

# top **V!** AJES

LA REVISTA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA ONLINE  
año XI – Nº119 marzo 2021



**BELMONTE**  
ESPÍRITU MEDIEVAL

**CUZCO**  
CAMINO A LAS NUBES

**CALI**  
EL SABOR DE LA SALSA

**KIOTO**  
JARDINES DE ENSUEÑO




**QUINTA  
DO RIO TOURO**  
[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

**Azóia - Sintra - Portugal**



EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO Y MAQUETACIÓN  
JReino & Delmo  
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN  
redaccion@topviajes.net

PUBLICIDAD  
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA  
MANENA MUNAR

**SÍGUENOS**



Queda poco para vencer a la pandemia, pero tal vez no sea conveniente acelerar el paso. ¿Esperamos al verano?

VISADO DE ENTRADA

## Luz de linterna

Pues ya estamos a las puertas de la semana santa y desde hace días se oyen voces —gritos— pidiendo desescaladas en todas las actividades y sectores para permitir los desplazamientos de acá para allá con el objeto de dar un respiro a los muchos negocios relacionados con el turismo —y los que no— que andan faltos de oxígeno. Son ya demasiados los meses de anormalidad en las cajas registradoras de tiendas de souvenirs, bares, restaurantes, chiringuitos, hoteles, agencias de viaje, aerolíneas, cruceros, museos, mercadillos, alquileres de coches, sombrillas y tumbonas, tiendas de moda, autobuses turísticos... y ferreterías, peluquerías, relojerías, papelerías... Y muchas más “-ías” que están a las últimas. Que tienen muy difícil aguantar más.

Parece que las varias vacunas han venido a traer ese rayo de luz que todos necesitamos, pero que, de momento, no deja de ser la que procura una linterna. Aún queda algo más de tiempo, poco más, para que la luz sea la anterior, la natural, la que proporciona el sol en todo su esplendor.

Ya hay movimientos esperanzadores. Foráneos que ya están haciendo reservas de cara a los meses del verano e incluso con miras al otoño próximo. Nos movemos hacia esa normalidad que todos deseamos llegue cuanto antes para volver a tapear sin problemas, tomar una copa con tantos amigos como se nos antoje y no con la limitación de aforo en nuestro afecto y pasión que ahora nos vemos obligados a respetar. Charlar con el vecino de la barra o la terraza, abrazar y besar a propios y extraños sin miedo, sin temor. A pecho descubierta. Recuperar las tertulias presenciales, las reuniones familiares, los juegos de naipes, la asistencia a teatros, cines, museos, estadios de fútbol, comidas y cenas con gente acabada de conocer, copas hasta que el amanecer recomiende visitar la cama...

Todo hace pensar que estamos a punto de dar carpetazo a este paréntesis negro en nuestras vidas, pero... ¡ojo! Aún no está todo logrado.

¿Hay que salvar la semana santa, incluso a riesgo de caer en una nueva oleada? Queda poco, muy poco para salir triunfantes. ¿Esperamos al verano?

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
delmoral@topviajes.net



## SUMARIO

«Me encanta la sensación de ser anónimo en una ciudad en la que nunca había estado.»

**Bill Bryson** (Iowa, EE UU, 1951), escritor norteamericano de viajes.

### VISADO DE ENTRADA

#### > Visado de entrada

*Luz de linterna*

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

### DESTINOS

#### ESPAÑA

##### > Belmonte

Espíritu Medieval

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 6

#### AMÉRICA LATINA

##### > Cuzco

Camino a las nubes

MANENA MUNAR

PÁGINA 24

##### > Cali

El sabor de la salsa

HERNANDO REYES

PÁGINA 42

#### ASÍA

##### > Kioto

Jardines de ensueño

PILAR ORTEGA

PÁGINA 58

#### EUROPA

##### > Con historia

Mértola

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 74

### HOTELES

#### > España exclusiva

Hotel Valdepalacios

HERNANDO REYES

PÁGINA 76

#### > Noticias

PÁGINA 84

### GASTRONOMÍA

#### > Restaurantes

PÁGINA 88

#### > Noticias

PÁGINA 96

#### > Productos gourmet

PÁGINA 102

#### > Enología

PÁGINA 104

### PISTAS CULTURALES

#### > Exposición **Jawlensky** en la Fundación Mapfre

PILAR ORTEGA

PÁGINA 110

#### > Entrevista a **Antonio Gómez Rufo**, autor de *Viaje a la duda*

PÁGINA 116

#### > Libros

PÁGINA 120

#### > Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 125

### ESPECIAL DÍA DEL PADRE

#### > PROPUESTAS

PÁGINA 126

### TURISMO

#### > Entrevista a **Xavier Borrà**

Presidente del Club Of Course

PILAR ORTEGA

PÁGINA 132

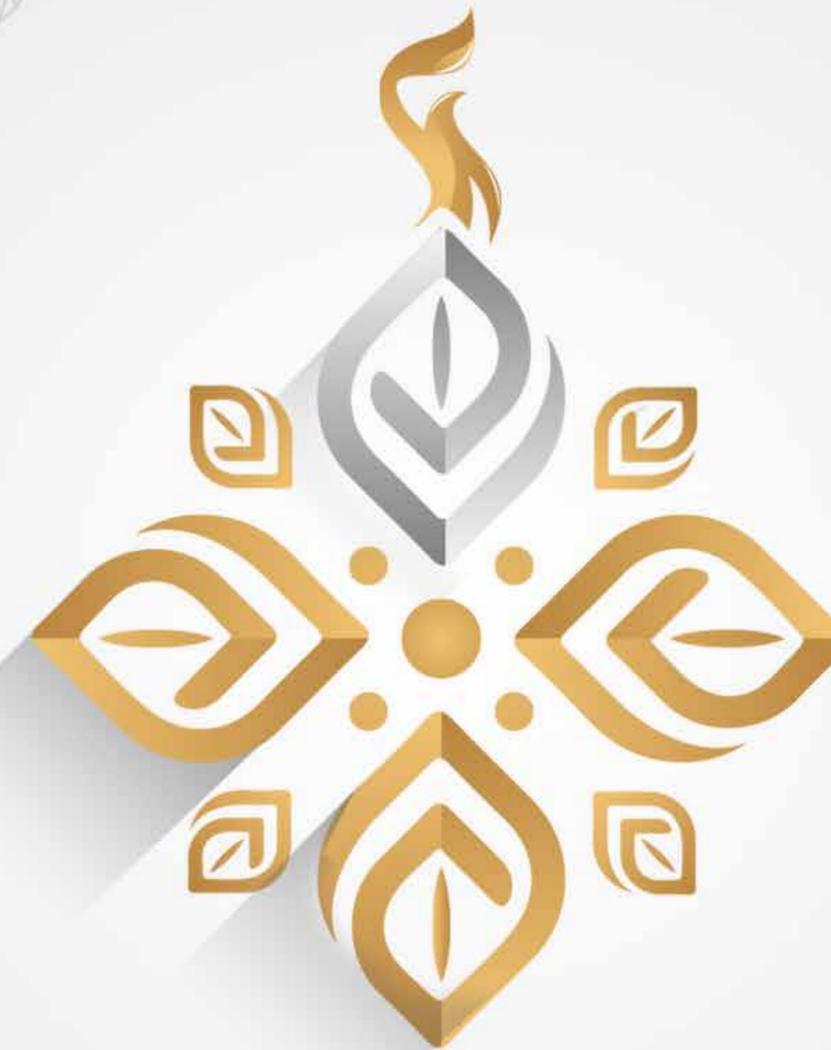
#### > **KM 0**

*Más de lo mismo*

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 136

1st  
ANNIVERSARY



Ready for  
*our future  
together*

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

CLUBOFCOURSE.COM



**A la sombra de su castillo y con apenas dos mil habitantes, siglos y siglos han ido formando la austera personalidad de Belmonte, un pueblo manchego y medieval de calles rectas y blancas, con casas sencillas enjalbegadas cada año.**

# BELMONTE

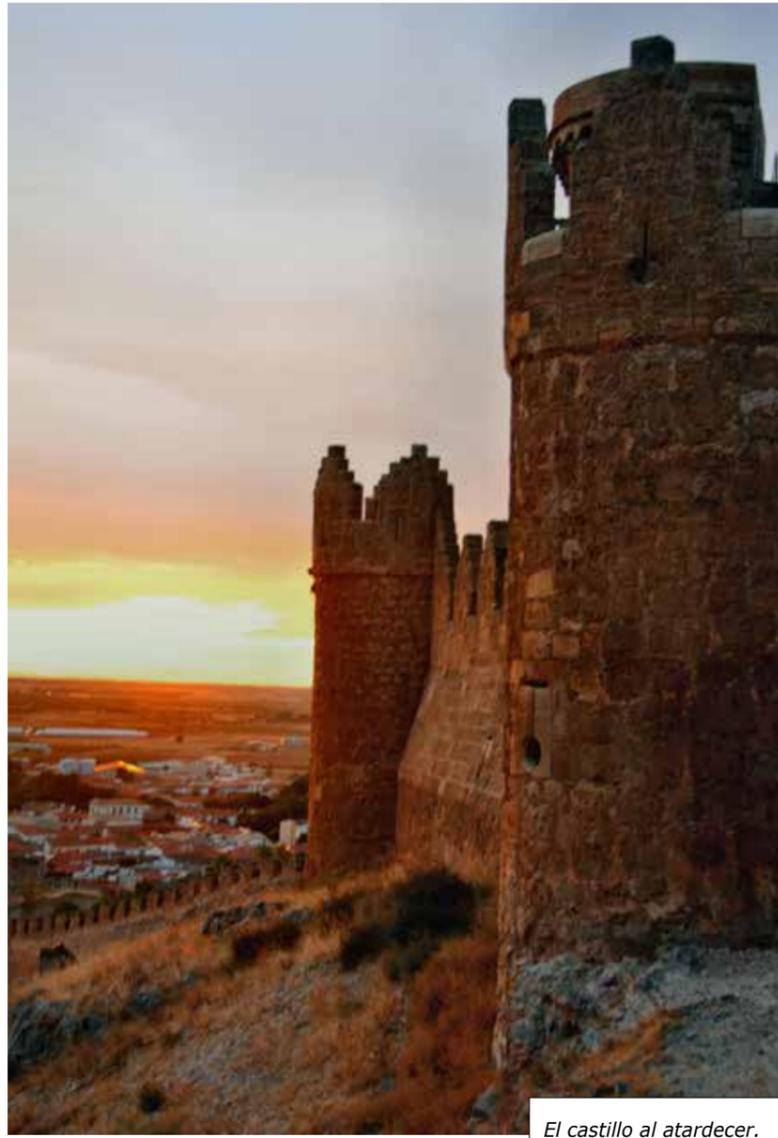
Espíritu medieval en tierras manchegas



TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**  
[www.mamaqueroserturista.wordpress.com](http://www.mamaqueroserturista.wordpress.com)

En el sur de la provincia de Cuenca, muy cerca de Albacete, Ciudad Real y Toledo, en plena Mancha, tierra ancha y llana cuajada de vides y molinos, aparece Belmonte, llamado en la antigüedad Belmont y Bellomonte. Lo de monte, más bien una loma (el Cerro de San Cristóbal de unos cien metros de altitud), es un poco exagerado, pero es bello de verdad. Hay referencias de que a principios del siglo XIII ya estaba cuajado de pinos y encinas que daban trabajo a un nutrido grupo de leñadores. "La causa de llamarse así es porque ha tenido y tiene un monte de mucha belleza, de encinas muchas y notablemente altas y gruesas", asegura un documento de 1579.

A Belmonte le pasa lo que a París o Egipto, por ejemplo. ¿Si cito a la capital francesa, en qué piensa el lector? en la Torre Eiffel, claro. ¿Y si lo hago con la tierra de los faraones?, en la pirámides. Y parisinos y egipcios se pueden molestar pues sus tierras tienen muchas otras cosas notables. Lo



El castillo al atardecer.

**Belmonte fue declarado en 2016 el Pueblo más bonito de Castilla La Mancha**

mismo le pasa a Belmonte, para muchos desconocida pero para muchos otros "el pueblo del castillo". Y es que cuando se dispone de una atracción tan destacada es inevitable que suceda esa asociación instantánea de ideas.

A la sombra de su castillo y con apenas dos mil habitantes, Belmonte es el *Pueblo más bonito* de Castilla La Mancha, según votación popular de 2016. Siglos y siglos han ido formando su austera personalidad. Al visitante le suelen apabullar con nombres y nombres de ilustres belmonteños oriundos o vecinos de esta población: Fray Luis de León,



Puerta de Almudí.

Juan Pacheco, San Juan del Castillo, el Infante Don Juan Manuel, el Tío Camuñas, Salvador de Mena, Eugenia de Montijo... pero el turista no debe perderse en este bosque de nombres, sino en su calles rectas y blancas, con casas sencillas enjalbegadas cada año, justo antes de las fiestas de San Bartolomé, el 24 de agosto.

Y empecemos nuestro recorrido por donde hay que empezar, por el castillo, que por algo recibía antes de la pandemia cerca de 40.000 visitas al año. No se trata de una fortaleza inexpugnable, sino de un palacio fortificado gótico-mudéjar en lo alto de una

suave ladera, mandado construir por el Marqués de Villena en 1456. Su exterior, de forma pentagonal dispone de seis altos cilindros de piedra en sus ángulos y una muralla que baja hasta el pueblo. En el interior llama la atención su patio de armas de forma de triángulo que da paso a la zona palaciega decorada con mobiliario más actual.

Tras haber sido habitado por Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia por su matrimonio con Napoleón III, allí vivió su sobrino Hernando Fitz-James Stuart y Falcó, duque de Peñaranda, cuyos descendientes ostentan hoy la

**El castillo, que se puede visitar, es propiedad de los descendientes del duque de Peñaranda, de la Casa de Alba**

*El Castillo, a sus pies el Parque de Máquinas de Guerra.*





Escalera de la Puerta de la Estrella



Plaza del Pilar.

propiedad. Pertenece a la Casa de Alba y está considerado Bien de Interés Cultural abierto a las visitas y actos sociales.

A los pies del castillo se encuentra el llamado *Trebuchet Park* en ese afán que tenemos de poner nombres extranjeros a las cosas para "internacionalizarlas". En realidad se debería llamar Parque de las Catapultas, pues un *trebuchet* es un tipo de lanzapiedras (fundíbulo de contrapeso) que inventaron los chinos con el nombre de *xiangyang pao* entre los siglos V y III a. C. y se perfeccionó en la Edad Media. Se trata de un parque con unas cuarenta máquinas de asedio a tamaño real y perfectamente operativas.

**Hoy quedan en pie tres de las cinco puertas de las murallas: Almudí, La Estrella y Chinchilla**

Aquí y en el patio de armas del castillo se celebran cada año combates medievales, incluido el Campeonato Mundial de Combate Medieval, deporte todavía no olímpico, pero que aspira a serlo. Asistamos a uno de ellos: Un amplio rectángulo delimitado con vallas de madera y balas de paja marca el terreno de combate al que saltan los luchadores. Todos llevan armaduras de muy diferentes formas, que llegan a pesar hasta 30 kilos, todos tienen un aspecto temible.

Alguien lanza el grito de guerra de los almogávares: "¡Desperta Ferro!" (¡Despierta Hierro!) y el resto contesta a coro con un desafiante "¡Aur, aur!" (¡Escucha,

Molinos de Viento en Belmonte.





Combate medieval.

**En el patio de armas del castillo se celebran combates medievales sin fingimiento alguno, un deporte que aspira a ser olímpico**

escucha!), mientras hacen res-tallar sus armas contra el suelo de gravilla. Macizos, pesados, enérgicos, avanzan contra el oponente y le sueltan todos los mamporros que pueden. Las limitaciones son muy pocas y un juez es el encargado de hacer que se cumplan. El que cae, pierde, y además tiene que ser ayudado a levantarse pues con tanta impedimenta no lo puede hacer por sí mismo. Es evidente que hay estrategia para hacer caer al oponente y a la vez no ser derribado, pero lo que más destaca es la contundencia de los golpes, la dureza de un espectáculo en el que no hay fingimiento, y en el que también participan mujeres luchando entre ellas.

Un poco cansados solo con ver tanta pujanza, bajamos al pueblo y entramos en el Palacio del Infante Don Juan Manuel. Hoy es un hotel de cuatro estrellas, pero aquí hubo en el siglo XIV un alcázar. Sus restos se pueden ver en el sótano.

Atravesamos la Calle de la Beltraneja y ya estamos en la Colegiata de San Bartolomé. Por sus proporciones, este edificio gótico del siglo XV parece una catedral. Construida sobre una iglesia visigótica, consta de tres naves de arcos apuntados y bóvedas de crucería. Posee dos puertas muy interesantes, la del Sol y la de los Perdones. En el interior, un coro de madera de nogal que tiene la singularidad de que su sillería es la primera de toda la península ibérica tallada con imágenes. Y más aún, se construyó para la catedral de Cuenca y allí estuvo un tiempo hasta que se quedó pequeña para el número de canó-



Puerta de la Colegiata

**La colegiata de san Bartolomé posee dos puertas muy interesantes, la del Sol y las de los Perdones**

nigos de la capital. Comprada por el cabildo de esta colegiata, se trasladó a ella a mediados del siglo XVIII. Es recomendable acercarse y mirar de cerca

las tallas, algunas con imágenes costumbristas profanas, algunos dicen que incluso impúdicas.

También es de destacar el órgano, un Cristo crucificado de marfil y ébano procedente de Filipinas y una pila bautismal en las que fue bautizado Fray Luis de León. La colegiata fue declarada monumento histórico artístico en 1943 y hoy es bien de interés cultural, con el rango de monumento.

Aunque no son tan espectaculares como los siete molinos de Mota de Cuervo (a 17 kilómetros) o los diez de Campo de



Recreación de una cocina medieval en el Castillo de Belmonte.

Criptana (a 45 kilómetros) Belmonte tiene tres molinos genuinamente manchegos, por los que bien pudo haber pasado don Quijote. Uno de ellos, llamado de El Puntal, está a solo 500 metros de la Colegiata, dominando la villa y abierto al público.

Pero para sentir con propiedad el espíritu medieval de Belmonte hay que pasear sin prisa por sus calles. En el castillo nacen los dos lienzos de la muralla que abrazaban y protegían la villa.

Hoy queda parte de esos muros y tres de las cinco puertas que los franqueaban. La de Almodí, también conocida como del Rollo o del Cristo de los ausentes, se encuentra junto a una casa que servía como depósito de grano. Allí estuvo situado el

rollo, picota en la que se colocaba la cabeza cortada de los ajusticiados, y guarda un Cristo de bronce moderno, de mediados del siglo XX.

La Puerta de la Estrella se llama así por el dibujo que marcaba que de allí hacia afuera empezaba el barrio en el que vivían los judíos. Está dedicada a la Virgen de la Estrella, cuya imagen se conserva en un pequeño altar dentro de

la muralla.

Y la Puerta de Chinchilla, en el sur, la primera que se construyó y por la que entraron los Reyes Católicos cuando se dirigieron en 1488 al castillo.

No sé a quien se le ocurrió, pero la idea es simpática y muy divertida, sobre todo para los más pequeños. En varias de

**Varias estancias del castillo recrean la realidad cotidiana de hace siglos**

las calles belmonteñas se han colocado carteles con la figura troquelada de los personajes históricos que dan nombre a la calle. Un juego muy didáctico puede ser seguir su ruta. Una de ellas es la de Francisco Sánchez, más conocido por el Tío Camuñas, un guerrillero de la Guerra de la Independencia (1808-1814) que pasó a ser una figura para asustar a los niños.

**En algunas calles hay carteles con los personajes históricos que le dan nombre**

Otra calle con cartel se encuentra cerca del Convento de Jesuitas. Es la de Pedro Páez, misionero del siglo XVII, primer europeo que llegó a las fuentes del Nilo Azul, como reza un mosaico cercano: "El 21 de abril de 1618, que yo llegué a ver, no parecía más que dos ojos redondos de cuatro palmos de largo; y confieso que me alegré de ver lo que tanto desearon ver antiguamente el Rey Ciro (...), el Gran Alejandro y el famoso Julio César".

San Juan del Castillo, otro misionero, que murió martirizado en el Paraguay, también tiene calle con efigie troquelada.

Completamos el paseo callejero por la Plaza del Pilar, con bellos soportales; la Plaza Mayor, con la estatua de Fray Luis de León; el Hospital de San Andrés, en ruinas; el antiguo Convento de San Francisco... y tantas otras callejuelas casi anónimas pero todas ellas con un sabor inequívocamente medieval y manchego. ●



Calle del Tío Camuñas.



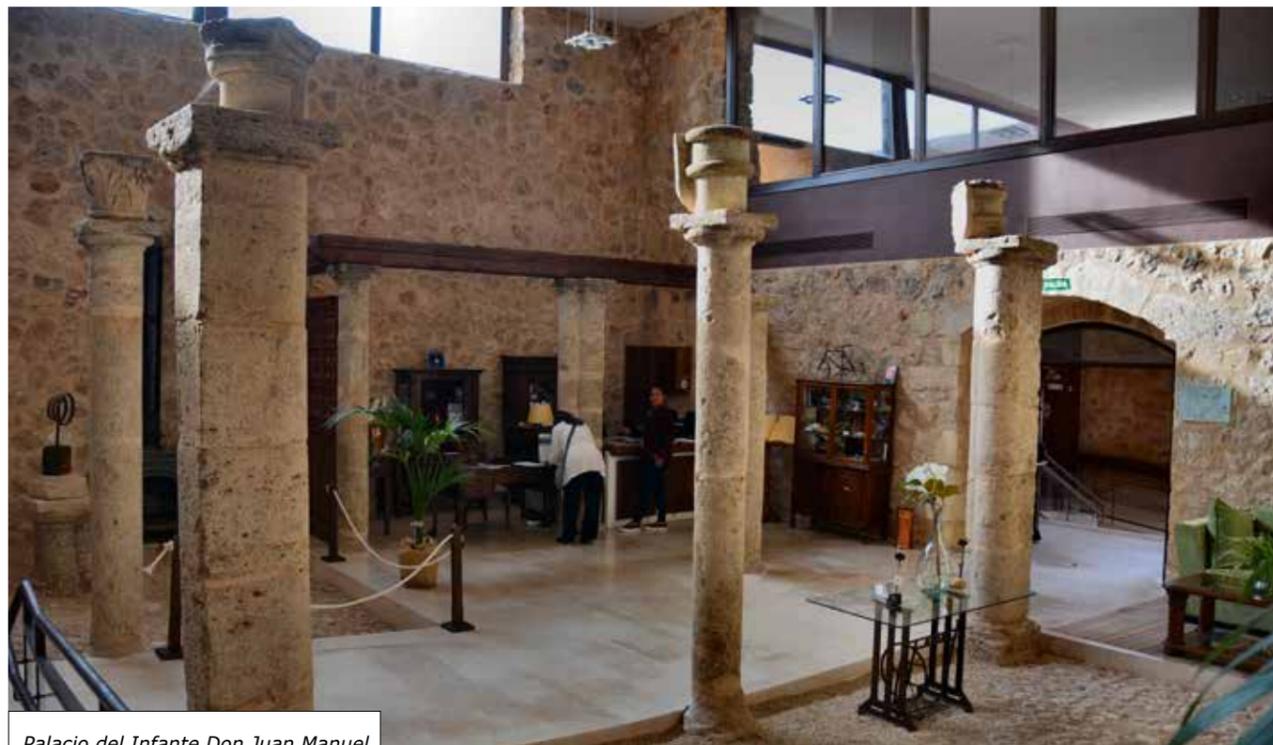
Cartel de San Juan del Castillo en el Colegio de los Jesuitas.



Calle Pedro Páez.



Puerta de la Estrella.



Palacio del Infante Don Juan Manuel.

*El Palacio del Infante Don Juan Manuel, que fue un alcázar del siglo XIV, hoy alberga un hotel de cuatro estrellas*

## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

Belmonte está situado en el punto kilométrico 342 de la carretera N-420, que va de Cuenca a Alcázar de San Juan. A 96 km. de Cuenca y 150 km. de Madrid.

### DÓNDE DORMIR

#### Palacio del Infante Don Juan Manuel Hotel & Spa

Un cuatro estrellas situado en un palacio del s. XIV con vistas al castillo. Abierto en 2014, cuenta con 39 habitaciones. Restaurante con bodega propia y piscina al aire libre.

#### Palacete de Belmonte

Casa señorial castellanomanchega en la ladera norte de la loma que sube al castillo, lo que le confiere excelentes vistas. Excelente jardín de 20.000 m<sup>2</sup>.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía manchega se caracteriza por su materia prima de primera calidad tratada de forma sencilla y sabores contundentes. Calderetas, migas, morteruelo, ajo arriero, gachas, zarajos, queso, torrijas... Y vino de la D.O La Mancha.

#### Restaurante La Muralla

Calle Osa de la Vega s/n. Inaugurado en 1989 y remodelado en 1992 ofrece unos platos tradicionales y caseros en los que el cordero es el rey. Y aunque Belmonte está muy lejos del mar, aquí bordan el bacalao al horno o en ensalada templada.

### MÁS INFORMACIÓN

#### **Ayuntamiento de Belmonte**

[www.belmonte.es](http://www.belmonte.es)

#### **Turismo de Castilla La Mancha**

[www.turismocastillalamancha.es](http://www.turismocastillalamancha.es)



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



Mujer quechua

**Considerada la capital histórica de Perú y situada en el corazón de los Andes, Cuzco fue declarada Ciudad Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1983.**

# CUZCO

## CAMINO A LA NUBES

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**  
*La Ventana de Manena*



Cuzco está nada menos que a 3.500 metros de altitud. Detalle que hay que recordar al sentir esa embriaguez casi placentera que supone el mal de altura cuando piernas y brazos toman un pesado protagonismo. "Tiene fácil arreglo", dice Juan Marcelo, un guía donde los haya, que mientras cuenta anécdotas andinas llenas de jugo y esperpento, anida en la boca un puñado de hojas de coca y las comparte con sus huéspedes explicándoles que "no hay que masticarlas, simplemente guardarlas amorosamente en la mejilla". Y sigue con su relato con la siniestra figura andina *pishtaco* (sacamantecas), que cuando menos se le espera, chupa la grasa de las personas, que acabarán consumidas. Un tipo de liposucción poco heterodoxo, termina Juan Marcelo. Ha llegado el trasladista, el que conduce a los turistas hasta el Hotel Mo-



Los pasillos llenos de arte del Hotel Monasterio

nasterio, en el centro de la ciudad. Juan Marcelo ameniza el trayecto con una conversación rica en adjetivos y motes de los que se vale el peruano para comentar la vida de forma dulzona, aduladora. El trasladista insiste en que para sobrellevar el mal de altura hay que andar despacio, no comer mucho, beber bastante —no está incluido el alcohol— y tomar mate de coca o la hierba mentolada muña.

#### MÁS QUE UN HOTEL

Muros anchos, muebles de maderas nobles, cuadros de la escuela cuzqueña de pintura y un claustro rodeado de arcos



Perú tiene cientos de tipos de patata y maíz.

con un cedro centenario en el centro se fijan en la retina antes de entrar en los detalles de los viejos portones, los patios empedrados y la magnífica iglesia de estilo barroco indígena. Esta espléndida edificación nació como palacio de Amaru Inca Yupanki y en 1595 los jesuitas lo eligieron para edificar un monasterio que años después pasó a ser la Real Universidad Pontificia de San Antonio Abad. Más tarde volvió a su origen monacal hasta que terminó por convertirse en hotel en 1965, pasando a formar parte de la colección de Belmond en 1999. Años después, Belmond también restauró como hotel el Palacio Nazarenas, que cuenta con un

magnífico spa. En Illairy, uno de los restaurantes del hotel Monasterio, se puede probar el famoso cuy (conejo de indias), risotto de quínoa y demás recetas peruanas en las que no faltará como guarnición alguno de los trescientos tipos de patatas o maíz. Para postre, un mus de fruta de pasión animado por alguno de los muchos cócteles de pisco. En su otro restaurante, Tupay, la gastronomía hace gala de su decoración palaciega y gracias a la sapiencia culinaria del chef Marco Albán en la mesa se suceden manjares reales.

El primer contacto con los quechuas se da en el hotel, donde las tejedoras colocadas a la puerta de la iglesia hacen

*Cuzco es la capital histórica de Perú.*





La Ceja de la Selva.

Mujer quechua teje a la entrada de la iglesia del Hotel Monasterio.



una hermosa demostración de ese arte tradicional, transformando las madejas de vivos colores en bolsos, alfombras e incluso en muñecas que visten con ropa de alpaca.

***El mal de altura produce una embriaguez casi placentera***

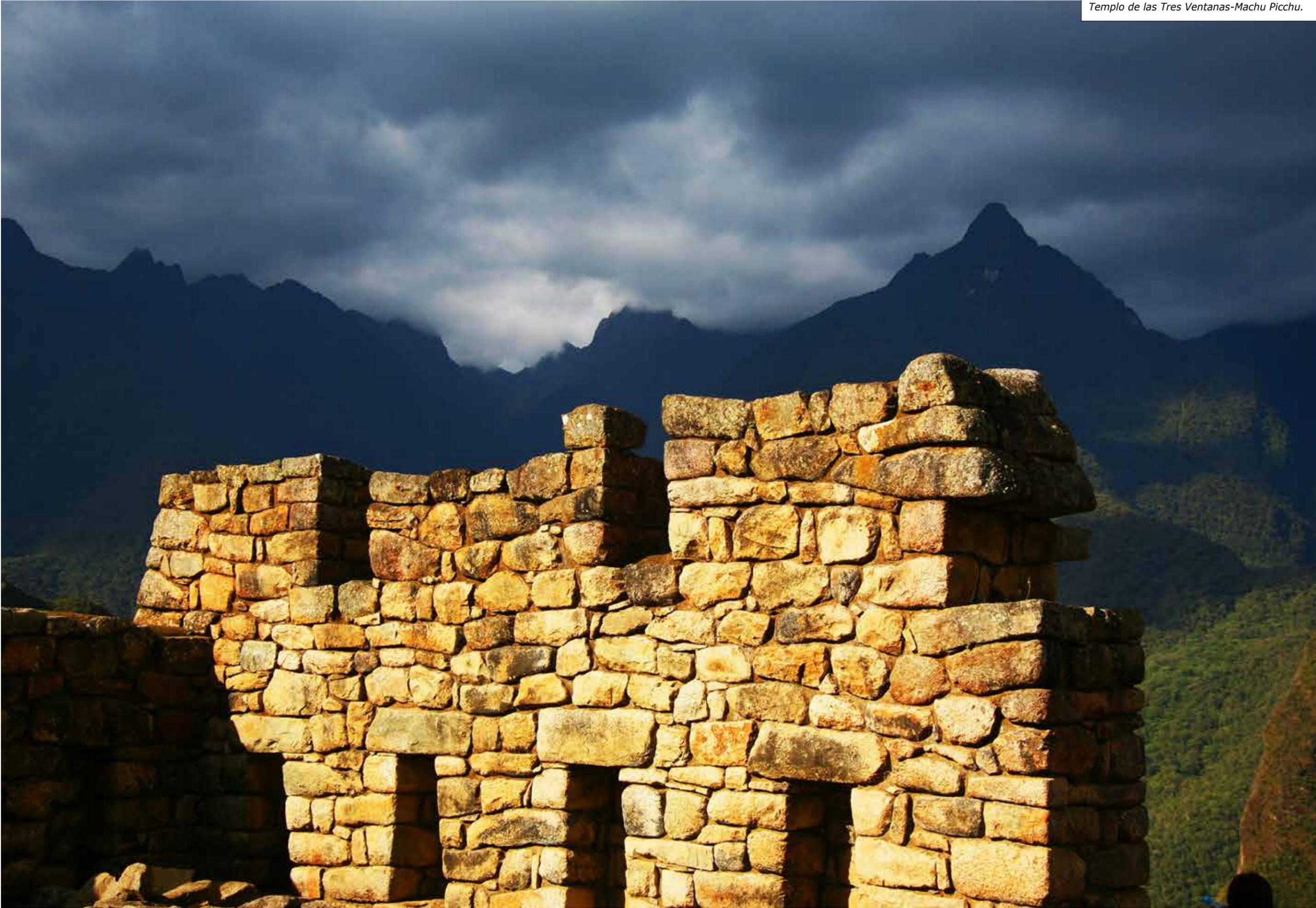
**HISTORIA Y ARTE**

La ubicación excepcional de Cuzco le sitúa en la vertiente oriental de los Andes, a orillas del río Huatanay, lo que le genera un clima seco de días cálidos y noches frías. Se dice que durante el colapso del reino de Tiahuanaco centenares de hombres se establecieron en el Valle del río Huatanay, culminando su conquista con la fundación de Cuzco, que aparece como la ciudad más antigua de América.

Más tarde Francisco Pizarro la refundó en 1534, estableciendo como Plaza de Armas la plaza principal del incanato. Se atribuye al inca Pachacútec el haber hecho de Cuzco un centro espiritual y político. La Catedral de Cuzco y las iglesias de la Compañía de Jesús y el Convento de la Merced, entre otras, son obras del arte arquitectónico cuzqueño que testimonian como la ciudad pasó de ser el centro espiritual inca al religioso colonial.

Restos de piedras incas cimientan las casonas coloniales. Inevitable el preguntarse ¿cómo en aquella época se podía cortar la roca con esa absoluta perfección de líneas rectas y limpias como si de una

Templo de las Tres Ventanas-Machu Picchu.





Contemplando la cordillera andina y el río Urubamba desde el Hiram Bingham.

***El cuy es un conejillo de indias muy apreciado en la tradición culinaria de Perú que se cocina para agasajar a los seres queridos a modo de celebración***

pastilla de mantequilla se trata-  
ra? Un bello ejemplo de esta ex-  
celencia arquitectónica se halla  
en Coricancha, el santuario inca  
dedicado al Dios Sol, ahora con-  
vertido en el Convento de Santo  
Domingo.

En San Blas, conocido como  
el Barrio de los Artistas, igual se  
escucha ese dulzón castellano  
de Perú, que quechua y aimara,  
las lenguas nativas. Las muje-  
res quechuas se salpican por la  
calzada ofreciendo su artesanía  
acompañadas por una llama, plá-  
cida y sonriente y por los churres  
(niños) que se acercan al turista  
y le piden una propina por el privi-  
legio de posar con llama incluida.

El Mercado Central de San Pe-  
dro es un jolgorio para los sen-  
tidos. Pimientos de todas las  
formas y tonos, maíz, patatas.  
Color, sabor y aromas llenan el  
mercado más antiguo y famoso  
de Cuzco, ideal para ir picando  
y descubriendo los ricos sabores  
andinos.

Las casas cuzqueñas suelen  
estar encaladas en blanco, mien-  
tras que ventanas, puertas y bal-  
cones animan la fachada con vi-  
vos colores añil, verde o rojo. Los  
bajos están ocupados por tiendas  
de artesanía donde se encuen-  
tran los entrañables portales de  
Belén o ropa confeccionada con la  
cotizada fibra de vicuña, secun-  
dada por la alpaca. En los pues-  
tos ambulantes se vende sopa de  
pollo y chicha, la bebida andina  
por excelencia en la que el maíz  
fermentado produce un licor de  
sabor amargo que endulza las  
noches del altiplano. El colorido  
es el de los vestidos quechuas  
apuntillados por un sombrero en  
forma de hongo que las mujeres



A la búsqueda del cliente, con madurez y serenidad.

***La fortaleza inca de Sacsayhuamán es el lugar idóneo para contemplar el ocaso***

Las llamas, compañeras inseparables de los churres.



no se quitan ni para dormir, mientras que el sonido es de los instrumentos acústicos cuyas notas ondean en el aire. La vida brota en cada rincón. Esa vida que conquistó la pluma de Vargas Llosa. “Un escritor no escoge sus temas, son los temas quienes le escogen a él”, decía el Premio Nobel peruano de Literatura.

#### CAMINO A LAS NUBES

El ascenso hasta el Machu Picchu comienza de la mejor de las maneras, a bordo del legendario tren Hiram Bingham, nombrado en honor al explorador americano que redescubrió en 1911 uno de los paisajes más asombrosos del mundo. Cómodo, cuidado y vestido con maderas nobles y tapicerías escogidas, el tren va dejando atrás kilómetros al son de los bo-

#### Los puestos del Mercado Central de San Pedro explican el amor del peruano por la comida

leros de un grupo musical y con el disfrute de una excelente comida con la que se agasaja a los viajeros. Por la ventanilla se suceden las más bellas postales del cañón del Río Urubamba hasta que aparece la Ceja de la Selva y el paisaje andino se transforma y cambia los tonos ocres del Valle Sagrado por la exuberante selva que envuelve las montañas de Machu Picchu y sus alrededores. Al bajar del tren en el pueblo de Aguas Calientes espera un trasladista para subir a los huéspedes hasta Belmond Sanctuary Lodge.

Desde el jacuzzi de Belmond Sanctuary Lodge, escondido entre selvática vegetación se tiene al alcance de la vista Huayna Picchu (Montaña Nueva) envuelta en la niebla y se escucha el canto del colibrí. Anticipo onírico a la entrada en el

**Belmond Sanctuary Lodge es el único hotel que goza con el privilegio de estar situado a las puertas del imperio inca**

santuario inca que parece emerger de las nubes. Nada como cerrar los ojos y sentir el peso de la historia imaginando la vida cotidiana de los adoradores del Sol. Pasear por la Casa de los Nobles, la Plaza Sagrada, asomarse por las Tres Ventanas del templo homónimo, hasta alcanzar el templo ceremonial de la Luna excavado en una cueva.

Para los más aventureros, exentos de vértigo, la subida al Huayna Picchu es toda una experiencia que premia al llegar a su cima con una apabullante panorámica del santuario. Para los no tan atrevidos, se aconseja vivamente el paseo bello y tranquilo por el sendero del Machu Picchu (Montaña Vieja) disfrutando del onírico entorno. ●



En las tiendas artesanales se encuentran maravillas confeccionadas con alpaca y vicuña.

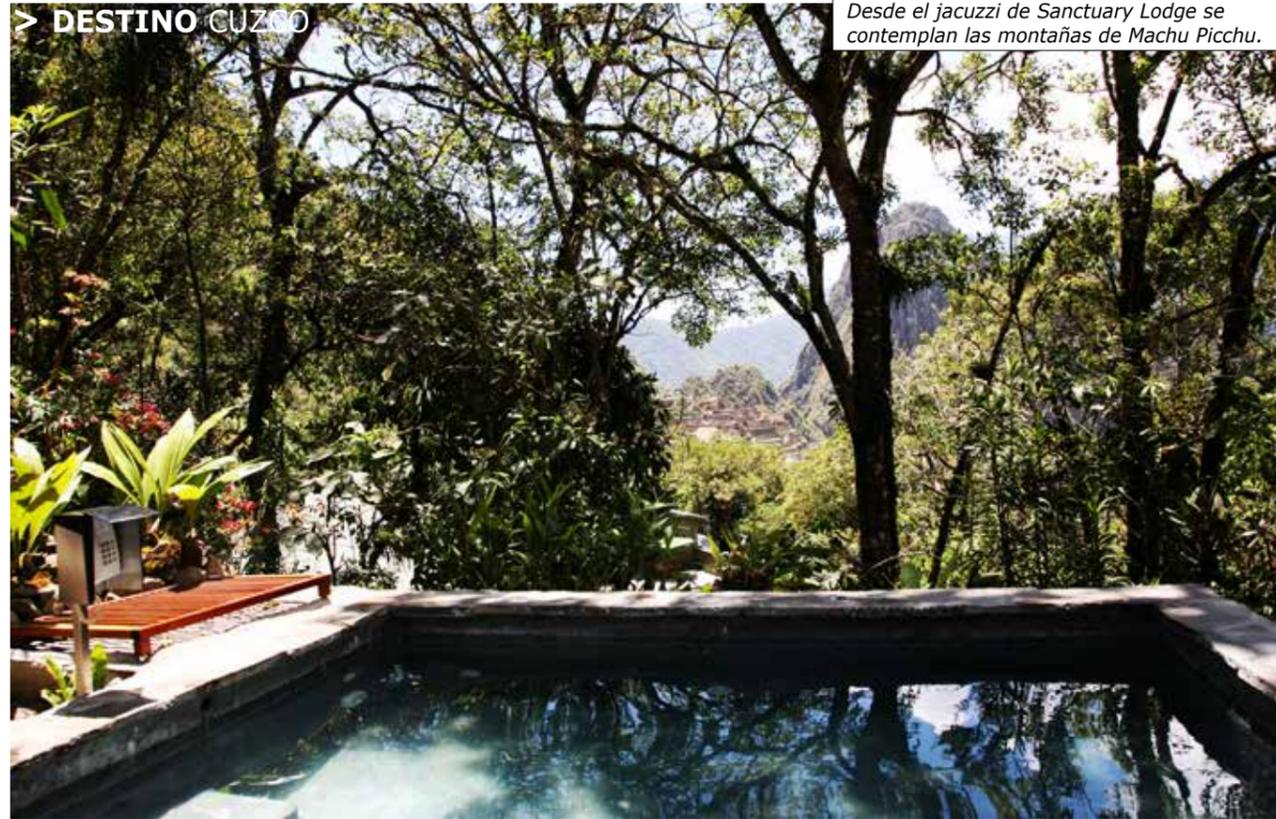


Bellas balconadas de las casas cuzqueñas. Piedras incas y coloniales en Coricancha, el santuario inca dedicado al Dios Sol, ahora convertido en el Convento de Santo Domingo.



*La magnificencia del Huanay Picchu emerge entre las nubes.*





Desde el jacuzzi de Sanctuary Lodge se contemplan las montañas de Machu Picchu.

‘Expresiones que valen una vida’

## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

**Iberia** tiene vuelos directos Madrid-Lima.

**LATAM** - La duración del vuelo Lima-Cuzco es de 1:15 h.

En tren, tres horas de ensueño hasta alcanzar las laderas del Machu Picchu.

[www.perurail.com/es/](http://www.perurail.com/es/)

### DÓNDE DORMIR

#### **Hotel Monasterio Belmond**

Para sentirse parte de la historia de la legendaria ciudad de Cuzco.

#### **Palacio Nazareñas Belmond**

Donde disfrutar del fabuloso spa y la gastronomía local.

#### **Hotel Cusco Encantada**

Situado en San Blas, tiene una terraza que mira la ciudad y el paisaje andino.

#### **Cooper Hotel Boutique**

Su acogedora decoración y su privilegiada situación en el centro de la ciudad le hacen muy recomendable.

#### **Sanctuary Lodge Belmond**

El único alojamiento a la entrada del santuario inca de Machu Picchu.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

En los **restaurantes Illariy y Tupay** se disfruta de la variada gastronomía peruana con ligeros toques mediterráneos.

**Restaurante Limo** especializado en cocina peruana-japonesa.

**Restaurante Chicha** del famoso Gastón Acurio. Al lado de la Plaza de Armas, Chicha rinde tributo a la gastronomía milenaria de Cuzco.

### COMPRAS

Ropa y textiles de hogar confeccionados con vicuña y alpaca, y artesanía local.

**Etno Alpaca**  
**Sol Alpaca**

### MÁS INFORMACIÓN

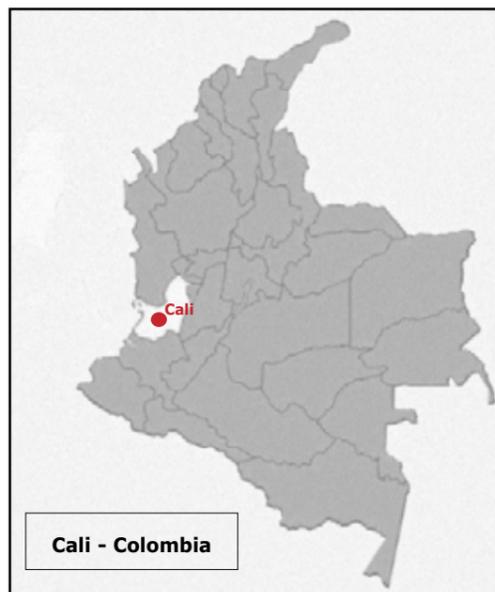
**Turismo de Perú**  
[www.peru.travel/es](http://www.peru.travel/es)



‘Cerrar los ojos da la posibilidad de no verlo 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’



Bailarines de salsa en @Mulato Cabaret/Swing Latino.

Ubicada en el suroccidente colombiano, Cali, además de ser la tercera ciudad del país, ostenta el título de capital mundial de la salsa. En las últimas décadas ha ganado peso internacional gracias a la música y la industria que se genera en torno a ella, por lo que probablemente la mejor forma de conocerla sea moviéndose a su ritmo. ¿Bailamos?

# CALI

## En la salsa está el sabor



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**  
FOTOS **PROCOLOMBIA / ALTUM / SWING LATINO / MULATO CABARET**  
[www.altum.es](http://www.altum.es)

El cordobés Sebastián de Belalcázar ya había fundado Quito y Guayaquil cuando, enviado por Francisco Pizarro desde el Perú, se adentró en estas tierras en búsqueda de El Dorado. Sobre los predios entonces ocupados por las tribus de los Gorrones, Morrones y Timbas se fundó Santiago de Cali —la que con su nombre rinde honor a Santiago de Compostela— el 25 de julio de 1536, y para tal evento se ofició una misa en el lugar donde se levantara la iglesia de La Merced, hoy, uno de los monumentos emblema de la ciudad.

Sus habitantes iniciales fueron indígenas, esclavos y familias españolas, y para el s. XVI ya era, dentro de la zona andina, una de las principales regiones dedicada al cultivo de la caña de azúcar, hasta hoy el producto estrella del departamento del Valle del Cauca, del que Cali es su capital. Muchos de los barrios de la ciudad llevan los nombres de las haciendas azucareras en torno a las cuales Cali se fue expandiendo:

**Belalcázar llegó a estas tierras en busca de El Dorado y fundó la ciudad de Santiago de Cali en 1536**

Cañasgordas, Limonar, Cañaveralejo, Chipichape o Pasoancho. La tercera ciudad de Colombia cuenta con casi 200 escuelas de salsa y mucha cultura musical. Estudios de grabación, productoras musicales y cinematográficas (célebre es su mote de Caliwood); sastres y costureras, orquestas, bares, discotecas y los denominados danzódromos del barrio de Juanchito alimentan junto a artesanos y lutieres, una industria musical en



Cartel de la Feria de Cali 2019, la última que pudo celebrarse antes de la pandemia.



La noche se baila en @Mulato Cabaret/Swing Latino.

torno a la cual Cali ha sabido redefinir su atractivo turístico.

**CAPITAL MUNDIAL DE LA SALSALSA**

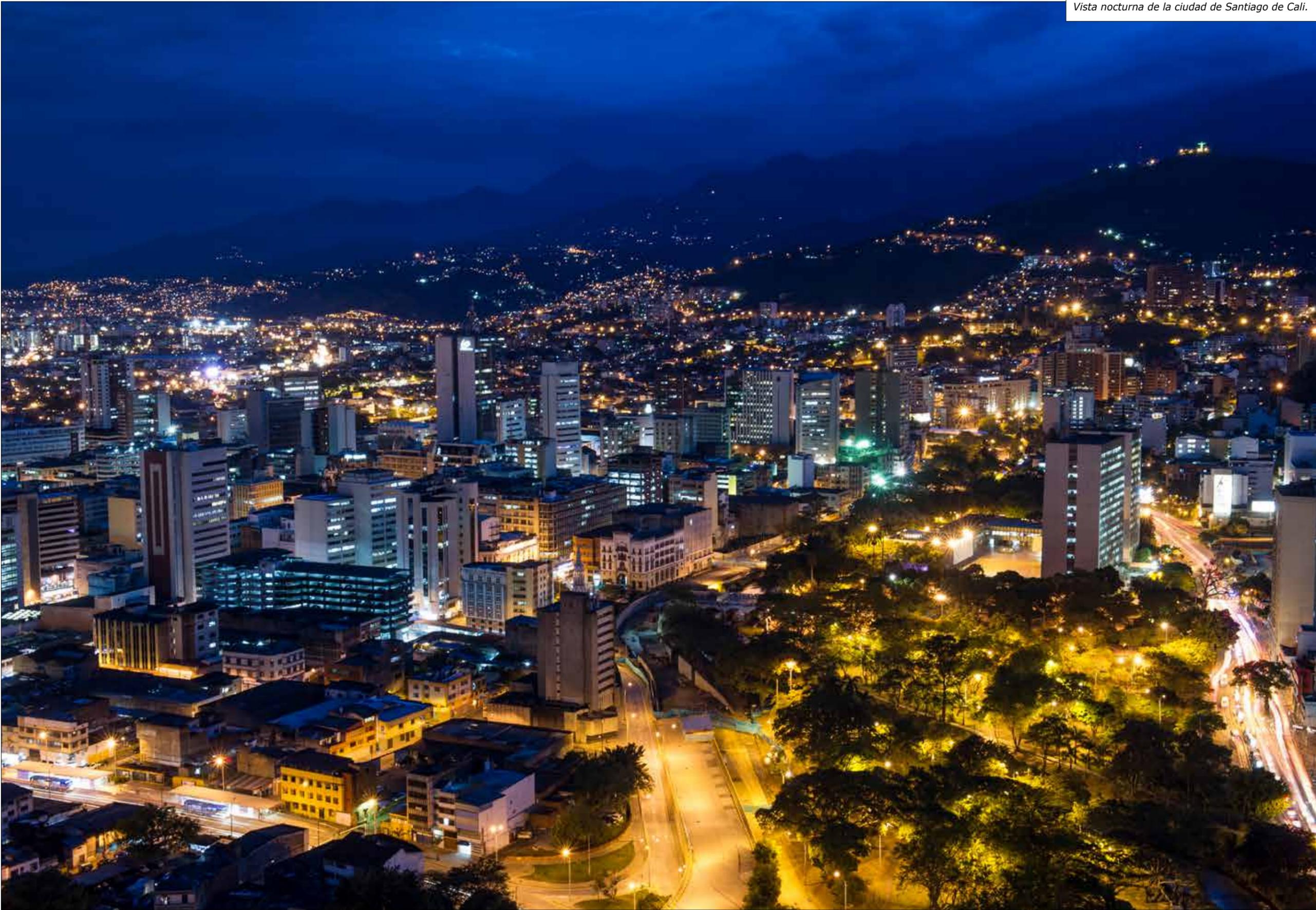
En los años sesenta los entonces DJ's caleños aceleraban las revoluciones de los ritmos provenientes de Nueva York, Cuba y Puerto Rico haciendo que la salsa fuera más rápida y por ende más difícil de bailar, esto explica por qué la salsa de Cali es distinta y tiene una estructura diferente a todo lo demás. En los años 30 eran los ritmos antillanos los que llegaban a las calles de Cali para quedarse a ellas adheridos, pero también a

**Muchos de los barrios caleños llevan los nombres de las haciendas azucareras sobre las que la ciudad se ha ido expandiendo**

lo largo del s. XX lo hicieron boleros y sones cubanos o los ritmos boricuas, el chachachá, los tangos y hasta el fox. Con ello, esta ciudad se convirtió en una especie de laboratorio musical que supo concebir su original ADN sonoro, y aunque la cultura salsera no sea autóctona, sí es ese elemento de cohesión, unión e identificación de los caleños por encima de diferencias sociales y económicas.

Cada septiembre Cali celebra el Festival Mundial de la Salsa, un reconocido evento en el que participan todas las escuelas de salsa de la ciudad acompa-

Vista nocturna de la ciudad de Santiago de Cali.





Maracas tropicales.



Espectáculo de Salsa en @Mulato Cabaret/Swing Latino.

ñadas por academias de baile y otras ciudades colombianas y del exterior, representadas por alrededor de 5.000 bailarines. La Feria de Cali, con su Salsódromo (62 años congregando a más de 400.000 bailarines por las calles de Cali), La Bienal Internacional de Danza; lugares como Delirio, Ensálzate o Salsa Cabaret, entre otros, hacen que música y baile sean un referente turístico.

Eruditos y aficionados coinciden al afirmar sin ningún remilgo: "Cali es la capital mundial de la salsa".

#### CALIPACHANGUERO

Para adentrarse en la memoria musical salsera de Cali hay que ir al Museo de la Salsa en el Barrio Obrero o, en su defecto, al Museo Jairo Varela, en realidad para los colombianos, el Museo del Grupo Niche. Varela

fue el fundador del Grupo Niche, probablemente el más representativo de toda la salsa colombiana y cuya canción *Cali Pachanguero* es una de esas piezas que difícilmente un colombiano no deja de bailar o al menos sabe cantarla.

Sin duda, la salsa ha conseguido recuperar aquí el arte del lutier, y para conocer de primera mano a los fabricantes de instrumentos como campanas, maracas, güiro, llaves, bongós, tumbadoras o congas, lo mejor es dirigirse hasta los talleres de unos artesanos que se encuentran en los barrios de La Floresta o de Base-Villa. Los lutieres valoran inmensamente las

visitas de los turistas no solamente porque gracias a ellas dan a conocer un trabajo —no siempre bien valorado—, sino que estarán encantados de personalizar

**Los Dj's de los años 60 aceleraron las revoluciones de la salsa que llegaba de Nueva York y Puerto Rico para crear un género propio de Cali**

Sala de espectáculos de salsa @Mulato Cabaret/Swing Latino.





Iglesia de San Antonio, Cali.

**Para el espectáculo musical de la Super Bowl 2020, Jennifer López contrató a los integrantes de la Swing Latino Dance Academy de Cali**



Escultura a la trompeta, cerca del Museo de la Salsa.

cualquiera de los instrumentos que se les compre.

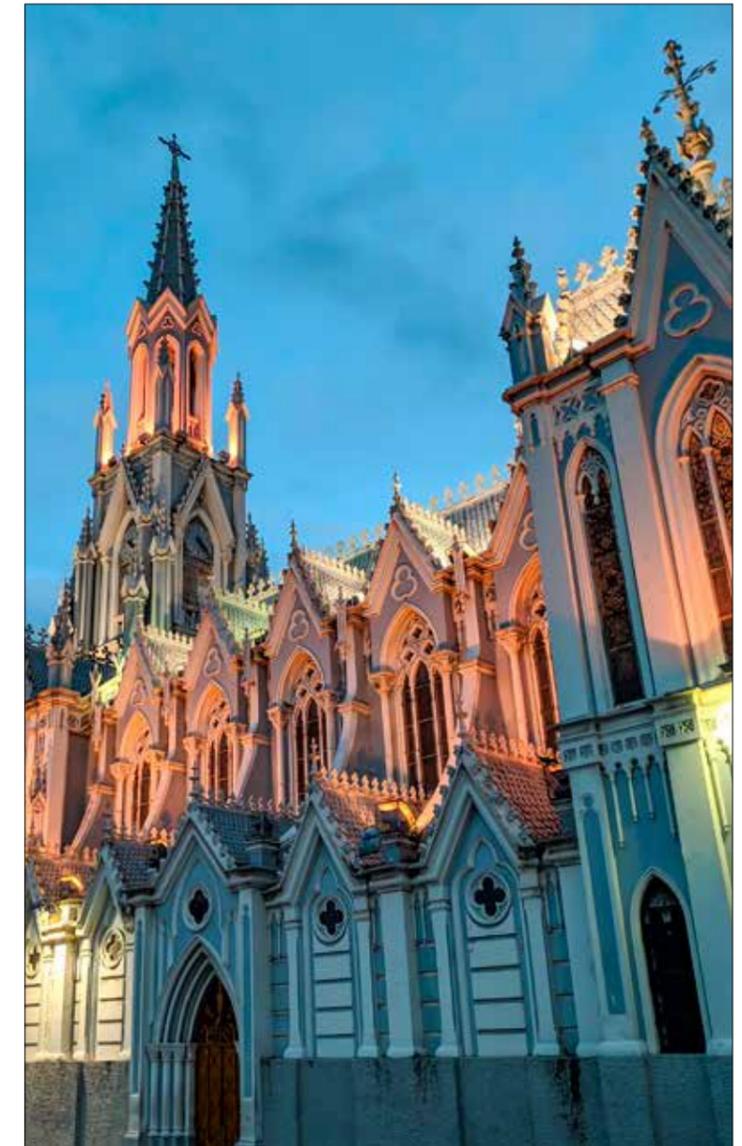
**LA SALSA HECHA “ARTE”**

Para seguir moviéndose al ritmo de Cali, recomendamos dedicar una tarde a una clase de salsa en Swing Latino Dance Academy, que a base de pasión por la salsa y dedicación por sus pasos lleva más de 20 años atesorando reconocimientos y galardones internacionales. Aquí se fomenta el espíritu artístico de la población y se utiliza el baile como medio de prevención o cambio social. Han convocado y organizado a más de 2.000 jóvenes que han conquistado el liderazgo y la gestión de un movimiento salsero que hace posible que arte y cultura sean motores del desarrollo socio económico de la región. Esta academia cautivó a la misma Jennifer López, quien terminó contratando a sus integrantes como acompañantes de su espectáculo en la *Super Bowl* americana del año pasado.

**DE CALI PARA EL MUNDO**

Nadie debe irse de Cali sin asistir una noche al internacionalmente conocido Mulato Cabaret, una casa de estrellas donde periódicamente se presentan las nuevas propuestas y creaciones del siempre en evolución estilo de baile caleño. Es el primer Cabaret Latino de Colombia y cuenta con una propuesta escenográfica y artística única que, con miras a convertirse en un referente internacional, rinde tributo a las grandes estrellas del baile a través de una aclamada experiencia sensorial. Luis Eduardo Hernández, alias El Mulato y responsable de la idea, fue designado por el gobierno hace algo más de cinco años como Embajador de la Salsa Colombiana en el Mundo.

Estamos convencidos de que si existe un lugar en esta ciudad donde sepan “ensalsar” el alma caleña como en ningún otro sitio, ese es el



La ermita de Cali al atardecer.

**Lutieres y artesanos de instrumentos musicales para la salsa dan a conocer su valioso trabajo en La Floresta**

bar La Topa Tolondra, por lo que una noche de diversión en este sitio no debe faltar en ninguna visita. Basta con leer la presentación que de ellos mismos hacen en redes sociales:

**ALGO MÁS QUE RITMO**

Decíamos que el edificio en pie de mayor antigüedad es la Iglesia de La Merced, pero el templo más visitado es la de La Ermita donde está representado el Cristo de la Caña. A su salida hay que degustar el tradicional “raspao” (hielo picado con colorantes y diferentes aromas) mientras se recorre el Bulevar del Río. No lejos de aquí nos encontramos el Parque del Perro, uno de los focos gastronómicos de la ciudad que aúna una

El Gato del río de Hernando Tejada en el Parque del Gato, Cali





©Mulato Cabaret es el primer Cabaret Latino de Colombia.

**La Feria de Cali reúne cada mes de diciembre más de 400.000 bailarines por las calles de la que ya es reconocida mundialmente Capital Mundial de la Salsa.**

gran variedad de restaurantes y coquetas tiendas de diseñadores independientes y pequeños bares que al caer el sol reúnen a jóvenes y amantes de la vida nocturna. Para degustar los platillos colombianos también hay que tener en cuenta al barrio de San Antonio con restaurantes de muy buen nivel y varios atractivos arquitectónicos que harán las delicias de los instagramers.

En una de las orillas del Río Cali encontramos el parque de El Gato, un espacio que alberga la escultura en forma de felino llamada El Gato del Río y que el afamado artista Hernando Tejada donara a la ciudad. En las inmediaciones del lugar se encuentran otras 15 esculturas de gatas conocidas como "las novias del gato", realizada por artistas colombianos.

Los atractivos de esta ciudad son muchos, y para hablar de ellos necesitamos

mucho más tiempo, aquí quisimos enfocarnos en su ritmo, su música, su baile... Cali es una ciudad que se hace sentir y que siempre está bailando. Me despido de la capital vallecaucana desde su Cristo Redentor mientras a mi lado dos mulatas entonan una letra que bien conozco de mis años mozos: "Si huele a caña, tabaco y brea, usted está en Cali, ay, mire, vea", esa canción del grupo Guayacán que termina diciendo "...quédese en Cali para que vea". ●

**MÁS INFORMACIÓN:**

- [www.colombia.travel](http://www.colombia.travel)
- [www.museodelasalsa.negocio.site](http://www.museodelasalsa.negocio.site)
- [www.gruponiche.com](http://www.gruponiche.com)
- [www.swinglatino.com.co](http://www.swinglatino.com.co)
- [www.elmulatocabaret.com](http://www.elmulatocabaret.com)
- [www.facebook.com/Latopabar](https://www.facebook.com/Latopabar)



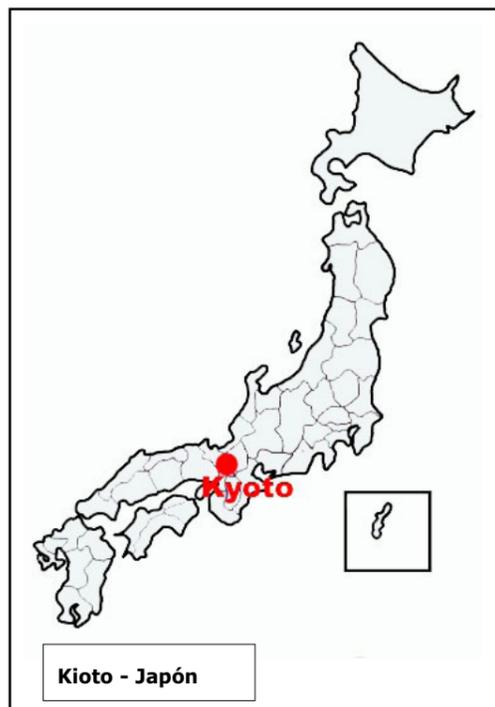
El espectáculo emblemático de Cali es ©Mulato Cabaret.



La Topa Tolondra es uno de los locales más deseados para bailar salsa

Inesperadamente e irreverentemente, para caleño, o gente proveniente de otro continente, un sitio totalmente diferente, de buen ambiente, música solamente caliente y potente, para el buen oyente, con cerveza o aguardiente, consciente o carente de mente, lo disfrutarás enormemente. Quedamos pendientes.

Atentamente,  
La Topa Tolondra  
Calle 5 N° 13-20 Cali, Colombia.



*El jardín Mitsui forma parte de la villa de una histórica familia japonesa.*

La estética y la trascendencia espiritual se funden en el paisajismo de la antigua capital imperial nipona. Aunque los jardines zen son los más célebres, los hay de muy diverso estilo y tan singulares como los de Murin-an, Villa Mitsui o Tenryu-ji. Se trata de espacios concebidos para la belleza y la meditación.

# KIOTO

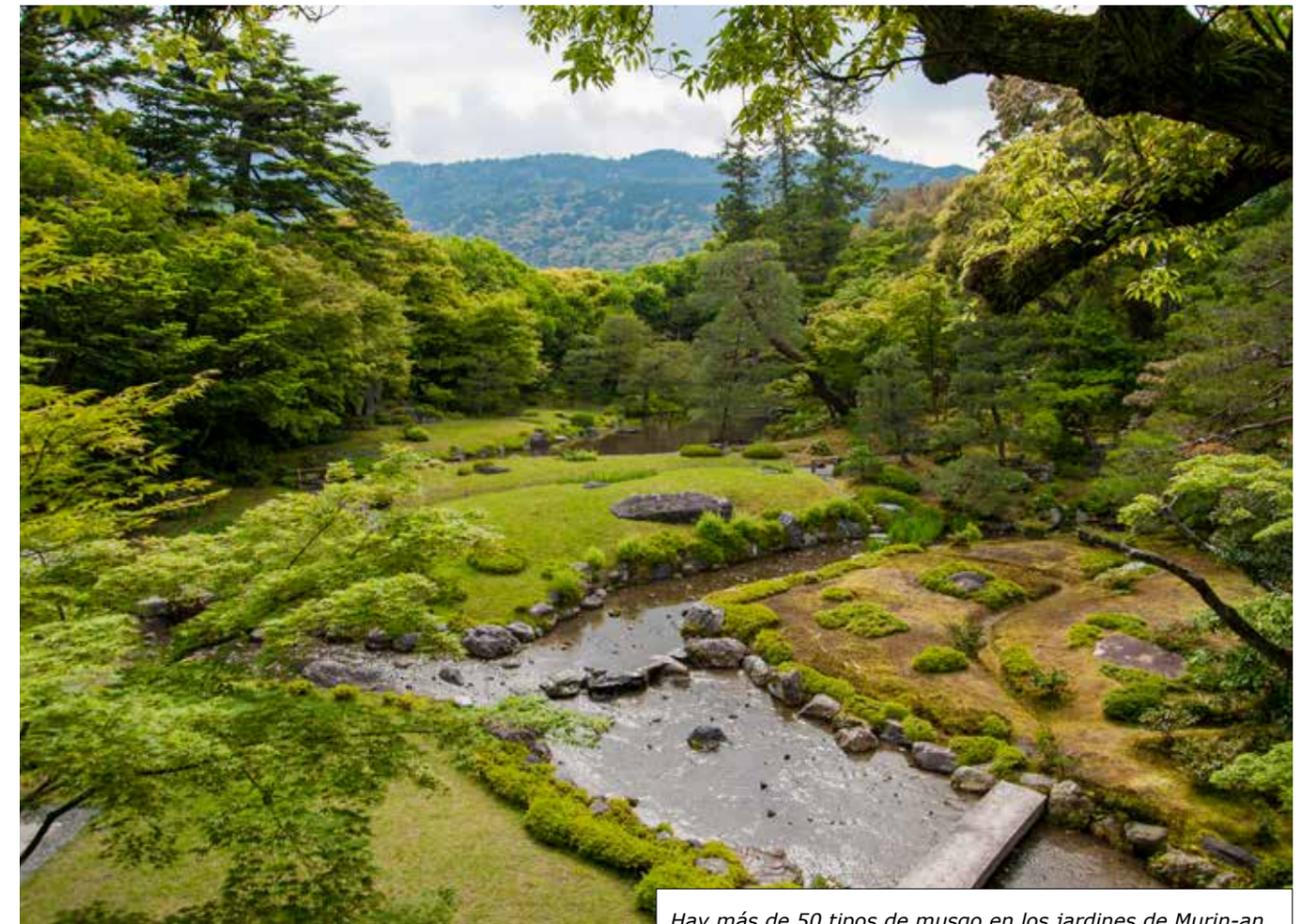
## Tres jardines para perder el sentido



TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**  
[viajesynombres@gmail.com](mailto:viajesynombres@gmail.com)



El jardín de Murin-an aprovecha los recursos de la naturaleza.



Hay más de 50 tipos de musgo en los jardines de Murin-an.

El diseño de jardines en Japón, y en Kioto en particular, es un arte milenario que forma parte de la tradición cultural de un país que ha cuidado con un mimo espectacular sus zonas verdes, tanto en los parques de las ciudades como en los templos budistas o en los viejos castillos. Los más célebres son los jardines zen, pero los hay de muchos más estilos. Además de la estética, también lo trascendente forma parte de la concepción de estos espacios verdes que, cuando menos, recrean la armonía entre la naturaleza y el ser humano. De hecho,

los jardineros son considerados artistas y su oficio, con sus secretos y técnicas, se transmite de generación en generación. Porque aquí todo se planea al milímetro, desde los colores, las plantas y las especies, hasta las esculturas, la poda y la disposición de sus elementos.

Son espacios que desprenden tranquilidad, sosiego, introspección y belleza. Muchos cuentan con pabellones para la ceremonia del té y la mayoría usa las rocas como elemento base para recrear entornos naturales, como islas rodeadas de estanques, caminos o senderos,

y para levantar puentes o esculturas. Se persigue el equilibrio en la asimetría y se busca emocionar a través de especies como el bambú, el musgo, los helechos, los árboles, las plantas y las flores. Así, al menos, es lo que se desprende de un texto del siglo XII en el que se dan instrucciones de paisajismo y jardinería para levantar un jardín japonés.

Kioto es una de las ciudades japonesas con una mayor variedad de jardines, desde los austeros jardines zen hasta los exuberantes paseos sumergidos entre árboles y flores dentro de los templos y

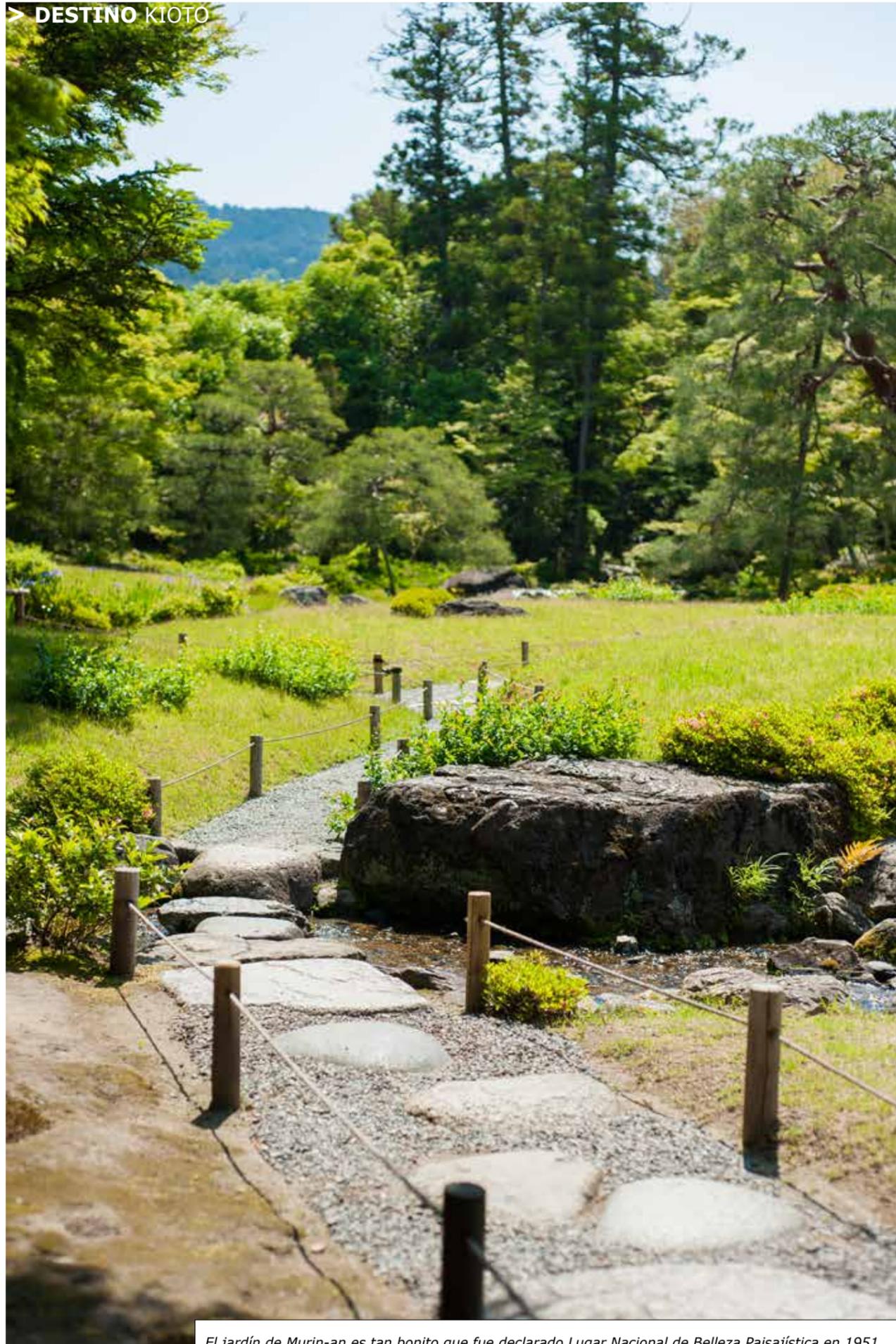
santuarios de la ciudad. Como muestra, hemos seleccionado tres de los jardines más singulares de Kioto, en los que el visitante puede perder literalmente el sentido. Aquí van:

#### LA NATURALEZA EN MURIN-AN

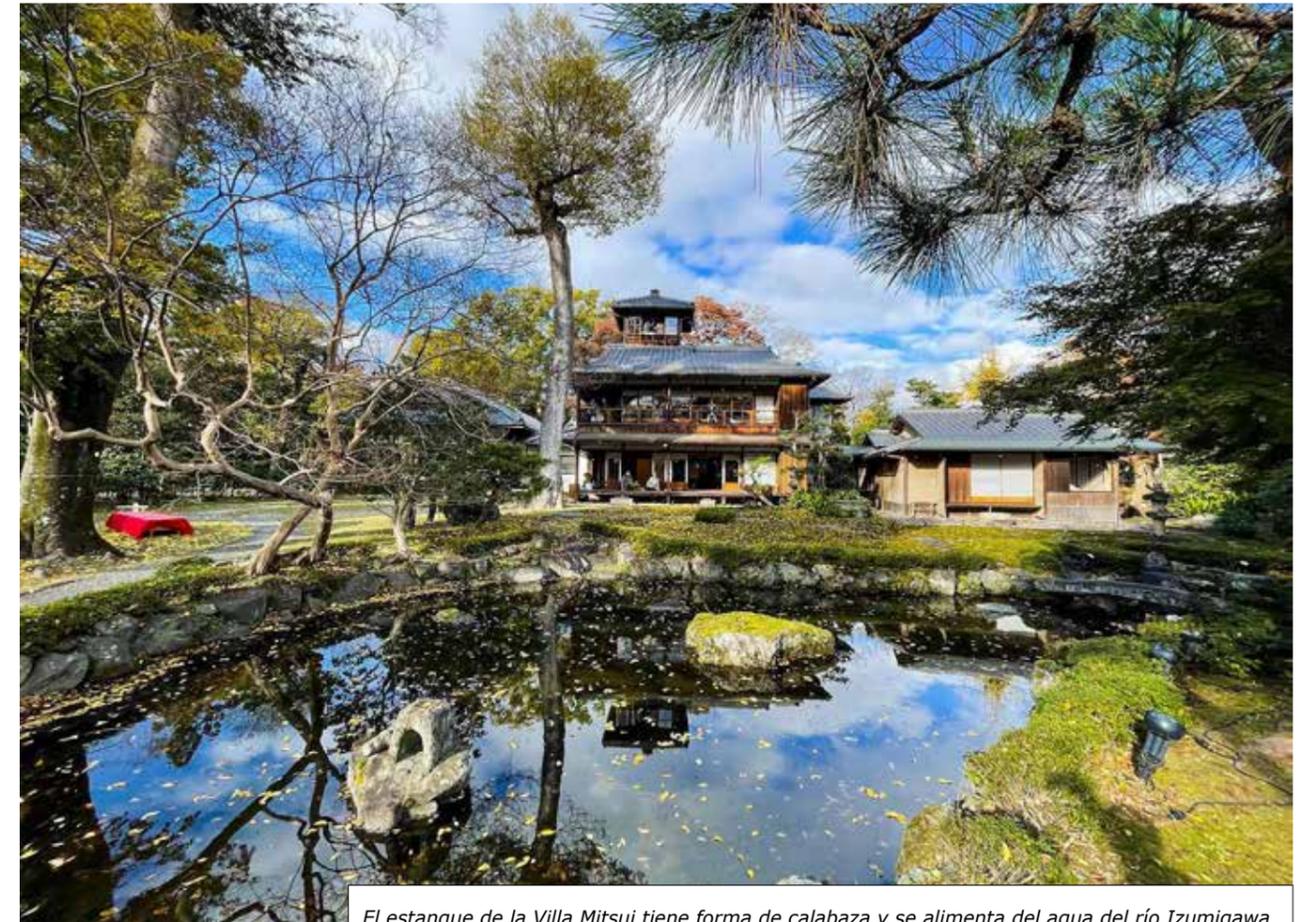
Este jardín está situado a las afueras de Kioto, en la base de las colinas de Higashiyama y junto al lago Biwa, que alimenta un arroyo con cascadas y que contrasta con las sombras de los bosques, las zonas de sol y sus paseos sinuosos. El complejo de Murin-an, formado por la casa

El jardín Old Mitsui Shimogamo Villa desde el interior del complejo residencial.





El jardín de Murin-an es tan bonito que fue declarado Lugar Nacional de Belleza Paisajística en 1951.



El estanque de la Villa Mitsui tiene forma de calabaza y se alimenta del agua del río Izumigawa.

principal, la villa de estilo occidental, el pabellón del té y el jardín, se construyó a finales del siglo XIX, exactamente entre 1894 y 1896, en la era Meiji, caracterizada por la modernización del país.

A diferencia de otros jardines de este tiempo, Murin-an utilizó la técnica de "paisaje prestado", de forma que el diseño se adapta a la naturaleza y utiliza elementos del entorno para generar una sensación de dinamismo. Las vistas a Higashiyama son la referencia de un jardín que cuenta con 50 tipos diferentes de musgo y que fue declarado en 1951 Lugar Nacional de Belleza Paisajística. Además, es el único jardín que se puede visitar durante todo el año.

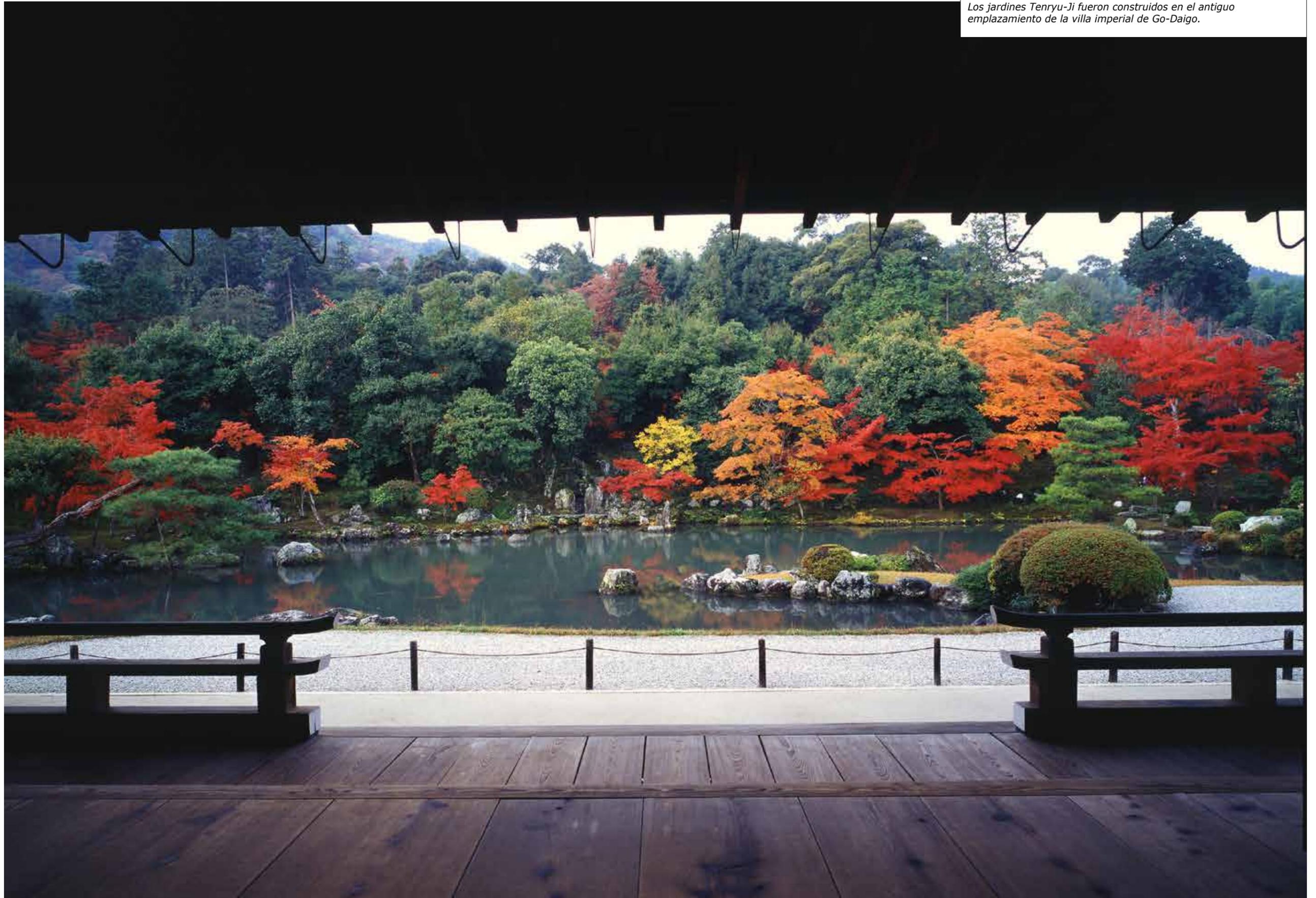
#### LOS MUSGOS DE LA VILLA MITSUI

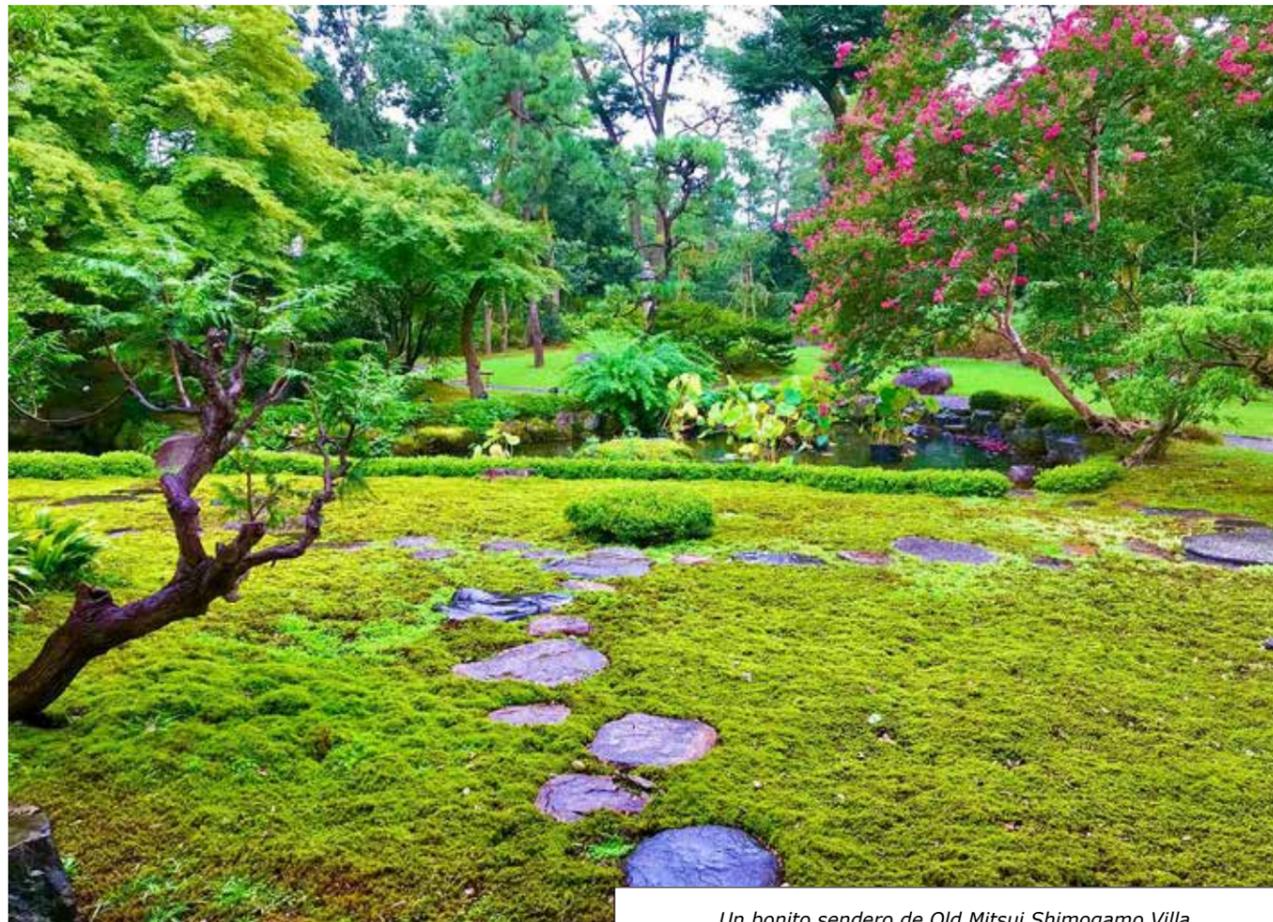
El jardín Old Mitsui Shimogamo Villa for-

ma parte de la magnífica residencia de la histórica familia Mitsui, un complejo de principios del siglo XX que fue concebido como vivienda de esta importante saga japonesa y para consagrar el espíritu de sus antepasados. Declarado Bien Cultural Importante en 2011, está situado al lado del santuario de Shimogamo Jinja, en Kioto, y en el conjunto hay un pabellón de té y una magnífica galería de acceso que conduce a la casa principal, desde donde se puede disfrutar de unas bonitas vistas del tradicional jardín de musgo japonés.

Se divisa desde aquí una gran alfombra de musgo que está salpicada de otros elementos curiosos, como un puente de piedra sobre un estanque en forma de calabaza que alimenta el cercano río Izumigawa, senderos que desembocan en colinas artificiales coronadas por linternas

Los jardines Tenryu-Ji fueron construidos en el antiguo emplazamiento de la villa imperial de Go-Daigo.





Un bonito sendero de Old Mitsui Shimogamo Villa



Los jardines en Japón imitan la Naturaleza.

de piedra y que, además, son miradores excepcionales para disfrutar de la belleza de este singular espacio.

#### **EL ESPÍRITU ZEN DE TENRYU-JI**

Tenryu-ji fue construido en 1339 en el viejo emplazamiento de la villa imperial de Go-Daigo y su jardín es un emblema del periodo que define el desembarco del budismo en Japón. Se concibió para calmar el cuerpo y la mente y muchos de los elementos de su diseño han inspirado otros jardines construidos posteriormente.

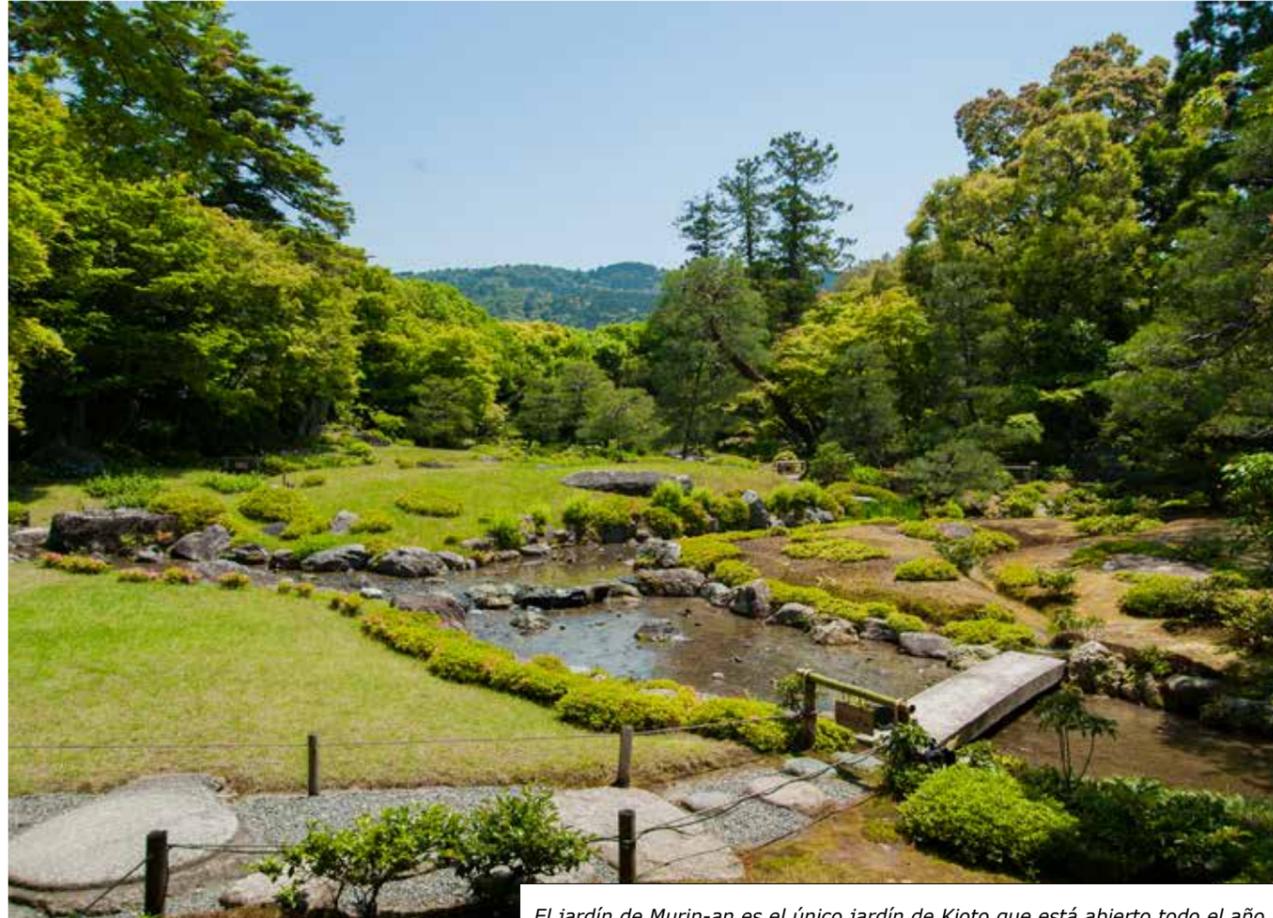
En Tenryu-ji también se emplea la técnica del "paisaje prestado", ya que aprovecha las colinas de Arashiyama, con sus bonitos pinos rojos, para crear un nivel más en el jardín, que está rodeado de

cerezos silvestres que florecen en primavera y de arces que cambian su color en otoño. También tiene muchas rocas y caminos en torno a un impresionante estanque que refleja las diferentes tonalidades de la naturaleza en cada estación.

El jardín de Tenryu-ji relaja y despierta la paz del espíritu. Esto es, al menos, lo que aseguran los monjes budistas que residen en este lugar, sede de la Escuela Rinzai de Budismo Zen.

#### **OTROS JARDINES SINGULARES**

El templo Otagi Nenbutsu-ji es, posiblemente, el más intrigante de Kioto. Está ubicado a las afueras de la ciudad, lejos de los circuitos turísticos y cuenta con 1.200 figuras de Rakan, los discípulos de Buda, perfectamente integradas en



El jardín de Murin-an es el único jardín de Kioto que está abierto todo el año

la naturaleza y con formas y expresiones divertidas, sombrías o exóticas, que dan un valor único al lugar. Se construyó por primera vez en el año 794, durante la era Heian, pero lo cierto es que ha sido reconstruido en varias ocasiones. La forma más sencilla de llegar hasta aquí es a pie desde la estación Saga-Arashiyama por la calle Saga Toriimoto, una zona de casas tradicionales, denominadas "machiyas", y de hogares con techumbre paja o "minkas" que ha sido declarada Patrimonio Histórico de la ciudad.

En el mismo entorno, junto a una ladera del monte Ogura, se encuentra el Templo Jojakko-ji. Fundado en 1596 por el sacerdote Nisshinn, está rodeado de una exuberante naturaleza que cambia de color con las estaciones y se convirtió

en hogar de la nobleza y de los miembros de la realeza nipona, así como de artistas y poetas que encontraban en sus instalaciones refugio, calma e inspiración. Sus jardines y espacios naturales albergan más de 200 árboles y se crea un paisaje inolvidable que se va modificando según van pasando las hojas del calendario.

### CEREZOS EN FLOR

Además de los jardines que hemos destacado, hay otros parques en Tokio que bien merecen una visita para disfrutar de la experiencia "hanami" o "contemplación de los cerezos en flor", todo un espectáculo de aromas y colores, incluso cuando acaba la época de floración. Es el caso de los parques Sumida y Showa Kinen-Koen. En el primero se encuentran los "cerezos

de Bokutei", célebres desde la era Edo, ya que fueron plantados por el octavo shogun de la dinastía, y en el segundo, hay nada menos que 1.500 cerezos de 31 especies diferentes.

También se puede disfrutar de este increíble espectáculo natural en el Jardín Imperial de Shinjuku, con 1.300 cerezos, entre los que hay una especie singular, "Ichiyo", cuya flor tiene manchas de color rosa pálido. O el Parque Ueno Kōen, cuyos cerezos fueron plantados por el monje budista Tenkai después de la construcción del templo Kaneiji. Y si quieres contemplar el fenómeno de la floración del cerezo con perspectiva, nada mejor que hacerlo desde los diferentes cruceros que atraviesan los ríos de la ciudad. Desde embarcaciones nocturnas por los alrededores del puente Sakura-bashi hasta cruceros en la barca tradicional tokiota denominada "Yakatabune", que ofrece dos recorridos diferentes. Uno de ellos atraviesa el río Oyokogawa y el segundo permite contemplar las increíbles panorámicas cubiertas de cerezos junto a la célebre torre Tokyo Skytree bajo los rayos del sol. ●

### Más información:

<https://www.gotokyo.org/es/index.html>  
<https://murin-an.jp/en/>  
<https://kyoto.travel/es/>  
<https://kyoto.travel/es/>



El jardín de Murin-an es un espacio de paz y sosiego



El jardín de Old Mitsui Shimogamo Villa es una auténtica alfombra de musgo.



La Villa Mitsui Shimogamo cuenta con un pabellón de té.

Crucero por el río Sumida-gawa.





Mértola



Rua árabe.

## Una historia de otros tiempos

# La iglesia-mezquita de Mértola

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



▲ ▼ Interiores de la iglesia.



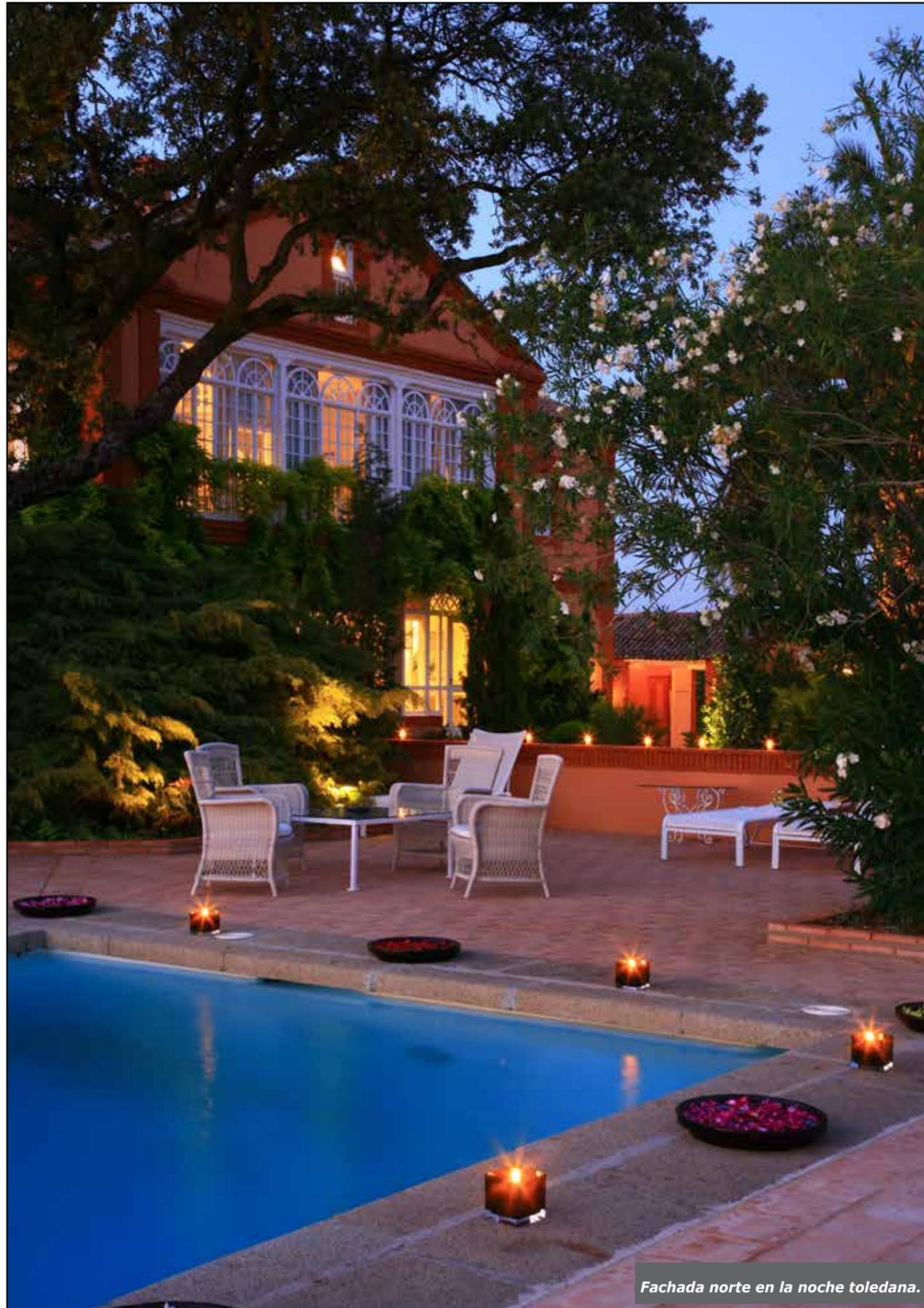
Cuando se viaja por las tierras portuguesas del Guadiana, en su confluencia con el arroyo Oeiras, aparece por sorpresa, sobre un promontorio, la ciudad de Mértola. Pertenece al Bajo Alentejo y su historia estuvo ligada a su puerto fluvial, el comercio con el Mediterráneo y la explotación de minerales, ya que en las proximidades se encuentran las minas de São Domingos.

La loma sobre el río Guadiana, que cuando sube la marea del Atlántico es navegable, dista de la desembocadura unos 70 kilómetros. Después de la abolición del califato Omeya, el líder local Ibn Tayfur se alzó con el poder hasta que el rey de Sevilla Al-Mutadid comenzó la expansión de su reino hacia el Algarve, anexionando Mértola a la taifa sevillana en el año 1044.

Fue conquistada por Sancho II de Portugal en 1238. Se puede observar su anterior importancia a través de la visita al Campo Arqueológico y de la Iglesia de la Ascensión, situada junto al castillo, cuya estructura forma parte de la antigua mezquita islámica y fue reconstruida en el mismo lugar, aunque en el interior permanecen cinco naves con una planta en forma de T, similar a la de las mezquitas de Madinat al-Zahra y Tinmal en Marruecos.

Las naves están separadas por columnas de fustes de piedra que soportan arcos diferentes, fruto de las modificaciones cristianas del siglo XVI.

En la zona se puede visitar el Pulo (salto) do Lobo, un desnivel donde el Guadiana cae por una estrecha cascada.



Fachada norte en la noche toledana.

# VALDEPALACIOS

## Hotel Gourmand 5\*GL

TEXTO **HERNANDO REYES**  
FOTOS **ALTUM**  
[www.altum.es](http://www.altum.es)



A menos de dos horas de Madrid, y en la llamada campiña toledana, encontramos uno de los lugares que mejor define el concepto del lujo actual. Con el sello Small Luxury Hotels of the World, Valdepalacios, reposa sobre una finca de más de 600 hectáreas y cuenta con una mansión solariega del s. XIX, un spa de primer orden y un restaurante que aúna varios galardones y distinciones por su calidad y excelencia gastronómica.



Fachada Sur de Valdepalacios.

Ciertamente, y por culpa de la Covid 19, el sector de los viajes y el turismo está más aporreado que nunca, las perspectivas para el sector no son claras y todos coinciden en afirmar que hasta que la gran mayoría de la población no esté vacunada no empezaremos a vislumbrar de nuevo esa anhelada y casi ya olvidada "normalidad". No obstante, desde esta sección creemos que a pesar del cierre temporal de la inmensa mayoría de los hoteles y de muchos restaurantes, nuestro deber sigue siendo informar acerca de las posibilidades de turismo, gastronomía y ocio que existen en este gran país y que volveremos a tener y disfrutar cuando esta pandemia empiece a abandonar nuestras vidas.

Por eso, en este mes de marzo en el que empieza la primavera traemos un hotel como Valdepalacios —incorporado el año pasado al portafolio de Small Luxury Hotels of the World—, que, siendo todo un consolidado clásico de nuestra geografía, nos hace siempre pensar en verde, como símbolo de la naturaleza que aporta frescor y tranquilidad... En el caso de Valdepalacios el verde de sus jardines y prados, y también el de una buena parte del interiorismo de la casa construida en el s. XIX, porque aquí este color se entiende de otra manera, aquí se vislumbra un acertado "verde señorial".

#### Gran lujo en medio del campo

Esta finca de más de 600 hectáreas

se encuentra a 9 kilómetros de la población toledana de Torrico (carretera que conduce de Oropesa a Puente del arzobispo). Su casa original fue diseñada por un arquitecto francés en el s. XIX para ser lugar de recreo. En sus exteriores, como es lógico, no faltan los patios, la capilla, las antiguas casas de labor y, cómo no, las habitaciones tipo bungalow y que tienen acceso sin necesidad de pasar por la casa principal.

Un total de 27 habitaciones, cuya superficie fluctúa entre los 60 y 80 metros cuadrados, se distribuyen entre la primera planta, el ático y a lo largo del jardín. En todas ellas se palpa un delicado trabajo de interiorismo y decoración personalizada que otorga todo el confort moderno con bucólicos ecos de la mansión de antaño. En la reforma siempre se respetaron los pilares originales en cada ambiente y, además, cada una de las ventanas de los cuartos está

abierta al campo y ofrece unas vistas maravillosas.

En esta propiedad confluyen una inmensa mayoría de los elementos que los expertos internacionales consideran componentes esenciales del lujo contemporáneo y la hospitalidad. Más allá del acertado pero también manido mantra que reza que "el lujo está en los detalles", en este hotel el espacio exterior se convierte en un elemento fundamental del ocio personalizado: ciervos, gamos, corzos y jabalíes desfilan libre y sagazmente ante los huéspedes que ocupan uno de los asientos del vehículo militar que, conducido por un guarda de la finca, se adentra por los suelos de este paraje —concretamente entre la Sierra de Gredos y el río Tajo—, en un "safari ibérico" de gran belleza.

Un recorrido a caballo para entrar en íntimo contacto con la propiedad es otra de las actividades que siempre está ahí para dar gusto al hués-

► Habitación.  
▼ Baño.





Paseo en coche de caballos

ped o, en su defecto, un paseo en coche de caballos, que también es posible. Quien opte por esta alternativa no debe olvidarse de encargar el célebre picnic del que tanto se habla... Muchos optan por montar en bici, y otros tantos por practicar su *swing* de golf en el *driving range*.

En el pequeño pantano de la finca siempre un paseo en barca al atardecer pone un puntito de originalidad y, si se nos permite, de romanticismo a una escapada que para muchos tiene un componente esencial como es el apartado gastronómico.

Además, para los huéspedes que encuentran su pasatiempo en la caza, la finca ofrece la posibilidad de organizar monterías probadas, siempre y cuando se reserve con antelación.

#### Un restaurante *gourmand*

Mientras el perfil del llamado *gourmet* debe tener sólidos conocimientos gastronómicos, el del *gourmand* no tiene por qué saber cocinar y está más relacionado con el mismo

disfrute gastronómico, con el deseo por la buena mesa. Y eso es precisamente lo que transmite el concepto de Tierra, el restaurante de Valdepalacios donde todo es pasión por la gastronomía.

Capitaneado por el equipo de Pablo Rebollo, este templo del buen comer ha sabido renovar nuestra tradición culinaria con elaboraciones que son fruto de la investigación y la búsqueda de una identidad local con los mejores productos de temporada. Los ingredientes vegetales de la carta de Tierra son de cultivo propio o silvestre recolectado por el equipo de cocina, unos en la propia finca, y otros a orillas del Tiétar. Por su parte, el pescado y el marisco provienen de las mejores lonjas de España. La de Tierra es también una historia "suculenta" pues por aquí han pasado varios chefs, muchos de ellos dirigidos por grandes estrellas de la gastronomía nacional; a lo largo de los devenires de su propia historia, el lugar ha atesorado grandes galar-



Restaurante Tierra y servicio Jarrete / Bodega / Utensilios de cocina / El cajón de los cubiertos





Piscina spa

dones, tanto nacionales como internacionales, y más allá de cualquier reconocimiento, Tierra es un restaurante de alta cocina y primer nivel internacional donde todo es calidad, conocimiento y profesionalismo.

#### De los mejores cáterin de España

La excelencia gastronómica y el impecable servicio del hotel Valdepalacios y su restaurante Tierra se trasladan más allá de las fronteras del hotel gracias a un concepto de cáterin muy especial en el que versatilidad y personalización junto a los productos de temporada caracterizan el servicio. Siempre se trabaja de forma personalizada para cada evento adaptando productos propios y creando nuevos elementos. Desayunos, *brunchs*, cócteles, cenas o bodas, entre otros, son los formatos más habituales, aunque también tienen experiencia en picnics o almuerzos servidos por estaciones, como si se estuviera en un mercado.

Cuenta, además, con una granja y un huerto propios y se abastece de productos locales y de temporada, por lo que su oferta gastronómica se adapta al momento.

#### El ritual del spa

Olvidarse del estrés cotidiano y dejar atrás las preocupaciones del día a día es posible en el spa de Valdepalacios, donde la sensación de bienestar que se experimenta al estar en el campo no se pierde gracias a los inmensos ventanales y la iluminación natural. Masajes, baño turco, sauna, bañera de hidromasaje, y una piscina climatizada de 15 m<sup>2</sup> son los protagonistas de este espacio de *wellness* donde los tratamientos de belleza se otorgan con productos de la casa Qiriness que, por sus raíces coreanas, maneja como ninguna otra marca una visión holística de la belleza. ●

[www.valdepalacios.es](http://www.valdepalacios.es)  
[www.cateringvaldepalacios.es](http://www.cateringvaldepalacios.es)



Piscina exterior



**ILUNION incorpora a su cadena un hotel en San Sebastián**



Ilunion incorpora un nuevo hotel a su cadena en San Sebastián, con el que la compañía alcanza los 27 establecimientos en su oferta turística. Este hotel es un cuatro estrellas situado en el barrio El Antiguo, junto a la playa de Ondarreta de la capital guipuzcoana.

**Ilunion San Sebastián** está situado en la avenida Zumalacárregui y cuenta con 90 habitaciones individuales, dobles y triples, todas exteriores y con luz natural, aparcamiento propio, salas de reunión para la celebración de eventos y un restaurante-cafetería con acceso directo desde el exterior.

[www.ilunion.com](http://www.ilunion.com)

**HOTEL RIOMAR IBIZA**  
*Lujo modernista de mediados de siglo en este nuevo hotel de Ibiza*

Con su próxima apertura, en la temporada de verano 2021, el Hotel **Riomar Ibiza**, miembro del grupo Marriott dentro de su colección de hoteles independientes Tribute Portfolio, se ha transformado en un destino de estilo de vida centrado en el equilibrio entre bienestar, turismo ecológicamente respetuoso, la gastronomía y el ya conocido estilo de vida isleño. El hotel, que pasa de 2 a 4 estrellas superior, dispone de 116 habitaciones.

[www.hotelriomar.com](http://www.hotelriomar.com)



**La primavera llega a la terraza de VINCCI THE MINT**

La primavera asciende desde el suelo hasta lo más alto de Madrid, creando paraísos escondidos en las terrazas de la capital, donde sin duda destaca The Mint Roof, una de las más emblemáticas de la Gran Vía madrileña, que abre sus puertas para proponer el mejor plan de día y tarde de la capital.

La terraza de **Vincci The Mint 4\*** se adelanta a la primavera para permitir vivir toda la frescura de esta estación y de su ambiente *fresh* en una de las azoteas más populares del corazón de Gran Vía. Vistas únicas al horizonte madrileño, atardeceres inigualables sobre los tejados de la ciudad, gastronomía desenfadada y una divertida gastroneta se dan cita en The Mint Roof, el mejor espacio al aire libre para disfrutar del vermut y mucho más, bajo el cielo de Madrid.

[www.vinccihoteles.com](http://www.vinccihoteles.com)



**PREFERRED HOTELS & RESORTS**  
*da la bienvenida a 18 nuevos miembros*

Preferred Hotel Diplomat - Estocolmo, Suecia



La marca de hoteles independientes de lujo más grande del mundo ha dado la bienvenida a 18 nuevos miembros entre el 1 de septiembre de 2020 y el 31 de enero de 2021. Una oferta renovada de alojamientos con estilos y entornos únicos, desde un retiro icónico en Cape Cod hasta un refugio ecológico de lujo en la isla griega de Santorini, y proponen experiencias locales, personalizadas y auténticas con el propósito de incentivar el entusiasmo de los viajeros en torno a la planificación y la reserva de viajes.

En España ha incorporado dos hoteles: Lago Resort Menorca Suites del Lago 5\* (Menorca) y Hacienda de Abajo (La Palma)

[www.preferredhotels.com](http://www.preferredhotels.com)

**KANUHURA MALDIVES**  
gana el premio *Forbes Travel Guide*  
cinco estrellas 2021



Totalmente renovado y rediseñado en 2016, **Kanuhura Maldives** es una experiencia chic de náufrago atemporal para los viajeros que buscan el mejor retiro de lujo con un ambiente informal y privado. El resort alberga 80 villas, elegantemente decoradas con sofisticación y un toque de modernidad. Kanuhura Maldives también es conocido por tener una de las playas de pies descalzos más emblemáticas de las Maldivas. Con unas vistas y puestas de sol de postal. Kanuhura Maldives le invita a visitar sus restaurantes y bares donde descubrirá exquisitas cocinas de todo el mundo.

[www.sunresortshotels.com](http://www.sunresortshotels.com)

**BARCELÓ HOTEL Group inaugura**  
su quinto hotel en *Emiratos Árabes Unidos*

Occidental **Al Jaddaf** es un hotel de diseño de nueva construcción de 4 estrellas y 365 habitaciones ubicado en el centro histórico de Dubái.

Con un diseño vanguardista y un interiorismo de estilo arábico, la propuesta urbana del Occidental Al Jaddaf es una muestra de la capacidad de Barceló Hotel Group de adaptarse a la cultura de los emplazamientos de sus hoteles para convertirse en embajadores de sus destinos. Una apuesta que da como resultado un nuevo concepto de hotel en Dubái, capaz de recibir con los brazos abiertos a todos visitantes independientemente del motivo de su viaje.

La apertura del Occidental Al Jaddaf se produce unos meses antes de la inauguración de la Expo 2020 que no pudo celebrarse el año pasado debido a la crisis sanitaria provocada por la Covid-19 y que tendrá lugar del 1 de octubre de 2021 al 31 de marzo 2022. Es la primera vez que un país de Oriente Medio organiza una exposición universal.

[www.barcelo.com](http://www.barcelo.com)



# SOMOS

*Lifestyle Management*



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

 [www.somoslifestyle.com](http://www.somoslifestyle.com)

 [info@somoslifestyle.com](mailto:info@somoslifestyle.com)

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



## DOLI

# Cocina india tradicional en el corazón de Madrid

TEXTO PILAR ORTEGA

**El cocinero Singh Sukhwinder apuesta por los platos tradicionales de la gastronomía de Punjab en su proyecto más personal.**

**E**l restaurante Doli es el proyecto más personal del chef indio Singh Sukhwinder, curtido en los fogones de Tandoori Station y en el Benares de Londres (una estrella Michelin). Situado en pleno barrio de Salamanca, en el número 13 de la calle de Diego de León, Doli es un bonito restaurante de cocina tradicional india, un trocito del país asiático en el corazón de Madrid.

Resulta curioso el aterrizaje del chef Singh Sukhwinder en la capital de España, tras comenzar su periplo europeo en Francia en 1994, una vez que se batió en los fogones como cocinero militar en su país. Después llegó a España, don-

de trabajó en restaurantes indios que fueron pioneros, como Ganges o Bombay Masala, hasta recalar en Tandoori Station. Más tarde estuvo en Londres, en las cocinas del afamado Benares, cuyo chef, Atul Kochhar, se convirtió en el primer cocinero indio en conseguir una estrella Michelin.

### Un proyecto muy personal

Hasta que, en 2019, decidió regresar a España y abrir en Madrid su propio restaurante, Doli, con su hijo Sunny como jefe de sala. Venía con un proyecto madurado después de 30 años de experiencia en los fogones. Quería un local de cocina tradicional india que estuviera ba-



sado en la calidad de las materias primas y en platos exclusivos de la gastronomía india que no se pudieran probar en ningún otro restaurante. Se pusieron manos a la obra y comenzaron por un interiorismo de tonos ocres, tierra y mostaza en el que iban a abundar los terciopelos, las lámparas de cristal, las plantas exuberantes y numerosos adornos casi kitsch. Un local de mesas corridas y con un jardín interior para los amantes de la calma y la tranquilidad.

### La cocina de Punjab y mucho más

¿Qué se puede comer en Doli? Los platos típicos de la cocina de Punjab, el lugar de origen del chef, como pakoras, famosas, pollo tikka masala, etc. en los que prima la calidad de las materias primas y la proporción de las especias que elaboran ellos mismos. Además de las recetas de Punjab, también hay platos del sur de India, como el salmón goa curry o las sorprendentes gambas con miel. El picante suele estar rebajado para adaptarse al gusto occidental, aunque siempre se da la opción al comensal de potenciar el sabor picante. En la sección final de los postres, hay hasta 11 opciones muy apropiadas para golosos, donde aparecen también helados, batidos, té y lassis a

base de yogur. Y entre las bebidas, se ofrecen las cervezas indias más conocidas.

### Los platos indios más típicos

El restaurante ofrece un menú del día por 13,50 euros y un menú degustación por 32,50 euros, en el que se incluyen los platos más típicos de la cocina india y que resulta una opción muy interesante para quienes no estén familiarizados con esta gastronomía. Algunos de los platos que se sirven en este menú son una empanadilla de masa casera rellena de carne de cordero y especias con semilla de cilantro (Keema Samosa), una Palora con verduras rebozadas con harina de garbanzos y especias, una pechuga de pollo troceado y marinado con yogur, jengibre, lima, especias y hierbas aromáticas (Chicken Tikka), pollo con salsa cremosa de suaves especias y aromáticas (Chicken Tikka Massala), un clásico curry de cordero con salsa de tomate ligeramente picante, jengibre, hierbas y especias (Lamb Rogan Josh) y unas verduras variadas preparadas con crema de mango y salsa suave (Vegetable Mango), todo acompañado con arroz basmati o pan hindú. El menú incluye postre o café. ●

<https://restaurantedoli.com>



## RESTAURANTE SALVAJE

# Gastronomía japonesa con atrevidos toques latinos

TEXTO MANENA MUNAR

**Así se define el restaurante de gastronomía japonesa con toques seductores de cocinas latinas y con sello de autor que tras triunfar en América del norte (Miami), sur (Bogotá) y centro (ciudad de Panamá), abrió en enero de 2020 su sucursal en la madrileña calle de Velázquez 96. Pronto tendrá un food court en el Four Seasons del madrileño centro de Canalejas.**



El escuchar la fecha pone los pelos de punta. Apenas un mes después la pandemia Covid-19 se hizo dueña del mundo. Sin embargo, Salvaje supo adaptarse a los temblorosos tiempos incorporando las medidas necesarias para que la gente disfrute con serenidad de su innovadora gastronomía y rompedor entorno al son de los escogidos temas del DJ.

### Espacio sensual en Madrid.

Nada más entrar en el local hay que pararse un momento y decidir a dónde dirigir la mirada



para no perderse nada. Están las jaulas en las que gozar instantes *mindfulness* entre oníricas rejillas y el simpático rinoceronte dorado que cuelga sobre la barra, tras la que se preparan exquisitos bocados con una creatividad que responde al menú Omakase (ponerse en manos del chef), del que disfruta el comensal en cuanto las manos el Master Sushi Chef Johan Pereira termina de moldearlos. Luces indirectas, *chandeliers* arbóreos, espejos que devuelven la mejor figura, tapicerías y papeles pintados cautivadores dan caracter



a este espacio diseñado por la firma madrileña Black Lemon Studio.

### Buenos productos, mejores manos

Su sello de autor lo enaltece el chef ejecutivo Fermín Azkue, nacido en Venezuela y de padre vasco, quien probablemente le influiría en la pasión culinaria que le llevó a trabajar en restaurantes afamados, algunos premiados con estrella Michelin, de Barcelona, Londres, París y la isla francesa de Saint Barth.

Fermín Azkue pasó una temporada en el Caribe y llegó a Panamá, donde se incorporó como chef corporativo a una destacada compañía de restauración japonesa. Ese periodo le sirvió de inspiración para crear algo diferente que combinara las gastronomías latinas y asiáticas y que se tradujo en la fundación de su primer restaurante, al que bautizó Salvaje, como lo es la vegetación de la espesa jungla panameña que ocultó un avión siniestrado en esos parajes.

Fermín Azkue se orgullece de buscar el mejor producto allá donde esté. España no le falta y en su carta está presente lo mejor del mercado, entre lo que hay que destacar los pescados, tanto atlánticos como mediterráneos, a la mesa salen vieiras, lubinas, erizos de mar, pero también los

tesoros del campo ya sean setas, trufas u hortalizas. Y cómo no, cuenta asimismo con una escogida carne de vaca rubia gallega de sesenta días de maduración, entre otras propuestas cárnicas.

### Nigiri, sahimi, dumpling y mucho más

Al otro lado de la barra se confeccionan todo tipo de delicias. Algunos de sus clásicos son el *Dinamita roll* (relleno de cangrejo, envuelto en hoja de soja y acompañado de mantequilla trufada), y el *Fujiroll de Snow Crab* (cebollino, lechuga, aguacate, *tobiko*, langostinos y salsa coreana *gochujang*). Toda la gama de *nigiris* más puristas en cuanto a tratamiento del pescado y textura del arroz y *sashimis* que incluyen diferentes cortes de atún rojo y salmón de Alaska.

No hay que obviar las exquisitas versiones calientes como el *dumpling* de bogavante, la coliflor con puré de coliflor ahumada, los carabineros a la robata con holandesa de *yuzu* y el bacalao negro con emulsión de *umeboshi*. De las nuevas incorporaciones cabe destacar la anguila japonesa de agua salada a la robata en salsa *teriyaki*, el *wagyu A5* fileteado con arroz al *wok*, caviar y huevo cocido a baja temperatura, los *temakis* de atún y de salmón con trufa negra y los *gunkans* de salmón, *snow crab* y *foie*, de tartar de atún, de erizo del Cantábrico y de huevas de salmón con huevo de codorniz.

Para postre aparece la humeante crema de queso con gel de maracuyá que se esconde entre un sinuoso vaho, acompañada de cócteles de creación propia.●

[www.menu-madrid.com](http://www.menu-madrid.com)



## SOY KITCHEN

### Alta cocina china e internacional

TEXTO PILAR ORTEGA

**El restaurante que capitanea, en Madrid, el chef Julio Zhang tiene alma oriental y espíritu cosmopolita.**



La comunidad china acaba de celebrar el Nuevo Año con la esperanza de que “el Buey” traiga prosperidad al mundo. Y ese entusiasmo se ve también sobre los manteles de los buenos restaurantes chinos en Madrid, que ya son una gran tendencia. Es el caso del restaurante Soy Kitchen que capitanea el chef Julio Zhang (Yong Ping Zhang), que siempre propone a sus comensales un gran festival de sabores, no importa la fecha que sea. Cualquier ocasión es buena para disfrutar de su elaborada propuesta culinaria, que ya es un *hit* en Madrid.

Ubicado en el número 59 de la calle de Zurbano, en el castizo barrio de Chamberí, el restaurante es la gran apuesta de Julio Zhang, un chef que lleva en España la friolera de dos décadas años. Él fue uno de los ar-

tíficos del éxito de restaurantes tan legendarios como Lamian, una taberna ramen ubicada en la plaza de los Mostenses que fue el germen de Soy Kitchen. O de El Buda Feliz, el primer local chino que se asentó en Madrid y que ahí sigue. Desde su llegada a España hace casi 20 años, Julio Zhang ha ido modificando su propuesta culinaria hacia una cocina de autor que ha supuesto toda una revolución en el concepto de cocina asiática.

#### Influencias de Corea, India y Perú

Su cultura es muy abierta y cosmopolita, seguramente porque de niño se movía de ciudad en ciudad, porque la profesión del padre obligaba a estos cambios. Ésta es la causa de que Zhang haya recibido influencias de diferentes países, que también tienen su traducción en los foga-



nes. Así que su cocina tiene, sí, una base china, pero con influencias de Corea, Indonesia, India y hasta de Líbano, México y Perú.

El principal objetivo de Julio Zhang es rescatar e innovar, desde la tradición, las recetas más exquisitas que disfrutaban los emperadores de la época, sobre todo las pertenecientes a la dinastía Qing, la última en gobernar en China. Y, siguiendo esa filosofía, elabora, por ejemplo, manjares como su pato al estilo Pekín, una receta milenaria que adapta a los gustos del siglo XXI. El producto de mercado es también la clave de su cocina, lo que no le impide seguir interpretando la China Imperial en la que ha crecido y en la que se ha formado, siempre con presentaciones vanguardistas y sorpresas continuas.

#### Cocina de emperadores

Adentrarse en Soy Kitchen, como antes en su local de la Plaza de los Mostenses, significa dejarse llevar por el chef en un viaje de altos vuelos con cada plato, con cada textura y con cada ingrediente. Y eso sin olvidar su amplia selección de vinos y cócteles. No te vayas del restaurante sin charlar unos minutos con Julio Zhang. Él te hablará sobre la ciudad en la que nació, Pekín, y de la Escuela de Hostelería de Shenzhen, donde

se formó y aprendió “Gastronomía de Palacio y Banquete Manchú-Han de la Dinastía Qing”, la última que gobernó el país asiático entre 1644 y 1912.

También te hablará de su aterrizaje en Madrid, de donde no tiene intención de salir. Y, sobre todo, de sus platos, que reinventa continuamente. Hablamos, por ejemplo, de la oreja de cochinito con rollitos de verduras encurtidas, callos de bacalao, la lubina en lascas con *enoki*, su célebre bogavante o el famoso pato de Soy Kitchen. Es todo un espectáculo ver a Julio Zhang explicar sus platos con tanta pasión como lo haría un madrileño puro de Chamberí.

Júlio Zhang, un maestro en el manejo del *wok* de hierro, presume de ofrecer a sus clientes el mejor *dim sum* de Madrid. Se trata de unos bocaditos típicos de la comida cantonesa que se cocinan al vapor o fritos y que se comen de aperitivo. Es probablemente uno de los platos indispensables a la hora de adentrarse en la auténtica gastronomía china, siempre acompañado de sabrosas salsas que multiplican el sabor de cada bocado. Imprescindible el *dim sum* de *micuit* y *berberechos*.

[www.soykitchen.es](http://www.soykitchen.es)

## EL PEDRUSCO DE ALDEALCORVO

### Tradición castellana y cocina de autor

TEXTO HERNANDO REYES

**Un lugar con un toque contemporáneo a la cocina de siempre y donde los comensales, más que clientes son familia.**



Tres generaciones de una misma familia, el sabor de los asados castellanos y la cocina de autor componen la terna que define, hoy por hoy, la esencia a este restaurante de la calle Juan de Austria del madrileño barrio de Chamberí, y que abriera sus puertas en 1969 cuando la pareja compuesta por Sagrario y Antonio se establecían en este local tras haber hecho carrera en el mesón familiar de la calle Palencia en el barrio de Cuatro Caminos.

Conscientes de que muchos madrileños se desplazaban hasta Segovia en busca de un buen asado de cordero o de un cochinillo, Sagrario y Antonio decidieron montar en 1984 su propio horno de asar. Estos son pues los cimientos del Pedrusco de Aldealcorvo, para muchos uno de los mejores asadores de la capital. Sagrario y su hijo menor, Gonzalo, están a cargo de los fogones mientras que Antonio, el hijo mayor, no solamente ha relevado a su padre como maestro asador, sino que es también el jefe de sala.

#### Buen producto, sal y agua

Si bien es cierto que el horno de este restaurante es centenario y que llegó desde el pueblo de Aldealcorvo desmontado piedra



a piedra, donde servía en una panadería, en esta casa se prioriza la calidad frente a la cantidad. No hay mucho secreto. Todo radica en la excelencia, y quizás por ello la leña de encina y el mejor producto consiguen que en El Pedrusco haga algunos de los mejores asados de la ciudad, en especial el cochinillo elaborado solamente a base de horno de leña, sal y agua, como manda el protocolo más ortodoxo y a la vez más sencillo.

Pero en este local cuya decoración nos remonta a Sepúlveda y que está provisto de dos salas perfectamente adaptadas con las medidas sanitarias de prevención y protección Covid-19, también hay espacio para su cocina de autor. Y la mejor manera para descubrirla bien puede ser decantándose por algunos de los platos de su carta o atreverse con su Menú Degustación, una alternativa que a nosotros nos ha parecido más que acertada.

#### Experiencia gastronómica de altos vuelos

Aunque el menú degustación suele cambiarse más o menos cada 45 días, lo cierto es que, como es lo normal, por lo general incluye una selección de diferentes platos de la carta, así como algunas sugerencias de temporada. Hemos probado un menú de cuatro pases y postre. Empezamos con unos torreznos de papada ibérica asada a la leña y después frita, una croqueta de huevo frito y leche fresca de vaca (un plato inolvidable por su creatividad) y un *steak tartar* de salchichón manchego. Del segundo paso destacamos el piquillo relleno de bechamel de bacalao y mojados en vizcaína y el tentáculo de pulpo confitado a la brava. Las sopas de ajo con salsa americana y gambón son una verdadera delicia y no se puede dejar de mencionar la cococha de bacalao guisada en salsa con panaderas al horno de leña. Y claro, no podía faltar un plato segoviano como el cochinillo asado completamente desengrasado, simplemente, excelso. La tarta de queso *galmesano* y queso azul de Valdeón es toda una fantasía para poner fin a este logrado desfile de exquisiteces.

Los vinos gallegos de Viña Somoza mantienen la esencia de la región de la que provienen y para el menú degustación el blanco Neno y el tinto Via XVIII son idóneos.●

[www.elpedruscorestaurante.es](http://www.elpedruscorestaurante.es)



### **SAL NEGRA:** *Temporada de lamprea*

Desde las frías aguas del Miño hasta Chamartín, el restaurante madrileño Sal Negra vuelve a servir este exquisito pescado. Como todos los años, José de la Cruz y Paco Pereira se proveen de lampreas procedentes de Arbo, en el corazón de las Rías Baixas donde, gracias a artes de captura milenarias, estos legendarios peces acabarán en los fogones de Sal Negra.

Mateo Inurria, 33 - Madrid  
[www.restaurantesalnegra.com](http://www.restaurantesalnegra.com)



Lamprea a la bordalesa.

### **En la COCINA DE MARÍA LUISA** *hay trufa en la sopa, sí... y ¡hasta en el postre!*

Como cada temporada, María Luisa Banzo se hace con las mejores *tuber melanosporum* para elaborar con este manjar recetas tan irresistibles y poco habituales en Madrid como la sopa de trufa, la rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa o el carpaccio de trufa. Por supuesto, no faltan clásicos con este añadido, como los huevos fritos, ni la estrella de la casa, la manita rellena de carne, o, para finalizar con el mejor sabor, las frutas gratinadas... ¿con qué creéis?



María Luisa magnifica las trufas.

Jorge Juan, 42 - Madrid  
[www.lacocinademarialuisa.es](http://www.lacocinademarialuisa.es)

### **MISS SUSHI estrena carta** *con platos en versiones* *100% vegetales*

La cadena de restauración especializada en gastronomía japonesa ha ampliado su carta con novedosos platos, desde clásicos reinventados, hasta irresistibles entrantes y *sushi rolls*, que los clientes pueden disfrutar en la sala de los 26 restaurantes Miss Sushi o a través de los servicios propios de entrega a domicilio o recogiendo en el local.

En su compromiso por ofrecer también distintos platos vegetarianos y veganos, Miss Sushi ha creado una carta especial con elaboraciones vegetales, algunas compuestas por proteína vegetal Heura.



Bun Fried Heura.



Miss Sushi Delivery.

[www.missushi.es](http://www.missushi.es)

### **DANI BRASSERIE estrena** *nuevos platos con el sello de* *alta cocina comfortable*

La carta de Dani incorpora novedades que reflejan aún más la identidad del restaurante: un equilibrio entre recetas icónicas de la trayectoria del chef Dani García, con su toque personal y creatividad aplicados a clásicos de la gastronomía. Además, la zona *lounge* del restaurante incorpora una propuesta de *snacks* con horario ininterrumpido.

Calle de Sevilla, 3 - Madrid  
[www.danibrasserie.com](http://www.danibrasserie.com)



Duck pie rellena de pato guisado.

## CADAQUÉS, la cocina mediterránea del fuego

El madrileño barrio de Salamanca da la bienvenida al nuevo proyecto del Grupo Sagar di en el que el fuego sigue siendo el protagonista

Los hermanos López de Viñaspre continúan así su legado gastronómico en la capital con un nuevo concepto que propone una inmersión gastronómica en la tradición milenaria de la cocina de los pescadores del Mediterráneo, con los arroces a la leña por bandera.

Jorge Juan 35 - Madrid  
<http://restaurantecadaques.com/>



Arroz a la leña.

## CRUZ BLANCA Vallecas sirve el cocido en su terraza durante todo el año

Cruz Blanca Vallecas cubre su terraza y utiliza calefactores para los días de mal tiempo y la mantiene al aire libre cuando es posible. Una estancia muy agradable que ha sido remodelada y en la que han reforzado las medidas de seguridad anticovid, con amplios espacios entre mesas. El restaurante cuenta en el interior con un espacio seguro donde también se puede degustar la auténtica cocina tradicional de Antonio Cosmen.

En primicia esta temporada: el gin-tonic con churros.



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

## COKIMA, la nueva explosión de sabor en Madrid

Este nuevo restaurante de cocina ecléctica transporta hasta los sabores más callejeros de las principales capitales del mundo.

Cokima llega para revolucionar el barrio de Argüelles. Y es que su nombre (acrónimo de Cooking Kitchen Madness) ya nos da pistas sobre lo que se puede encontrar en sus fogones, un concepto que trata de poner en valor la calidad del producto a través de una cocina rebelde con toques exóticos.

Andrés Mellado, 21 - Madrid  
[www.cokima.es](http://www.cokima.es)



## ZIELOU reinterpreta el tradicional plato de cuchara

Verdinas a fuego lento en caldo de verduras infundadas en té Lapsang, huevo a baja temperatura, magret de pato y crujiente de alcachofa.

Seguimos con bajas temperaturas, pero ya quedan pocas semanas invernales para disfrutar de los platos de cuchara que tanto acompañan durante esta estación. Zielou despide el invierno con una propuesta de sabor explosivo y rebosante, reinventando un guiso tradicional, al que añade toques asiáticos hasta crear un plato único.

Estación de Chamartín - Madrid  
[www.zielou.com](http://www.zielou.com)



## EN BUSCA DE LA MEJOR TORTILLA DE PATATAS

El 9 de marzo es su Día Internacional y por tanto la excusa perfecta para rendir homenaje y compartir uno de los platos más emblemáticos y representativos de nuestra gastronomía: la tortilla de patatas.

Aparentemente sencilla en cuanto a su elaboración, no todo el mundo sabe hacerla —bien...—, por eso es difícil resistirse a un buen pincho cuando la vemos en las cartas, así que nos vamos de ruta y nos comemos unas cuantas en Madrid.

Por supuesto, en este recorrido las hay para todos los gustos, con y sin cebolla, poco cuajada, más hechita, en salsa, rellena, en pincho, entera para llevar...

**Tortilla de patatas**  
Restaurante Colósimo.



**Tortillas.**  
Restaurante Los Galayo



**Tortilla a la cazuela de cebolla caramelizada y trufa.**  
Restaurante D'Origen.



**Callos con tortilla.**  
Restaurante Ponzano.



**Tortilla de patata hecha al momento**  
Restaurante dNorte.

## LA CASA DE CRISTAL Coqueto oasis urbano

En el corazón del madrileño barrio Chamartín, se instaló hace un año La Casa de Cristal bajo el saber hacer de las familias Verdasco y Heras tras una larga y exitosa trayectoria gastronómica.

La Casa de Cristal se afianza como un referente de la cocina tradicional española renovada, en un entorno acogedor, íntimo y coqueto, lleno de luz y color. Un perfecto oasis urbano para que el comensal disfrute de la de paz de su luminosa y ajardinada terraza acristalada.

La terraza es un gran atractivo en tiempos de pandemia y gracias a las estufas que cuelgan del techo, la convierten en un entorno cálido los días de frío.

La Casa de Cristal apuesta por el mejor producto elaborado con recetas de toda la vida a las que se añade un toque actual y fresco. Entre los platos estrella destacan para compartir la tempura de langostinos con salsa de Kimuchi y las albóndigas de rabo de toro en su salsa con dados de patata. Del mar, el tartar de salmón con huevo a baja temperatura y la merluza del Cantábrico; de la tierra, el cachopo asturiano con jamón ibérico y queso manchego. Por último, como es tradición en sus orígenes, hay que destacar el Rincón del Cocido, del que únicamente se preparan entre 8 y 10 al día, por lo que se recomienda hacer la reserva con tiempo. Te sorprenderán las distintas formas de comer el cocido con las deliciosas quesadillas de ropa vieja o las croquetas de cocido.

Pedro Muguruza, 1 - Madrid

[www.restaurantelacasadecristal.com](http://www.restaurantelacasadecristal.com)



### La tradición en DEHESA DE LOS LLANOS salva la cosecha de aceite esquivando las nieves y heladas de Filomena



El aceite de la finca se obtiene mediante extracción mecánica de aceitunas de la variedad arbequina de las 19 hectáreas de olivares de la propia dehesa. En los olivares se practica la producción integrada, maximizando los recursos y mecanismos naturales asegurando a largo plazo una agricultura sostenible. Por ello, no se ha utilizado ningún producto químico en las dos últimas cosechas.

El resultado de este cultivo, recogido antes de los primeros fríos del otoño, es el nuevo aceite de oliva virgen extra de Dehesa de los Llanos, ya disponible en la página web.



Dehesa de los Llanos  
[www.dehesadelosllanos.es](http://www.dehesadelosllanos.es)

### Nueva y magnífica cosecha de arbequina ROS CAUBÓ

Set & Ros estrena añada de su principal aceituna de la línea de monovarietales de AOVE ecológico con una producción similar a años anteriores y una calidad excelente gracias a la alta pluviometría, las buenas temperaturas y a la poca incidencia de plagas que tuvo 2020.

Los frutos han sido recogidos en diferentes momentos en las fincas que tienen entre el mar Mediterráneo y la Sierra de Jordá para garantizar el punto óptimo de cada una de ellas y mezcladas y molturadas en su molino propio.

Set & Ros  
[www.setandros.com](http://www.setandros.com)



### Nachos de FLAKE & KALE, sabrosos y crujientes ¡sin ser fritos!

Sin aditivos, ni saborizantes, ni gluten, los nachos de Flax & Kale, empresa española de restauración Bcorp, evitan el desperdicio de alimento y son altamente nutritivos y saciantes.

Elaborados con la fibra de las frutas, verduras y superalimentos que se genera al hacer sus zumos prensados en frío con el reciclado de su obrador en Lleida.

Sus cuatro crujientes sabores están deshidratados y no fritos para ser el pecado confesable de cualquier momento.

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

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



### Golden Milk sin lactosa de KAIKU, la bebida para un invierno ligero

Golden Milk, también conocida como “leche dorada” o “turmeric latte”, infundiona en leche especias como la cúrcuma, con potentes propiedades antiinflamatorias. India es el país de origen de la fórmula ancestral, donde recibe el nombre de *haldi dodh* y sus variaciones son equivalentes a la infinidad de poderes ayurvédicos que se le otorgan.

Prepara esta receta en casa con la leche semidesnatada Kaiku sin lactosa, para obtener una infusión ligera y de fácil digestión.

#### INGREDIENTES

Leche semidesnatada Kaiku sin lactosa, cúrcuma en polvo (mejor que en raíz), pimienta negra, cardamomo, jengibre en raíz, canela en rama o en polvo, té negro (opcional). Entra [aquí](#) para leer la receta completa.



<https://kaikusinlactosa.com/>



Quintanilla de Onésimo (Ribera del Duero), enero 2021. La bodega Finca Villacreces continúa con su serie *Los Secretos de Villacreces* y anticipa la añada 2019 de su vino Pruno con esta edición especial en botella magnum que pone en valor el río Duero, sobre cuyo meandro se asienta.

**Pruno 2019** nace de estas viñas de las variedades Tempranillo (90%) y Cabernet Sauvignon (10%). Tras su paso por 12 meses en bodega de roble francés, sale al mercado con la misma personalidad y carácter de siempre y, así, se afianza el hecho de que sea considerado por muchos profesionales como el mejor vino calidad/precio del mercado español.

Con este embalaje especial, tamaño magnum (1,5l), Pruno celebra su undécima cosecha como vino referente para los amantes del buen vino y seguidores de la *prunomanía*, que buscan calidad, precio y particularidad.

**Finca Villacreces**  
[www.villacreces.com](http://www.villacreces.com)

### *Pruno 2019 rinde homenaje al río Duero*



### *DEHESA DE LUNA apuesta por la variedad Graciano*



Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, en su apuesta por las variedades autóctonas, saca al mercado Dehesa de Luna **Graciano 2017**, un monovarietal de esta variedad española, no muy extendida en Castilla La Mancha, que se ha aclimatado perfectamente tanto al suelo como al clima de La Roda, y en la que, rodeada de encinas, crece en la parcela La Cañada del Navajo. Dehesa de Luna Graciano lleva en su etiqueta la imagen de un milano real, un ave que se caracteriza por su vuelo de maniobras inconfundibles y sus regates rápidos así como por su color y su cola ahorquillada.

**Dehesa de Luna**  
[www.dehesadeluna.com](http://www.dehesadeluna.com)

### *LARROSA, el vino de la primavera*

Izadi fue, hace ya siete años, una de las bodegas pioneras en apostar por los nuevos rosados y abrir así el camino a una tendencia que ha acabado consolidándose. Nació, entonces, Izadi Larrosa, un rosado serio, estiloso y sutil que, puntual, como cada primavera, reaparece para mostrar al mundo su última añada.

**Larrosa Rosé 2020** es un capricho enológico que Izadi elabora con la variedad garnacha de cepas viejas con una edad media de 45 años de edad, procedentes de viñedos en altura de diferentes zonas de la D.O. Ca. Rioja, algo que le confiere finura gustativa y delicadeza cromática. La añada 2020 se ha vendimiado a mano y se ha elaborado con un rápido pero leve prensado para extraer la esencia de esta garnacha tan especial. Bodegas Izadi consigue, así, un vino rosado muy aromático, con un color atractivo y delicado.

**Izadi**  
[www.izadi.com](http://www.izadi.com)





Williams & Humbert, una de las bodegas con más historia y tradición en la elaboración de vino y brandy de Jerez, está de estreno con la incorporación a su gama de productos del **Vermouth Pando**, una propuesta con la que la centenaria bodega pretende iniciar la nueva era del aperitivo. Con esta novedad, Williams & Humbert recuerda que, aunque es evidente que la situación actual ha cambiado nuestra forma de compartir momentos y vivir la gastronomía, no hay nada más nuestro que disfrutar en torno a la mesa, reír y brindar. Ideal como aperitivo, como acompañamiento para tapear — especialmente acompañado de encurtidos— o como trago para la sobremesa, este vermut se puede degustar solo o con hielo, mezclado con zumos de frutas o como ingrediente principal de combinados y cócteles.

**Williams & Humbert**  
[www.tiendawilliamshumbert.com](http://www.tiendawilliamshumbert.com)

**WILLIAMS & HUMBERT reinventa el aperitivo con el lanzamiento de su Vermouth Pando**



**LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA, un brandy de Jerez premiado en Alemania**

La experiencia de González Byass, unida al singular proceso de elaboración de este Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, confieren a Lepanto unos rasgos únicos que le han llevado a alcanzar la Medalla de Oro en el *International Spirits Award*. Organizado en Alemania, este concurso premia desde el año 2004 los mejores espirituosos premium del mundo. Entre ellos, el Brandy de Jerez **Lepanto Solera Gran Reserva**. Ya sea solo, en un cóctel o maridado con un queso azul, Lepanto Solera Gran Reserva resulta el brindis perfecto para cualquier encuentro. Porque desde la cepa a la copa, el mimo y la pausa marcan el ritmo de los tiempos de Lepanto. Todo para ofrecer el único Brandy Gran Reserva elaborado íntegramente en Jerez a partir de vino de uva autóctona de la zona (Palomino Fino), destilado en dos alambiques tipo *charentais* y envejecido en botas *Sherry Cask*, que previamente han contenido Tío Pepe durante al menos 12 años en las bodegas centenarias de González Byass.

**González Byass**  
[www.gonzalezbyass.es](http://www.gonzalezbyass.es)

**DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2009 50 años celebrando las mejores cosechas chardonnay**

La joya de la corona de las mejores cosechas, la cuvée Dom Ruinart celebra la variedad de uva emblemática de Maison Ruinart, Chardonnay. Nacida en 1959, desde entonces solo se han producido 26 añadas, **Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009** sucede a la añada 2007 y marca el 50 aniversario entre la primera y la última cosecha de Dom Ruinart: 1959-2009. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009 combina generosidad y vivacidad. Notas de frutas carnosas y crujientes, mezcladas con toques de flores blancas y pasta fresca de almendras, marcan esta añada compleja, jugosa y elegante. La sedosa acidez en boca, la frescura de las frutas de hueso y el sorprendente sabor deleitan el paladar. Por último, el final se revela sutil y prolongado.

**Ruinart**  
[www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)





**HIPPERIA**  
*Intensidad, profundidad y elegancia de Vallegarcía*

Se trata de un vino elegante, sedoso y estructurado, fruto del ensamblaje equilibrado de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot, que da como resultado una armonía única.

Gracias a sus notas afrutadas y a balsámicos, es un vino perfecto para disfrutar en esta temporada acompañando a asados, carnes a la parrilla, carnes de caza, estofados, legumbres y quesos curados.

**Nota de cata:**

De elegante color picota, buena intensidad aromática donde sobresalen las notas minerales y de balsámicos, tomillo y romero, junto con frutos rojos con un fondo de finas notas de madera. Entrada sedosa en boca, redondo, estructurado donde aparecen de nuevo las notas afrutadas y balsámicos, con un final de sutiles tostados que inducen a beber. Es un vino muy largo y persistente.

Vallegarcía  
[www.vallegarcia.com/vinos/hipperia/](http://www.vallegarcia.com/vinos/hipperia/)



IMMFLY

# Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

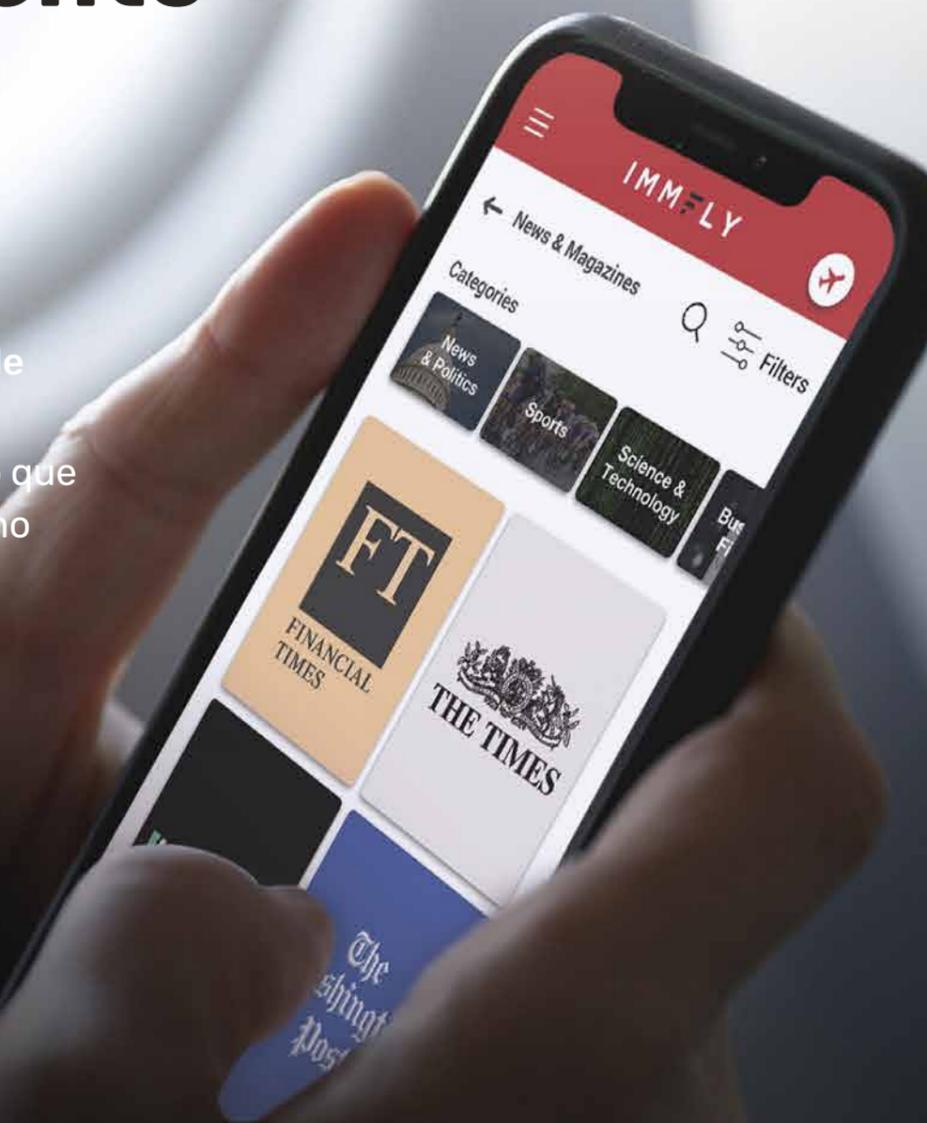
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

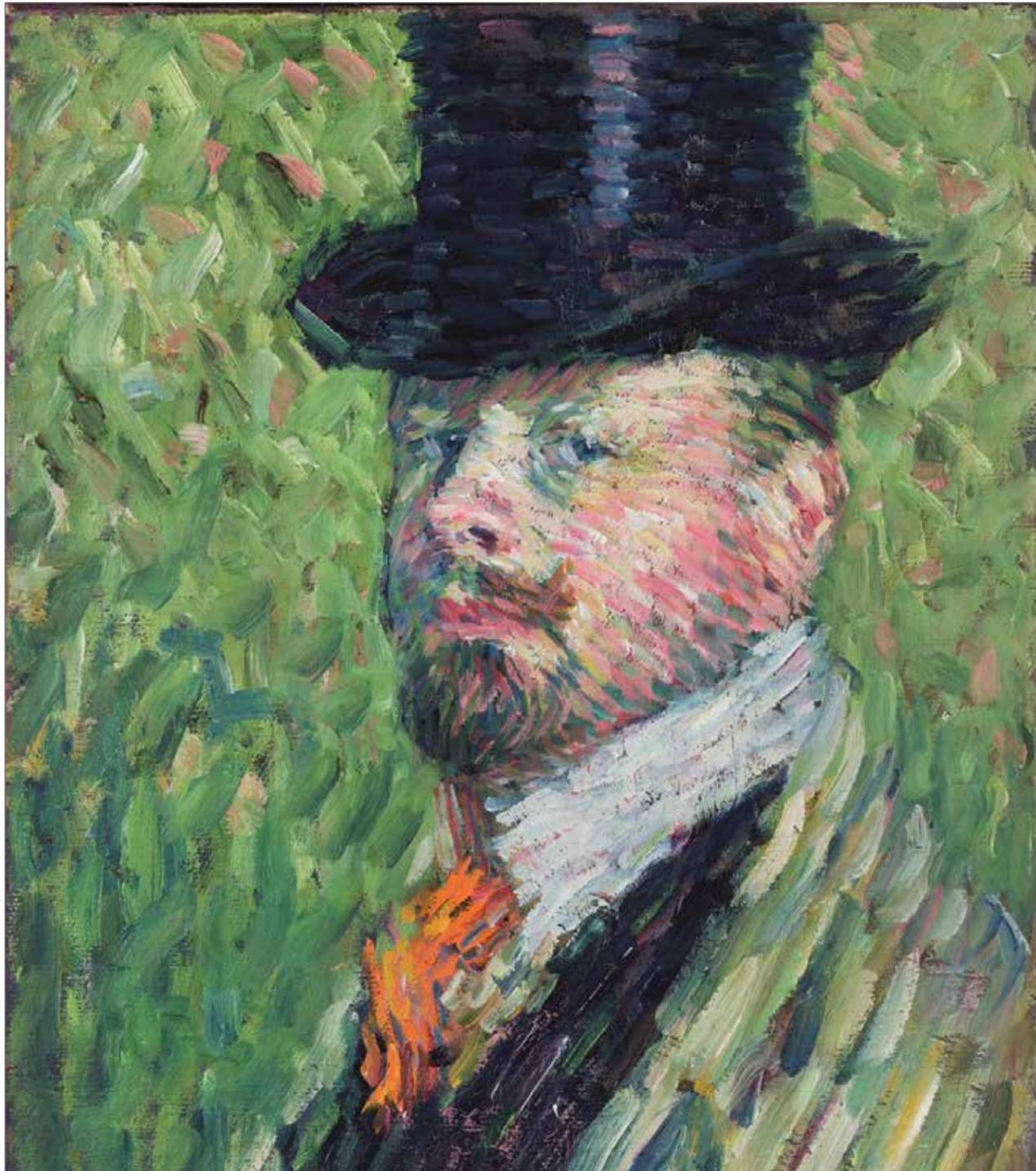
- Películas
- Programas & series
- Guías de viaje
- Música
- Prensa & revistas
- Juegos
- Y mucho más

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

[www.immfly.com](http://www.immfly.com)

*Servicio disponible en vuelos seleccionados.*

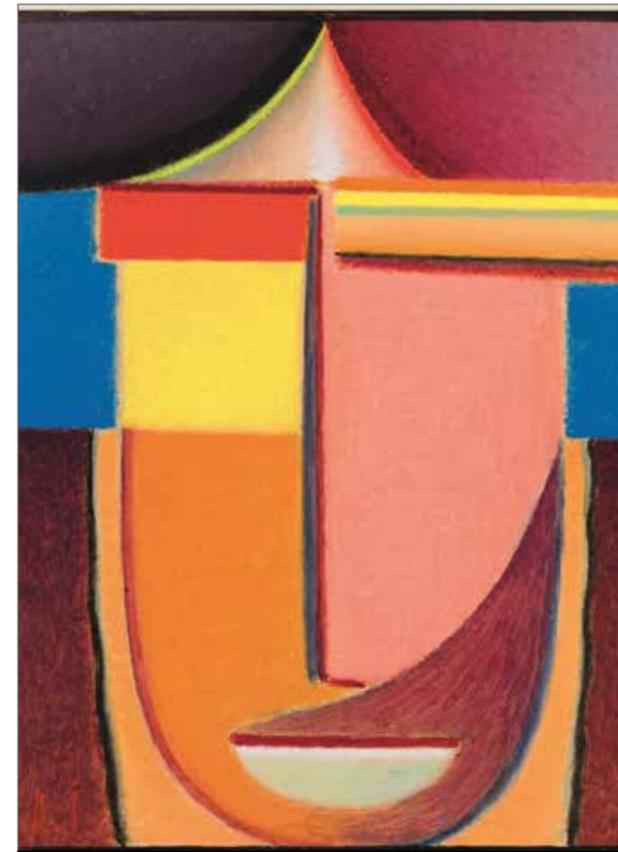




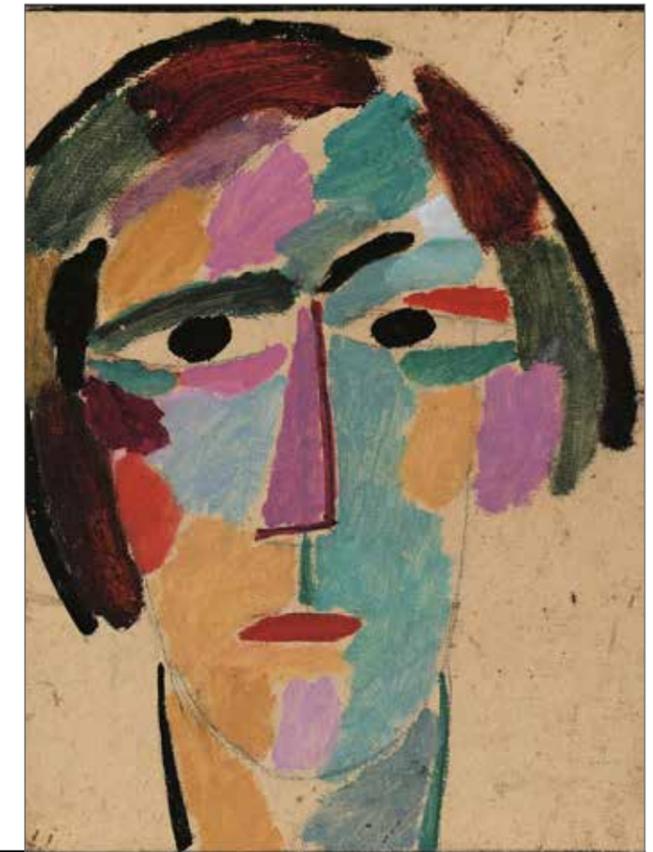
## JAWLENSKY O CUANDO EL PAISAJE ESTÁ EN EL ROSTRO

La Fundación Mapfre da a conocer en España al artista ruso que revolucionó, en tiempos de Kandinski y Derain, el universo del retrato.

TEXTO PILAR ORTEGA  
[www.viajesynombres.com](http://www.viajesynombres.com)



"Cabeza abstracta. Karma" (1933)



"Cabeza mística. Anika" (c. 1917)

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

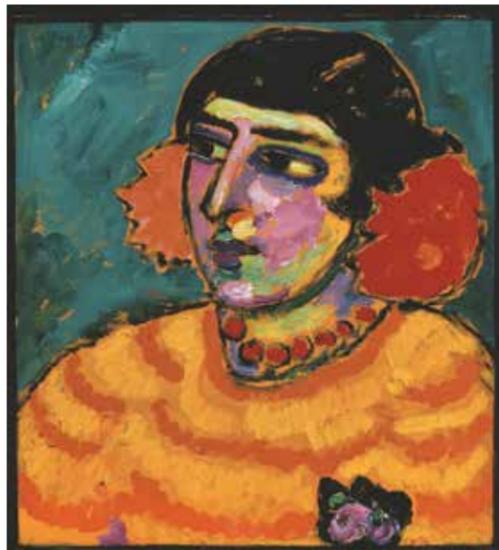
Pintó "cabezas de preguerra", "cabezas místicas", "cabezas geométricas"... Alexéi von Jawlensky (1864-1941) se obsesionó con la pintura del rostro, donde veía el mundo en su totalidad. "A mi modo de ver, la cara no es sólo la cara, sino todo el cosmos. En la cara se manifiesta todo el universo", decía el artista. Ahora, la Fundación Mapfre le da a conocer en España en una exposición que recorre cronológicamente la trayectoria artística de un hombre que sufrió el exilio y que vivió intensamente una espiritualidad que inspiró buena parte de su obra.

Compartió amistad con los grandes de su tiempo, como Vasili Kandinski, Gabriele Münter o Marianne von Werefkin; fue protagonista en la formación del expresionismo alemán, fundó en 1909 la Nueva

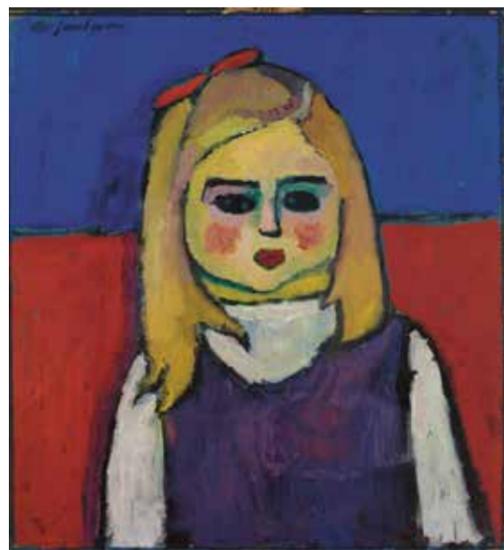
Asociación de Artistas de Múnich y estuvo vinculado al colectivo *El Jinete Azul*, si bien nunca terminó de afiliarse de forma plena a la abstracción, aunque sí recibió su influencia.

### Tras los pasos de Cézanne y Gauguin

Los primeros años de su carrera como artista estuvieron centrados en la representación de bodegones, paisajes y retratos en un estilo que bebía de Cézanne, Van Gogh y Gauguin, de quien recoge la idea de pintar superficies planas con vivos colores. Pero, desde que se vio obligado a refugiarse en Suiza durante la Primera Guerra Mundial, comenzó a fijar su atención en una escena a la que volvía una y otra vez en forma de series, al principio lo hizo con paisajes y después con rostros. Porque



"Mujer española" (1910)



"Niña" (1909)

fue en el retrato donde exploró esa tensión entre la reproducción real de una cara y su transformación a un arquetipo.

En el caso de Jawlensky, hay que decir que su obra está impregnada de un alto espíritu religioso y que utiliza la forma y el color para indagar en su vida interior. De hecho, en sus memorias, dictadas cuatro años antes de morir, subrayó la importancia que para él tuvieron dos hechos de carácter espiritual: la visión infantil de un icono de la Virgen en una iglesia polaca y su primer contacto con la pintura en una exposición celebrada en Moscú en 1880: "Era la primera vez en mi vida que veía cuadros y fui tocado por la gracia, como el apóstol Pablo en el momento de su conversión. Mi vida se vio por ello enteramente transformada".

#### Un vivo sentimiento religioso

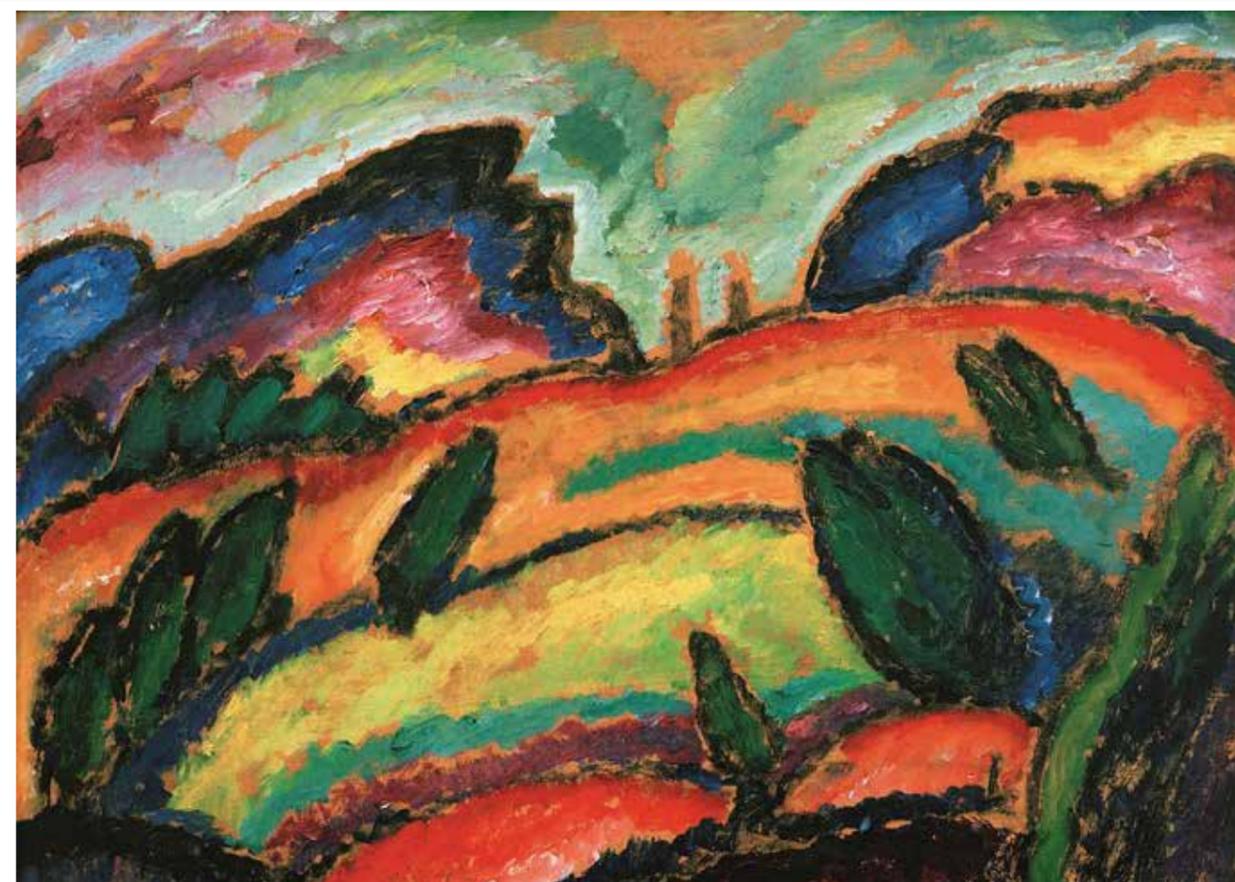
Por eso, seguramente, Jawlensky dedicó parte de su tiempo a pintar versiones contemporáneas de los iconos, que para los rusos encarnan una abstracción de la divinidad. Y de esto, de la relación entre el arte y la religión, habla el comisario de la exposición de la Fundación Mapfre, Itzhak Goldberg: "Jawlensky sentía la necesidad de encontrar una forma para la cara, porque había entendido que la gran pintura sólo era posible teniendo un sentimiento religioso, y eso sólo podía plasmarlo con la cara humana".

Con las denominadas "cabezas de preguerra" ya plantea las bases de su futura técnica en series. Son bustos muy parecidos de colores chillones y brillantes, de ojos abiertos, casi desencajados y muy perfilados. Después, a partir de 1913, sus cabezas sufren algunos cambios y los colores se suavizan, tirando al marrón y al ocre, con las barbillas afiladas y los ojos y la nariz cada vez más angulosos. Es entonces cuando el artista, sin haber estado nunca en España, pinta mujeres españolas, seguramente atraído por los trajes que los ballets rusos de Diaghilev dedicaron a España y cuya representación pudo ver Jawlensky en Múnich en 1912.

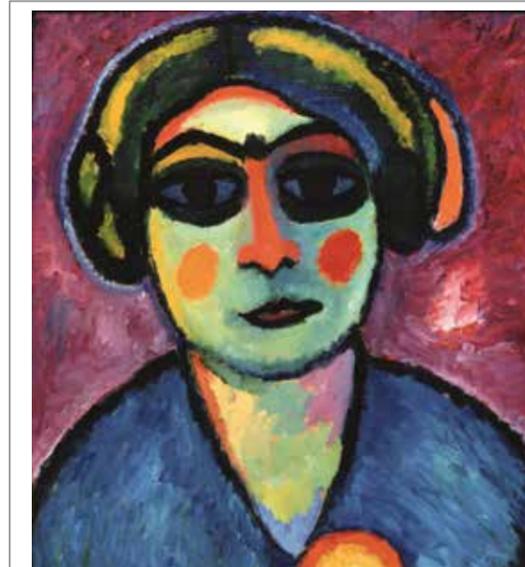
#### Salir con lo puesto hacia Suiza

Poco después, en 1914, todos los ciudadanos rusos tuvieron que abandonar Alemania en un plazo de 48 horas y Jawlensky emprendió viaje a Suiza, a Saint-Prex, junto al lago Lemán, donde un amigo le buscó un piso de alquiler. Así recuerda esta experiencia el artista: "Teníamos que dejar nuestro apartamento con todos nuestros muebles y objetos de arte, y sólo podíamos coger lo que pudiéramos llevar con nosotros. No hemos podido llevarnos siquiera a nuestro pobre gato. En el trayecto desde la estación de Lindau hasta el barco, la muchedumbre comenzó a insultarnos y a escupirnos mientras intentaba acercarse a nosotros".

"Colina" (1912)



"Ojos oscuros" (1912)



A partir de entonces, Jawlensky abandona temporalmente el tema del rostro y se inclina por el paisaje, embarcándose en las denominadas "Variaciones", unas pinturas de pequeño formato, de colores vivos, que reproducen los paisajes suizos de Saint-Prex que él ve desde su ventana. Esta serie de paisajes se prolonga hasta 1921, pero ya antes había recuperado su pasión por las "cabezas". Las de ahora son "cabezas místicas", rostros estilizados con la nariz en forma de "ele" y con una simple línea en la boca, sin orejas y con ojos grandes y almendrados. Estas caras tendrán continuidad en los "Rostros del Salvador" que tienen títulos religiosos y alusiones a símbolos del más allá y que adelantan la estructura de sus futuras "Cabezas geométricas", atravesadas por líneas verticales y horizontales.

**Versiones de iconos rusos**

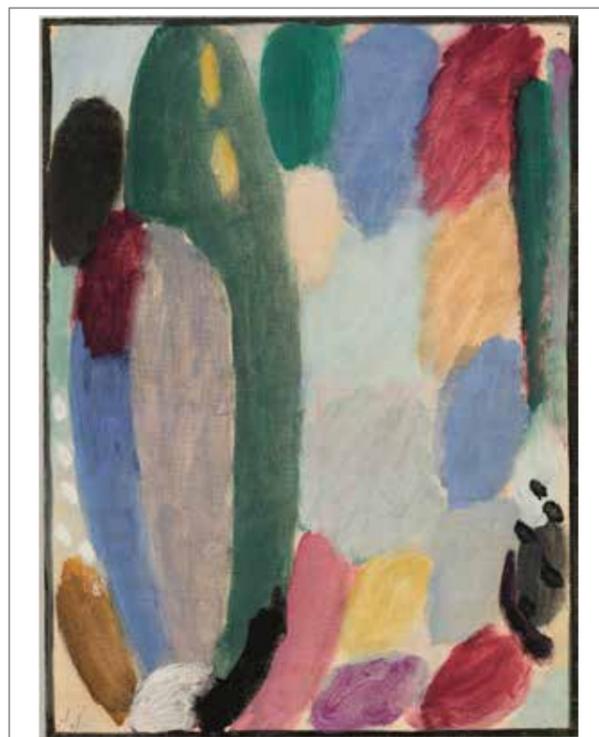
Hay quien piensa que sus "cabezas" son versiones personales de los iconos religiosos rusos. "Una obra de arte es Dios visible y el arte es ansia de Dios", decía Jawlensky. "Pinté rostros durante muchos años."

Estaba sentado en mi estudio y pintaba, y la naturaleza ya no me era necesaria como inspiradora. Era suficiente profundizar en mí mismo, rezando y preparando mi alma en un estado religioso".

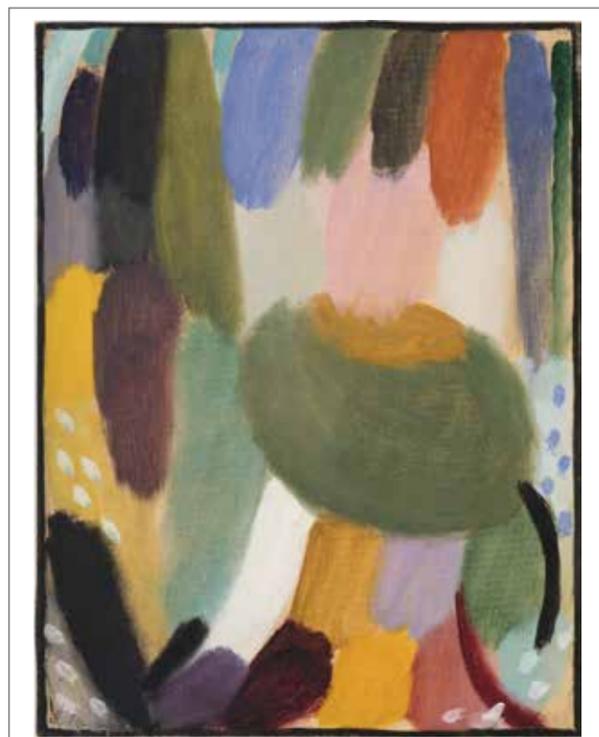
En 1928 el artista es diagnosticado de artritis deformante y los últimos años de su vida, los del avance de la enfermedad, son los de las "Meditaciones", de las que pinta cerca de 700 en sólo cuatro años. Su nieta Angelica Jawlensky Bianconi define estas últimas piezas como "oraciones sin palabras".

Es un gran homenaje el que se rinde con la exposición de Madrid, que recorre la vida artística del pintor ruso desde los inicios de su carrera en Múnich, pasando por la transformación que sufre su obra en Suiza, hasta sus últimos años en Alemania, concretamente en la ciudad de Wiesbaden. Son más de 100 obras que se distribuyen en torno a seis apartados, al tiempo que se ofrece un diálogo con piezas de otros artistas con los que compartió intereses, como André Derain, Henri Matisse, Maurice de Vlaminck o Marianne von Werefkin, compañera de Jawlensky hasta 1921.●

"Variación. Principios de verano" (1919)



"Variación. Final de verano, mediodía" (c. 1917)



"Naturaleza muerta con teteras amarilla y blanca" (1908)



Fundación Mapfre  
Hasta el 9 de mayo, 2021  
[www.fundacionmapfre.org](http://www.fundacionmapfre.org)



## ANTONIO GÓMEZ-RUFO

### Autor de *Viaje a la duda*

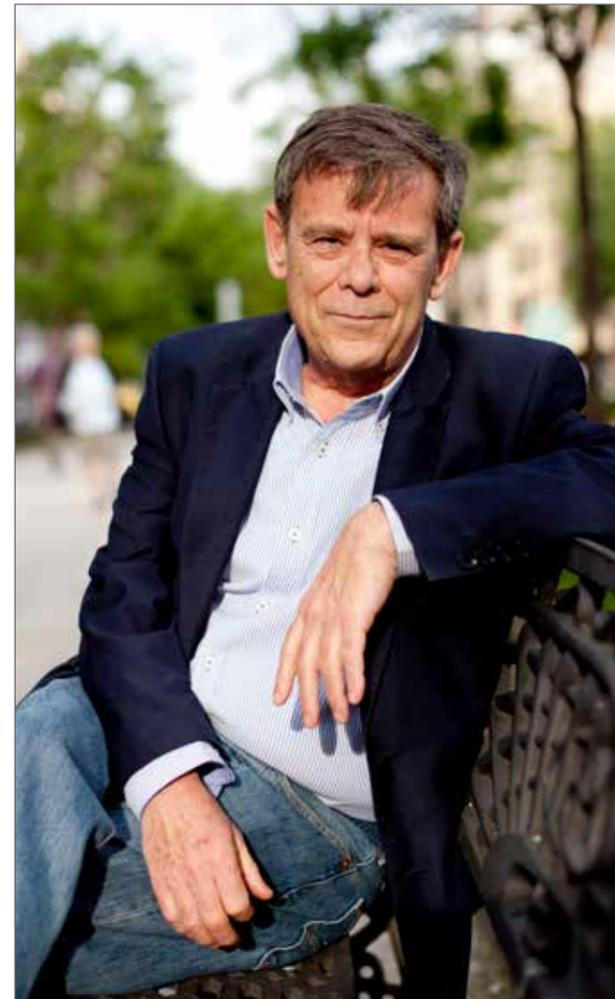
**“A través de una investigación criminal, se pone de manifiesto la injusticia histórica de la España abandonada”**

Los amantes de la buena literatura están de enhorabuena. Si bien Olé Libros contaba ya con la colección *Vuelta de Tuerca Poesía*, centrada en la publicación de las antologías de algunos de los más destacados poetas de nuestro país, como Ricardo Bellver, Jaime Siles, Rafael Soler, Francisca Aguirre, José María Álvarez, Pedro J. de la Peña o Luis Alberto de Cuenca, ahora nace *Vuelta de Tuerca Narrativa*.

Esta nueva colección recupera las obras más relevantes de grandes voces de los siglos XX y XXI. Una edición de lujo con tapa dura es el formato escogido para reeditar el título emblemático que

cada escritor ha elegido según su preferencia, por constituir lo más significativo de su carrera o por tenerle un especial cariño. Cada uno de los libros incluye un prólogo en el que el propio autor desvela al lector los motivos de su elección.

**Antonio Gómez Rufo y *Viaje a La Duda***  
*Vuelta de Tuerca Narrativa* comienza su andadura con Antonio Gómez Rufo, de quien edita *Viaje a La Duda*, «un poderoso relato en el que se conjugan la intriga y la tensión propias del género con la precisión y la inteligencia narrativa del autor». Esta obra recibió el III Premio de Novela Negra de la Institución Alfons el Magnànim.



Antonio Gómez Rufo nació en Madrid, donde reside en la actualidad. Es autor de medio centenar de obras literarias y ensayísticas; su creación ha sido traducida al alemán, italiano, holandés, francés, rumano, portugués, serbio, griego, polaco y búlgaro. Como guionista, Gómez Rufo es autor de los guiones de la serie de televisión *Blasco Ibáñez, la novela de su vida* y de la película *París-Tombuctú*, ambas dirigidas por Luis G. Berlanga. Es autor de las biografías *Berlanga, contra el poder y la gloria* y *Luis G. Berlanga, la biografía*. Licenciado en Derecho, fue asesor de la Filmoteca Española y director del Teatro Fernán-Gómez Centro Cultural de la Villa. Ha escrito y dirigido las obras de teatro *Intimísimas* y *Muñecas de cristal*, así como el cortometraje *El aprovechamiento industrial de los cadáveres*.

**—¿Qué le movió a escribir una novela negra, alejada de sus habituales géneros?**

—Cuando se encuentra una historia y tienes la necesidad de contarla, lo del género es secundario. Además, hoy en día, las novelas propenden a ser intergenéricas. Ya había escrito *La noche del tamarindo* y *Adiós a los hombres*, con aspectos sustanciales de la novela negra, así es que no

es mi primera experiencia, aunque quizá escribir una novela negra en ambiente rural no se hacía desde los años 50 y 60, las de García Pavón. Ahora hay otras muchas, alguna de ellas llevadas al cine, incluso.

**—¿Qué cuestiones fundamentales plantea en *Viaje a La Duda*?**

—La amistad, algo esencial. También la voluntad de llevar hasta el final una investigación criminal por encima de las debilidades humanas del investigador. Pero, sobre todo, la injusticia histórica de la España abandonada ayer, hoy y siempre. Me apetecía describir cómo se comportaba el poder político con la España desolada de Extremadura, Andalucía y Castilla, tercermundista como mínimo. En esta novela se pone en evidencia esa injusticia social, porque eran territorios y lugares que solo se descubrían y atendían cuando vivían una situación excepcional, como la que se cuenta en esta novela.

**—¿Cuál es el género en el que se encuentra más cómodo y por qué?**

—No tengo preferencias. Depende de la historia que quiera contar. Por eso mis novelas pueden suceder en la actualidad o en diferentes momentos de la historia de la humanidad y con cualquier temática. Así, el género depende de la trama, la obra no es preconcebida. Cada historia requiere un momento, unos personajes, un ambiente, un lugar geográfico y una manera de contarse.

**—¿Cómo surgió la idea de escribir *Viaje a La Duda*?**

—Por la peculiaridad de un pueblo existente, Rihonor de Castilla, que es una localidad partida en dos, bajo soberanía española y portuguesa. Familias separadas y hasta casas en las que unas habitaciones son portuguesas y otras españolas. Me parecía reseñable ese tipo de población con regímenes tan diferentes como la dictadura de Salazar y la República española, en 1935. Y a partir de ahí, la trama evidencia la peculiaridad.

**—La pareja formada por el agente de policía y el niño es muy especial... ¿Cómo se le ocurrió?**

—Me pareció el modo de confrontar la España de 1935 y la que iba a ser en el futuro. Dos mentalidades, dos perspectivas de la vida, dos Españas que tenían que colaborar para preservar un país que perduraría a pesar de las dificultades.

**—Esta novela fue reconocida con el tercer Premio de Novela Negra otorgado por la Institución Alfons el Magnànim. ¿Qué supuso para usted dicho premio?**



Cuando empiezo a escribir ya sé todo lo que va a suceder; cómo y con qué mimbres poner en pie la novela. Para mí, escribir es redactar cuidadosamente todo lo que ya he decidido, sean la trama, los personajes, el momento, el tiempo, el aroma... Solo me permito improvisar en los diálogos, pero siempre que no rompan ninguna intención.

**—¿Qué ha sido lo mejor y lo peor de su carrera literaria?**

—Lo mejor, transitarla. Llegar hasta aquí consciente de que casi medio siglo después todavía hay quien quiere publicar mi obra y quien se anima a leerla. Lo peor, nada. Todo ha sido un viaje satisfactorio, un sueño de infancia cumplido. Viaje con alegrías y frustraciones imprevistas, como hay en todo viaje. Pero sigo subido en el tren, eso es lo importante y además está muy bien.

**—En líneas generales, ¿qué opina de la situación de la cultura en España?**

—Para decir todo lo que pienso necesitaría dar una conferencia demasiado extensa. Diré solo que en España hay muchos más creadores fantásticos que responsables políticos merecedores de gobernar la vitalidad cultural del país. Y eso paga un precio altísimo. Creo que la mayoría de los creadores y artistas de todos los sectores culturales coincidimos en el abandono permanente de la cultura española, y eso incluye a gobiernos de todas las ideologías, con matices minúsculos. Y eso ha quedado demostrado en 2020, que la cultura es el refugio de las emociones. En fin, que muchos tenemos envidia de lo que sabemos de Francia, Alemania, Inglaterra...

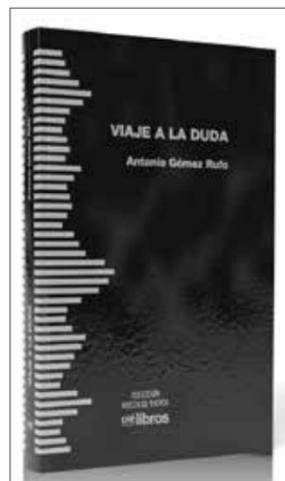
—Agradecimiento. Y la reafirmación de que la novela merecía ser dada a conocer a los lectores. Tenía dudas iniciales, como las de cualquier autor cuando valora su propia obra, pero el reconocimiento público me confirmó que podía ponerla a disposición de los lectores.

**—A la hora de escribir, ¿piensa en el lector o escribes para sí mismo?**

—Yo creo que nunca hay que pensar en nada que no sea estar conforme con lo que se hace y cómo conseguir que lo imaginado se plasme de manera correcta. Los lectores juzgan después, pero lo primero es el juicio del propio autor. Si uno mismo se aprueba, aunque siempre exista alguna duda, los lectores lo harán también. Si no, es difícil que sean indulgentes con la imperfección literaria.

**—¿Es un escritor de brújula o de mapa? ¿Se pone a escribir tal y como se le ocurre o planifica hasta el último detalle?**

—Mi metodología es la planificación exhaustiva.



**Autor:** Antonio Gómez Rufo  
**Título:** Viaje a La Duda  
**Páginas:** 232  
**Editorial:** Olé Libros  
**Precio:** 18,00 euros

# topVIAJES

LA REVISTA DIGITAL DE TURISMO,  
VIAJES Y GASTRONOMÍA EN ESPAÑOL

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

[www.topviajes.net](http://www.topviajes.net)

así como descargar los que te gustan.

¡Empieza ya a viajar con topVIAJES!

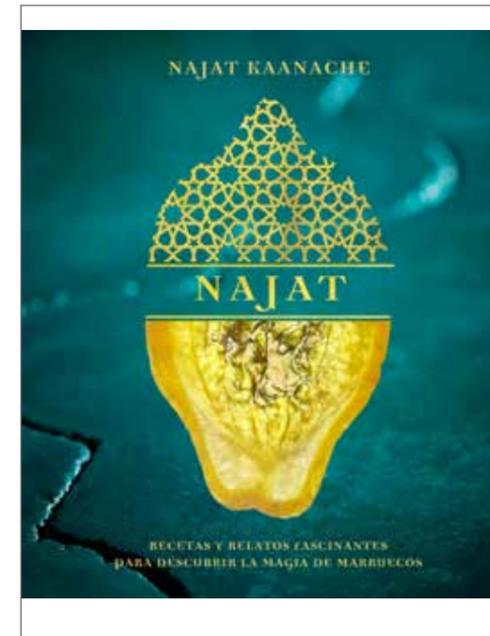


**Autor:** Gustavo Egusquiza  
**Título:** España Exclusiva  
**Páginas:** 119  
**Editorial:** La Tribuna del País Vasco  
**Precio:** 20,80 euros

*España exclusiva*  
 Gustavo Egusquiza nos lleva a conocer el país a través de sus mejores y más novedosos hoteles.

TEXTO **Manena Munar**

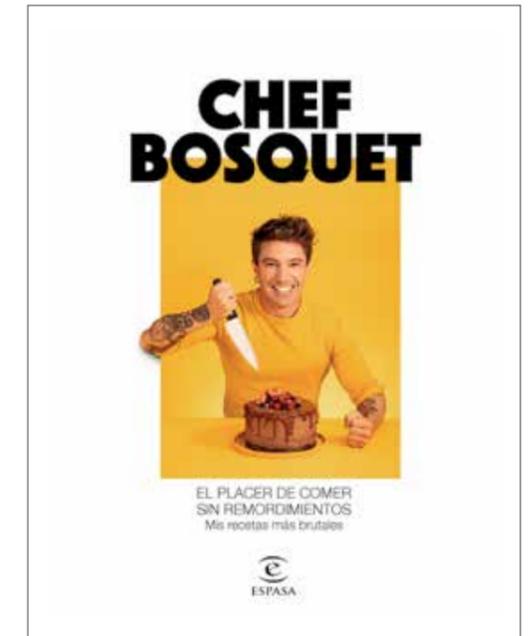
El libro del escritor Gustavo Egusquiza, uno de los mayores expertos en *lifestyle* y alojamientos de alto *standing*, es tan bello como necesario. Gustavo lleva tiempo recorriendo España de norte a sur en busca de los lugares más exclusivos. En su fascinante investigación ha escogido una veintena de alojamientos no solo innovadores sino que también hacen sentirse al viajero en casa, una casa con mayúsculas en cuanto calidad y comodidad, donde poder disfrutar de atención personalizada, gastronomía de primera y tratamientos termales en escenarios hechiceros. España Exclusiva supone un recorrido mágico por hoteles de ensueño donde el autor presta la misma atención a alojamientos rurales que urbanos, estilos y tendencias, ofreciendo al lector consejos y lugares para conocer España de una forma diferente en estancias que pueden suponer por sí solas el destino del viaje. Aunque los veinte escogidos son más que especiales en todas sus acepciones, Gustavo remarca como los tres *top* al hotel Abadía de Retuerta (Valladolid), La Donaira (Málaga) y el nuevo Ritz de Madrid.



### EXPLORAR LA COCINA MARROQUÍ.

*Najat* es una exploración magníficamente escrita e ilustrada de la personal cocina marroquí por la chef Najat Kaanache. El libro nos transporta a través de sus coloridas recetas, profundos relatos y maravillosas fotografías a las montañas marroquíes a cosechar morillas, al mar a atrapar pulpos y sardinas, y a la medina de Fez para encontrar hierbas y especias con las que hacer sus adobos, para construir una cocina llena de sabores, colores y aromas que representan a su país, entretejiendo anécdotas culturales, personales e históricas que dan un sabor completo a la cocina marroquí.

**Autor:** Najat Kaanache  
**Título:** Najat  
**Páginas:** 312  
**Editorial:** Planeta Gastro  
**Precio:** 34,00 euros



### COMER DE TODO SIN REMORDIMIENTOS

Además de las más de 65 recetas que proporciona, en *El placer de comer sin remordimientos* vas a aprender a preparar platos increíbles, pero también a cocinar, a saber qué productos son sanos y a disfrutarlos en todo momento. Este libro es para encontrar soluciones. Ante los problemas a veces nos agobiamos porque no sabemos cómo resolverlos, pero la respuesta siempre es la misma: ¡soluciones! Cuando tengas un cumpleaños, una merienda, una visita, el desayuno de un martes en casa, la cena del jueves, una quedada con tus amigos...

Para cualquiera de estos momentos encontrarás una solución brutal aquí.

**Autor:** Chef Bosquet  
**Título:** El placer de comer sin remordimientos  
**Páginas:** 200  
**Editorial:** Espasa  
**Precio:** 17,90 euros



### RUTAS PERSONALIZADAS EN MOTO

El autor español de referencia en guías de rutas en moto compendia sus décadas de trabajo de campo en una selección de las 322 mejores carreteras para motociclistas. Los criterios de selección son los que busca cualquier aficionado a las motos.

Se señalarán con un distintivo las carreteras que reúnan más cualidades (76 en total) para destacar su excelencia.

La cartografía detallada proporciona a la guía su utilidad principal: que el usuario arme su propia ruta conectando unos tramos con otros, aunque ello suponga añadir kilómetros. Pero esa es la esencia de viajar en moto.

**Autor:** Pedro Pardo  
**Título:** Las mejores carreteras para recorrer en moto - España y Portugal  
**Páginas:** 248  
**Editorial:** GeoPlaneta  
**Precio:** 25,00 euros



### LA MAGIA DE MADRID

La *Guía del Madrid mágico* permite descubrir las leyendas y los misterios más insólitos y sorprendentes de esta enigmática ciudad. Estructurado en prácticos itinerarios, que el lector puede recorrer a pie o con la imaginación, este libro descubre las facetas más insospechadas y cautivadoras de una ciudad por la que habitualmente transitamos ajenos a su magia. Todo requiere su momento, debemos detenernos, y sosegarlos, para descubrir la cara del auténtico misterio que respira Madrid.

Un estudio revelador de las claves históricas y esotéricas ocultas, los fenómenos extraños y los secretos que confieren a Madrid una atmósfera única.

Incluye más de 150 lugares para descubrir los secretos de la capital y sus alrededores.

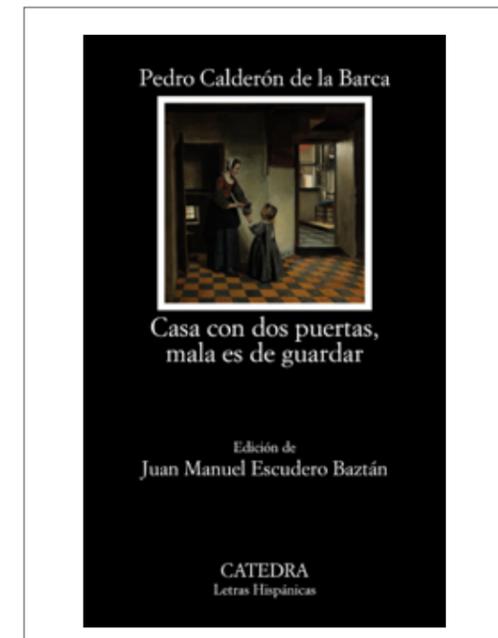
**Autor:** Clara Tahoces  
**Título:** Guía del Madrid mágico  
**Páginas:** 448  
**Editorial:** Ediciones Luciérnaga  
**Precio:** 16,95 euros



### ENGAÑOS MASCULINOS

María de Zayas es la primera mujer novelista de nuestra literatura, y destaca entre los autores de novelas cortas del siglo XVII, por debajo solo de Cervantes. Los "Desengaños" están escritos con el deseo de defender el buen nombre de las mujeres y advertirlas de los engaños masculinos. María de Zayas creyó firmemente en la capacidad intelectual de las mujeres y defendió su derechos a la cultura y a desempeñar cargos de responsabilidad.

**Autor:** María de Zayas  
**Título:** Desengaños amorosos  
**Páginas:** 696  
**Editorial:** Cátedra  
**Precio:** 15,00 euros



### DE CAPA Y ESPADA

*Casa con dos puertas, mala es de guardar* ejemplifica la maestría en el engranaje preciso de un dramaturgo ya maduro que domina a la perfección el juego teatral de este tipo de piezas (comedias de capa y espada) e ilustra con claridad la actitud de un poeta dramático que sabe evadirse con oficio de la repetición formularia de un artilugio teatral a través de la experimentación y la aplicación de nuevas e ingeniosas formas de resolver un enredo excesivamente tipificado.

**Autor:** Pedro Calderón de la Barca  
**Título:** Casa con dos puertas, mala es de guardar  
**Páginas:** 232  
**Editorial:** Cátedra  
**Precio:** 10,00 euros

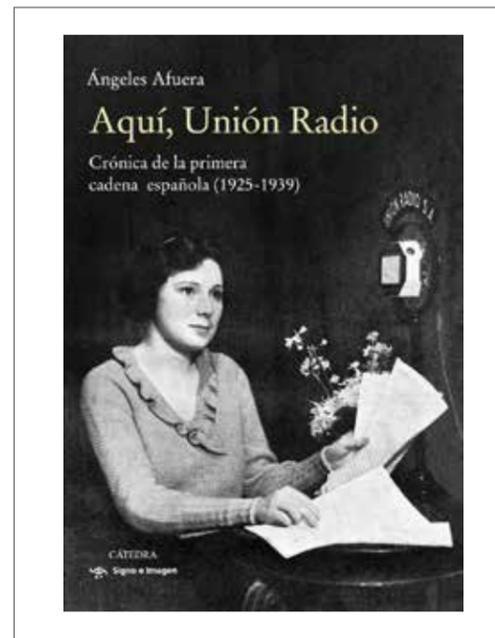


### ¿QUÉ FUE DE LAS OBRAS DE ARTE TRAS LA GUERRA?

Para el franquismo, la República era la enemiga del patrimonio y de la religión, cuyo poder estaba controlado por los "rojos", y en su territorio dominaba la barbarie, el caos, la iconoclasia y el robo de los bienes patrimoniales.

Reconocido experto en el estudio del devenir del patrimonio durante la guerra y la posguerra en España y director de varios congresos internacionales sobre el tema, el último celebrado en el Museo del Prado en 2019, el autor de este libro llevaba años planteándose cuál había sido el destino durante el primer franquismo de las miles de obras salvadas y almacenadas por la República durante la guerra.

**Autor:** Arturo Colorado  
**Título:** Arte, botín de guerra  
**Páginas:** 352  
**Editorial:** Cátedra  
**Precio:** 25,00 euros



### LA HISTORIA DE LA RADIO

Unión Radio fue el primer gran proyecto radiofónico español, nacido en 1924 y respaldado por las principales compañías internacionales, de la británica Marconi a las americanas General Electric y RCA, la Tudor francesa o la AFA alemana. Su objetivo, que cumplió en sus 14 años de existencia, fue crear una cadena de emisoras locales en torno a una cabecera potente, su emisora principal, la madrileña Unión Radio, que comenzó a emitir en junio de 1925. Este libro cuenta la peripecia de Unión Radio, reconstruye su programación, los momentos trascendentales que narró y las anécdotas cotidianas. En suma, recupera su memoria y su nombre para la historia de la radio española.

**Autor:** Ángela Afueras  
**Título:** Aquí, Unión Radio  
**Páginas:** 520  
**Editorial:** Cátedra  
**Precio:** 25,00 euros





El Estuche Gourmet Edición Limitada para el Día del Padre es una propuesta de regalo saludable, gastronómica, y solidaria, con productos directamente traídos de la Dehesa, ecológicos, de Kilómetro 0 y artesanales.  
[www.dehesadelosllanos.es](http://www.dehesadelosllanos.es)

Recuperando el tradicional corte del queso a navaja, la finca albacetense ha querido rendir un homenaje a los abuelos y recordarlo en el Día del Padre.

Dehesa de Los Llanos propone un pack gourmet que incluye una navaja de los Cuchilleros Artesanos Albaceteños Expósito.

Además, este pack nos traslada a la finca con sus productos ecológicos, de Km 0 y artesanales. Las tres curaciones de queso Manchego Artesano (aptos para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo) irán acompañadas de una botella de aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina y su vino tinto Cima Mazacruz 2015 elaborado con uvas Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Garnacha, y Merlot.

### En homenaje a los abuelos DEHESA DE LOS LLANOS recupera la Navaja Albacetense



### ABADÍA DE SAN QUIRCE CRIANZA 2018 Celebra el Día del Padre brindando con su nueva imagen. Seguro que a él le gustará



La añada 2018 de Abadía de San Quirce Crianza será la elección perfecta para regalar y compartir esta fecha tan especial con ese padre al que le gustan los valores seguros y las cosas bien hechas. Es el buque insignia de esta bodega, un monovarietal tempranillo con una crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés. ¡Seguro que será un acierto!

Abadía de San Quirce Crianza 2018 tiene un color rojo picota intenso. En nariz es potente, franco, con notas de frutas negras maduras y toques de su crianza bien conjuntados. Predominan las notas torrefactas de cacao, minerales, balsámicos y especiados. En boca es amplio, estructurado, carnoso, con cuerpo y buena acidez. Un tanino redondo y un final persistente. Ideal para acompañar con caza, asados y carnes rojas.

[www.abadiadesanquirce.com](http://www.abadiadesanquirce.com)

### Nuestros padres se merecen brindar con Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008



El mejor regalo para los padres está en el Club del Gourmet de El Corte Inglés. Laurent-Perrier propone Brut Millésimé 2008.

Elaborado exclusivamente con los Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montaña de Reims, Brut Millésimé 2008 es la selección de una añada excepcional. Con una fina efervescencia y color oro blanco, ofrece aromas elegantes de frutos cítricos y frutas blancas. Es un vino profundo con una frescura persistente que, en fin de boca, da paso a notas de naranja amarga y limón.

Disponibile durante todo el mes de marzo a un precio reducido de 52,81 euros

### Regala SPOTIFY Premium



Para los padres más tecnológicos, o que les encante la música y *podcasts*, Spotify Premium será el regalo perfecto. Esta opción cuenta con grandes ventajas como la escucha sin anuncios, sin conexión a Internet y acceso a un catálogo de más de 50 millones de canciones y más de un millón de títulos de *podcasts*. Se pueden adquirir tarjetas de regalo de Spotify Premium en muchas tiendas líderes de electrónica y comercios minoristas en España, con validez de un mes, tres e, incluso, seis meses.

[www.spotify.com](http://www.spotify.com)

### Libro de cocina 'DISNEY Y THERMOMIX' "Creando magia juntos"

Muy útil para los papás cocineros! El libro reúne 40 recetas llenas de magia y sabor, perfectas para realizarlas junto a los más pequeños de la casa.



### ¿Qué regalar por el día del padre? ¿Una corbata o el curso online de vinos de Jerez "Sherrymaster by Tío Pepe"?

González Byass propone para el Día del Padre el Sherrymaster by Tío Pepe online, un regalo que no se quedará acumulando polvo en la estantería. Y es que, con este curso de iniciación a los vinos de Jerez, palabras como Albariza, Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado o Pedro Ximénez ya no sonarán tan extrañas para aquellos padres que aprendan y disfruten con él.

Lo harán a través de un contenido teórico-práctico y una cata online con Antonio Flores, enólogo de la bodega, donde los asistentes podrán conocer los vinos de Jerez desde el viñedo a la bodega, saber cómo identificarlos, a qué temperatura servirlos y cuáles son sus maridajes, entre otros aspectos.

<https://online.sherrymaster.com/>

### SKEYNDOR tiene el regalo ideal

Skeyndor, marca de cosmética profesional, no se olvida del Día del Padre. Para hacernos más fácil la selección de regalos han creado un neceser perfecto para regalar a los hombres de nuestra vida.

El neceser contiene el gel de afeitar suavizante en espuma para un afeitado rápido, sin cortes ni irritaciones, y la emulsión hidratante 24 horas control de brillos, formulada con hidratantes de larga duración y agentes seborreguladores que reducen los brillos que aparecen en la piel.

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



**Para un papá siempre joven, SINGULADERM presenta su serum Xpert Sirtalift**



SingulaDerm presenta su sérum antiedad XPERT Sirtalift de efecto *lifting* inmediato y prolongado para recuperar la juventud y esplendor de la piel. Su formulación se basa en una concentración de un 20% de Sirtalice, un activo de origen marino que reduce visiblemente las arrugas y redefine el óvalo facial. Su exclusiva combinación con factores de crecimiento natural estimula la vitalidad y funcionalidad celular, aportando una acción antiedad completa y el visible rejuvenecimiento de la piel. De textura ligera y fresca, XPERT SirtaLIFT de SingulaDerm está indicado para todo tipo de pieles, es hipoalergénico y está dermatológicamente probado. Una explosión de firmeza y frescura para una piel definida y luminosa.

<https://singuladerm.com/>

**SKECHERS presenta los modelos imprescindibles para el fondo de armario del hombre del siglo XXI**

Ya lo dice el refrán: "Padre no hay más que uno". Y en cuestiones de moda, más. Los hay clásicos, bohemios, super *fashionistas* o super deportivos. Los hay que adoran los colores vivos, las superposiciones y las *sneakers* más cañeras y hay otros que, por el contrario, optan por los tonos neutros, con *sneakers* que tiran más hacia lo clásico. Desde Skechers, proponen unos modelos de *sneakers* con los que triunfar sea el tipo de padre que sea. Zapatillas de su colección Fashion sporty y Streetwear de la colección Primavera-Verano 2021 que vienen pisando fuerte y marcadas por las tendencias PV21, como las de estilo deportista, las zapas de estilo minimal o las zapas con cámara de aire. ¡Triunfarás!

[www.skechers.es](http://www.skechers.es)



**EMPIRIA COLLECTION, primera línea de gel hidroalcohólico protector hidratante**



Imprescindibles desde el inicio de la pandemia, los geles hidroalcohólicos ejercen un papel antiséptico fundamental, aunque no exentos de efectos secundarios a nivel dermatológico. Sequedad, dermatitis, irritación... Su uso continuado puede provocar lesiones en la piel, debido a su alto contenido en alcohol. Conscientes del problema, la empresa española **Empiria Collection** crea la solución y lanza su primera línea de hidrogeles, tan efectivos como cuidadosos con la dermis, gracias a agentes nutritivos como el aloe vera y la glicerina. Además de esta línea de cuidado, diseñan una línea de fragancias de hogar capaces de crear una atmósfera envolvente de bienestar que consiguen a través de la aromaterapia y los potentes mensajes que lanzan a través de sus etiquetas. Esta iniciativa es posible gracias a la unión de dos mujeres emprendedoras: Matilde García (bióloga) y Rebeca Cáceres (psicóloga) que juntas dan un paso más en sus carreras profesionales uniendo su experiencia en vino (Bodegas Valbusenda) y en emociones (Tribeca Psicología), respectivamente, para crear Empiria Collection. Un desafío empresarial y personal al que se enfrentan teniendo las ideas muy claras: poner el foco en la faceta de cuidado frente a la Covid-19 y demostrar que, a pesar de estar en uno de los tiempos más complicados de nuestra historia, experimentar sensaciones positivas y reinventarse es posible.

Gracias a ellas, por fin, protegerse del Coronavirus y cuidar la piel es posible.

[www.empiriacollection.com](http://www.empiriacollection.com)





**XAVIER BORRÀS,**  
*presidente del Club OF COURSE*  
*“La cooperación y las oportunidades empresaria-  
 les son la base de nuestro proyecto de liderazgo”*



TEXTO: **PILAR ORTEGA**  
[ppm76.ortega@gmail.com](mailto:ppm76.ortega@gmail.com)

El empresario catalán lidera un club de directivos que nació en plena pandemia, vía Whatsapp, y en el que se han involucrado más de 450 socios de 23 países de los sectores del ocio, la cultura, las compras y el turismo, entre ellos la revista topVIAJES.

**C**uando llegó la pandemia, en marzo de 2020, Xavier Borràs decidió que los empresarios no podían estar de brazos cruzados, esperando cómodamente a que el vendaval del virus amainase. Así que montó un grupo de WhatsApp con ejecutivos de las principales empresas del turismo, la gastronomía, las compras y el ocio, que acabó siendo un club de negocios informal al que se iban sumando importantes socios. Hoy son más de 450 los miembros de este selecto club, que cuenta con sede en 23 países. Todo un éxito de estrategia que se ha convertido en un instrumento

tán porque se sienten cómodos y encuentran apoyo entre compañeros, así como oportunidades de negocio y colaboración. La responsabilidad del Club Of Course es cuidar este modelo, acariciar profesionalmente a cada miembro con un poco de nuestro tiempo para descubrir sus necesidades y ayudarles.

—**La pandemia está poniendo en peligro muchos negocios. ¿Se puede decir que el Club OF COURSE sirve también de bálsamo a quienes lo están pasando mal?**  
 —Éste es un punto de encuentro de profesionales.

**Xavier Borràs no soporta la incoherencia ni el desorden y, por eso mismo, necesita rodearse de profesionales que aman lo que tienen entre manos**

solidario e indispensable para quienes ven peligrar, a causa de la pandemia, su proyecto empresarial. Borràs es el presidente, la cabeza visible de este club de directivos que se unen, de momento, para apoyarse.

Xavier Borràs se define como un hombre inquieto, al que le gusta aportar ideas donde cree que son útiles. Y en el ámbito privado se considera una persona muy familiar y sensible, cuyo mejor premio es compartir una tarde de complicidad con su hijo, a quien está muy conectado. Le encanta viajar, la gastronomía, el mar y subirse a los cruceros. Y si puede ser con su hijo, mucho mejor. No soporta la incoherencia ni el desorden y por eso necesita estar rodeado de profesionales que aman lo que tienen entre manos.

—**¿Cómo nace el club de negocios OF COURSE?**

—Club Of Course nace en el mes de marzo de 2020, en medio de una situación convulsa y sin una finalidad comercial. Solo reunir al mayor número de directivos relevantes para compartir información y valorar hojas de ruta para salir de la situación que estábamos viviendo. Encontramos en WhatsApp el primer canal para conducir este proyecto y fijamos algunas normas básicas de funcionamiento.

—**¿Cómo valora que una iniciativa de WhatsApp haya desembocado en un proyecto internacional en 23 países?**

—Con orgullo y responsabilidad. No hay que olvidar que nadie está en el club de una forma obligatoria. Es-

Aquí pueden encontrar aquello que necesitan. Desde luego, un lugar de apoyo y un trampolín para nuevas ideas. Hemos dado vida a lo que siempre hemos conocido como LinkedIn, convirtiendo el proyecto virtual en humano y real.

—**¿Quiénes forman el club OF COURSE?**

—Grandes personas que representan a grandes empresas, porque la voluntad del club es reunir a las mayores empresas del sector y sus mejores líderes. Sin olvidar el talento, algo vital para seguir creciendo en cualquier industria. Así que escuchamos a las jóvenes empresas y les damos voz para buscar colaboraciones o sinergias. ¿Algunos nombres de miembros de Of Course? Éstos son sólo algunos: Mar Sánchez Villalta (Tourism & Luxury Club of Course), Mari Carmen Salazar (FIASEET), Cayetana Vela (Luxurycomm), Eugenia Fierro (Innovation Norway), Martí Sarrate (ACAVE), Óscar Gutiérrez (MSC Cruceros), Diego Gracia (Parques



Xavier Borràs y su familia



En la foto de izquierda a derecha: Enrique Espinel (Civitatís), Gema Vicedo (Sincerely), Patrick Torrent (ACT Turisme), Roberto Torregrosa (Guitart Hotels), Sara Navarrete (Link4Tours), Aycan Caliskan (Club of Course), Ainhoa Raso y Antonio Lopez de Ávila (TDDS), Pepe Aguarod (Eventoplus), Iván Corzo (Alannia Resorts) y Edgar Weggelaar (TIS) en el stand de Of Course en el evento de TIS 2020 en Sevilla el pasado mes de noviembre

Reunidos), Antonio Jiménez (Turismo de Sevilla), David Basilio (Hosteleo), Ana Fernández (Vueling), Ana Reino (topVIAJES), Alicia Reina (AEDH Baleares), Marc Rahola (ODGroup), Xavier Monclus (Moët & Louis Vuitton), Emiliano Hernández (Catai Tours), Guillermo González (Iberia), Mari Paz Abad (Tourism & Law), Sara Sánchez (Rusticae), Charo Trabado (MTM Events), Paloma Martínez (Intercontinental), Juan José Oliván (Airmet-Cybas), Marisol Setien (Utopica by El Corte Inglés), David Lenormand (Director Marketing Of Course) y un largo etcétera.

**—OF COURSE estará presente en la próxima edición de Fitur. ¿Cuál es su propósito en la feria?**

—Esa es nuestra voluntad, veremos si la situación sanitaria lo permite. Estamos trabajando para conseguir que nuestros socios puedan estar presentes en la feria con un coste más reducido.

**—Hábleme de su experiencia en el sector y de su proyecto empresarial, AFLP GROUP. ¿Qué puede aportar usted?**

—AFLP Group es una agencia de consultoría y proyectos estratégicos que une los sectores del ocio y el turismo. Una compañía con muchos años de

experiencia que quiere poner su conocimiento y profesionalidad al servicio de los miembros del club.

**—Y cuando la Covid-19 sea historia, ¿qué será de OF COURSE?**

—OF COURSE no es un proyecto para una situación tan crítica como la que vivimos. Nace durante la pandemia y gracias a ella, porque si no, continuaríamos con nuestra carga de trabajo habitual. Pero Club Of Course ha llegado para quedarse y convertir el modelo del *networking* en algo esencial. La cooperación, la colaboración y las oportunidades son la base del futuro del club.

**—En este club entran los directivos y propietarios de empresas del shopping, la gastronomía, el turismo y el ocio. Ya cuentan con 450 líderes empresariales. Todo un reto.**

—Sí, con esta idea empezamos. También el sector de los cruceros y el del MICE [turismo de congresos] están muy presentes. Y no dejamos de recibir ideas y propuestas para crear otras líneas.

**—¿Qué requisitos hay que reunir para formar parte del club? ¿Hay que asumir alguna cuota económica o contribución laboral?**

—El Club OF COURSE es gratuito. No hay que abo-

nar nada, ni ahora ni en el futuro. Eso nos obliga a tener una gran responsabilidad y compromiso con todos los miembros, porque ellos se pueden ir cuando lo consideren oportuno, pero también nosotros podemos renunciar a cualquier empresa si alguna conducta o comentario no está en la línea del Club Of Course.

**—Entonces, ¿cómo se financia?**

—El club se ha convertido en una gran *start up* del *networking*, de las oportunidades y de negocio. Seguirán surgiendo proyectos y tendremos participación en muchos sectores de la economía. Por ahora, toda la financiación sale de nuestro bolsillo y del tiempo que le dedicamos. Como dirían nuestros abuelos, estamos sembrando.

nos ceden sus artículos. Entre estos colaboradores está la revista topVIAJES, que nos ofrece una gran ayuda profesional, al proporcionarnos los artículos y reportajes que, por cierto, siempre son muy interesantes.

**—¿Qué alcance internacional tiene el club OF COURSE? ¿Con cuántas sedes cuenta?**

—En estos momentos el club cuenta con 35 sedes en varios países del mundo. Y tenemos 17 más por presentar. Las sedes son uno de nuestros activos más preciados, pero lamentablemente ahora no se le pueden dar mucha utilidad. Son puntos de encuentro para reuniones, con servicios de bar gratuitos y unos descuentos especiales en comidas y alojamiento. Estamos muy orgullosos y agradecidos.

**Más de 450 ejecutivos forman parte de este selecto club, que cuenta con representación en 23 países. Un auténtico éxito de estrategia**

**—OF COURSE tiene hasta una revista digital propia. ¿Cuáles son sus contenidos?**

—Más que una revista, es un *magg-catálogo*. Una parte del contenido es de OF COURSE donde explicamos con qué ventajas cuentan los miembros del club y algunas noticias. También hay anuncios de los socios y los contenidos los aportan las revistas y magazines que colaboran con nosotros, que

**- ¿Cómo imagina el futuro de OF COURSE?**

Como la agencia de *networking* y proyectos empresariales multisectoriales más importante de Europa en dos años. Ayudaremos a todas las empresas que lo necesiten a mejorar sus proyectos mediante nuestra consultoría y crearemos nuevos proyectos para aplicar en destinos, cadenas y empresas a las que les pueda venir bien.●



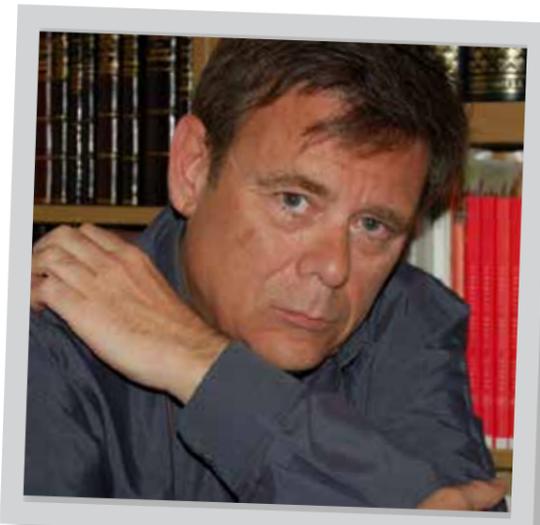
Mar Sánchez Villalta, directora de Operaciones, Eventos y Patrocinio de Of Course Tourism & Luxury en Club Of Course



David Lenormand, director de Marketing de todo el Club Of Course.

## SORPRESAS PORTUGUESAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)



Cuando se abran de nuevo las fronteras físicas y psicológicas para que retomemos la imprescindible actividad humana del viaje, algo que se asegura que sucederá alrededor del próximo verano, hay que empezar poco a poco para volver a tomarle el gusto al turismo. Y una de las opciones más interesantes (y más gratificantes también) está ahí al lado, en el Alentejo portugués.

Son muy conocidos los destinos de Évora o Monsaraz, pero el Alentejo ofrece sorpresas a descubrir en otras poblaciones menos habituales pero tan apreciables o más que las que ya hemos visitado. Son pueblos pequeños, llenos de encanto y con mucho por ofrecer, poblaciones como Grândola y Odemira, pueblos con una gran tradición histórica y llenos de novedades que deslumbran. Igual que Mértola y Golegã, y no digamos Marvão, con su castillo, sus restaurantes y las calles cuajadas de flores de colorido y aroma sthendaliano.

Grândola, además de su signifi-

cado histórico por dar nombre a la voz que levantó Portugal el 25 de abril, tiene una hermosa playa frente a un mar verde que contrasta con su enjambre de alcornocos. Ver la puesta de sol en su playa de Melides reconcilia con el mundo, igual que asistir a la Feria Nacional del Caballo de Golegã, o visitar su Museo Martins Correia. Otra maravilla portuguesa consiste en adentrarse en el pueblo medieval de Mértola, con su esencia árabe en la arquitectura y sus múltiples recovecos urbanos. Tampoco hay que dejar de asomarse a Odemira, uno de los mejores cascos históricos de la península ibérica, y su cercanía a un mar suave como una caricia mediterránea.

En definitiva, unas auténticas sorpresas portuguesas que nos proporcionarán, al recorrerlas y disfrutarlas, sensación de paz y reencuentro con el pasado, algo que tanto echamos de menos en estos tiempos nuevos e injustos marcados por la inquietud y, a veces, por la desesperanza.

# ¡LÁNZATE!

LA PRIMERA  
COMUNIDAD DIGITAL  
PARA PROFESIONALES  
DEL TURISMO

## LA OPORTUNIDAD QUE TU NEGOCIO NECESITA

[info@link4tour.com](mailto:info@link4tour.com) - <https://link4tour.com> @link4tour.com

# Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



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

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

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

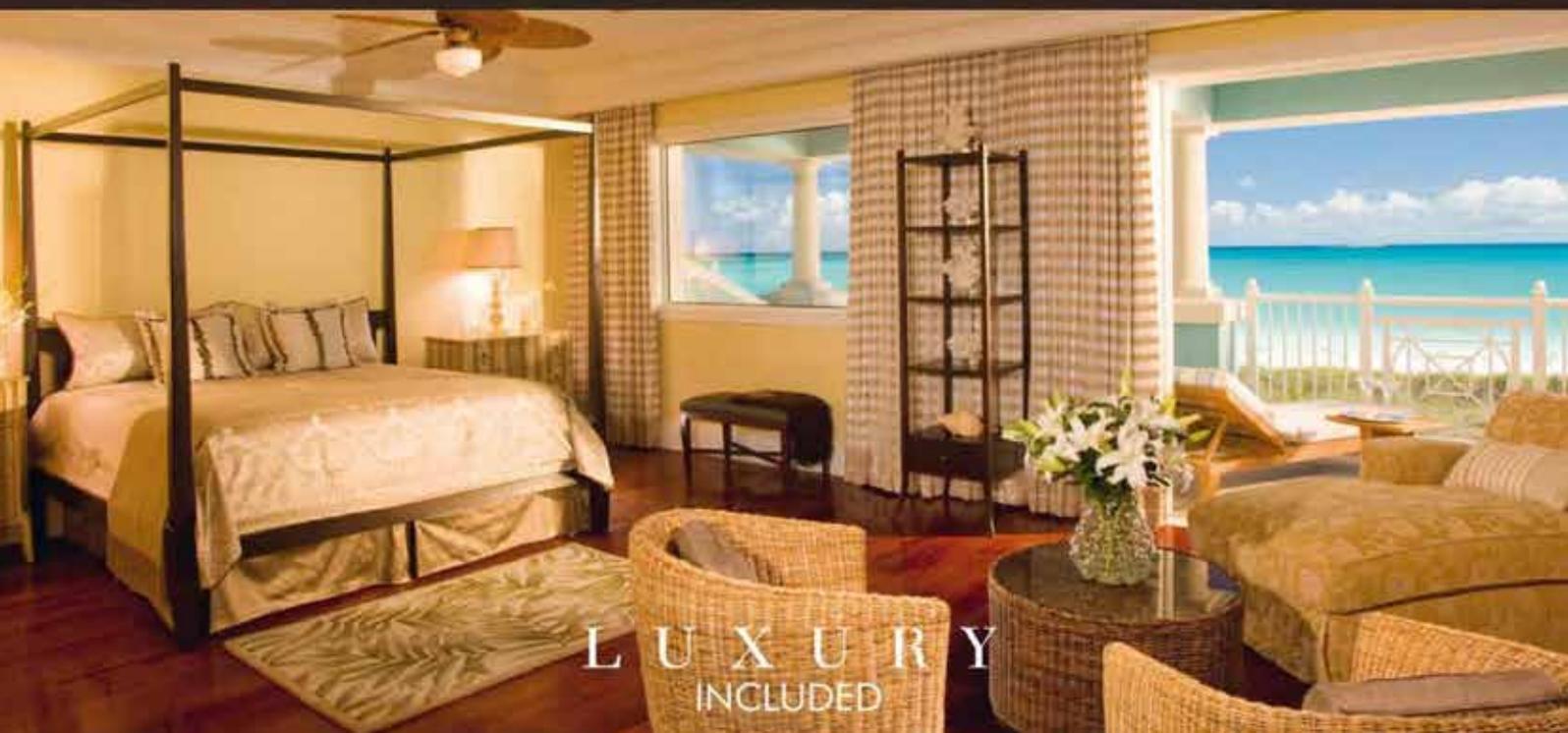
*Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.*



[www.sandals.com](http://www.sandals.com)

Consulte con su agencia de viajes.

\*con coste adicional. \*únicamente para buceadores certificados



LUXURY  
INCLUDED