de los tiempos del aerpostal, cuadernos de notas deliciosos, y todo lo que tenga que ver con el fascinante mundo de la papelería. En un aspecto más lúdico no por ello menos atractivo, está la famosa salchicha de Toulouse, deliciosa y más aún si es acompañada de un vino de la zona. ●

**Toulouse está
travesada por el río
Garona y bordeada
por los canales de
Midi y Brienne**



La famosa y deliciosa salchicha de Toulouse.



La obra inmortal de Antoine Saint-Exupéry piloto del Aerpostal.



La Maison de la Violette.



Habitación de Saint-Exupéry en el Grand Hotel Balcon donde escribió parte de 'El Principito'.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia Express reconocida como una de las aerolíneas low cost más puntuales, tiene cómodos vuelos a Toulouse todos los días de la semana.

DÓNDE DORMIR

El **Hotel Boutique Villa du Taur** de cuatro estrellas se sitúa en el corazón de la ciudad cerca de la Basílica de San Semin y a un agradable paseo del Capitolio. Sus 17 habitaciones están decoradas con muebles hechos a la medida del lugar, objetos únicos y una excepcional colección de arte contemporáneo en sus paredes.

Le Grand Balcon Hotel Toulouse de inmejorable situación al lado de la plaza del Capitolio, rememora los tiempos del Aeropos-

tal en cada detalle; mantiene la habitación de Antoine de Saint-Exupéry. Es cómodo, acogedor y diferente.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Ma Biche sur le Toit, en el Roof Top de Galerías Lafayette para disfrutar de unas excepcionales vistas de la ciudad.

Restaurante Monsieur Georges Cocina tradicional francesa en forma de tapas, acompañada de vino excelente y cócteles de la casa.

El Bistró urbano **La Gourmandine** decorado con gusto y originalidad ofrece diferentes opciones de gastronomía internacional como su deliciosa burrata trufada, el pulpo marinado o el tataki de salmón

Sandyan. El concepto del chef Yannick Delpech (restaurante L'Amphitryon con 1 estrella Michelin) ofrece una gastronomía cuidada y saludable en su restaurante y unos pasteles atractivos y deliciosos en su pastelería de la planta baja.

PISTAS

Se aconseja comprar la Toulouse City Card que incluye transporte público, pase a museos y monumentos, y descuentos en muchas actividades.

www.turismo-toulouse.es/pass-tourisme

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Toulouse:

www.turismo-toulouse.es

www.hautegaronnnetourisme.com

THE BEST BUSINESS CLUB IN SPAIN



OFCOURSE - CLUB -

THE ESSENCE OF NETWORKING





Iglesia de Santa María da Horta.



Zamora monumental Románico junto al Duero

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



Los casi 900 kilómetros del río Duero discurren por los más bellos paisajes de España y Portugal.

Uno de ellos es la ciudad de Zamora, que cuenta con un interesante patrimonio arquitectónico. En su casco histórico hay 20 iglesias románicas de los siglos XI y XIII. La vida monástica fue importante para la conservación y difusión del arte románico, los ermitaños que vivían en las proximidades de los ríos, y cercanos unos de otros, fueron los que dieron origen a los primeros monasterios.

Por ejemplo, las vidas de Froilán y Atilano están unidas, los dos fueron monjes y los dos fundaron monasterios, el de Tábara y el de Moreruela. A Froilán, el rey Alfonso III le concedió el obispado de León y a Atilano el de Zamora.

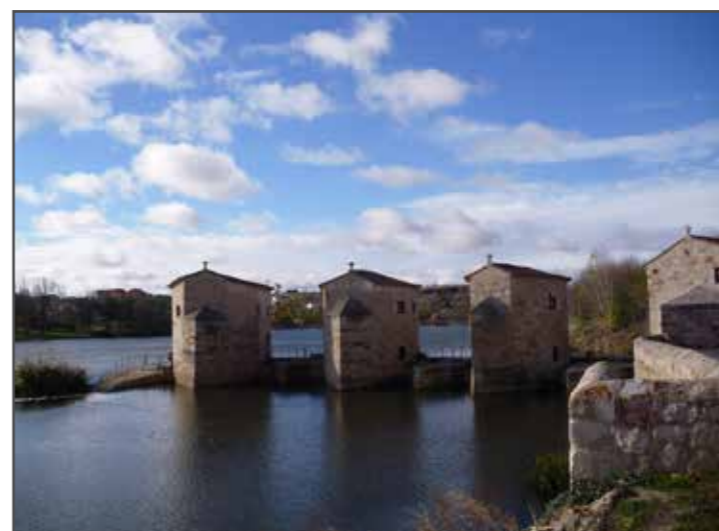
El románico es un arte rural, pero también fueron capaces de crear grandes obras en las ciudades, como las catedrales en las que destacaban sus torres y su cimborrio, dando un toque inconfundible a estas obras de arte.

En el año 1120 Zamora se convierte en la sede episcopal del obispo Bernardo y bajo el patrocinio de Alfonso VII y su hermana doña Sancha, en 1151, se construye la catedral que serviría de modelo a otras como la de Salamanca o la Colegiata de Toro.

Otras iglesias importantes en Zamora son Santa María de la Horta, que se construyó en 1163 por los Caballeros Hospitalarios de la Orden de San Juan de Jerusalén y Santiago del Burgo documentada en un diploma de donación de 1181, que perteneció hasta mediados del siglo XX a la dignidad metropolitana de Santiago de Compostela.



▲ Puente de piedra sobre el Duero.
▼ Aceñas de Olivares.



Vista general del hotel Las Arenas Balneario Resort.



HOTEL LAS ARENAS BALNEARIO RESORT
Un “mix” de bienestar y sostenibilidad



Jardines.

TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **ALTUM / HOTEL LAS ARENAS**
www.altum.es



Cerca de los Poblados Marítimos de la ciudad de Valencia se encuentra este hotel balneario cuyos edificios datan de finales del siglo XIX y se han ido remodelando para conseguir el resultado actual. Es un punto de referencia en la Playa de las Arenas y un establecimiento con grandes atractivos para el turismo familiar.

Este establecimiento de la cadena española Hoteles Santos tiene el privilegio de pertenecer al selecto club Leading Hotels of the World. Fundado en 1898, aún conserva la espectacular belleza arquitectónica del histórico Balneario Las Arenas, y lo combina con elegancia y confort para brindar un servicio de alta calidad a sus clientes. Sin duda, una gran alternativa que combina el ritmo de una ciudad vibrante con el relax del hotel, su histórica piscina, su maravilloso Spa, y las renovadas playas de Las Arenas y La Malvarrosa con más de 7 kilómetros de paseo marítimo totalmente remodelado, ideal para pasear, montar en bicicleta, hacer jogging o simplemente relajarse junto al mar.

La seguridad por bandera

El establecimiento ha demostrado en este último año un fiel compromiso con la limpieza, desinfección y prevención contra la COVID-19, implementando rigurosas medidas de protección para salvaguardar la salud y el bienestar de sus clientes y de su personal.

Desde su reapertura en junio de 2020, el hotel ha brindado un entorno de confianza que garantiza que los huéspedes disfruten de una estancia placentera, cumpliendo con todos los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por la situación actual. Para ello, se integraron procesos basados en el aumento y el refuerzo de protocolos de limpieza y desinfección con nuevos productos y técnicas adaptados.

Gracias a ello, ha recibido diferentes reconocimientos como la acreditación GBAC STAR™ del Consejo Asesor Mundial Biorisk (GBAC), una división de ISSA, la Asociación

Mundial de la Industria de la Limpieza, y el selo de Safe Tourism del ICTE a nivel nacional.

La sostenibilidad como prioridad

Igualmente, en 2019 obtuvo el sello y certificado CPC (Carbon Proof Certificate) por su compromiso con el medioambiente y la sostenibilidad. El hotel tiene calculada su huella de carbono y está tomando todas las medidas de reducción, así como acciones de compensación. Participa también con el sello internacional BIOSCORE, en el que mide su compromiso y toma acciones de mejora continuas; y tiene instalados en el parking 45 cargadores para coches eléctricos en su decidida apuesta por una movilidad sostenible.

El establecimiento está trabajando en el camino permanente en la reducción de plásticos y uso de papel, siempre dando soporte y apoyo a la comunidad local con sus colaboraciones con el barrio y la ciudad; así como con diferentes ONG's de las que son socios y colaboradores habituales.

Con vistas al mar

Son diferentes los tipos de habitaciones que existen en este hotel y todas ellas tienen grandes ventanales con vistas al mar o a la ciudad: Classic, Deluxe, Triple Classic, Executive, Suite Mare Nostrum, Familiar Classic, Familiar Deluxe, Suite Las Arenas y Suite Malvarrosa. En el interiorismo predominan los colores cálidos y que dan serenidad en unos espacios donde el confort contemporáneo no pasa desapercibido: escritorio, televisión, teléfono, aire acondicionado, caja fuerte, servicio despertador, wifi gratuito, cafetera de cápsulas, prensa diaria, servicio de





Desayuno.



Braseria Sorolla.



Salón Adonis terraza.



Salón Neptuno en escuela.

habitaciones las 24 horas del día, carta de almohadas...

Platos con sabores mediterráneos

La variada oferta de restauración y la calidad de los productos que se usan en ella no están exentos de protagonismo y satisfacen a los paladares más exigentes.

La Brasserie Sorolla tiene una carta basada en la cocina tradicional valenciana y mediterránea, diseñada por el chef José María Baldo y su equipo, con una presentación cuidada y moderna. Entre sus platos más destacados se encuentran el solomillo de vacuno con parmentier, verduras y salsa española; el lechazo valenciano con patatas glaseadas y ensalada verde; el pescado de la lonja del día; y las pochas con cardos, alcachofas y ajos tiernos. Y como no podía ser de otra manera, una gran variedad de arroces valencianos y fideuás complementan su carta. Además, la carta dispone de un snack córner a base de tapas, raciones y pastas para los gustos de todos los públicos.

Junto a la piscina, The Blue Pool Bar & Restaurant ofrece unas inolvidables vistas de la playa y el mar Mediterráneo mientras se disfruta de cócteles creativos, batidos y zumos naturales.

Por su parte, L'Aperitif, una barra ubicada en la porchada del hotel, ofrece una cuidada selección de

aperitivos y vermouths en temporada.

Y, para finalizar, el Lobby Bar da servicio a toda la zona del hall y exteriores del porche principal, con especialización en cafés y coctelería clásica.

Aquel mundo de bienestar

Relajarse en el Spa Las Arenas es un auténtico placer. Es hacer un viaje de experiencias y sensaciones después de un día intenso de turismo o trabajo. Su Circuito Bienestar de hidroterapia es uno de los más destacados: ducha escocesa, sauna, poza fría, baño de vapor, fuente de hielo, ducha de aromaterapia, camas de burbujas, piscina activa, jacuzzi interior y exterior...

En él se ofrecen una serie de tratamientos para cuidar cuerpo y mente, con cabinas de aromaterapia, cromoterapia y musicoterapia donde se realizan terapias orientales y holísticas, cuidados faciales y corporales,



masajes... Todo ello, de la mano de grandes profesionales y con productos de calidad de la marca cosmética Sisley y Hora Sexta.

Existe también un exclusivo Salón de Peluquería para sus clientes, con los mejores productos y técnicas innovadoras de peinado.

Eventos de todo tipo

Hotel Las Arenas Balneario Resort dispone de diferentes salones y jardines preparados para la celebración de todo tipo de eventos en Valencia, ya sean personales con un encanto especial frente al mar (como bodas, comuniones, bautizos, cumpleaños...) o profesionales, para los que hay instalaciones de primer nivel como el antiguo balneario, el auditorio y las nuevas salas, que forman parte del Centro de Convenciones Las Arenas.●

www.hotelvalencialasarenas.com



Boda.

**Reabre AKELARRE,
un destino con legado propio**



El hotel boutique de Pedro Subijana ha reabierto sus puertas. Enclavado en la ladera del Monte Igueldo de San Sebastián, con unas vistas impresionantes, **Akelarre** dispone de unas exquisitas habitaciones, y una gastronomía privilegiada, que conforman parte de la oferta de este excepcional hotel asociado a la prestigiosa firma Relais & Chateaux, en la que excelencia, innovación, tradición local y sostenibilidad se dan la mano.

www.akelarre.net

**Vuelve el “SUMMER SPIRIT”
del Beach Club Estrella del Mar**

Las cálidas temperaturas marcan el inicio de temporada en Marbella, y también en el **Beach Club Estrella del Mar de Vincci Hoteles**, situado en un emplazamiento único a la orilla de la mejor playa de la zona, conocida como “Golden Beach”. Un espacio privilegiado donde disfrutar de la brisa del mar Mediterráneo, la arena fina de la playa, la relajación bajo el sol o los cócteles al atardecer. Este año, el Beach Club Estrella del Mar ha dispuesto todo para disfrutar del auténtico “Summer Spirit” como siempre y como antes de la pandemia. El Beach Club de Vincci Hoteles abrió sus puertas para ir incorporando de forma gradual todos sus servicios habituales y poder ofrecer en los próximos meses todo un oasis de sensaciones donde refugiarse y vivir al máximo el espíritu del verano, desde la Costa del Sol. Todo ello, entre las máximas garantías de bienestar gracias al protocolo de experiencia de cliente COVID-19 desarrollado por la cadena hotelera y que actúa bajo su sello VINCCI CARE.

www.vinccihoteles.com



**ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE
reabre sus puertas con nuevas experiencias**

El hotel ha creado una lista de nuevas experiencias para este año con el fin de reconectar a sus huéspedes con el destino; con tradiciones, sabores, rituales y momentos que son auténticos y con un enfoque “Mindfulness”. Desde una salida en barco con meditación; un día con un pastor local, disfrutando de un taller de queso de cabra; una ruta por el casco antiguo de Marbella con un fotógrafo local; excursiones en bicicleta eléctrica con una comida en casa de una familia de la zona; hasta actividades de adrenalina como surf, canoa o jugar al polo.

Como novedad este año el hotel ha creado una oferta más amplia para todos los miembros de la familia. Para aquellas familias que quieren vivir juntos unas vacaciones llenas de momentos de diversión, esta oferta es ideal. Desde estancia en una villa privada, clases de cocina y de golf juntos, hasta masajes relajantes para los padres o una cena romántica para dos mientras los niños disfrutaban de un Room Service y servicio de niñera en la habitación.

El hotel ofrecerá una serie de eventos a lo largo de los meses de verano que incluyen: conciertos en directo al aire libre, talleres de arte, noches de cine y cenas en primera línea de playa con el chef 2*Michélin Paco Roncero.

www.anantara.com/es/



**ROOM MATE HOTELS
sortea un verano de hotel gratis**



Hasta el 14 de junio, Room Mate Hotels organiza a través de sus redes sociales el mayor sorteo que ha realizado en su historia: 3 premios de un verano de hotel gratis. Los ganadores del premio podrán alojarse gratis en cualquiera de los 28 hoteles de la compañía en España, Italia, Francia, Holanda, Turquía y Estados Unidos, entre el 21 de junio y el 21 de septiembre, disfrutando así de una habitación doble con desayuno. Los 3 ganadores se darán a conocer el 15 de junio a través de sus redes sociales

Enlace a vídeo: <https://youtu.be/3vrx8CURu0>



HARD ROCK HOTEL MADRID abre sus puertas el 1 de julio

Con su estilo fuera de lo común, caracterizado por la fusión entre la propia filosofía de Hard Rock Hotel y la forma de vida de la capital, Hard Rock Hotel abre su tercer resort en España (tras Ibiza y Tenerife), en esta ocasión en la capital. Situado en una localización privilegiada, en pleno Triángulo del Arte de Madrid - en Atocha y frente al histórico Museo Reina Sofía -, **Hard Rock Hotel Madrid** llega para convertirse en el lugar para los amantes de la música y el entretenimiento, aventureros, foodies y con ganas de descubrir y probar.

www.hardrockhotels.com/madrid/

Reapertura del AMÀRE BEACH HOTEL IBIZA, una experiencia 360º única en la isla

Este hotel boutique ubicado a pie de playa, en un espacio "arty" capaz de conectar con el huésped, en el que la gastronomía y la música cuentan también con un protagonismo destacado.

En su tercera temporada en la isla pitiusa, Amàre Ibiza se posiciona ya como el destino más elegante del Sur de la isla desde el que explorar y experimentar todas sus caras.

En sus 366 habitaciones destaca su ambiente contemporáneo con vistas al Mediterráneo. Otros de sus atractivos son una impresionante piscina infinity en su azotea, dos piscinas más al aire libre, bar de cócteles en su rooftop con música en vivo y tres restaurantes, así como un club de playa. Con una cuidada oferta gastronómica, Amàre Ibiza se desgrana en varios espacios para los auténticos foodies: Amàre Lounge, Hayaca y Mare Nostrum.

www.amarehotels.com/amare-ibiza



TIVOLI HOTELS reabre sus hoteles en Lisboa, Sintra y Algarve

Tivoli Hotels reabre las puertas de sus hoteles en Lisboa, Sintra y Algarve con nuevas propuestas de gastronomía, wellness y experiencias al aire libre para disfrutar de la hospitalidad portuguesa tanto en un ambiente cosmopolita como a orillas del Atlántico.

Volver a Lisboa y probar los menús renovados de SEEN Lisboa y Cervejaria Liberdade en Tivoli Avenida da Liberdade o planear unas vacaciones en Algarve con diferentes propuestas al aire libre, como románticas cenas al atardecer sobre un acantilado en Tivoli Carvoeiro o desayunar con las mejores vistas a las marinas con más encanto en Tivoli Marina Vilamoura o Tivoli Marina Portimão.

www.tivolihotels.com/es



OHAI NAZARÉ, un paraíso en plena naturaleza en la costa atlántica portuguesa

Ubicado en la costa atlántica de Portugal, a escasos kilómetros de Nazaré, un pequeño pueblo de pescadores que desafía a la gran ola, y en pleno Parque de Leira, la mayor reserva ecológica de pinares de la Península Ibérica, se encuentra **Ohai Nazaré**. Desde su apertura el pasado verano, el outdoor se ha convertido en un refugio para los amantes de la naturaleza y de la tranquilidad. Y es que a lo largo de sus ocho hectáreas se puede disfrutar de la mayor oferta glamping del país y de sus lujosos bungalows, todos ellos independientes y totalmente equipados (cuentan con su propia terraza, cuarto de baño, cocina completa, así como con calefacción, aire acondicionado y Wi-fi gratuita) ideales para familias o grupos de amigos de entre 4 y 6 personas, pero también parejas.



<https://ohairesorts.com/nazare/es/>

RESTAURANTE ZIELOU

Sabores del mundo en la estación de Chamartín

TEXTO PILAR ORTEGA

El emblemático restaurante madrileño presenta, como un viaje internacional, la nueva propuesta del chef Kiko Solís.

Zamburiñas con gremolata siciliana y lemon curd, gyozas de heura y korma acompañadas de espuma de parmesano, gazpacho de nísperos y mango con polvo de lima, salpicón de bogavante y caviar iraní, corvina a la brasa en hoja de banano con leche de coco infusionada... Estos atractivos y sabrosos platos, y alguno más, forman parte de la nueva propuesta del emblemático restaurante gastronómico Zielou, ubicado en lo más alto de la Estación de Chamartín. El responsable de la nueva carta, Kiko Solís, pretende, mientras los trenes discurren con su traqueteo habitual por las vías de la estación, ofrecer en su local, casi un mirador de Madrid, un viaje internacional por todo tipo de sabores e inspiraciones, siempre con un toque de trans-

gresión y creatividad en sus platos. Se trata de recetas frescas elaboradas con los mejores ingredientes y que sorprenden al comensal, que descubre en ellas un espacio para soñar y para disfrutar con todos los sentidos.

Ruta culinaria por el mundo

De hecho, el propio cocinero ha concebido la nueva carta de ZIELOU como una auténtica ruta culinaria por los rincones más bellos y recónditos del mundo siempre con el paladar como protagonista.

Así, con las zamburiñas quiere brindar un bocado del mar Cantábrico con toques italianos, con las gyozas de heura y korma desea maridar la cultura oriental con Italia de nuevo, el gazpacho de nísperos y mango rinde homenaje a la ciudad de

Alicante de donde es natural Kiko Solís, el salpicón de bogavante y caviar nos traslada al Mar Caspio, con el sofisticado caviar iraní, y la corvina a la brasa en hoja de banano con leche de coco es un guiño esencial a Latinoamérica. Y así, la lista de la carta continua con un viaje casi infinito.

En busca de otras culturas

Para ello, el chef ejecutivo de Zielou bucea y se inspira en numerosas tradiciones y culturas con el fin de enriquecer la cocina local y nacional con la creación de recetas sorprendentes: "El cliente viene a Zielou buscando la singularidad y aquí descubre una gastronomía de vanguardia con un salto diferenciador que enamora", afirma con orgullo Kiko Solís.

Como chef ejecutivo de Zielou, Kiko Solís ha conseguido reinventarse dando paso a un universo de emociones, jugando con degustaciones dulces, saladas, cítricas y picantes. "Sin olvidar mis orígenes como alicantino y mis inicios en el mundo de la cocina, he pretendido crear una carta rica en diferencias, donde la tradición sea la base de cada resultado, pero siempre con un giro internacional para hacer viajar al cliente", puntualiza Kiko Solís.

Una terraza de 850 metros

Con 800 metros cuadrados de zona interior y 850 metros cuadrados de terraza, Zielou es un espacio privilegiado en el norte de Madrid, para disfrutar de unas vistas singulares y de un territorio de calma, siempre cumpliendo escrupulosamente con todas las medidas de seguridad e higiene frente a la Covid-19.

Con la llegada del buen tiempo, Zielou se ha convertido en uno de los grandes escaparates, casi tocando el cielo de Madrid, de una excelente cocina de vanguardia, ahora renovada con sabores frescos e intensos en esta nueva carta de sorprendentes sabores. Además, a la propuesta gastronómica del chef, se suma un espacio muy singular que, a su ubicación en el ático de la estación de Chamartín, añade una elegante y sofisticada decoración.●

www.zielou.com



ROSI LA LOCA TABERNA

Sabores internacionales, color y mucha locura

TEXTO HERNANDO REYES

El particular concepto de esta taberna está apadrinado por la fantasía y consumado por la calidad de sus platos en los que el buen producto sobresale y la originalidad aporta el resto. Se trata de recetas que la misma Rosi ha descubierto por el mundo y a las que ha añadido sus apreciadas y secretas pócimas de locura.



Para Rosi la alegría de la capital española está efectivamente en la Puerta del Sol y sus inmediaciones, en ese kilómetro cero que por muchas razones la vuelven loca, la principal, tiene que ver con la energía, pero esa es otra historia...

Concretamente es en el número 4 de la calle Cádiz en donde Rosi y Lucian abrieron hace algo más de cinco años su primer local: "Rosi la Loca", un establecimiento que desde entonces no hace más que "enloquecer" a jóvenes de cualquier edad.

Bienvenidos al "Buen Rollo"

El espacio de dos plantas es, desde su misma fachada, una invitación al "buen rollo" que, traspasando su umbral, descubre al comensal un mundo de fantasía lleno de curiosidades que, poco a poco, va desvelando sus secretos escondidos.

Los asiduos del lugar saben que la decoración del espacio representa la personalidad de Rosi, una explosión de color, de texturas y formas que destilan magia e ilusión y que inevitablemente evocan recuerdos de otros tiempos, tanto, que la prensa ha llegado a afirmar que es el lugar más instagramable de Madrid.

Junto al techo cubierto de flores conviven unas las lámparas de alegre y pecaminoso perfil parisino que maridan a la perfección con ilustraciones y posados bajo los ritmos de un hilo musical que anima, seduce e invita a todos a afirmar que Rosi, efectivamente, está loca.



De aquí y de allá

Estamos ante la innovación, de eso no cabe duda. La carta del lugar ofrece una cocina mediterránea con toques internacionales llenos de matices asiáticos, árabes, nikkei, italianos...

Damos fé de que la cremosidad de las croquetas Rosi es el resultado de I+D+locura; que su tataki de atún es un conjunto rocanrolero de teriyake, wakame y un alioli cítrico, que sus zamburiñas doradas en mesa con soplete recuerdan al mar que ahora todos en Madrid añoramos, o que sus fideos de udon evocan el encanto de un concepto de Asia aún por descubrir para muchos. Para un paseo mexicano hay quienes son adictos a los tacos "no mames WEY" y a los más mediterráneos no se les resiste el mítico arroz de cigalas, en este caso, sin gluten ni lactosa. Y como si fuera poco, su chef Javier Alfaro presenta cada semana un repertorio de sugerencias en las que pone la pasión y la técnica culinaria de una vida viajada por rincones únicos del mundo. Alfaro, ya había experimentado su buen hacer junto a chefs de la altura de Paco Roncero y en lugares como Zalacaín. Cuando conoció a Rosi, no dudo en acompañarla en este mundo de fantasía y sabor; lo suyo fue todo un flechazo.

El punto dulce lo pone el chocolate, y su máxima expresión es "Muerte con Chocolate", pero si lo que se quiere es un buen tiramisú, éste ha de ser sacado del interior de una cafetera italiana de las de toda la vida, pero como no puede ser de otra manera, pintada de color rosa.



Los cócteles como insignia

Son magia, excentricidad y acierto. Y también unos elixires que son ya insignia de esta taberna. Servidos en creaciones exclusivas del grandísimo José Piñero (el ceramista español de los grandes chefs) nos adentramos en un viaje mixológico por el mundo de "Alicia en el País de las Maravillas": El gato loco, Alicia en el País de Rosi, The Crazy Queen o Thommy Shelby is back in Rosi. El equipo humano es un conjunto de tonalidades del arco iris, como la misma Rosi bien sabe: diferentes nacionalidades, distintos idiomas y sonrisas inolvidables, o al menos esa es la impresión que tenemos gracias a Cristina, nuestra simpática camarera envuelta en profesionalismo.●

www.rosilaloca.com

TATEL potencia los sabores mediterráneos en su nueva carta



La nueva carta de TATEL firmada por su chef ejecutivo, Julio Miralles, mantiene su esencia gastronómica con una cuidada selección de materias primas y platos elaborados a partir de recetas tradicionales.

Un paseo culinario con platos sin ornamentos, donde los protagonistas son sus ingredientes, cocinados con las técnicas más características de la cocina española.

Una carta que estará presente tanto en Madrid como en Ibiza, en este último además se incluirán algunas referencias exclusivas típicas de la zona.

Paseo de la Castellana, 36 - Madrid
<https://tatelrestaurants.com/es/>

USKAR, platos rebosantes de color, aroma y sabor

Desde Huéscar, pasando por Menorca, Málaga, enamorándose en Levante del arroz y una valenciana, hasta llegar a Madrid y plasmar en una carta muy personal todo lo aprendido, lo vivido y la influencia de muchas cocinas con una premisa básica: la búsqueda del buen producto. Esta es la historia de José Miguel, chef y propietario junto a Rita -la valenciana- de este bar restaurante, con terraza y comida para llevar del barrio de Embajadores

Y como buenos 'buscadores' de materias primas de calidad, los platos que sirven con el cambio de estación rebosan color, aromas y sabores de tierra y mar con lo mejor del mercado.



Alonso del Barco, 11. Madrid.
<https://restauranteuskar.com>

El restaurante Kiboka cambia su nombre por Kippu aunque mantiene toda la oferta, calidad y servicio con los que triunfa desde hace dos años

Triunfan los gunkans, tartares, sashimi y uramaki e incorporan una degustación de nigiris especiales, sopa de katsuobushi y bogavante

El japonés Kiboka es ahora KIPPU



c/ General Pardiñas 70. Madrid
www.kippu.es

Nuevo menú omakase de IKIGAI



La fusión de técnicas, ingredientes y tradiciones se convierten en los protagonistas del nuevo menú omakase de Yong Wu Nagahira.

Con estas nuevas incorporaciones a la oferta del restaurante, el chef convierte cada visita a Ikigai en una experiencia al servicio de la técnica, el producto y la originalidad.

La propuesta, inspirada, una vez más, en la reinvención de lo aprendido por el chef, se completa con una selección de nigiris de sabores sorprendentes con el producto de la más alta calidad.

Calle de la Flor Baja, 5 - Madrid
<https://restauranteikigai.com/>

Temporada del atún en el SEA GRILL de Puente Romano Beach Resort

Para celebrar la temporada del atún rojo salvaje, el restaurante Sea Grill de Puente Romano Beach Resort, contará con un menú especial dedicado a este exquisito manjar procedente de las almadrabas del litoral gaditano.

El menú especial dedicado a este exquisito manjar procedente de las almadrabas del litoral gaditano, conformado por cinco platos con atún 100% salvaje como protagonista: carpaccio curado con lima y pistacho, tataki con leche de almendras tostadas y uvas, escabeche suave de ventresca, lomo de atún con pétalos de cebolla, tomatitos secos y olivas y marmitako, para finalizar un postre fresco de sandía marinada con sorbete de lemongrass.

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, Marbella, Málaga
www.puenteromano.com



¡Llega el verano a LA TERRAZA del SANTO DOMINGO!

Con la subida del termómetro se activa el modo verano en La Terraza del Santo Domingo, y es que ahora que los días son más largos, en esta azotea, ubicada en la 7ª planta del hotel del mismo nombre, se puede disfrutar de los atardeceres y el skyline madrileño con una copa o cenando mientras se pone el sol. ¡Todo un planazo!

www.laterrazadelsantodomingo.es



La cocina de Emilia-Romagna en el restaurante A VÁNVERA

Las Semanas Gastronómicas Regionales de True Italian Taste, la iniciativa de la Cámara de Comercio e Industria Italiana para España en Madrid, han tenido tan buena acogida que han decidido ampliar el tour para que podamos seguir saboreando el país de la bota y el próximo 'viaje' será a Emilia-Romagna. En semanas anteriores ya hicimos una 'parada técnica' en esta zona para llevarnos sus cervezas artesanales y el Parmigiano pero ahora toca rendirle homenaje exclusivo a esta preciosa región del norte que roza los Apeninos y es famosa por su capital, Bolonia. el restaurante A VÁNVERA servirá el siguiente menú para dos personas desde el lunes 7 al domingo 13 de junio:



Antipasti:

- Pinzimonio con piadina romagnola (Bastoncitos de verduras para untar en salsa vinagreta acompañados de un pan plano elaborado con harina de trigo)
- Melanzane alla parmigiana (Receta tradicional a base de berenjenas, Parmigiano Reggiano DOP y salsa de tomate)

Primi piatti:

- Strozzapreti salsiccia e piselli - (Pasta típica de Emilia-Romagna con salchicha y guisantes)
- Lasagna ai funghi porcini (Lasaña de boletus)

Dolci:

- Salame di cioccolato (Tarta tradicional a base de chocolate negro y galletas rotas)
- Crostata di fichi (Tarta rellena de mermelada de higos)

Vino:

- Prugneto, Romagna DOC Sangiovese Superiore (Poderi Dal Nespoli)



Calle Zurbano, 85 - Madrid
www.avanvera.es

VILLA VERBENA: noches verbeneras en la Casa de Campo

La terraza de moda a orillas del Lago de la Casa de Campo, con la llegada del verano, amplía horario e inaugura un amplio cenador acristalado para disfrutar de su cocina apetecible y castiza en las noches de jueves a domingos.

Y además cada noche es diferente porque su carta se renueva con productos de temporada y sugerencias del día. Sus platos son ideales para una cena a la luz de la luna: ostras naturales o aliñadas, anchoas de Santoña, ensalada de tomate y albahaca, pulpo y sus imprescindibles pescados a la brasa.

<https://villaverbenamadrid.com/>



Helena R. Centeno regresa a LACABÍA y estrena carta

Tras unos merecidos meses de baja por maternidad, la jefa de cocina de Lacabía de Chamberí, Helena Centeno, se reincorpora a su puesto.

El retorno de la cocinera trae consigo una nueva carta con platos muy personales y productos de plena temporada.

Entre las novedades encontramos un exquisito revuelto de erizo de mar, el americanísimo sándwich de pulled pork o una marinera sepia a la brasa con sobrasada ibérica y alioli de lima. Pero la chef nunca pierde de vista la estacionalidad del mercado, y ahora que estamos en temporada de atún, suma unos tacos de atún barbacoa con cremoso de maíz dulce a la nómina de recetas, entre las que ya se encontraba el tataki de atún, parmentier de patata y alga wakame.

Alonso Cano, 84- Madrid
lacabia.es



CANDELI prorroga sus jornadas del T-Bone

Esta primavera, el restaurante de Ponzano ha apostado por ofrecer una pieza de vaca vieja muy especial: el T-Bone a la parrilla de carbón (en una auténtica parrilla vasca en el corazón de Chamberí), un corte sorprendente que aúna lomo y solomillo en la misma pieza. El culto al T-Bone estaba previsto durante todo el mes de mayo, pero ante la insistencia de los clientes, Candeli ha decidido alargar las jornadas dedicadas a esta pieza tan especial hasta el 13 de junio incluido.

www.restaurantecandeli.com



RESTAURANTE LEITARIEGOS, cocina tradicional en un enclave único

El Restaurante Leitariegos es un proyecto familiar hostelero en plena ebullición. Con una edificación singular, pensada para poder disfrutar de unas vistas de postal, prevalecen los materiales nobles, como la piedra de sus paredes o la madera de su impresionante cúpula, pero equipada con las últimas tecnologías para alcanzar la máxima eficiencia energética.

La carta del restaurante, basada en platos tradicionales de excelente calidad, convierte la visita a Leitariegos en toda una experiencia gastronómica. Como entrantes destacan la cecina y los embutidos de la zona, el calamar salvaje o las anchoas del Cantábrico. Además, cuentan con una amplia variedad de carnes de Km 0 elaboradas en su brasa de leña como el Lomo Leitariegos. Sin olvidarnos de las verdinas con bacalao y del Pote Asturiano, su plato estrella por excelencia, ganador del segundo premio del concurso nacional "El Mejor Pote Asturiano 2020".

<https://restauranteleitariegos.com>



Nueva añada de L'AMO Aubocassa



L'AMO AUBOCASSA es un aceite de oliva virgen extra que traslada a la mesa el paisaje más rural de la zona donde se cultiva y elabora.

Rinde homenaje a la tierra a través de la figura mallorquina del 'amo', la más próxima a la realidad diaria del campo.

Elegante y con raza, L'AMO Aubocassa es perfecto para aportar más carácter a un plato.

Finca AUBOCASSA
www.aubocassa.com

FLAX & KALE democratiza la kombucha

Pioneros en la alimentación saludable, Flax & Kale logra una kombucha de sabor similar a los refrescos azucarados gracias a su revolucionario I+D sin perder propiedades saludables.

Un paladar alejado de lo ácido y avinagrado que posiciona a Flax & Kale, a cierre del primer trimestre de 2021 y con solo seis meses en el mercado, como la segunda marca con más ventas de España (con un 12,7% de cuota de mercado). Además, a nivel de ventas por punto de distribución ponderada, la kombucha de Flax & Kale es la número uno en rotación, con un 50% más que la segunda.

Sus sabores se inspiran en los refrescos más vendidos con Orange Fantasy o Dragon Lemonade y en recetas de autor con Symbiotic Passion, Mother Africa y Blue Mojito, que han sido éxitos de ventas en los restaurantes del grupo en los últimos dos años.



www.flaxandkale.com

HEINZ ZERO, salsa de tomate sin sales ni azúcares añadidos

'Heinz Zero' es la nueva apuesta de la marca diseñada para elevar cualquier experiencia gastronómica. Al estar elaborada sin sales ni azúcares añadidos es la mejor opción para disfrutar de un sabor superior en cualquier momento del día.

Con este lanzamiento, Heinz ofrece a todos los consumidores la posibilidad de disfrutar del mejor sabor de la manera más saludable posible.



Heinz
www.heinz.es

Caffè Drink Avena Cappuccino, la bebida 100% vegana de KAIKU

Kaiku Caffè Drink Avena Cappuccino, la apuesta 100% vegana de Kaiku Caffè Latte más esperada por todos los **#caffèlovers**.

Disfrutar de un buen café listo para tomar debe estar al alcance de todos los estómagos y paladares, razón por la que Kaiku Caffè Latte apuesta por lanzar su primer café vegano con bebida fresca de avena y el mejor café arábica de Brasil tostado con calma, en su versión Cappuccino.

Al cambiar la leche, también cambia su nombre. Este 'match' entre el Cappuccino y bebida de avena de Kaiku Caffè Drink Avena Cappuccino está cargado de beneficios para la salud:

- Mejora del estado anímico y la concentración
- Reduce el colesterol
- Ayuda a regular el tránsito intestinal y tiene un efecto saciante



<https://kaikucappuccino.com/>

CEPA 21 El Alma de Ribera del Duero

TEXTO: MANENA MUNAR

José Moro y sus hermanos, tercera generación de la bodega Emilio Moro, levantaron Cepa 21-año 2010, en su afán por embotellar el alma vinícola de la Ribera del Duero

Nada más entrar en la bodega Cepa 21 se entiende el por qué de su nombre. Una estructura innovadora de líneas rectas y tonos oscuros, diseño del estudio BSA Proyecta, se integra con armonía en el paisaje ancestral de los viñedos de Ribera del Duero otorgándole una vestimenta siglo XXI que habla del propósito de su vino.

Nos recibe la joven Directora de Comunicación y Marketing de las bodegas de Emilio Moro y Cepa 21, Leticia Sánchez González, quien con solo escucharla contagia su pasión por el vino y denota gran profesionalidad cuando habla del hermoso mundo de la cepa desde que nace hasta que hace las delicias de una buena mesa.

Tras admirar el enorme rótulo de CEPA 21 que corona la entrada a las 50 hectáreas de viñedos, rendimos visita a la viña que nos recibe llorando, y no es de pena, es por la alegría de nacer. Al igual que un niño que viene al mundo, llora, en este caso su sabia, como testimonio de que está lista para empezar el nuevo ciclo tras su sueño invernal cuando el suelo ya alcanza los diez grados y deja a la sabia fluir a su antojo.

Alegría, creatividad, dinamismo y compromiso

Son los términos con que Cepa 21 rinde homenaje esa uva tempranillo, la reina del paraje del Duero por su capacidad de adaptarse a la climatología del entorno. Brota tarde, procurando evitar las heladas pero madura temprana como su nombre indica.

Sus sarmientos cortados en invierno habrán cocinado un tierno corderito a la brasa. Una vez que llora lo suficiente, llegará el desborre cuando, como por arte de magia, aparece la primera hoja. Y en breve vendrá la espergura, esa poda en verde donde se elimina lo que no vale hasta que la inflorescencia deja ver la estructura de la floración que tendrá lugar en la segunda quincena de junio. El envero de agosto muestra a las uvas tiñéndose de oscuro hasta alcanzar la madurez y tono deseados.

En Cepa 21 las viñas, clonadas de una fina tinta de los viñedos de Emilio Moro, se colocan en espalderas y se cosechan cuidadosamente a mano. Momento de la selección, despallado, y el remontado que se efectúa para extraer los polifenoles, responsables del color, el aroma, la estructura (antaño se encendía una vela que al apagarse testificaba la presencia aún del dióxido de carbono).

Termina la fermentación, se retiran los restos de pulpa y levadura y a las barricas. Cepa 21 utiliza roble francés que le da un matiz diferente a los vinos que el del roble americano, con aromas menos intensos y más elegantes. A todo esto hay que añadir que



estas barricas se cambian cada cinco años. Tienen su vida propia y unos poros mínimos que dejan entrar el aire y que se acaban por cerrar y no dejan respirar al hermoso líquido que contienen.

Una vez aclarado que el color del vino se lo debe al hollejo de la uva y también a la temperatura de fermentación llega el esperado momento de la cata.

Catando la esencia de Ribera del Duero.

En la mesa reposan las cinco botellas etiquetadas con ilustraciones hechas a mano que encierran la esencia de Cepa 21. Se empieza por ese Hito Rosado de limpio y brillante tono rosa palo que emula la frescura del vino joven cuya uva tempranillo se ha recogido casi verde, vinificado como un vino blanco y se ha dejado madurar a baja temperatura hasta conseguir la acidez justa de un vino afrutado acompañado de aromas florales .



El siguiente será el Hito, nombre rotundo que alude a los postes de piedra que indican el camino. A su hermoso color cereza ribeteado por tonos violetas le jalean sabores de mora y grosella mientras que el color intenso a cereza del Horcajo

trae aromas de frutos rojos y balsámicos y una marcada mineralidad. Cepa 21 el vino emblemático que da nombre a la bodega se viste del seductor tono de la picota y huele al monte que le cría, romero, lavanda, tomillo. En cuanto al vino top de la familia de Cepa 21, el Mal Abrigo, a pesar de su nombre, abriga y acaricia con suavidad el paladar. Primero entra por los ojos pues como la joya que es tiene tonos de rubí, y en su delicado sabor a frutos negro maduros se adivina la sutil influencia de la bodega.



Sostenibilidad y solidaridad

Tras una cata divina, tanto como la comida en el restaurante www.cep21restaurante.com/restaurante, combinando sus dos menús degustación, visitamos la bodega genuina Emilio Moro donde espera José Moro que transmite su amor por las viñas que le han visto crecer y nos brinda anécdotas y pasajes excepcionales. José Moro hace hincapié en como la bodega está comprometida con el medioambiente y en su objetivo de la reducción del impacto ambiental haciendo uso responsable de los recursos naturales. También nos cuenta su implicación solidaria con la Institución Scholas www.scholasocurrentes.org/sobrescholas colaborando en la empresa del cambio a través de la educación.

Bodega Cepa 21
www.cep21.com





FERRATUS ROSADO 2020:
Asombroso y cautivador, incluso para amantes de los tintos

Es posiblemente uno de los rosados más asombrosos de la Ribera del Duero y, por su carácter, cautivará también a los amantes de los tintos. Es el nuevo estilo de rosado de María Luisa Cuevas, que ha buscado un vino singular, moderno y con tipicidad, con un delicado y refinado color coral, pero densidad y estructura en la boca.

Ferratus Rosado 2020 ha sido elaborado con uva 100% Tempranillo mediante sangrado efímero a baja temperatura que le aporta mucha más expresión de fruta al vino. La uva procede de viñas de 20 años ubicadas a 860 metros de altitud. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 14 kilos.

Bodegas Cuevas Jiménez
www.ferratus.es

ALTA ALELLA CAU D'EN GENÍS, la expresión salina de la pansa blanca a orillas del mediterráneo

Este vino blanco de guarda de Alta Alella es la interpretación más sincera de la finca Can Genís, situada frente al Mar Mediterráneo. Una conjunción de pansa blanca, suelos de sauló, horas de sol y marinada dan como resultado este expresivo vino.

Alta Alella Cau d'en Genís 2019 es de color amarillo verdoso y tonalidad cerúlea. Es directo en la nariz, con notas minerales y matices metálicos muy característicos del suelo de sauló. Fresco en la boca, salino, con sabores de fruta blanca e hinojo. Mineral, sedoso, persistente, con una textura delicadamente tánica y un elegante postgusto.

Alta Alella
www.altaalella.wine



DEHESA DE LUNA ROSÉ 2020 ya es vegano



Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad presenta la nueva añada de **Dehesa de Luna Rosé 2020** como vino vegano, apto para todos aquellos seguidores de esta filosofía y forma de vida. Hace dos añadas, Dehesa de Luna Rosé nació como vino ecológico y ahora se une al veganismo, una tendencia que cada día gana más adeptos. Dehesa de Luna Rosé 2020 es un vino muy primaveral, con intenso en aroma, en el que destaca la fruta blanca, como la manzana, con notas a fruta fresca como la fresa. Es un vino fresco con volumen, buen acompañamiento para pastas, ensaladas, así como para disfrutar en el aperitivo.

Dehesa La Luna
www.dehesadeluna.com

CHIVITE LAS FINCAS 2 GARNACHAS 2019, el blanco con alma de tinto

Esta exclusiva elaboración con Garnacha blanca y Garnacha tinta, en una botella joya casi negra, esconde un blanco delicado, fresco, con un gran equilibrio y muy sutil.

Una botella de color oscuro, casi negro, provoca un juego visual y sorprende al consumir al servir un vino blanco. Al descorcharla nos encontramos un vino de color color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz muestra aroma a fruta blanca (pera, manzana, níspero) con matices de fruta roja (granada, grosella). Y en boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo. Como afirma Julián Chivite, "la redondez, casi opulenta de la Garnacha Blanca; la finura y acidez de la Garnacha Tinta, y la compleja e inusual nariz del coupage de ambas, hacen de Las Fincas un vino sorprendente"

Chivite
<http://chivite.com/>



FINCA LUZÓN sin sulfitos, la nueva apuesta por lo natural de Bodegas Luzón



Bodegas Luzón lanza **Finca Luzón** sin sulfitos, un vino que refleja la monastrell en su más pura esencia, sin sulfitos añadidos, ecológico, procedente de una agricultura biodinámica más sostenible, en la que únicamente se utilizan productos naturales, elaborado con una mínima intervención y apto para veganos. Se trata de un vino joven, 100% monastrell creado a través de procesos de arraigo a la tierra destinado a todos los amantes del vino, en especial para aquellos que busquen la esencia de un producto ecológico con las ventajas que presenta la ausencia de sulfitos, conseguido gracias al inmejorable estado de las uvas, así como a la constante innovación y desarrollo de la bodega en aportar nuevos métodos de creación de vino.

Bodegas Luzón
www.bodegasluzon.com

Bodegas Tobía brilla con luz propia TOBÍA LUZ DE LUNA ROSADO 2020

La nueva añada Bodegas Tobía en su rosado Tobía Luz de Luna, un vino vanguardista, de carácter amable, seductor y con una frescura que marca tendencia.

Tobía Luz de Luna Rosado 2020 tiene un atractivo color rosa pálido con tonos azules y asalmonados, y está lleno de aromas de fruta roja, fresa y frambuesa y a cítricos, piel de mandarina y pomelo con un fondo de notas florales donde podemos encontrar rosas y azahar sobre elegantes aromas de monte bajo que le hace ser un rosado fresco y sugerente.

En boca, con una entrada dulce al inicio, es amable con muy buena acidez que lo hace muy refrescante y sabroso. Es untuoso y redondo. Con una retronasal perfumada a cítricos y flores blancas. Sutil, persistente y largo.

Es perfecto para disfrutar con todo un abanico de platos, invitamos al cliente a ese descubrimiento.

Bodegas Tobía
<https://bodegastobia.com/>



Vuelve Chocolate N° 2, el blanco CVC de BODEGAS ORBEN



Bodegas Orben lanzó, hace dos años, su primer blanco de guarda con una pequeña producción que pronto agotó sus existencias. Su peculiar método de elaboración ha hecho que se tuviera que esperar hasta abril de 2021 para probar su nueva añada.

Bodegas Orben apuesta por la categoría de blancos en Rioja y confía en la gran proyección de sus variedades autóctonas para vinos de guarda. Chocolate N° 2 se diferencia del primero, no sólo en las añadas, sino también en la utilización de diferentes variedades blancas, aunque mantiene su estilo elegante, con notas finas a flores y frutas como albaricoque y ciruela, y una boca amplia y persistente.

Bodegas Orben
www.tiendaartevino.com

PERELADA FINCA GARBET 2015, el mejor Syrah de España

La Guía Peñín 2021 destaca que es un monovarietal con unos atributos a medio camino entre el modelo australiano y francés. En la versión digital de la Guía 2021 se pueden contabilizar 163 vinos elaborados exclusivamente con la variedad syrah mientras que ensamblada con otras variedades muestra 708 marcas.

"Si nos vamos -destaca la publicación- a la cúspide de la tabla, es decir, los vinos excepcionales del tramo 95-100 puntos solo una marca! monovarietal de syrah llega a los 95 puntos" la máxima puntuación, y esa marca es Perelada, y su **Finca Garbet 2015**. Nacido en la D.O. Empordà, la Guía Peñín destaca que la finca Garbet, "situada casi en un balcón que mira al mar, es un reto al clima, pero sometido a la repetida influencia de la Tramontana, un viento que afortunadamente seca rápido la humedad, pero tampoco deja crecer la uva concentrando sus bayas. Tiene calidez, cuerpo, con un color no muy intenso, pero con cierta expresión y complejidad de fruta madura, que es lo más difícil. El viñedo está cerca de una zona abrupta y muy aireada de la costa con suelos de gran drenaje".

Grupo Perelada
www.grupperalada.com



THE LONDON N°1 propone el mejor Gin & Tonic para el verano



Celebración y desconexión se unen al momento de disfrute de un gin & tonic. The London N°1 propone un singular estuche para elaborar la mejor versión de este cocktail en la estación estival.

Esta ginebra Premium ha conservado intacta su esencia con el paso de los años. Lo ha hecho para ser la opción perfecta de los combinados sin artificios, que brindan por lo genuino y sencillo sin necesidad de nada más.

Elaborada a partir de 12 botánicos, The London N°1 se destila cuidadosamente en pequeñas cantidades bajo la estricta supervisión de un experto master distiller. El resultado es una ginebra única, que guarda la esencia del verdadero origen del gin & tonic.

The London N°1 es una ginebra limpia y cristalina, de un hermoso color azul turquesa, con un aroma elegante y un sabor suave y especiado. Una suma de detalles que conducen a la armonía y la convierten en la opción perfecta para los amantes de lo auténtico.

Disponible en el Club del Gourmet de El Corte Inglés y en su página web

DYC inicia la reforestación de mil robles para contribuir al medio ambiente gracias a su última innovación: DYC DOBLE ROBLE

Perico Delgado se ha unido a esta iniciativa solidaria creada por la última edición DYC Doble Roble que pretende cuidar y poner en valor la riqueza natural de nuestro entorno.

La destilería va a seguir reforestando robles durante los próximos meses para llegar a generar más de 100 millones de litros de oxígeno que purifiquen el medio ambiente.

Esta iniciativa surge de DYC Doble Roble, un single malt de doble envejecimiento elaborado con ingredientes de km 0 y materiales reutilizados que nació para celebrar de forma sostenible la naturaleza de nuestro país. 'DYC Doble Roble es un producto

de exquisita calidad que ha nacido para seguir cuidando nuestro entorno más cercano. Su extraordinario líquido se presenta en una botella que evoca elementos naturales sostenibles, como el tapón de madera, elaborado con madera de barricas que han contenido DYC', comenta Mila Baidés, responsable de DYC.

www.dyc.es

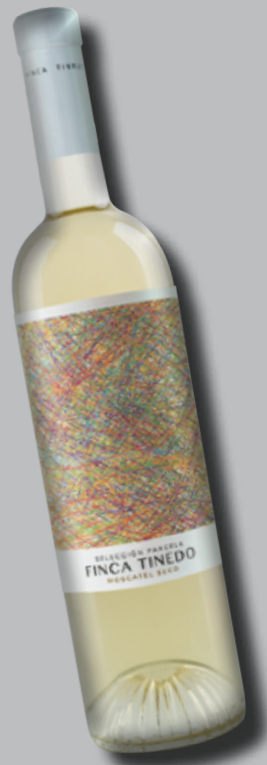


FINCA TINEDO presenta su vino de parcela Moscatel Seco

Finca Tinedo es una bodega familiar que desde 1846 elabora vinos de finca y de parcela. Manuel Álvarez-Arenas es la quinta generación de esta familia vinícola y, tras elaborar sólo vinos para exportación, reaparece en el mercado español con su vino de parcela Finca Tinedo Moscatel Seco 2020. Comienza así una nueva etapa en los más de 175 años de esta finca, única en La Mancha.

Finca Tinedo Moscatel Seco 2020 es un vino contemporáneo que ha tenido una crianza de siete meses con sus lías en huevos de hormigón. Es un vino fresco, muy vivo, con personalidad, y suaves notas sutiles con el color dorado característico de esta variedad.

Finca Tinedo
www.tinedo.es/vinos-de-parcela/



MOONWATER El refresco natural, eco, sostenible y español

La empresa de alimentación española MOON DRINKS S.L. da un paso más en su preocupación por el planeta y además de ser 100% natural consigue la certificación Eco.

La fórmula del primer refresco natural saludable producido en España, está compuesta de agua mineral del manantial asturiano de Galea (95%) zumo de fruta ecológica (5%) y una burbuja fina y divertida con un toque muy agradable al paladar.

Una combinación innovadora de sabores que tienen como resultado una gran personalidad, aroma y sabor. Ecológicos, veganos, bajos en calorías, sin edulcorantes, conservantes

y colorantes artificiales representados en 4 combinaciones: Lima & Jengibre, Naranja Sanguina & Granada, Mango & Mandarina y Mora & Arándano.

Su lata de 330ml. de aluminio 100% reciclable viene de la mano de Ball, multinacional pionera en innovación y sostenibilidad en envases de aluminio.



Moonwater
<https://moonwaterdrink.com>

FINCA COR VÍ, enoturismo en plena naturaleza

Finca Cor Ví abre de nuevo su bodega al enoturismo y a las actividades que, desde hace unos años, hicieron de esta tierra un destino único en la zona de Requena. La familia Corbí, propietaria de la finca, ha aprovechado estos meses para renovar los espacios dedicados a los enoturistas y crear nuevas actividades con las que disfrutar de los vinos y de un paraje único situado en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Comer entre viñedos es una de las nuevas experiencias que han creado para que los visitantes puedan vivir el espíritu vinícola que inunda Finca Cor Ví. La gastronomía forma parte del día a día de la bodega y en Finca Cor Ví cuidan cada uno de estos detalles para hacer de esta visita una experiencia para recordar.

<https://fincacorvi.com/enoturismo/>



FINCA VILLACRECES reabre sus puertas al enoturismo

Con la llegada de la primavera, **Villacreces** abre de nuevo al público tras unos meses cerrada por las restricciones decretadas con motivo de la Covid. La bodega, ubicada en la Milla de Oro de Ribera del Duero, relanza su actividad enoturística con una apuesta por las experiencias al aire libre. Sus amplios jardines y las 110 hectáreas de viñedo y bosque que rodean a la bodega hacen

de ella el lugar ideal para disfrutar del turismo enológico de una forma tranquila y segura.

Retorna, pues, una de las experiencias más demandadas: picnic sobre ruedas. Villacreces fue pionera en ofrecer visitas al viñedo en bicicleta eléctrica, una actividad que aunaba enología, deporte y naturaleza y que estará, de nuevo, disponible con un recorrido guiado de casi 5 kilómetros que termina con un picnic para reponer fuerzas.

www.villacreces.com



aseet.es

aseet ASOCIACIÓN
DE EJECUTIVAS
DE EMPRESAS
TURÍSTICAS
ESPAÑA

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

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

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



PORTUGAL, PAÍS INVITADO DEL FESTIVAL DE ALMAGRO
La cita teatral manchega se celebrará entre los días 1 y 25 de julio y será inaugurado con la obra de Shakespeare “Antonio y Cleopatra”.

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



Portugal será el país invitado de la 44 edición del Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro que este año se celebrará entre los días 1 y 25 de julio. De esta manera, se recupera su duración habitual, su carácter internacional y la mayoría de sus espacios, aspectos que se vieron reducidos en 2020 a causa de la pandemia.

Bajo el lema *El tiempo breve pasará en flores*, verso de Sor Ana de la Trinidad, la cita teatral manchega hace de Almagro la auténtica Reserva Natural del Siglo de Oro con programación en el Corral de

Comedias, Teatro Adolfo Marsillach, AUREA, Patio de Fúcares, Teatro Municipal y Palacio de los Oviedo.

Premio a Julieta Serrano

El Festival se inaugurará el jueves 1 de julio, en el Palacio de los Oviedo, con la entrega del Premio Corral de Comedias a la actriz Julieta Serrano. Y ese mismo día, la Compañía Nacional de Teatro Clásico estrenará, de forma absoluta, *Antonio y Cleopatra*, de William Shakespeare, en versión de Vicente Molina Foix, dirección de José Carlos Plaza y protagonizada por Ana Belén y Lluís Homar.



‘Embarcação do inferno’ montaje de A escola da noite y Centro Dramático de Évora.

La razón de elegir Portugal como país invitado se debe a que representa uno de esos territorios del Siglo de Oro desconocidos. Hay que recordar que numerosos poetas españoles y portugueses hicieron incursiones en las lenguas vecinas con sus versos y que hoy forman un legado importante del Siglo de Oro, un tiempo en el que las compañías iban y volvían, y en el que la Corona era la misma en los dos países. Por eso, ahora Portugal se suma a los países que han sido invitados en ediciones anteriores: Colombia en 2018 y México en 2019.

Navarra, autonomía invitada

Por su parte, Navarra será la comunidad autónoma invitada, siguiendo así con el camino iniciado en 2020 por la Comunitat Valenciana, lo que supone una apuesta por la descentralización del Siglo de Oro y por escuchar las voces de otros territorios de la nación en los que las miradas sobre el Siglo de Oro son diferentes.

“La música, la danza, la mezcla entre lo tradicional y lo contemporáneo, la mística, Sor Juana Inés de la Cruz, Fray Luis de León... son partes impor-

tantes de este programa que seguro va a sorprender a los espectadores y que va a descubrir esas miradas de los artistas contemporáneos navarros sobre los repertorios menos convencionales del Siglo de Oro”, explica Ignacio García, director de la Fundación Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro.

Almagro en todo su esplendor

Este año, el Festival de Almagro acogerá actividades en los siguientes espacios: Corral de Comedias, Teatro Adolfo Marsillach, AUREA, Teatro Municipal, Palacio de los Oviedo, Fúcares, Iglesia de San Blas y Palacio de Valdeparaiso. Sin embargo, los certámenes Barroco Infantil y Almagro Off se realizarán en formato ‘on line’ y no se llevarán a cabo actividades donde no haya un control de aforo, como la Plaza Mayor o las ermitas, debido a razones sanitarias. En cualquier caso, Almagro mostrará su mejor aspecto de cara al festival, que tiene su epicentro en el único corral de comedias de España que se ha mantenido intacto y en activo desde principios del siglo XVII hasta



'Entremés do Río Miño', una coproducción de la compañía Teatro de Braba y el Centro Dramático Galego.



'Diablos, brujas y granucas', de la Compañía La Luciérnaga.

'Castelvines y Monteses', de la Compañía Nacional de Teatro Clásico.



hoy que es, en buena parte, el logotipo de la ciudad. Resulta sorprendente que se hayan conservado inalteradas todas sus partes: zagúan, alojería, patio, cazuela, galerías y tablado.

Sin embargo, y pese a su importancia, Almagro ofrece muchos más encantos. La ciudad, declarada Conjunto Histórico Artístico, cuenta con una monumental Plaza Mayor, en la que destacan los soportales repechados tras las columnas toscanas de piedra, que sostienen unas galerías cubiertas que la hacen única en su clase. Por no hablar de sus numerosos edificios religiosos: convento de la Encarnación, iglesia de la Madre de Dios, convento de Santa Catalina, iglesia de San Bartolomé... Todo un viaje por estilos y obras de diferentes periodos de la historia pero cada uno con su singular belleza.●

Festival de Almagro
www.festivaldealmagro.com

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

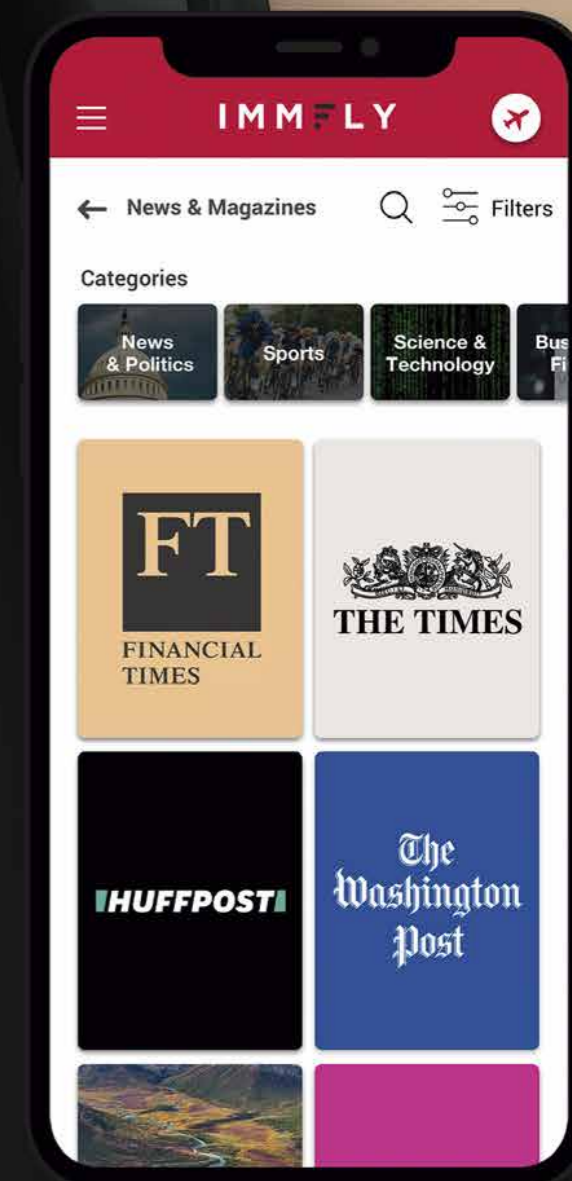
- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

IMMFLY





CORRAL DE LA MORERÍA CUMPLE 65 AÑOS DE HISTORIA

Después de 14 meses cerrado por la pandemia, el templo del flamenco reabre los sábados con un espectáculo de Eduardo Guerrero.



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

El Corral de la Morería, considerado el gran templo del flamenco, acaba de cumplir 65 años de historia en el centro de Madrid y, para celebrarlo, reabre sus puertas después de 14 meses de silencio a causa de la crisis sanitaria. Por su tablao han desfilado los más grandes del arte jondo, desde Camarón de la Isla a Paco de Lucía, pasando por un sinnúmero de estrellas de esta expresión universal que desde 2010 es Patrimonio de la Humanidad. Pastora Imperio, La Chunga, Lucero Tena, Antonio Gades, El Cigala... son sólo un ejemplo. "Hemos decidido abrir, aunque sea

simbólicamente, un día a la semana, para reivindicar nuestra situación y la de los tablaos flamencos en España. Para dar visibilidad a este patrimonio cultural único en el mundo que son los tablaos, y para apoyar a los artistas. Por eso tomamos esta decisión, aunque económicamente no sea viable, debido a las restricciones que penalizan tanto los aforos", argumenta Juanma del Rey, director de Corral de la Morería.

Un cierre histórico

El 14 de marzo de 2020 cerraba Corral de la Morería por primera vez desde su



AVA GARDNER



ROGER MOORE



LOLA FLORES



MARIO MORENO "CANTINFLAS"

inauguración el 20 de mayo de 1956. Y lo hacía cuando exhibía 'Zincalí', un espectáculo dirigido por Antonio Najarro y protagonizado por El Yiyo. Y antes de 'Zincalí', 'Onírico' con Eduardo Guerrero, 'Camino' con Jesús Carmona (Premio Nacional de Danza 2020) y un sinnúmero de éxitos de las grandes estrellas del flamenco.

En estas seis décadas, su escenario ha protagonizado algunas de las páginas más memorables de la historia del arte flamenco. Hitos como la presentación de 'Entre dos aguas' de Paco de Lucía, el debut profesional de Isabel Pantoja, las noches embriagadoras de Sabicas cuando visitaba España o la creación de la ya mítica soleá del mantón de Blanca del Rey.

De Ava Gardner a Paco de Lucía

Presidentes de gobiernos, reyes y reinas, estrellas del rock, actores y actrices de Hollywood, premios Nobel, etc. han pasado por el Corral de la Morería. Desde Ava Gardner al Che Guevara, Frank Sinatra, Ronald Reagan, The Beatles, Richard Nixon, The Rolling Stones, Jimmy Carter, U2, George W. Bush o más recientemente Justin Bieber, Harrison Ford, Nicole Kidman, Sarah Jessica Parker y una lista de cientos de celebridades. Prácticamente todas las personalidades que han creado la historia del mundo de los últimos 65 años.

Entre las singularidades que hacen irrepetible a Corral de la Morería, destaca ser el único restaurante con espectáculo del mundo con una estrella Michelin. Y es que, en el ámbito gastronómico atesora numerosos galardones, como el Premio Nacional de Gastronomía o dos Soles de la Guía Repsol

"Guerrero" para la reapertura

Para la apertura, se ha decidido optar por Guerrero, un espectáculo protagonizado por una de las estrellas más importantes del flamenco actual, Eduardo Guerrero, quien ya triunfó hace dos años en las tablas de Corral con *Onírico*. En esta ocasión, el bailarín rinde homenaje a la mujer, en su relación con las mujeres que han formado parte de su vida, en ese territorio límite en el que la sentimentalidad convive con la sensualidad.

La apertura presenta otras importantes



Estela Alonso, en un espectáculo del Corral. ©PACO MANZANO

novedades, como la restauración del icónico cuadro 'Pelando la pava' de Juan Barba, que decora el fondo del escenario en Corral de la Morería desde su misma inauguración en 1956. El emblemático lienzo ha sido recuperado gracias a un acuerdo con la Universidad Complutense de Madrid.

"Las restricciones que nos obligan a mantener ese metro y medio entre sillas hace económicamente inviable la apertura, y des-

de las instituciones no hay ayudas que permitan sobrevivir a este patrimonio cultural único en el mundo, lo cual está llevando a la desaparición a los tablaos flamencos", explica Del Rey. Por eso, en paralelo a su apertura, se sigue actuando desde la Asociación Nacional de Tablaos Flamencos de España -ANTFES- para conseguir de las instituciones un Plan Nacional de Protección del Patrimonio Cultural de los Tablaos Flamencos.●



Corral de la Morería también es un templo gastronómico.

olélibros

VUELTA DE TUERCA
NARRATIVA

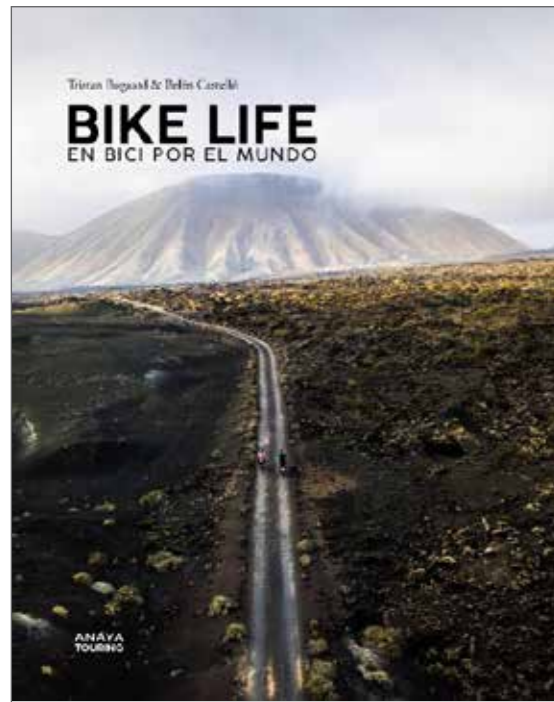
Un viaje entre dos mundos, la España profunda republicana y el Portugal de la dictadura de Salazar, al que nos invita el conocido escritor Antonio Gómez Rufo.

Olé Libros presenta una nueva colección de novelas, éxitos clásicos indispensables de nuestra literatura moderna, reeditados en un formato de lujo. Y no podía haber mejor estreno que con la premiada novela negra *Viaje a La Duda*.

Ya a la venta la segunda entrega de la colección, *El sueño de Torba* de Rafael Soler



www.olelibros.com



BIKE LIFE. EN BICI POR EL MUNDO
Planea tus rutas

Bike Life relata las aventuras de Tristan y Belén durante sus diversos viajes en bicicleta a través de Europa, Norteamérica y Asia Central. Es un libro plagado de hermosas fotografías, anécdotas personales, consejos y muchos de los aprendizajes que ambos viajeros han adquirido por el camino. *Bike Life* respira aventura, pero también está lleno de interesantes consejos sobre cómo planear tu propia ruta en bicicleta, a la vez que nos recomienda algunos itinerarios. Además, el libro ofrece las respuestas a las preguntas e inquietudes más frecuentes relacionadas con esta emocionante forma de explorar el mundo, inspirándonos a salir a pedalear hacia un nuevo destino. Tristan Bogaard y Belén Castelló son fotógrafos y viajeros apasionados. Durante los dos últimos años han realizado varios viajes en bicicleta por tres continentes, capturando los paisajes por los que han pedaleado en fotos y vídeos publicados en redes sociales. Su amor por la fotografía y los viajes en bicicleta definen su historia.

Autor: Tristan Bogaard y Belén Castelló
Título: Bike life. En bici por el mundo
Páginas: 256
Editorial: Anaya touring
Precio: 29,90 euros



VIAJA VEGANO
La guía respetuosa

Viaja vegano es un libro imprescindible para organizar viajes conscientes y sostenibles dirigidos a todo tipo de personas veganas, vegetarianas, en transición, curiosas, que viajan solas, acompañadas, con su perro o en familia. Desde una óptica distinta, basada en el respeto a los animales, al medioambiente y a las personas que viven en el destino, la autora Elisa Blanco Barba, destacada activista en pro de los derechos de los animales y la sostenibilidad, ofrece un buen número de consejos para vivir una aventura soñada de la manera más armoniosa posible, basados en su larga experiencia como viajera vegana...

Autor: Elisa Blanco Barba
Título: Viaja Vegano
Páginas: 200
Editorial: Anaya touring
Precio: 18,00 euros



GUÍA DE LAS VÍAS VERDES
Centro, Sur y Levante

Estos volúmenes de *La guía oficial de las Vías Verdes* ofrecen 35 itinerarios apasionantes por los antiguos trazados ferroviarios, uno de ellos dedicado al sur, centro y levante, y el segundo a la región Norte de España. Perfectos para los aficionados al senderismo y a la bici que quieran adentrarse en una naturaleza insólita y descubrir este patrimonio ferroviario. Recorridos seguros, fáciles y

Autor: Varios
Título: Guía de las Vías Verdes. Centro, Sur y Levante
Páginas: 328
Editorial: Anaya touring
Precio: 21,90 euros



GUÍA DE LAS VÍAS VERDES
Norte

accesibles para todos, sin distinción de edad o condición física, aptos para personas con discapacidad y sin tráfico motorizado. Cada itinerario incluye descripciones de la ruta y su entorno, la historia del ferrocarril, sugerencias para alojarse y alquilar bicis, mapas de situación, perfiles altimétricos, fotografías y códigos QR para ampliar la información.

Autor: Varios
Título: Guía de las Vías Verdes. Norte
Páginas: 328
Editorial: Anaya touring
Precio: 21,90 euros



ISLAS GRIEGAS

Una guía compacta con todo lo mejor de las islas griegas, y mucha información útil para disfrutar de un viaje a estos paraísos del Egeo. A través del apartado *Una mirada a las Islas griegas*, la guía ofrece una breve historia del país con unas claves para entender la realidad actual y su perfil social, así como para aproximarse a su medio natural...

Autor: Ana Ron
Título: Islas griegas
Páginas: 144
Editorial: Anaya touring
Precio: 12,90 euros



CRETA

Una guía compacta con todo lo mejor de Creta y mucha información útil totalmente actualizada, para no perder detalle de este bello destino. A través del capítulo *Una mirada a Creta*, la guía ofrece una breve cronología de la isla griega con las claves para entender la realidad actual y su perfil social; se incluye un artículo sobre naturaleza y otro sobre personajes famosos...

Autor: Manuel Muñoz Fossati
Título: Creta
Páginas: 144
Editorial: Anaya touring
Precio: 12,90 euros



GUÍA TOTAL Galicia

Galicia lo tiene todo, tanto en el plano monumental y artístico como en el geográfico y paisajístico: una atractiva costa, verdes y suaves montañas, fiestas y tradiciones coloristas, ciudades modernas y dinámicas, además de una gastronomía de alto nivel y un carácter abierto y hospitalario. Y por si fuera poco, atesora cuatro distinciones de la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. En esta *Guía Total de Galicia*, modernizada y puesta al día, se encontrará la información más completa para visitar esta Comunidad Autónoma, a través de varias secciones como: excursiones, descripciones de las localidades y lugares de interés, selección de direcciones y claves contextuales sobre arte, historia y otros aspectos interesantes. El carácter práctico de esta guía se ve reforzado por una clara y rigurosa cartografía que incluye mapas de carreteras y planos de las principales localidades.

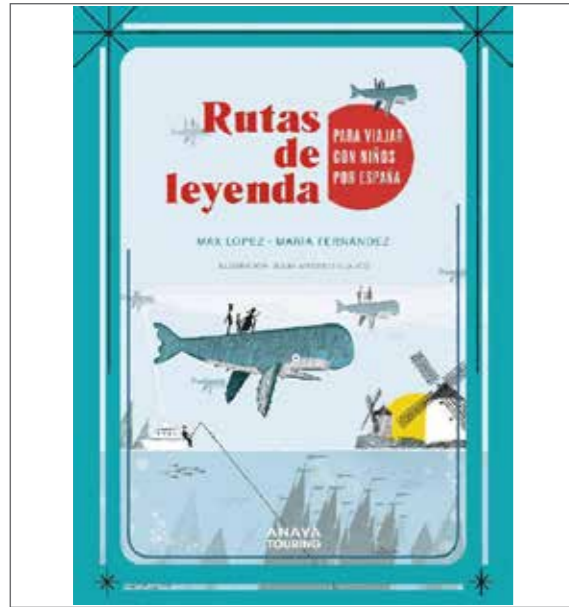
Autor: Antón Pombo Rodríguez
Título: Galicia.
Páginas: 496
Editorial: Anaya touring
Precio: 26,90 euros



GUÍA TOTAL Lisboa

Lisboa, privilegiado enclave ribereño sobre el estuario del Tajo, es una pequeña gran ciudad que ha sabido guardar las huellas de cada uno de los avatares e hitos de su historia, desde invasiones a terremotos o la moderna Expo universal. Ofrece rincones de enorme belleza y colorido y una enorme oferta de ocio y restauración. Esta guía quiere ser un práctico instrumento para conocer todos sus rincones, su arte e historia, a través de varios paseos por sus principales barrios. Incluye un plano desplegable de la ciudad con todos los ambientes, de día y de noche.

Autor: Varios
Título: Lisboa
Páginas: 264
Editorial: Anaya touring
Precio: 16,50 euros



RUTAS DE LEYENDA
Viajar con niños por España

Rutas de leyenda para viajar con niños por España es más que una guía de viaje, es un libro para leer antes de irnos a dormir o para inspirarnos a la hora de organizar un viaje. Incluye 25 itinerarios bellamente ilustrados y especialmente pensados para los más pequeños, con numerosas propuestas para visitar, lugares para alojarse y planes divertidos. Cada ruta está acompañada por una leyenda o un cuento local. Por suerte, nuestro país está repleto de rincones mágicos que esconden historias misteriosas y legendarias, algunas reales y otras no tanto. Pero historias, al fin y al cabo, que hacen volar nuestra imaginación. Este libro es una ventana a algunas de esas famosas leyendas que enriquecen nuestra visita.

Autor: Mar López, María Fernández
Título: Rutas de leyenda
Páginas: 312
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,90 euros



EL ÚLTIMO VERANO DE LA URSS
Del mar Báltico al mar Negro en tren

En 2021 se cumplen treinta años del fin de la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS). En el verano 1991, Sara Gutiérrez inició en Ucrania un viaje para cruzar el país del mar Báltico al mar Negro. Al no disponer de permiso oficial, lo hizo en trenes nocturnos, apenas controlados por las autoridades soviéticas. Desde Leningrado, que quince días antes había sido renombrada San Petersburgo por sus habitantes, se desplazó a Tallin, Riga, Vilna, Lvov, Kiev y Odesa. Siete ciudades de cinco repúblicas donde las estrellas rojas y los emblemas de la hoz y el martillo comenzaban a convivir con las hamburguesas de McDonalds. Acompañaba a la autora una nativa de Uzbekistán que nunca había viajado sola ni visto el mar. El libro está ilustrado por Pedro Arjona.

Autor: Sara Gutiérrez
Título: El último verano de la URSS
Páginas: 248
Editorial: Reino de Cordelia
Precio: 26,50 euros





Con una estética de automóvil familiar decididamente atractiva, el más eficiente de los modelos de la Clase E actualizada eleva el listón en materia de seguridad, equipamiento y bajo consumo para un vehículo de su peso y dimensiones que es capaz de ofrecer una autonomía de 52 kilómetros en modo eléctrico o un dinamismo deportivo sobresaliente cuando rueda impulsado por su potente motor turbodiésel de 194 CV. Con etiqueta azul de cero emisiones de la DGT, está disponible en tres niveles de acabado, Anvantage, Exclusive y AMG Line.

Mercedes-Benz E 300 de 4MATIC Estate Diésel, híbrido enchufable y muy familiar

TEXTO FELIPE TERUEL



La versión Estate de la Clase E actualizada, con motorización eléctrica EQ Power de 122 CV y turbodiésel de 194 CV es todo un despliegue de confort, calidad de acabados y, por encima de toda consideración, de funcionalidad para ofrecer un modelo de tamaño grande que se mantiene como referencia desde hace 45 años en un mercado de vehículos que cuenta con una clientela muy fiel en los principales mercados europeos, donde destaca Alemania, país en el que la mitad de los Clase E vendidos son Estate.

A pesar de su diseño de ranchera familiar, este modelo amplía la esencia de Mercedes Benz con su actualización de todo el frontal a partir de un porcentaje elevado de elementos cromados o en negro brillante del acabado AMG de la unidad probada por topVIAJES, con nuevos paragolpes, que asumen el estilo de los modelos de altas prestaciones más deportivos de la marca. La zaga ha sido igualmente modernizada con grupos ópticos de dos piezas y una nueva puerta del maletero.

En el diseño exterior destaca como rasgo principal la silueta fluida que nace en el capó largo y tendido, recorre un techo estilizado e inclinado hacia atrás y

alcanza una zaga contundente en posición mucho más oblicua que la de la generación anterior. Los voladizos cortos, una batalla larga y ruedas de gran tamaño determinan sus proporciones dinámicas.

En cuanto a la habitabilidad, el Estate es el familiar más grande y confortable de su categoría y una referencia en cuanto a volumen de carga, versatilidad y equipamiento de serie. En su segmento sigue siendo uno de los líderes, con un volumen de carga máximo que se sitúa en 1.820 litros. Tanto la altura hasta el techo como la anchura a la altura de los codos de los pasajeros en las plazas traseras establecen, de nuevo, el referente en su categoría, a pesar ahora de la línea notablemente más deportiva del techo.

La comodidad de la automatización

Conducir el Estate es toda una experiencia en la comodidad de manejo. Marcada por el sistema Hands-off, que opera con múltiples sensores para optar por una conducción parcialmente automatizada hasta que el conductor opte por indicar a los sistemas de asistencia que recupera personalmente la conducción con solo colocar de nuevo las manos sobre el volante.



Por otra parte, al circular en caravana con líneas delimitadoras de carril de circulación visibles, el asistente activo de retenciones asume con fiabilidad la tarea de mantener el vehículo dentro de su carril y guardar la distancia de seguridad respecto al vehículo delantero hasta una velocidad de marcha de 60km/h. El control activo de ángulo muerto, la ayuda al aparcamiento y el sistema multimedia MBUX (Mercedes-Benz User Experience), dotado con dos pantallas grandes de 10,25 pulgadas dispuestas en paralelo, son solo una muestra de la larga lista de equipamiento de esta versión, que incorpora un complejo mecanismo electrónico que

permite la posibilidad de echar una siesta reparadora como la que facilita el control de confort Energizing en los modelos híbridos enchufables mientras se recarga la batería en un área de servicio. El programa dispone de tres fases: conciliar el sueño, dormir y despertar. Cuando se activa, conecta en red diferentes modos de confort del coche y hace uso de los equipos de iluminación y reproducción de música, así como de diferentes funciones de masaje para atender las demandas de los ocupantes.

En la prueba dinámica realizada por topVIAJES sobre carreteras de todo tipo, autopistas y autopistas de peaje, a media carga y a velocidades legales,



‘Expresiones que valen una vida’

lo primero que sorprende es la amplitud que ofrecen los asientos delanteros y las adecuadas características de dureza y sujeción, que resultan claves a la hora de encajar el cansancio en desplazamientos de 400 o 500 kilómetros.

Aunque para dureza y eficiencia, la del motor del 300de EQ con cambio automático G-Tronic de nueve velocidades, que no se inmuta y ofrece una autonomía total de casi 1.000 kilómetros al sumar la conducción en modo eléctrico y con la del motor térmico. Esta mecánica y las mejoras aerodinámicas, de peso, gestión energética, reducción de la resistencia a la rodadura, los 194 caballos de la motorización turbodiésel son más que suficientes para mover con la mejor agilidad un coche que pesa 2.230 kilos y se aproxima a los cinco metros de largo. En carreteras viradas, la tracción a las cuatro ruedas 4MATIC es un importante añadido de seguridad que permite rodar por calzadas con pavimento irregular o nieve sin perder la compostura. Y se pueden elegir entre cinco modos de conducción, Economy, Confort, Sport, Individual y Eléctrico, que afectan a la velocidad del cambio, las reacciones del acelerador y la gestión del motor.

En resumen, el nuevo Estate híbrido enchufable reúne las mejores características de las berlinas de lujo, con la capacidad de un SUV de tamaño grande y la versatilidad y solidez de una gran ranchera. En definitiva, una actualización con mecánica turbodiésel y motorización híbrida enchufable EQ que consolidará una saga de familiares de la que se han vendido más de un millón de unidades desde el lanzamiento de los primeros Estate hace 45 años.●

FICHA TÉCNICA

Mercedes-Benz E 300 de 4MATIC Estate

Dimensiones:

Longitud: 4.935 mm
Anchura: 1.852 mm
Altura: 1.481 mm
Batalla: 2.939 mm
Peso: 2.130 kilos
Depósito de combustible: 50 litros
Maletero: 370 litros

Motor

Tipo: Turbodiésel híbrido recargable EQ
Cilindros: 4
Potencia: 194 CV /motor de combustión.
122 CV/motor eléctrico.
Par máximo: 700 Nm
Tracción: Integral 4Matic.
Cambio: Automático 9 G-TRONIC

Prestaciones:

Velocidad máxima: 235 km/h
Aceleración: de 0 a 100 en 5,9 segundos
Consumo medio: 1,7 litros 100/km. Consumo eléctrico: 16,6 kWh/100. Autonomía en régimen eléctrico: 52 km.
Emisiones: 42 grs/km

Precio: a partir de 70.775 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 Flat Track 125

Cilindrada - 124 cc
Potencia - 13,5 cv
Peso - 133 kg
Moto - naked
Carnet - A1
Precio - 3.795 euros



FB Mondial Flat Track 125

Una apuesta ganadora para iniciarse en el mundo de las motos

TEXTO DAVID LENORMAND SÁNCHEZ



La marca italiana FB Mondial se lanza al segmento de las motos 125 neo-retro con estética off-road para rendir homenaje a aquellas carreras sobre óvalos de tierra que popularizaron los pilotos norteamericanos de mediados del siglo pasado y que tenían lugar en circuitos donde se ponía a prueba la pericia del piloto. El espectáculo radicaba en el control de la moto a base de gas y las grandes derrapadas para trazar las curvas.

La Flat Track 125 emplea el potente y fiable motor Piaggio de refrigeración líquida con culata DOHC y 4 válvulas, que rinde 13,6 cv de potencia, lo que la hace ideal para desplazamientos en ciudad, con el carnet A1 o con el B con tres años de vigencia. En la ciudad es una moto cómoda y en carretera es capaz de acercarse a los 120 km/h. El consumo ronda los 3,4 litros a los 100 kms, y la autonomía se sitúa en torno a los 260 kms.

El diseño es realmente sorprendente, y las calidades empleadas están a la altura de una marca que ya tiene mucha historia. Fundada en 1936 por los hermanos Boselli, aristócratas italianos afincados en Milan, FB MONDIAL comenzó a participar en los campeonatos mundiales de velocidad ganando 10 títulos sobre mecánicas de 4 tiempos de 125 cc con distribución de doble árbol de levas (DOHC) y 4 válvulas, precisamente las mismas características que emplea su actual gama de modelos de 125 cc que ahora se completa con la incorporación de esta nueva FB MONDIAL Flat Track 125.

Sobre esta base se viste con una llamativa carrocería. Sus faros de tecnología LED, su frenada CBS, el panel de instrumentos basado en una pantalla a color TFT muy completa y su estética rompedora no te permitirán pasar desapercibido. ●

Labios naturales con el Expression Lines Lip Filler Contour de SKEYNDOR



La marca de cosmética profesional lanza el contorno de labios ideal para conseguir la sonrisa más sensual sin tener que pasar por retoques estéticos. Corrective Expression Lines Lip Filler Contour es el producto soñado para cuidar los labios, está formulado para conseguir una triple acción antiarrugas: peeling, rellenedor y decontractor. Este contorno rellena y decontrae las arrugas de la zona de los labios y reduce el efecto "código de barras" de los labios, mientras exfolia, aporta volumen y disminuye las manchas.

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

Nuevo protector solar urbano para una piel luminosa y joven de SINGULADERM



<https://singuladerm.com/>

¿En qué se diferencia XPERTSUNTM Urban SPF50+ del resto de protectores solares urbanos?

A diferencia de un protector solar urbano común, XPERTSUNTM Urban SPF50+ combina filtros físicos y químicos encapsulados, filtros biológicos con filtros fotodérmicos, activos cosméticos que potencian la actividad celular de la piel frente los radicales libres para un mejor cuidado y protección.

Beneficios para tu piel:

Protección solar muy alta SPF50+ UVA y antipolución moderna; Acción antienvjecimiento que previene los efectos dañinos del sol y de la contaminación en la piel y el ADN celular; Previene manchas oscuras en la piel Oil-free. Textura ultraligera, acabado sedoso y sin brillos; Base ideal para la aplicación del maquillaje.

GREENSENSE Natural Cosmetics es una nueva firma de cosmética vegana que apuesta por productos totalmente éticos.

Originaria de Coimbra (Portugal), 100% natural, GREENSENSE se caracteriza por sus productos orgánicos saludables y sostenibles, capaces de ofrecer resultados efectivos en el cuidado de todo tipo de pieles, incluso las más reactivas, así como del cabello o la barba.

Ofrece una gama muy completa, tanto para mujer como para hombre y niños: aceites, champús y acondicionadores sólidos, serums... de origen vegetal y mineral. GREENSENSE se distingue por sus productos duraderos y biológicos, que no solamente cuida de la forma más saludable sino que también cuida del planeta...

<https://mygreensense.com/>

GREENSENSE Natural Cosmetics belleza vegana 'Made in Portugal'



SPOTIFY apoya a los artistas independientes desde 'Fresh Finds España'

La playlist '[Fresh Finds España](#)' es una lista creada para visibilizar el talento independiente de nuestro país Spotify, la plataforma más popular de audio en streaming, ha estrenado el pasado 26 de mayo 'Fresh Finds España', la playlist para visibilizar a los artistas independientes.

Algunos de los artistas que se podrán encontrar en el debut de 'Fresh Finds España' son Cabiria, Alavedra, Sofía y Yeska, entre muchos otros talentos.

www.spotify.com/es/



Test PCR autónomo a domicilio detecta un positivo en 24 horas, válido para viajar



<https://gammahealth.es/>

Gamma Health firma un acuerdo con el Instituto de Estudios Celulares y Moleculares para la realización de PCRs autónomos a domicilio. Es la primera prueba PCR que no requiere ser extraída por personal cualificado. El kit incluye un filtro de algodón que recoge muestras salivales y se envía directamente al laboratorio para su análisis. El informe de resultados del test PCR es válido para viajar. El informe que se recibe del laboratorio con los resultados tras extraer y enviar la muestra al laboratorio es entregado por duplicado, con una copia en Castellano y otra en Inglés, precisamente para que sirva para viajar tanto nacionalmente, como internacionalmente.

UYN Sabot 3D Ribs: el zueco sostenible para este verano



Pensando en aquellas personas que hacen largas caminatas, el camino de Santiago o quieren un calzado para descansar los pies en su día a día en la ciudad, UYN presenta en su nueva colección de calzado para este verano el zueco Sabot 3D Ribs. Calzan como un calcetín al que se le dobla el talón para convertirlo en zueco, son frescos, cómodos y ultraligeros, y están fabricados en Asola (Italia) en tejido de punto 3D antibacteriano y con materiales orgánicos y sostenibles.

www.uynsports.com



Microbiótica y Viaje o cómo ganar en seguridad e ilusión en los desplazamientos

Texto: Manena Munar

Viajar es uno de los actos más placenteros que pueda haber en la vida. Al menos para una gran mayoría de personas. Conocer nuevas gentes, paisajes y formas de vivir implica un cambio de hábitos en la cotidianidad que a la fuerza tiene que alterar la salud, especialmente en los órganos relacionados con la gastronomía, tanto por los diferentes productos alimenticios, como por el cambio de horarios a los que el sistema digestivo está expuesto en los desplazamientos. Pero todo, o casi todo, tiene remedio en esta vida y por supuesto en el tema que nos ocupa.

Una presentación necesaria e instructiva. En el hermoso marco del Club Allard y mimados por la gastronomía de LeClab, el doctor Javier Aranceta, presidente de la SENC, Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, ofreció una charla absolutamente reveladora sobre la Microbiota y la salud digestiva en viajes y desplazamientos. En ella daba pautas sobre hábitos saludables para paliar el estrés de los aeropuertos, estaciones, maletas, etc. etc. el jet lag, y también cómo evitar el contraer enfermedades en lugares donde el agua sea un factor de riesgo, que pueda originar infecciones de todo tipo.

Los prodigiosos productos probióticos Heel. Como complemento a los sabios consejos del doctor Aranceta D. José Manuel Villanueva, CEO de los laboratorios Heel en España, habló sobre la línea de productos probióticos que se volverán imprescindibles en el neceser del viaje para ayudar a solventar los contratiempos de salud que puedan surgir en un viaje. Con esta joya saludable de los Laboratorios Heel el viaje ganará en seguridad e ilusión, resolviendo los percances más habituales en las aventuras viajeras. Véase un ejemplo de ellos y el remedio consecuente:
GASTEEL: Contribuye al equilibrio del microbiota intestinal y el funcionamiento normal del sistema inmune.
GASTEEL PLUS: Contribuye al equilibrio del mi-

crobiota intestinal y a la protección frente al estrés oxidativo.

ISOTEEL: Rehidrata oralmente en los procesos diarreicos.

BILACTEEL: Complemento alimenticio que incluye en su composición una mezcla de Bifidobacterias y Lactobacilos.

CYSTEEL: Contribuye al equilibrio de la microbiota vaginal e intestinal.

METABEEL: Ayuda al metabolismo normal de los macronutrientes.

DERMAVEEL PRO: Ayuda al mantenimiento de la piel.

DERMAVEEL: Producto sanitario para el tratamiento complementario de la dermatitis atópica y otras dermatosis que cursen con eritema (enrojecimiento), prurito (picor) y sequedad en la piel.

SLEEPEEL: Es un complemento alimenticio compuesto por una combinación de Melatonina, que contribuye a disminuir el tiempo necesario para conciliar el sueño, Valeriana, Melisa, Zinc y Vitamina B6, que ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga. Interesante para compensar el Jet Lag en los viajes con cambios de horario.

SLEEPEEL GOTAS: Es un complemento alimenticio compuesto por una combinación de Melatonina, que contribuye a disminuir el tiempo necesario para conciliar el sueño, Pasiflora, Melisa, Zinc y Vitamina B6, que ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga.

*** Consultar al personal de salud la utilización más adecuada de estos productos, antes y durante el viaje o situación de salud.*

www.heelprobiotics.es



OCULUS QUEST 2

TEXTO: MANENA MUNAR



El Mundo en tus manos

EL mundo virtual ha llegado para quedarse, no cabe la menor duda. Su variedad y perfeccionamiento ofrece momentos de ocio muy dignos de mención. Tal es el caso de Realidad Virtual y Viajes Oculus Quest 2. Si hay una palabra para definir lo que el curioso casco encierra esa es ¡Alucinante! Tiene una apariencia agradable, un diseño claro y minimalista. Pero una vez colocado el casco, ciñendo las cintas a la medida de la cabeza, cogiendo correctamente los mandos, se abre un universo que está literalmente en tus manos analógicas convertidas en unas atractivas y luminosas manos virtuales que siguen los "First Steps" de las instrucciones para navegar por la Antártida, subir el escarpado monte del Huana Picchu en la experiencia Machu Picchu, ser testigo de cómo vivía Anna Frank, experimentar la vida de los astronautas o conocer a fondo y desde el sofá ciudades como París, Tokio o Roma. Divertidísimo hacer fotos con la cámara virtual tras aprender a manejarla con las manos virtuales haciendo ejercicios de atrapar coloridos cubos y volar avioncitos de papel, virtuales también.

Preparar el espacio antes de viajar

Pero vayamos por partes, lo primero es seguir las instrucciones al pie de la letra. Reservar un espacio de más o menos 2 x 2 metros para jugar a escala de la habitación. Se recomienda no tener cerca lámparas, ventiladores o demás obstáculos a los que se le pueda dar un involuntario manotazo mientras se está inmerso en cualquiera de los seductores destinos que encierra el hechicero casco.

Testigo de risas y de cautela

El estar acompañado viene bien. En primer lugar, por cuidar los objetos circundantes, el equilibrio del viajero virtual y sus patosadas, y en segundo término por que el testigo se morirá de risa viéndote gritar ¡Me caigo al agua! al intentar abordar la canoa con la que remarás por la Antártida y que se balancea chapoteando con tal veracidad que acabas tirado en el suelo real pensando que lo haces en las heladas aguas polares. Gritar de espanto al ver un iceberg derritiéndose encima de tu cabeza y girar de golpe en la canoa, con peligro de volcar, para escapar del alud. Al adentrarte en la fauna jurásica cuidadito con el dinosaurio que se camufla entre la jungla. Conmoveros es abrir la puerta del piso de Anna Frank donde podrás pinchar en sus fotos y carteles para recibir de viva voz información sobre el triste destino de la muchacha. Museos, calles, senderos y juegos. De todo esto y mucho más podrás disfrutar cualquier tarde cotidiana y sin salir de casa, elegir un destino a la medida del momento y del lugar al que quieras viajar, con unas características de última generación.

www.oculus.com/quest-2/



← Constance,
stepping gently
through the Indian Ocean →



MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR

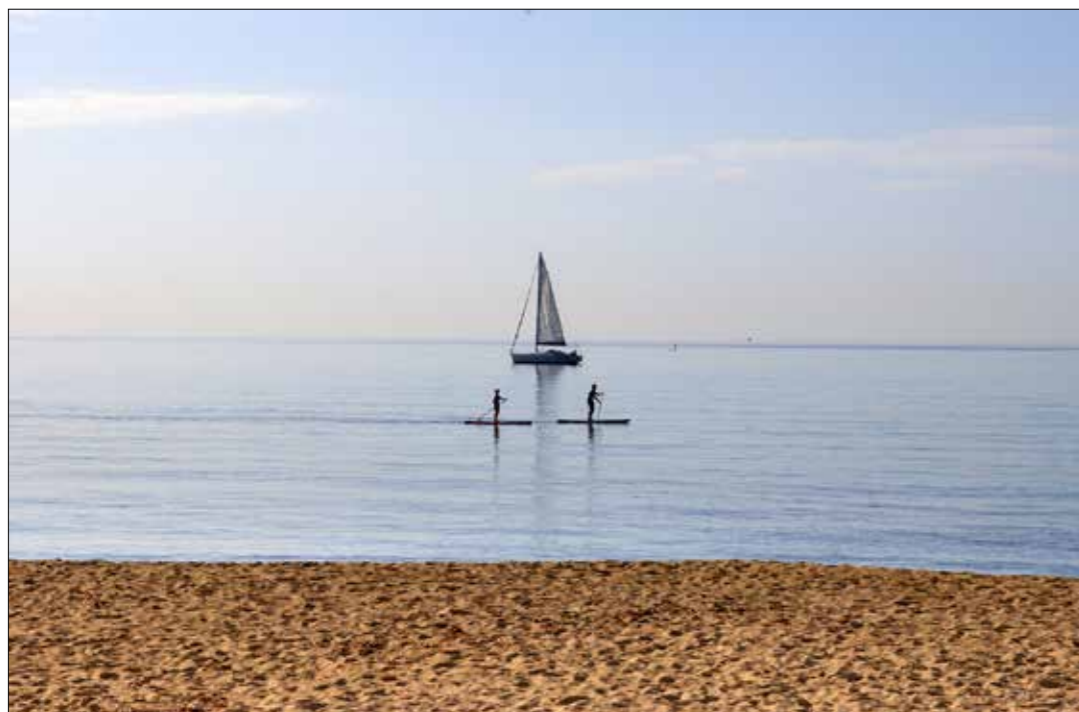
Mallorca invita a disfrutar de la isla con los cinco sentidos

Texto: PILAR ORTEGA

La Fundación Mallorca Turismo, cuya finalidad es fomentar la promoción turística de la isla balear en los mercados nacionales e internacionales, estuvo presente en Fitur para invitar a los asistentes a disfrutar de la isla a través de los cinco sentidos. Y para ello organizó un evento en el que fue protagonista Matías Iriarte, ganador de la mejor carta de coctelería de España con su apuesta por los paisajes de Mallorca. Fue él quien se encargó de trasladar a los asistentes el sabor del mar, el olor del Mediterráneo y la cálida acogida que la isla presta a sus visitantes.

El evento contó con la presencia de la presidenta del Consell de Mallorca, Catalina Cladera; del consejero de Turismo, Andreu Serra, y de diferentes representantes del sector para explicar de primera mano la gran apuesta por la seguridad, sostenibilidad y calidad de la isla.

Por su parte, la capital balear preparó un despliegue de recursos para ofrecer lo mejor de la ciudad con toda la confianza y seguridad que merecen y se presentó como destino familiar, sostenible e inteligente. Palma quiere estar al lado de aquellas familias que viajarán con los más pequeños para que vivan Palma al máximo de la forma más sorprendente y divertida. Palma también quiere continuar posicionándose como ciudad sostenible que gestiona sus recursos de forma responsable en beneficio de residentes y turistas. Y Palma, como Destino Turístico Inteligente (DTI), quiere trabajar en la implantación de soluciones tecnológicas para conocer mejor a sus visitantes: motivaciones, origen y tendencias. En definitiva, Palma quiere acompañar al turista a lo largo del ciclo -antes, durante y después del viaje- para mejorar su experiencia y hacer que ésta sea inolvidable.



Sinaloa, el estado mexicano de moda para hacer turismo

Texto: PILAR ORTEGA

El Estado mexicano de Sinaloa quiere captar al turista español y europeo y mostrarle sus grandes atractivos. Éste es el objetivo de su presencia en Fitur, donde el gobernador del Estado, Quirino Ordaz Coppel, presentó el gran desarrollo que ha tenido el turismo en su territorio, así como sus infraestructuras, sus oferta de hoteles y el gran rescate de Mazatlán, ciudad que se extiende por la costa del Pacífico. Hasta ahora, el turismo del Estado está acaparado por canadienses y estadounidenses.

Y es que Mazatlán, con su extenso malecón, uno de los más largos del mundo, se ha convertido en uno de los destinos estrella de Sinaloa, tanto para el turismo nacional como internacional, gracias a la recuperación de su centro histórico, a la renovación de su costa, sus playas y a la creación de grandes atractivos, hasta el punto de que ha sido reconocido por los World Travel Awards por tercer año consecutivo como mejor destino de México y Centroamérica. Mazatlán es uno de los principales atractivos del estado, con su malecón, de los más largos del mundo, o sus mariscos, además de partida del Chete Express, un tren turístico que une la costa con la montaña hasta

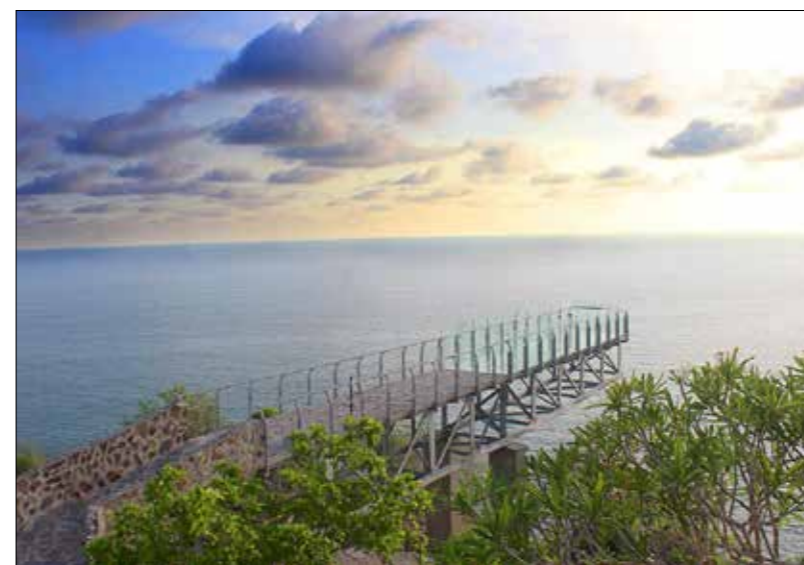


las Barrancas del Cobre, un cañón mayor que el del Colorado en Estados Unidos. Asimismo, el Mar Cortés que baña Sinaloa es uno de los mayores acuarios naturales del mundo y las comunidades indígenas son de las que mejor conservan sus tradiciones en América

En la actualidad se están contruyendo 8 hoteles con un total de 2.200 plazas, así como el Nuevo Acuario de Mazatlán, que será el más grande de Latinoamérica y estará dedicado al Mar de Cortés. Se trata de una de las grandes apuestas del Estado de Sinaloa, que ha invertido en él más de 70 millones de dólares. Otros atractivos son el Chete Express, un tren turístico que enlaza la costa con la montaña, y las

Barrancas del Cobre, un cañón mayor incluso que el del Colorado, en EEUU

“Nos interesa mucho el mercado español”, dijo Quirino Ordaz, para quien la celebración de Fitur es “un buen mensaje para el mundo turístico”, muy golpeado por la pandemia de covid-19, subrayó Ordaz. Y por eso, invitó a los españoles a disfrutar de la oferta de Sinaloa: playa, montaña, patrimonio histórico-artístico, gastronomía o deporte de aventura. “Es un destino que ya nadie lo para”, dijo.



Sant Josep (Ibiza) presenta en FITUR la campaña 'Sumérgete. Tour Virtual'

Texto: PILAR ORTEGA

El Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia ha presentado, en el marco de la Feria de Turismo Fitur, los grandes atractivos turísticos que esperan al viajero en el municipio más extenso de Ibiza que, a su vez, es la puerta de entrada, a través de su aeropuerto internacional, a la isla balear. Aquí aguardan al viajero un sinfín de propuestas que pasan por las playas, el patrimonio, la cultura, la naturaleza, la historia, el deporte, la gastronomía o la diversión.

Sant Josep de sa Talaia participó en Fitur con la campaña 'Sumérgete. Tour virtual', con la que se ponen los grandes tesoros del municipio a disposición de los internautas a través de las nuevas visitas virtuales, con las que sumergirse en algunos de los lugares más icónicos de Sant Josep desde cualquier lugar y dispositivo del mundo.

La web oficial de Turismo de Sant Josep, www.santjosep.net, incorpora una nueva sección, a la que también se puede acceder en 360.santjosep.net, que permite al usuario realizar 'tours' virtuales por los grandes espacios naturales y culturales de este fascinante territorio, que cuenta con 84 kilómetros de costa, 400 hectáreas de salinas y el monte más alto de la isla.

El concejal de Turismo de Sant Josep, Eduardo Sánchez, explicó que "desde el Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia nos propusimos acercar al visitante de una forma segura e inmersiva los lugares más emblemáticos de nuestro municipio, que a la vez son algunos de los más populares de la isla de Ibiza. Creemos que lo hemos conseguido, proporcionando una herramienta muy eficaz para sumergirse en nuestra isla y disfrutarla desde cualquier lugar del planeta".



En el listado de atractivos turísticos de Sant Josep de sa Talaia no podían faltar playas como las de Cala Bassa, Platges de Comte y Cala d'Hort; pueblos tan hermosos como es Cubells, Sant Agustí des Vedrà o Sant Francesc de ses Salines; paisajes naturales como la montaña de sa Talaia o el Puig d'en Serra, sin olvidar la península de sa Caleta, dentro de los lugares declarados Patrimonio Mundial por la Unesco en Ibiza. Otra de las novedades que presenta Sant Josep de sa Talaia este año en Fitur tiene que ver con las redes sociales: la creación de un perfil oficial en Tik Tok y la activación de Instagram Reels dentro de la cuenta de Instagram **@santjosepibiza**.

Los vídeos cortos característicos de estas redes sociales se han convertido en toda una revolución, sobre todo entre los más jóvenes, y por eso, en Santjosep.net, se publicarán de forma periódica vídeos cortos para mostrar la belleza natural y cultural del municipio de Sant Josep. Basta decir que en apenas dos meses los vídeos subidos a Instagram Reels han recibido más de 100.000 visualizaciones. Una prueba más del interés que despiertan entre los viajeros los tesoros turísticos de Sant Josep de sa Talaia.

Bariloche. Patagonia-Argentina

Gaston Burlon, secretario de turismo de Bariloche, invitó desde Fitur a visitar su ciudad.

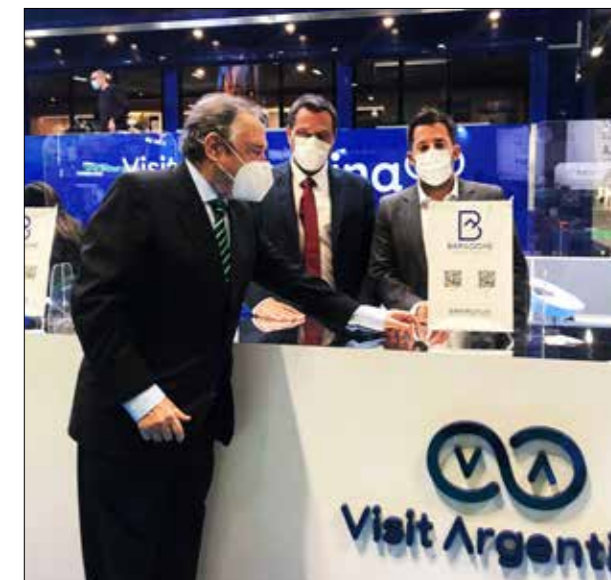
Texto: MANENA MUNAR

Uno de los primeros destinos de Argentina en obtener la categoría de Safe Travels otorgada por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTTC), proporcionando así confianza y seguridad a los viajeros de todo el mundo.

Fitur 2021 evidentemente no es el de siempre, pero si algo bueno trae son las ganas de volver a empezar y hacerlo con seguridad y con serenidad también. Lo que se puede ajustar a las palabras de D. Ezequiel Barberis, director de Emprotour y presidente de la Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Bariloche sobre San Carlos de Bariloche (conocida como Bariloche simplemente) cuando habla del destino seguro y bello que supone la capital del departamento de Bariloche y la ciudad más poblada de la provincia de Río Negro. Bariloche tendrá apertura internacional como el resto de Argentina a partir de septiembre, época ideal para visitar la mitad austral del planeta y disfrutar de su primavera y verano.

El Sr. Barberis hace hincapié en el gran número de turismo nacional que ha visitado Bariloche recientemente y que por otro lado ha servido para constatar la ciudad como un lugar al que se puede viajar con absoluta seguridad.

Hablando sobre el tiempo que haría falta para disfrutar del viaje, aconseja unos



dieciséis días dadas las enormes distancias argentinas. Se vuela a Buenos Aires y de allí en dos horas se enlaza con Bariloche. Tres días para disfrutar de Bariloche y el resto para ir bien al sur, Chubut, Santa Cruz, Tierra de Fuego, o la Bahía de Ushuaia (el fin del mundo). Bien hacia el norte, recorriendo las espectaculares regiones de Río Negro y Neuquen, más desconocidas pero no por ello menos bellas, salpicadas por viñedos cada vez más en auge.

Bariloche está a orillas del gran lago de Nahuel Huapi y su río Lima y donde se practica la pesca con mosca, lo tiene apenas a 30 km. de la ciudad. Alojamientos para todos los gustos y bolsillos desde una estrella hasta cinco y acogedoras casas rurales entran en la propuesta hotelera de la ciudad. Sin obviar la enorme oferta que Patagonia presenta para el turismo de aventura, trekking en El Chaltén, o en la laguna esmeralda de Tierra de Fuego, avistamiento de ballenas en la Península Valdés, kayak en Futaleufú y muchos más y seductores atractivos por las montañas, lagos, ríos y bosques en las más de 700.00 hectáreas del Parque Nacional Nahuel Huapi

www.nahuelhuapi.gov.ar
www.barilocheturismo.gob.ar



CLUB OF COURSE se estrenó en Fitur.

Of Course, el Club de negocios y networking ha participado por primera vez en la Feria Internacional de Turismo, en su edición "Especial Recuperación", del 19 al 23 de mayo, en IFEMA de Madrid. CLUB OF COURSE ha apostado por ofrecer un stand para sus socios, de este modo aglutina a más de 15 empresas del sector en un único punto de encuentro. CLUB OF COURSE sigue dando pasos para fomentar las oportunidades de negocio y ofrecer beneficios a sus miembros es por ello por lo que ha decidido ofrecer este punto de encuentro en el pabellón de empresa del recinto ferial, un espacio para que los socios puedan mostrar sus productos y servicios.



"Este año, más que nunca, debíamos estar en FITUR, una edición estratégica para la recuperación del turismo y una inyección para la dinamización del sector", ha declarado Mar Sánchez directora de Operaciones, Eventos y Patrocinio de Of Course Tourism & Luxury en CLUB OF COURSE.

Las empresas que han sido co-expositores en el stand de CLUB OF COURSE son: Oficina de Turismo de Isla Mauricio-MTPA, Cinesa, Constance Resorts, Beachcomber Hotels, Sun Resorts, World Hospitality Alliance, Rangali, Alannia Resorts, Bombones Chamball, Hosteleo, Value Retail, Tickets, Voxtours, Vueling y Damm.

Acerca de Club Of Course: CLUB OF COURSE empezó como un chat de WhatsApp en el que un grupo de empresarios y directivos de diversos sectores intercambiaban opiniones, información y sobre todo se apoyaban los unos a los otros. El administrador, Xavier Borràs, quiso dar continuidad a este clúster tan cohesionado y heterogéneo a la vez, y creó el club que actualmente cuenta con más de 450 miembros, altos directivos de empresas de los sectores del turismo, la gastronomía, el retail, el lujo, el ocio y el MICE.



Argentina conquistó las calles de Madrid con el tango

Escenario al aire libre, música, danza, y la destacada presencia de la bailarina argentina Mora Godoy, hicieron un excelente combo para disfrutar en la tarde noche de Madrid. Los transeúntes pudieron ver el show que se desarrolló frente a la Puerta de Alcalá y que tuvo como objetivo mostrar el tango, danza popular de Buenos Aires, en el marco de la Participación de Argentina en la feria de turismo más grande de España.



El show comenzó con el tema "La Yumba", de Osvaldo Pugliese, continuó luego con un adagio romántico y finalizó con "La Cumparsita". Mora Godoy estuvo acompañada por el bailarín Ramiro Javier Izurieta. Durante el baile, los presentes pudieron disfrutar de imágenes de los destinos turís-

ticos de Argentina en la pantalla gigante colocada para la ocasión. Mora Godoy, además de bailarina, es coreógrafa, directora y productora. Desde 2002 recorre el mundo con su conjunto de danza Mora Godoy Tango Company y es una de las máximas exponentes argentinas del tango.

ASEET ha contado con un stand propio en FITUR

La Asociación de Ejecutivas de Empresas Turísticas, ASEET, ha participado por primera vez con stand propio. FITUR es la primera cita anual para los profesionales del turismo mundial y la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica. Todas las administraciones se han unido para celebrar la feria que ha buscado relanzar el Turismo haciendo hincapié en los viajes seguros. ASEET ha dado este importante paso en apoyo al sector. ASEET España, que ha celebrado recientemente su segundo aniversario, conecta a mujeres con poder de decisión, uniendo todos los subsectores de la industria turística e integrando a las asociadas para lograr una mejor comercialización de sus productos. ASEET respalda a las mujeres directivas para que su número siga creciendo.

ASEET ha sido finalista del reto FiturNext 2021 destacando el apoyo al liderazgo femenino y la contribución a la igualdad de genero. Queda demostrado que somos mas fuertes cuando unimos fuerzas y que, para nosotras, no hay obstáculos imposibles de saltar.



ABRIENDO PUERTAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Los países europeos están avanzando de modo razonable en el proceso de vacunación de sus ciudadanos. Algunos ya han inmunizado a buena parte de su población y facilitan los viajes al exterior; otros, por la baja incidencia momentánea de su tasa de contagios, son elegidos como destinos seguros, sin restricciones; y otros, por una razón u otra, no son flexibles en los permisos o vetan destinos determinados. Esta pandemia podría estar en su recta final pero, tan desconocida como sigue siendo, nadie garantiza no volver al punto de partida por una mutación, un relajamiento social o una imprudencia temeraria.

Todos, no obstante, coinciden en algo esencial: el deseo general de volver a viajar y la importancia del turismo como elemento de naturaleza económica, cultural y humana. Considerando por fin el hecho como consustancial a la manera de ser de las personas, todos los países de la UE están abriendo las puertas, facilitando el intercambio y encontrando fórmulas

que, sin poner en peligro la salud, devuelva la normalidad al mundo. El 1 de julio habría pasaporte covid. A ver.

Pero se está olvidando una realidad inquietante porque hace mucho que el primer mundo se ha llenado la boca de la palabra solidaridad, se ha llenado la tripa de colesterol y se ha llenado la cabeza de egoísmo. Y es que nadie estará seguro en este mundo global hasta que estén inmunizados los ciudadanos de todos los continentes, de todos los países. Un brote en Mali o en Honduras puede extenderse como un nuevo Wuhan; una epidemia en Libia o Perú puede devolver al planeta al minuto cero. Mientras regalan una hamburguesa en Nueva York por vacunarse o premian con unas vacaciones griegas por vacunarse en Londres la mayoría de los países de África, América Latina y Asia apenas han iniciado el proceso inmunizador por falta de dosis.

Olvidar que la globalización incluye también a la salud es un error del que cabe arrepentirse.

PODEMOS AYUDARTE. TU NEGOCIO TIENE ESPACIO PARA CONTINUAR EN EL TURISMO

WE CAN HELP YOU. YOUR BUSINESS HAVE A SPECIAL SITE TO CONTINUE IN THE TOURISM INDUSTRY

REGÍSTRATE EN LINK4TOUR Y EL MUNDO ESTARÁ A TU DISPOSICIÓN

www.link4tour.com

REGISTER YOURSELF IN LINK4TOUR AND THE WHOLE WORLD WILL BE AVAILABLE FOR YOU

TE ESTAMOS ESPERANDO
WE ARE WAITING FOR YOU

FORMA PARTE COMO PROFESIONAL DE LA MAYOR COMUNIDAD DE TURISMO DEL MUNDO

BEING PART OF LINK4TOUR AS A PROFESSIONAL MEANS TO BE IN THE LARGEST TOURISM COMMUNITY FOR PROFESSIONAL PEOPLE

 Link4Tour  Link4Tour  @Link4Tour  Link4Tour Comunidad



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.

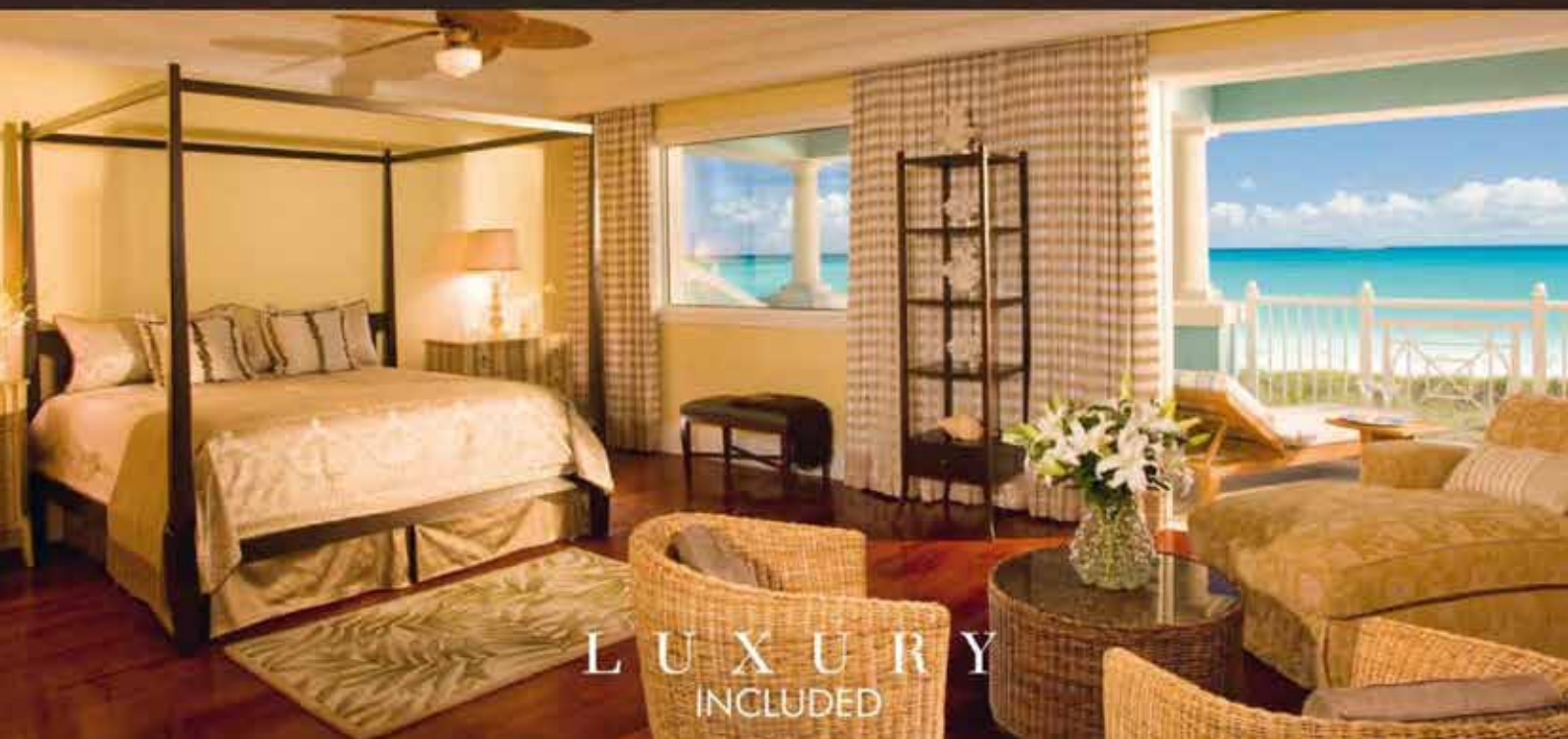
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED