

# top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA  
año XI - Nº 121 mayo 2021



**LE HAVRE**

CUNA DEL IMPRESIONISMO

**LERÍN**

EJEMPLO TURÍSTICO

**IBIZA**

SUEÑOS DE LIBERTAD

**PAPEETE**

ENTRADA AL PARAÍSO




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

**Azóia - Sintra - Portugal**



# top **VIAJES**

EDITORA  
Ana Reino  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
[comercial@reinodelmo.com](mailto:comercial@reinodelmo.com)

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
[sofiareino@gmail.com](mailto:sofiareino@gmail.com)

REDACCIÓN  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

PUBLICIDAD  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

EDITA



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

Escultura Catène de contenedores del artista Cicente Ganivet

## SÍGUENOS



La vacuna y el viaje estarán indefectiblemente unidos durante mucho tiempo; tal vez para siempre

VISADO DE ENTRADA

## Vacuna para viajar

Parece que la cosa funciona, que lo de la vacuna está permitiendo la llegada de reservas turísticas de cara a un verano que ya asoma por el calendario. Cuando escribo estas líneas estoy a dos días de recibir la primera banderilla anticovid-19. Lo he anunciado como si me hubiese tocado la lotería de Navidad, deseoso como estoy de plantarle cara al bicho que nos tiene atemorizados a la mayoría de los mortales. Hay quienes, sin embargo, juegan a la ruleta con este virus maldito y se apuntan a fiestas sin las mínimas medidas de seguridad. Con su pan se lo coman.

Más de uno, al ser informado por mí de la proximidad de la vacuna, me ha preguntado la marca del remedio que me será inoculado. Ni lo sé, ni me preocupa, me apunto a la que me toque, porque tengo muy claro que sin vacuna no habrá forma de controlar esta pandemia que lleva más de tres millones de vidas segadas en el mundo, 78.000 solo en España, según los datos oficiales, a un ritmo de 185 fallecimientos diarios en los últimos catorce meses; similar a la capacidad de un Airbus A320.

No hace tanto tiempo, el accidente de un avión causaba congoja; es más, creo que aun hoy una noticia así sería acogida con alarma y sobresalto. Por eso resulta inexplicable la insensibilidad que mostramos hacia los fallecidos por este coronavirus que, cada día, hace caer un avión con 185 pasajeros a bordo sin que nos llame la atención.

Ni siquiera esas cifras son capaces de animar a quienes se niegan a recibir la vacuna, basados en sepa usted qué argumentos de difícil asunción cuando nos va la vida, y la de los nuestros, en ello. La vacunación avanza y la creación de un pasaporte para permitir los desplazamientos a otros países, o incluso dentro del propio, está más que decidida en organismos que, como Bruselas, lo exigirá para hacer turismo.

Aunque solo sea por eso, por poder viajar sin trabas adonde a uno le plazca, descubro mi brazo para recibir el agujonazo de la jeringuilla. ¿Ni siquiera ese es un argumento válido para quienes reniegan del pinchazo? Vacuna y viaje van a estar unidos por mucho tiempo. Puede que para siempre.

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
[topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)



## SUMARIO

«Todo soñador sabe que es perfectamente posible sentir nostalgia por un lugar en el que nunca se ha estado, quizás más nostalgia que por uno que se ha conocido.»

**Judith Thurman** (1946) Escritora y biógrafa estadounidense.

### VISADO DE ENTRADA

#### > Visado de entrada

*Vacuna para viajar*

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

### DESTINOS

#### ESPAÑA

##### > Ibiza

Sueños de libertad

PILAR ORTEGA

PÁGINA 38

##### > Lerín

Modelo de turismo rural

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 56

#### PACÍFICO

##### > Papeete

Puerta de entrada al paraíso de Tahití

MANENA MUNAR

PÁGINA 6

#### EUROPA

##### > Le Havre

De impresionista a impresionante

HERNANDO REYES

PÁGINA 24

##### > Con historia

Catedral de Santa María de Urgell

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 74

### HOTELES

#### > Noticias

PÁGINA 84

### GASTRONOMÍA

#### > Restaurantes

PÁGINA 88

#### > Noticias

PÁGINA 94

#### > Productos gourmet

PÁGINA 100

##### > España Exclusiva

Bodega Otazu

HERNANDO REYES

PÁGINA 102

#### > Enología

PÁGINA 112

### PISTAS CULTURALES

#### > Exposición **Viaje a la prehistoria**

PILAR ORTEGA

PÁGINA 118

#### > Libros

PÁGINA 124

##### > Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 133

### DÍA DE LA MADRE

#### > PROPUESTAS

PÁGINA 134

### ENTREVISTA

#### > Stephan Keschelis, CEO de

**TRAVELZOO**

HERNANDO REYES

PÁGINA 140

### TURISMO

#### > NOTICIAS

PÁGINA 146

##### > KM 0

*Grecia acelera*

ANTONIO GÓMEZ RUFO

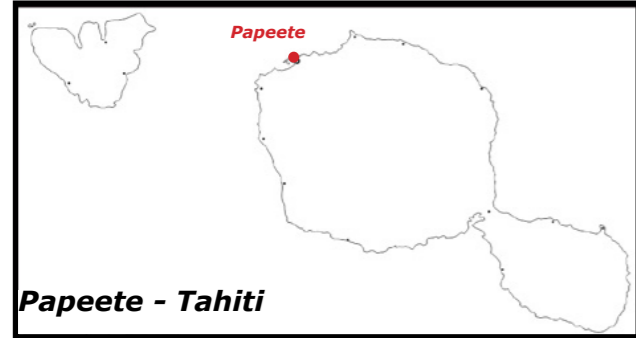
PÁGINA 148

ALTUM  
CON | TEXTO | TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



La fuerza y la dulzura de la mujer tahitiana.



**Maeva, Moana, Mauruuru... Palabras de bienvenida, de agradecimiento, formuladas en una lengua sinuosa como el viento, rítmica como el balanceo del cocotero y sensual como lo es su gente.**

# PAPEETE

**Puerta de entrada al paraíso de Tahití**



TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)



El Dorado, o Mahi-Mahi, base de uno de los platos preferidos de Tahití y sus Islas.

### **Papeete es la capital de Tahití y sus Islas y su pulmón económico**

Crook, Papeete es la capital de Tahití y sus Islas y está situada en Tahití Nui (Tahití la grande), la mayor de las islas del país, que tiene un pequeño apéndice bautizado como Tahití Iti (Tahití Pequeño).

Nombres como los de Samuel Wallis, Louis Antoine de Bouganville y James Cook están íntimamente unidos al descubrimiento y desarrollo de Tahití, como lo están Paul Gauguin, con su pintura, y Jacques Brel, con la música.

La sola mención de Tahití y sus Islas evoca los pasajes de *Los mares del Sur*, de Robert Louis Stevenson, los cuentos de Joseph Conrad o las novelas de Herman Melville. Sin contar con aquellas películas de los sábados por la tarde que nos llevaban a *Rebelión a bordo*, con un Marlon Brandon en su plenitud que, metido en la piel del Capitán William Bligh, destinaba la poca agua de su barco, *El Bounty*, a la sobrevivencia de la *fruta del pan* anteponiéndola a la de la tripulación.

#### **Al otro lado del mundo...**

Tras unas cuantas horas de vuelo, Faaa, el aeropuerto de Papeete, recibe al expectante viajero con un golpe de humedad y una guirnalda de flores. Fundada en 1818 por el misionero inglés William



Ayuntamiento colonial de Arue.

Cinco archipiélagos de origen volcánico componen la Polinesia Francesa ocupando 4.176 km<sup>2</sup>. Lo que antes fueron rugientes volcanes, con el paso de los años y los cambios geológicos se transformaron en atolones de inenarrable belleza que cubren una extensión tan vasta como la de la misma Europa. Entre gráficos, embarcaciones de madera, quijadas de ballenas y coloridos murales, en una visita al Museo de Tahití y sus Islas se explica con mucho acierto su historia, los primeros asentamientos y las visitas de la no tan cercana Europa, fascinada por desentrañar los secretos y la riqueza de aquel edén. Papeete es el pulmón económico de las islas gracias a su puerto y a las empresas y comercios que han ido

creciendo desde que la reina Pomare IV se trasladó a la ciudad y la erigió en Capital en el año 1820, capitalidad que se mantuvo después del fin de la dinastía de los Pomare, con Pomare V y su anexión a Francia.

#### **La era colonial**

Rastros coloniales se salpican por las afueras de la ciudad. Una bella muestra es el faro Punta de Venus en la espectacular Bahía de Matavai que, construido en 1867, fue bautizado así por James Cook mientras investigaba el paseo del planeta alrededor del sol. Otro ejemplo es el ayuntamiento de Arue a pocos kilómetros de Papeete, donde se observan techos tallados de arquitectura colonial.

La espectacular Bahía de Matavai





Las regatas se suceden en Tahití Nui.



Faro de punta Venus bautizado así por James Cook

**EL Museo de Tahití y sus Islas es un ineludible para conocer la apasionante historia del archipiélago polinesio**

**Las flores adornan**

La mujer polinesia no sabe vivir sin una flor que le adorne y le perfume. No hay niña, mujer madura o anciana que salga a la calle sin un hibisco en el cabello, una corona de tiaré —la flor nacional y endémica— o un sombrero de paja adornado con un bouquet. Las flores están integradas en su cotidianeidad, son el broche final de su vestimenta. No importa que al anochecer estén marchitas. El perfume y colorido que les ha acompañado durante la jornada son motivos más que suficientes para esforzarse en realzar su belleza natural. Así lo expresa la dama que vende flores en el Marché, (el merca-

do), orgullosa de su nieta, de apenas cuatro años, que lleva una preciosa corona de tiarés en la cabeza y allá por donde pasa con su gar-

denia tahitiana deja la estela de su dulce perfume a jazmín. La pequeña está orgullosa del adorno que matiza aún más el negro de sus ojos y la frescura de su sonrisa. Ha aprendido de su madre y de su abuela a hilar las flores, a combinar sus colores. Seguramente una flor acompañó su nacimiento, adornando los sombreros de las abuelas, en el cabello de su madre o en el cuello de sus hombres, ya que las guirnaldas son el adorno floral reservado para el sexo masculino.

La Plaza de Vaitee es el corazón de Papeete.







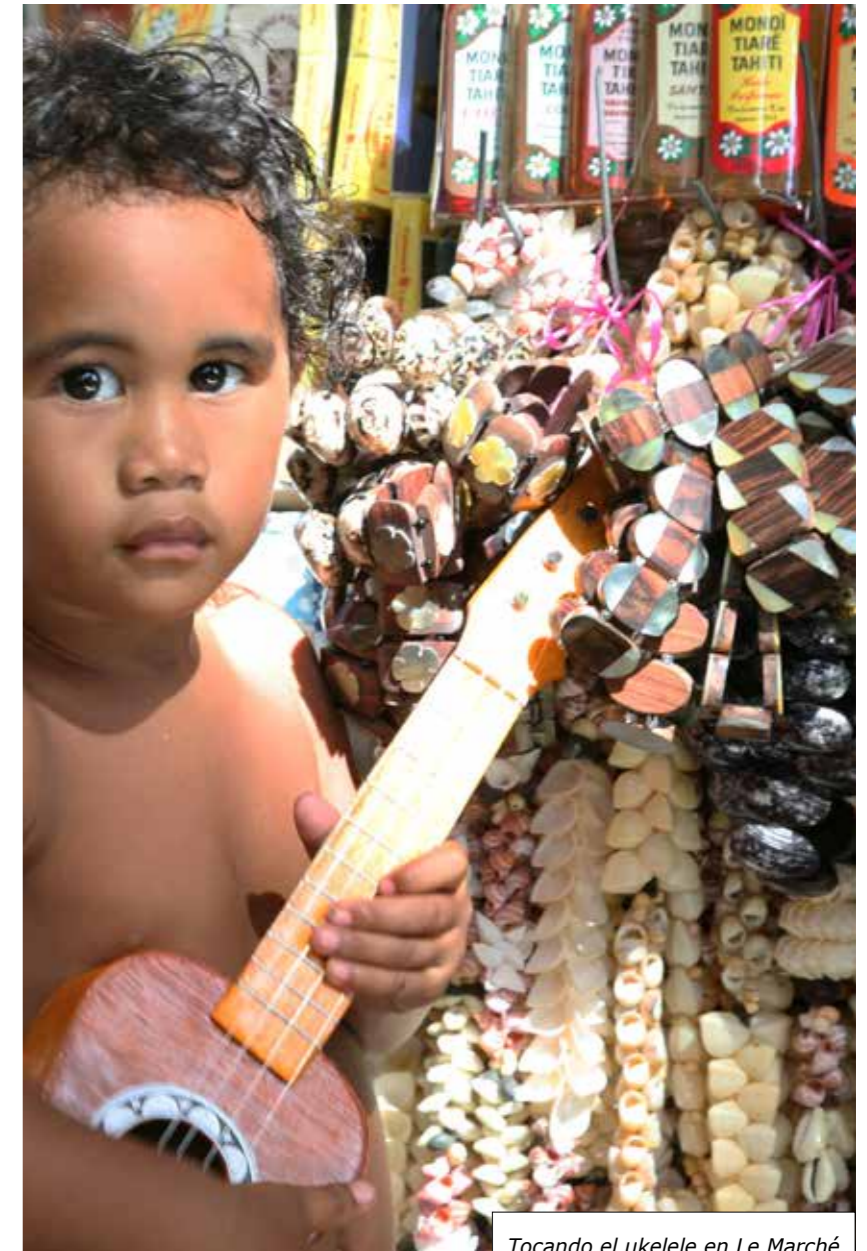
La perla negra, de tonos exclusivos, es la joya de Polinesia.

**La perla negra de Polinesia tiene diversos tonos que van desde el berenjena al grisáceo, verde y negruzco**

### Papeete, de día y de noche

Dos protagonistas notables destacan en la vida de Papeete. Diurno es el famoso Marché, singular edificio que a pesar de haber sido parcialmente bombardeado en 1914, tras su reconstrucción sigue siendo el centro cultural, social e histórico de Papeete, el alma de la Polinesia. Un mercado lleno de vida y color en el que entre vegetales autóctonos, peces de colores, cestas, pareos y flores, se pulsa el latir de la ciudad. Se huelen sus fragancias, se paladean sus sabores y se percibe el alma artística del polinesio, observando su artesanía y escuchando su música. Allí se encuentra el jugo del *monoi* que todo lo cura. Allí se vende la vainilla, en vaina, en hojas de té, en café o en aceite. Las famosas tallas polinesias llenan las estanterías y allí, en el primer piso, están los expertos tatuadores que embellecen un brazo o una pierna con los diseños del legendario tatuaje polinesio, a base de figuras geométricas relacionadas con sus dioses, *tikis*, o con la naturaleza. El tatuaje, como las flores, es parte de su cultura.

Así como él Marché protagoniza el día, Les Roulottes son las reinas de la noche. A la orillita del mar, en la coqueta plaza de Vai'ete ornamentada con farolas de hierro y presidida por un quiosco de música, Les Roulottes ocupan el bulvar. Cada *food truck* ofrece un tipo de gastronomía, dulce o salada, nativa o china, francesa o italiana. Le acompañan zumos tropicales y la cerveza Hinano que, si llamativo es su emblema de una bella tahitiana, delicioso



Tocando el ukelele en Le Marché.

**Les Roulottes con gastronomía internacional protagonizan la noche de Papeete, como Le Marché lo hace durante el día**

En el famoso Marché de Papeete se encuentra de todo.





El tiaré es la gardenia tahitiana, flor nacional y endémica.



La flor adorna a la mujer polinesia en todas las ocasiones.



La flor acompaña a la mujer tahitiana durante toda su vida.



El tatuaje habla de la familia y la guirnalda de flores la llevan los hombres al cuello

es su sabor a buena cerveza. La Plaza Vai'ete es el punto de encuentro ciudadano, donde se citan las parejas, amigos y familiares. Los niños corretean entre el humo y los olores gastronómicos y los adultos se sientan en su roulotte favorita a contemplar los espectaculares barcos que, atracados en el puerto de Papeete, generan tema de conversación sobre su procedencia, sus motivos y sus dueños.

#### De joyas y bailes

La perla negra, única en su especie por los tonos berenjena, grisáceo, verde y negruzco es la joya de Polinesia. Para saber más sobre ella o darse el placer de comprarla hay que rendir visita a [www.tahitipearlmarket.com](http://www.tahitipearlmarket.com) o al Museo de la Perla que da paso al imperio paradisíaco de Robert Wan [www.robertwan.com](http://www.robertwan.com).

El alma y el ritmo de Polinesia se fusionan en el **festival de Heiva** que tiene lugar a finales de julio. Momentos en los que se podrá probar su exquisita gastronomía, como el pescado Mahi-Mahi (el Dorado), aderezado por la reina de sus especias, la vainilla de Tahaa, o presenciar el ritual del Ahí ma'a, donde las viandas envueltas en hojas de banana se cocinan a fuego lento colocadas sobre piedra, como también el banquete ceremonial del Tamara'a, en donde el festín saldrá calentito de la tierra que le ha servido de horno. Entretanto, la más sensual de las danzas Tamuré entretiene a los comensales, ellas moviéndose al ritmo de las olas y ellos cortejándolas con un lenguaje voluptuoso que invita a unirse en una comunión de los sentidos bajo el halo protector de la Cruz del Sur.●

**La flor es primordial para la mujer tahitiana. No hay mujer, niña, joven o mayor, que no salga a la calle sin una flor que la adorne**



Rincón con vistas de La Ora Beach Resort Hotel Sofitel.

## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

**Air France** en combinación con **Air Tahiti Nui** vuelan de Madrid a Papeete en 27 horas.

### DÓNDE DORMIR

**Le Tahiti**, apenas a 10 minutos en coche del centro de Papeete, es un resort paradisíaco por su Piscina Infinita, Club de Salud, Spa y el restaurante Hiti Mahana de gastronomía tahitiana y asiática con vistas a la Bahía de Matavai.

**Hotel Sofitel Tahiti Maeva Beach Resort** Rodeado por un frondoso jardín tropical a orillas

del Pacífico, con una piscina con fondo de arena y a 15 minutos a pie del Museo de Tahití y sus Islas, este resort declarado Alojamiento Sostenible por la Unesco es una magnífica opción.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

**Restaurante Belvedere.** Situado a 600 metros de altitud ofrece unas vistas espectaculares de la vecina isla de Moorea. Ofrece un menú en el que sobresalen las fondues, raclettes y tartiflettes. Es famoso por su selección de vinos y la exquisitez de sus postres.

**Restaurante Agora.** Tiene muy buena fama por su calidad pre-

cio y ambiente acogedor. Excelentes postres y vinos. Los *food trucks* o Les Roulottes son un ineludible de Papeete para probar comida del mundo entero y especialmente la sabrosa gastronomía tahitiana.

### MÁS INFORMACIÓN

#### Oficina de turismo de Tahití:

<https://tahititourisme.es/es-es/>

# OF COURSE

*Ready for our future Together*



CLUBOFCOURSE.COM

STAND  
10E12



---

# LE HAVRE

De impresionista a impresionante

---



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



Tras ser drásticamente destruida durante la II Guerra Mundial, la segunda ciudad de Normandía y cuna del impresionismo, Le Havre, fue reconstruida en los años 50 a partir de los conceptos ideados por el célebre arquitecto Auguste Perret. Esta ciudad Patrimonio de la Humanidad de la Unesco nos habla de sueños, de modernidad y de "brutalismo".



Detalle de la arquitectura brutalista con la torre de la Iglesia de San José de fondo. ©Hélène Bamberger

**El cuadro Impresión, el sol naciente representa el puerto de Le Havre y dio origen al nombre del movimiento de los impresionistas**

nocido como el "Poeta del Hormgón"—, es ejemplo de cómo una ciudad puede rees-

tructurarse para hacerla habitable y en la que priman las grandes avenidas, las zonas peatonales, y las áreas verdes.

**Impresión, el sol naciente**

La primera obra que consiguió exponer el célebre pintor Claude Monet, llevó por título *Impresión, el sol naciente*, una estampa del puerto de Le Havre al que el movimiento artístico de los impresionistas debe su nombre. Pero tam-

bién Pissarro, Renoir, Sisley, Boudin o Raoul Dufy plasmaron en sus obras la belleza de su paisaje y sus alrededores. Muchas pinturas de este movimiento se pueden ver en el Museo de Bellas Artes André Malraux, conocido como MuMa. Construido en los años 60, este recinto lleva la firma de los arquitectos Lagneau y Aufigier, y fue sometido a una amplia reforma a finales del siglo pasado. En él predomina el color blanco en sus muros, y las ventanas de gran formato.

Durante varias épocas Le Havre se entendió como una ciudad anodina, de fisonomía brutalista y castigada por un clima inclemente; prejuicios que la dejaron fuera de las rutas turísticas tradicionales. Sin embargo, desde el año 2005 la ciudad hace parte del listado de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco gracias a la singularidad de un acervo arquitectónico de nueva cuna, conseguido en gran parte por Perret y su "Taller de la Reconstrucción", y las posibilidades que otorga el turismo industrial de su puerto.

Para los expertos, los dos edificios más paradigmáticos de Perret son el Hôtel de Ville (Ayuntamiento) y la geométrica Iglesia de San José; en tanto que para los amantes de los años 50 el piso piloto diseñado para la Exposición Universal de 1947, es el que plasma los preceptos de lo racional y lo flexible y en el que muebles de sencillas líneas y objetos



Cuadro de Monet El sol naciente, obra que dio nombre al movimiento impresionista.

**Anodina, de fisonomía brutalista y con un clima inclemente, Le Havre estuvo muchos años fuera de las rutas turísticas**



Playa en Le Havre, Normandía.

Sobre el canal de La Mancha y a orillas del estuario del Sena se encuentra la ciudad de Le Havre, una urbe cuyo centro histórico fue prácticamente arrasado en su totalidad en septiembre de 1944 por los bombardeos de la II Guerra Mundial.

Su reconstrucción urbanística, liderada por el arquitecto Auguste Perret —co-



Uno de los canales de Le Havre.



Escultura Catène de contenedores del artista Cicente Ganivet

de la vida cotidiana traducen las evoluciones sociales de la posguerra, permitiendo que el visitante entienda el carácter que tenían los pisos destinados a realojar familias.

#### Grandes ventanales

Perret abandonaría los estudios de arquitectura en la Escuela de Bellas Artes de París para vincularse a la empresa de su padre. En sus construcciones da vigor al hormigón que tanto amó, a la vez que

***Los vitrales de la Iglesia de San José rechazan el arte decorativo y abrazan el arte constructivo, una reinención total de la iconografía religiosa***

resaltan unos rasgos neoclasicistas y unos grandes ventanales, dos señas irrefutables de sus creaciones.

Tras su muerte, en 1954, los arquitectos de su equipo terminaron la Iglesia de San José, cuyo campanario, Perret, había imaginado que sería el primer monumento

visible por los pasajeros que llegaban de los Estados Unidos, como si de un faro se tratara. La artista de vitrales Marguerite Huré fue quien consiguió que la luz natural se repartiera magistralmente a través de 12.700 cristales de colores que rechazan el arte decorativo y abrazan el arte constructivo reinventando así la iconografía religiosa.

El ayuntamiento de la ciudad, que preside una de las

La torre de la Iglesia de San José desde la distancia parece un faro.







El plan de renovación de Le Havre incluye estos edificios del ayuntamiento, que además forman una puerta de entrada a la ciudad.

**A partir de la renovación de Perret, todo lo que ha llegado a esta ciudad es innovación, diseño y funcionalismo**

plazas más grandes de Europa, fue inaugurado en 1958 y las vistas desde su torre son todo un reclamo turístico ya que esta consta de 18 pisos y 70 metros de altura.

**Nuevos hitos de la arquitectura**

Al renacer de esta urbe y tras haberse concluido las principales obras de Perret, a su plan de desarrollo se han venido sumando varias y grandes firmas de la arquitectura mundial.

Así, Le Havre, que fue uno de los grandes feudos del Partido Comunista Francés du-

rante 30 años, veía cómo en 1982 el brasileño Oscar Niemeyer erigía el complejo cultural denominado Le Volcan que incluye un espacio escénico, un centro de convenciones y una impresionante biblioteca. El edificio recibe el apelativo de "Vaso de yogur" por parte de los lugareños debido a la blancura de su estructura.

El interior de la biblioteca es como estar en una nave espacial con ventanillas escurbadas sobre el hormigón

de las paredes, sus asientos en colores brillantes evocan la era espacial y su impresionante escalera termina por otorgar ese punto de majestuosidad futurística que aquí se percibe.

Seguramente el emblema de la ciudad es hoy por hoy la gigantesca escultura *Catène de containers* realizada por el francés Vincent Ganivet que, con sus 13 metros de alto y las 230 toneladas de peso, destaca por el color de los contenedores de barco que lo conforman. En sus cercanías se encuentran los muelles in-

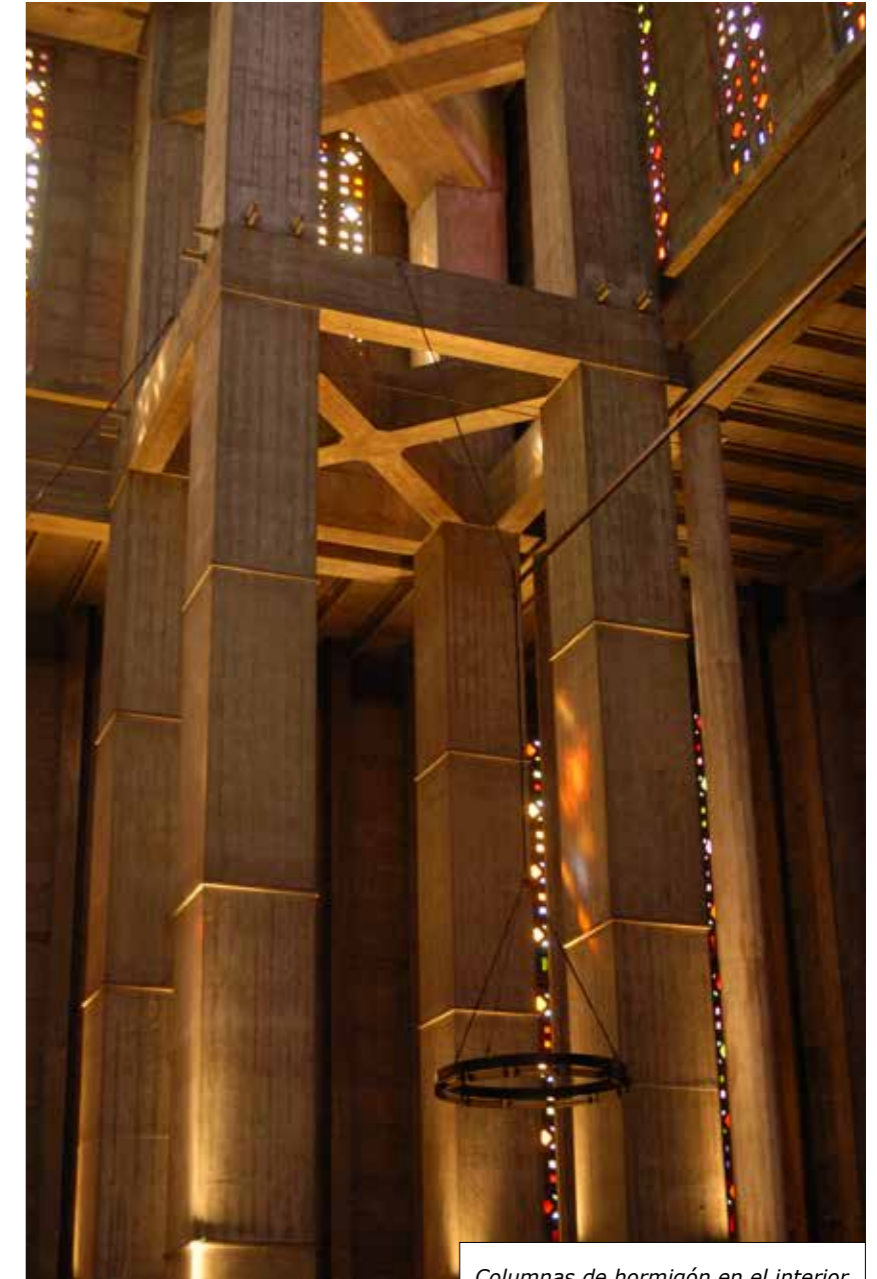
dustriales ahora convertidos en una zona de ocio.

Los llamados *Bains des Docks*, o baños de los muelles, llevan la firma de Jean Nouvel. Se trata de un complejo acuático formado por diez piscinas inspiradas en las termas romanas que se distribuyen entre cajas, bordes limpios y formas al azar para ofrecer un entorno blanco, brillante y puro que contrasta con los coloridos bloques que definen el área infantil. El proyecto se ubicó en una zona portuaria con el propósito de revitalizar sus muelles y el sector de almacenes.

**Los Bains des Docks, con 10 piscinas inspiradas en las termas romanas, llevan la firma de Jean Nouvel**

Para consolidar el destino como un punto clave en el turismo de negocios construyó el moderno *Carré des Docks*, un moderno centro de convenciones frente al que se encuentran los Muelles de Vauban del s. XIX, y que han comenzado una segunda vida convirtiéndose, después de la remodelación llevada a cabo por Reichen y Robert, en un centro comercial y de ocio de obligada visita.

Esta zona también es sede de la Ecole Nationale Supérieure



Columnas de hormigón en el interior de la Iglesia de San José. ©OTAH

Casetas en la playa de Le Havre.





Panorámica de la ciudad de Le Havre. ©Ludovic Maisant - OTAH

**Le Volcan, de Oscar Neimeyer, incluye un espacio escénico, un teatro y una biblioteca**

re Maritime, obra de Pacôme Bommier y Laurent Pérusat, que se erige como una figura decorativa del muelle de Camerún al evocar con su forma y color negro los buques que navegan en alta mar.

Al otro lado de la cuenca encontramos la Cité Numérique, la Normandy Management School o el edificio de Sciences Po Asia, obra de Champenois & Associates. No muy lejos de aquí se hallan las instalaciones de la Cámara de Comercio cuyo edificio

marca la entrada a la ciudad y fue construido y diseñado por René Dottelonde y Phine Weeke-Dottelonde en una zona rellenada de la cuenca de Vauban.

Está claro que esta ciudad es todo un referente de planificación urbanística, de modernidad y, cómo no, de diseño. Caminando por sus calles y explanadas se tiene la sensación que tras la guerra Le

Havre convirtió en una especie de laboratorio urbano donde el gran protagonista fue en un comienzo el hormigón, un material cuyos tonos varían según la luz del día y que aquí se elevó a los máximos podios de lo estético. A partir de ahí todo lo que ha llegado es innovación, diseño y funcionalismo.

**Tras el corazón verde**

Los parques y las zonas verdes juegan un papel determinante en el trazado de la ciudad y, por supuesto, en su

calidad de vida. Ejemplo de ello es el antiguo fuerte militar del s. XIX convertido en un vasto jardín que rinde homenaje al viaje de las plantas a través de los océanos donde América y Asia tienen una vasta representación floral tanto al aire libre como en sus invernaderos.

**El moderno centro de convenciones Carré des Docks ha revitalizado el turismo de negocios en Le Havre**

Todo un símbolo de unión entre los puertos de Le Havre y Osaka son los Jardines Japoneses donde las plantas están dispuestas según la más alta tradición de ritos ancestrales. Si lo que se busca es un lugar para la contemplación y la meditación, el lugar adecuado es el Jardín del Silencio; y para la práctica de deportes y rutas en bicicleta hay que dirigirse al primer "pulmón verde" de la ciudad, el Bosque de Montgeon.

Por su parte, las 160 hectáreas del parque Roueles deleitan al visitante con prados, estanques y frondosos bosques que además sirven de escenario para la Mansión Bouteillerie y su palomar del s. XVII, todo un ejemplo de la arquitectura del Pays de Caux.●

**Más información:**  
[www.es.normandie-tourisme.fr](http://www.es.normandie-tourisme.fr)  
[www.normandie-tourisme.fr](http://www.normandie-tourisme.fr)



Bains des Docks de Jean Nouvel. ©OTAH



Maison de l'Armateur. ©F.Dugué



Interior de la biblioteca de Oscar Niemeyer. ©OTAH



Perspectiva del puerto y Dalt Vila.

Se aproxima el verano y la capital de la isla balear, declarada Patrimonio Mundial por la Unesco en 1999, mira al futuro sin olvidar su milenario pasado. Y lo hace con perspectivas esperanzadoras, porque se confía que la ciudad siga despertando en breve, con su particular estilo, tanta fascinación como lo hizo a lo largo de su historia milenaria. Los grandes pueblos del Mediterráneo (púnicos, romanos, bizantinos, vándalos, árabes, cristianos...) sintieron pasión por ella.

# IBIZA

## Sueños de libertad



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



▲ Escena de la feria Eivissa Medieval.

Patrimonio de la Humanidad desde 1999, Ibiza capital es un destino en el que caben todos: los que aman la fiesta, los que disfrutan de la gastronomía, los que se apasionan con la historia, los que sueñan con el sol y la playa, los que prefieren la cultura o los deportes náuticos... Ahora Ibiza capital pone sus ojos en el futuro y está abriendo sus puertas de par en par, eso sí, sin perder de vista su pasado milenario.

Tradicionalmente, el mes de mayo es tiempo de ajetreo en la ciudad de Ibiza. El calendario está salpicado aquí y allá de grandes encuentros festivos, culturales y deportivos que, debido a la pandemia, han perdido presencia internacional: Eivissa Medieval, Media Maratón, etc. Pero, mientras tanto, hay que sacar pecho y seguir presumiendo de ofrecer un destino por el que ya sintieron pasión los fenicios, los púnicos, los romanos, los bizantinos, los vándalos, los árabes y los cristianos. Y sigue... porque Ibi-

### **La ciudad de Ibiza fue declarada Patrimonio de la Humanidad en 1999**

za continúa atrayendo a viajeros de todo el mundo. El turismo es una de sus grandes bazas.

#### **Un destino para todos**

En Ibiza capital hay sitio para todos, así que no importa que tu motivación sea descubrir museos y espacios monumentales o que prefieras conocer su rica cocina tradicional o que hayas decidido descansar y empaparte de sol y playa. Ibiza abre sus brazos a todos y para todos tiene una oferta que no defrauda.



El baluarte de Santa Tecla y la catedral.

### **El boom de Ibiza se produjo con los hippies de EE UU que huían de la guerra de Vietnam**

¿Empezamos por sus atractivos culturales? Pues toca dirigir nuestros pasos hasta el recinto amurallado de Dalt Vila, que fue declarado por la Unesco, en 1999, Patrimonio de la Humanidad. Esta fortaleza, que abrazó las murallas medievales que hubo con anterioridad, fue construida por orden del Felipe II con una estructura de siete baluartes con forma de punta de flecha, situados a distintas alturas y unidos por lienzos de murallas.

#### **Acceso al recinto amurallado**

Se recomienda llevar calzado cómodo para recorrer esta zona, la más alta de la ciudad, que abarca unas 10 hectáreas de superficie que siempre miran al mar.

El conjunto histórico posee cinco entradas, aunque su acceso principal está junto al puente levadizo del Portal de ses Taules, muy cerca

del Mercat Vell, en el arrabal de La Marina. Tendrás que subir por una rampa empedrada y te cruzarás con dos estatuas romanas: la diosa Juno y el guerrero Cayo Julio Tirón, cuyos originales están en el Museo Arqueológico de la ciudad.

Una vez traspasado el portal, entrarás en la plaza de armas, conocida popularmente como El Rastrillo, con un soportal con 10 arcos de medio punto donde en su día se instaló el primer mercadillo hippy de Ibiza. Toca ahora callejear, recorrer los baluartes de Dalt Vila, descubrir

Vistas de la bahía de Ibiza desde el baluarte de Santa Lúcia





Puesto callejero de la feria Eivissa Medieval.



Baluarte de Sant Joan, en Dalt Vila.

***Ibiza es un territorio de libertad y sueños donde todos tienen cabida***

los bonitos rincones blancos del recinto amurallado y quedarte con la boca abierta con los paisajes que contemplarás desde lo alto, con el puerto de Ibiza y Formentera en la distancia.

**Una necrópolis con mucha historia**

Merece la pena que te detengas en la necrópolis de Puig des Molins, que ya existía en tiempo de los fenicios y que está considerada la más importante del Mediterráneo occidental, tanto por la diversidad de sus sepulturas como por su gran extensión y su estado de conservación. Se cree que el cementerio fue utilizado hasta el año 700 d.C. De todo el laberinto de sepulcros solo 340 son visibles desde el

exterior y están excavados en la roca, siendo la mayor parte de ellos de la época púnica.

Junto a la necrópolis de Puig des Molins se halla el Museo Arqueológico, que conserva valiosos restos fenicios y púnicos, además del panteón de los dioses Tanit, Baal Hamon y Eshmun, ligados todos ellos al amor y la fertilidad. Y es que la Ibiza cultural da para mucho.

**Los museos más interesantes**

Y ya que estamos hablando de museos, podemos recomendar también otros interesantes, como el Museu d'Art Contemporani d'Eivissa, con obra de los mejores artistas ibicencos y extranjeros vinculados a la isla; el Museo Puget, situado en



Muelle pesquero.





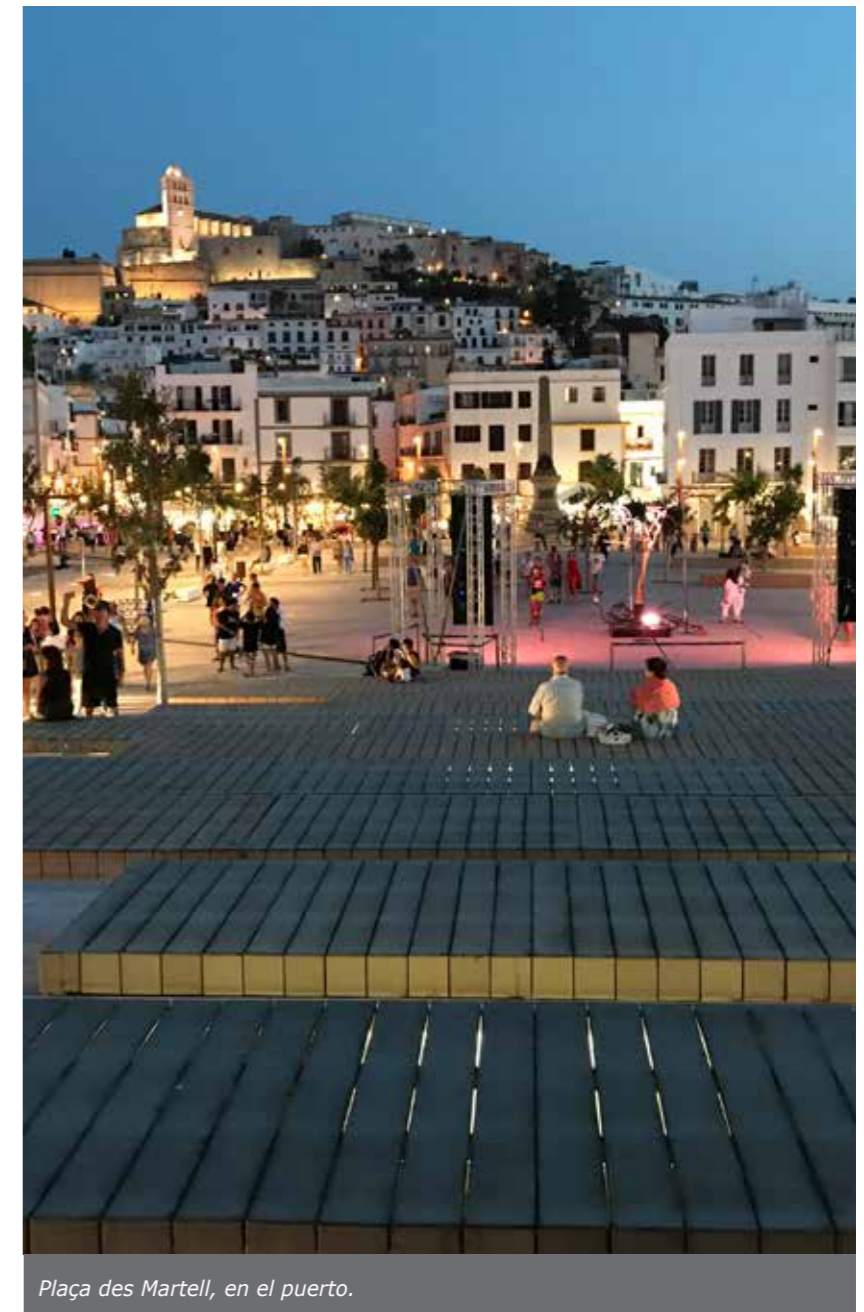
Faro de entrada del puerto y faro de es Botafoc en segundo plano.

**La vanguardia se instaló en Ibiza con la llegada de los hippies norteamericanos**

Can Llaudis, uno de los palacios más hermosos de Dalt Vila, donde podrás descubrir la Ibiza rural plasmada en los cuadros de Narcís Puget Viñas y de su hijo, Narcís Puget Riquer; el Museo Diocesano, ubicado en la catedral; o el Centro de Interpretación Madina Yabisa, donde se muestra la etapa musulmana de la isla y el interior de una torre de la muralla árabe. Y, para terminar, la Casa Colom, donde podrás ver documentos, cartas de navegación, arte y objetos relacionados con la teoría de que Colón nació en la ciudad de Ibiza.

Una de las consecuencias de descubrir una ciudad con pasión es que los jugos gástricos se ponen a trabajar con gran facilidad. Y, en el caso de Ibiza, hay que decir que una de las grandes sorpresas que da la ciudad es la calidad y variedad de sus restaurantes. La cocina marinera es la más reconocida, con platos tan célebres como el "bullit de peix", el "guisat de peix", la caldereta de langosta, la "salmorra" de pescado o la "borrida de rajada", pero también tienen buena fama sus platos de carne, como el "sofrit pagès" o el arroz de matanzas, y los que combinan mar y montaña, como los calamares rellenos de sobrasada.

**Lo mejor de la cocina tradicional**  
Todos estos platos pueden disfrutarse en los restaurantes de cocina tradicional que se hallan repartidos por toda la ciudad, aunque también la oferta gastronómica internacional es enorme. Conviene visitar el Mercat Nou, para descubrir los productos de la



Plaça des Martell, en el puerto.

**La necrópolis de Puig des Molins ya existía en tiempo de los fenicios**

isla, y el Mercat Vell, dedicado a las verduras y las flores, además de las pastelerías, donde podrás encontrar las tradicionales empanadas y cocas de verduras y los dulces típicos.

¿Y si nos vamos, ya con el estómago lleno, a disfrutar del sol y la playa? Porque Ibiza cuenta con tres extensos arenales, rodeados de hoteles, restaurantes, bonitas tiendas y todo tipo de servicios, donde podrás contratar excursiones en barca, practicar



**La Casa Colom alberga objetos y documentos que avalan la teoría de que el navegante nació en Ibiza**

submarinismo, etc. Estamos hablando de la playa de Talamanca, en la bahía contigua al puerto; Ses Figueretes, junto a la entrada de la ciudad en dirección al aeropuerto, y Platja d'en Bossa, el arenal más extenso de la isla.

**Maratones y eventos deportivos**

Ibiza también tiene un amplio calendario de eventos deportivos que se suceden durante todo el año y que congregan a viajeros de todo el mundo. Se celebran maratones, triatlones, aquathlones, competiciones de ciclismo de carretera y de montaña, trail y un largo etcétera. Las pruebas más conocidas son Ibiza Mara-

tón (abril), Vuelta Ciclista a Ibiza en BTT (abril), Media Maratón de Ibiza (mayo), Ibiza Aquathlon (julio), Vuelta Cicloturista a Ibiza (octubre), Ibiza Trail Marathon (octubre), 3 Días de Trail Ibiza (noviembre) y la Carrera Ibiza Patrimonio Mundial (diciembre).

**Artistas, creadores, literatos...**

Hablar de Ibiza es hablar de libertad y de sueños. Es un territorio donde todos tienen cabida y donde todos son protagonistas de su particular historia. Por eso fue uno de los pocos espacios "libres" de España durante el franquismo, gracias en gran parte a la llegada de la cultura hip-

pie, que atrajo a artistas, creadores y literatos que proclamaron en voz impresa la autenticidad y la belleza de la isla.

Con los hippies, el puerto, los barrios marineros y la zona amurallada de la ciudad cobraron vida. Se abrieron bares y salas de fiestas, y numerosos artistas internacionales se establecieron en la ciudad, impulsando la vanguardia y creando galerías de arte y eventos.

Todos estos sucesos generaron una evolución de la ciudad donde primó lo moderno, la autenticidad y una atmósfera libre y natural que también se tradujo en una moda propia de la isla, denominada Adlib, inspirada en las telas naturales, la cal blanca de las casas y el aire desenfadado de los hippies.

**La gastronomía es una de las grandes sorpresas que brinda Ibiza**

De hecho, los primeros hoteles de Ibiza se edificaron en los años 30, si bien el verdadero boom turístico se produjo en los años 60, coincidiendo con la llegada de los hippies norteamericanos que huían de la guerra del Vietnam. Muchos formaron comunas, organizaron los primeros mercadillos callejeros e introdujeron, en plena dictadura franquista, una forma de vida alternativa. Ibiza se convirtió en su Ítaca, al igual que sucedió con otros lugares exóticos del mundo, como Goa, en India, o Katmandú, en Nepal. Y, así, la vanguardia se instaló en Ibiza. Hasta hoy. ●



▲ El arroz a banda es típico de la cocina ibicenca.  
▼ Restaurante La Brasa.



▼ Buñuelos, uno de los postres tradicionales de Ibiza.



Playa de Talamanca.



DESTINO IBIZA



Restaurante Can Mosson by Guillemís.



Homenaje a los hippies, en el puerto.

**MÁS INFORMACIÓN**  
Turismo de Ibiza:  
<https://turismo.eivissa.es/>



**Conseguimos  
mucho con muy poco**

**5'80  
€**

**BECA INFANTIL MENSUAL**

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



[www.fundacionvipeika.org](http://www.fundacionvipeika.org)



Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, Lerín.

**Lerín es un pueblo de la Ribera del Alto Ebro, Navarra, que reúne todo lo que se puede pedir a un destino rural, especialmente en estos días de pandemia.**

# LERÍN

## Modelo de turismo rural



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



Retablo Mayor de Nuestra Señora de la Asunción

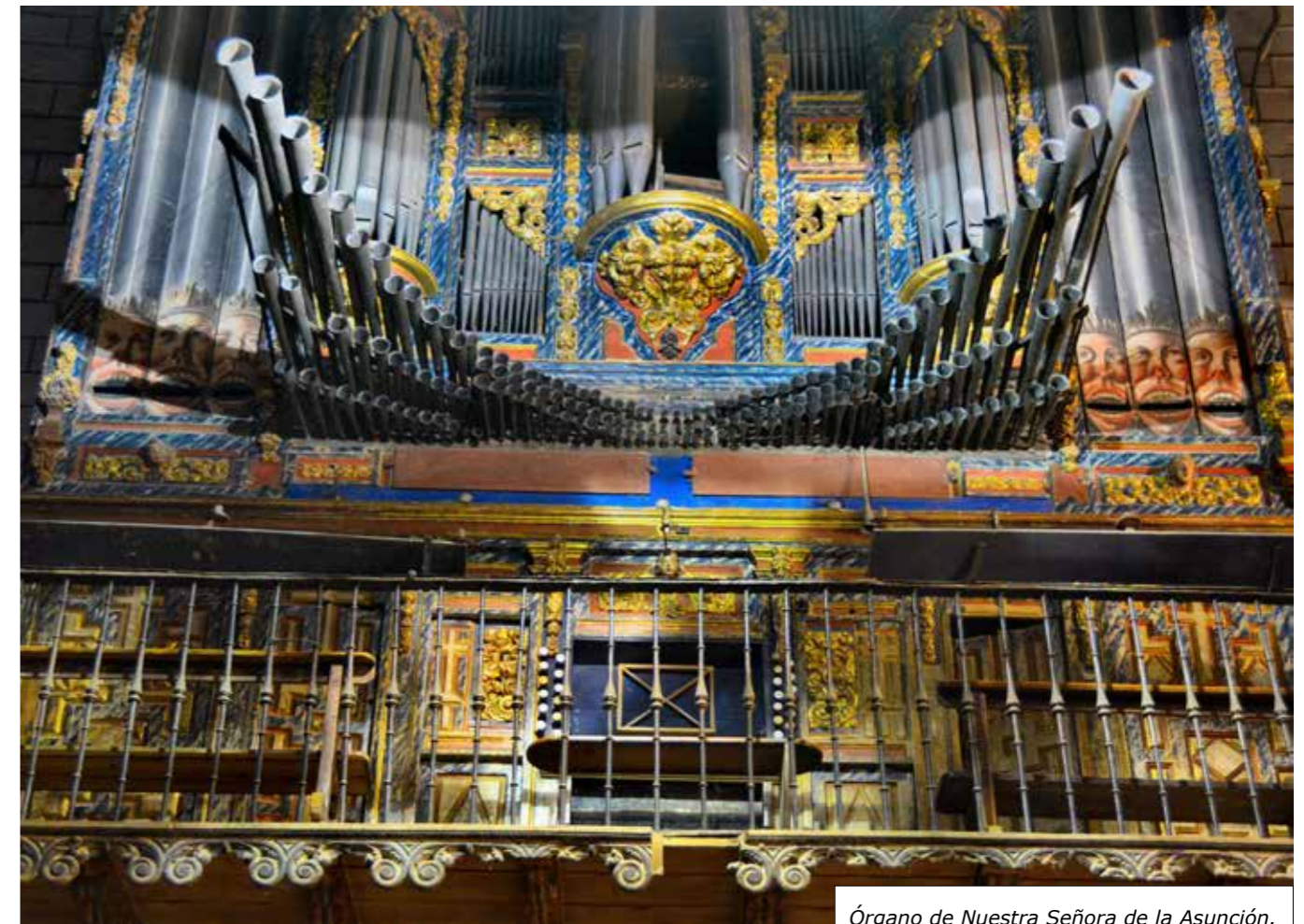
**El retablo mayor de Nuestra Señora de la Asunción es uno de los primeros ejemplos del rococó navarro**

Cuando todavía se discute sobre los grandes cambios que ha traído la COVID-19, si es o no un punto de inflexión en nuestras vidas, hay algo en lo que todos estamos de acuerdo: no sabemos qué va a pasar. La incertidumbre por el futuro ha hecho, por ejemplo, que la mayoría de los turistas prefieran empezar esta nueva era por los viajes de proximidad, poco a poco. Dicen los estudiosos que se han incrementado los desplazamientos cercanos por ocio (en un radio de no más de 300 km.) hasta en un 250% con respecto a 2019. Pero un destino cercano no tiene que ser forzosamente un destino conocido o aburrido. Y España, con sus 8.131 municipios, nos ofrece un catálogo muy amplio de posibilidades.

Otro cambio irrefutable que nos ha traído la COVID-19 es la llamada fatiga pandémica, un síndrome que se caracteriza por la angustia, la ansiedad, la irritabilidad, el insomnio... mezclados en diferentes proporciones y que afecta a más de la mitad de los españoles.

¿Y qué aconsejan los expertos para combatirla? Cambiar de actividad, romper la rutina, mudanza, es decir, viajar. Pero no de una forma drástica. Como a un enfermo convaleciente, nos recomiendan que reanudem la actividad poco a poco. Sin nombrarlo explícitamente, nos están diciendo que ahora lo mejor es el turismo de cercanía, posiblemente en destinos rurales.

Y para seguir el consejo nos hemos trasladado una vez más a Navarra, tierra que ofrece tantas cosas, concretamente a la Zona



Órgano de Nuestra Señora de la Asunción.

Media de la Comunidad Foral, que está salpicada por numerosas localidades de antigua historia en las que todavía se palpa el ambiente genuino, atávico.

Lerín es un pueblo (unos 1.700 habitantes) que está situado en la Merindad de Estella, en la Ribera del Alto Ebro, a 52 km. de Pamplona. Es una villa de larga historia como atestiguan los restos de su castillo del s.XI (dicen que el color de sus murallas enyesadas ha dado nombre al color blanco de Lerín).

Y lo confirman sus casas señoriales del s.XVIII con escudos nobiliarios (vídeo [www.youtube.com/watch?v=p2mvB6Gsfj4](https://www.youtube.com/watch?v=p2mvB6Gsfj4)). Y aunque fue cabeza de un importante condado, no conserva el aspecto marcadamente medieval de otras poblaciones de la zona. Como ha dicho el historiador navarro Juan Jesús Virto Ibáñez, es "un

**La trompetería del órgano está colocada en horizontal, algo típicamente ibérico**

Y aunque fue cabeza de un importante condado, no conserva el aspecto marcadamente medieval de otras poblaciones de la zona. Como ha dicho el historiador navarro Juan Jesús Virto Ibáñez, es "un

pueblo viejo sin casco viejo". Otro autor de renombre, el lerinés Tomás Yerro, premio Príncipe de Viana de la Cultura 2019, ha comparado a la villa con "un buque varado sobre el río Ega".

Efectivamente, Lerín se extiende sobre un acantilado incrustado en ese afluen-

te del Ebro. La calle Mayor lo vertebra y desemboca sobre un mirador desde el que parece que podríamos lanzarnos a volar planeando sobre los pinares y el Área de Protección de la Fauna Silvestre Baigorriana.

Para los lerineses su pueblo es más que milenario, "probablemente el de más importancia histórica de Navarra". Pero nos cuentan que también es un pueblo preparado para el ocio con diferentes rutas para recorrer en bicicleta, paseando, en moto, a caballo, running...

Lerín al atardecer.





Nido de cigüeñas en una chimenea de la conservera El Agricultor.



Panorama desde el Mirador del Ega.

Empezamos nuestro recorrido en la Plaza del Ayuntamiento, un edificio racionalista construido en 1927 por el arquitecto pamplonés Víctor Eusa (1894-1990), y bajamos por la Calle Mayor hasta la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción. Esta es la principal obra arquitectónica de la ciudad. De origen medieval y portada gótica fue transformada en los siglos XVI y XVIII, tiene planta de cruz latina cubierta por bóvedas de crucería. Por su volumen parece una catedral, también por su amplio interior, donde destaca la sillería del coro y el retablo mayor, uno de los primeros ejemplos del rococó navarro.

Me llama la atención su órgano, en el lado del Evangelio, muy dañado en las Guerras Carlistas, que ha sido reciente-

mente restaurado con piezas del órgano del monasterio de La Oliva de Carcastillo.

Construido en el siglo XVIII por tres lerineses, se articula en doce castillos en los que se alojan los tubos metálicos llamados canónigos, algunos con grandes mascarones en las bocas. La trompetería es de tres niveles y está colocada en horizontal, algo típicamente ibérico. La caja churrigueresca de madera es de pino y está policromada. Fue declarado Bien de Interés Cultural en 2002. Aseguran los del lugar que no hay otro pueblo en toda España que, como Lerín, haya tenido a lo largo de la historia 12 organeros.

Seguimos calle arriba y llegamos al frontón. Lerín tiene dos recintos para jugar a la pelota, uno cubierto y este al aire libre, que es el que nos interesa. A simple

***Desde el mirador del Ega apreciamos una larga llanura que acaba donde el Ebro hace de linde con La Rioja***



"Un buque varado sobre el río Ega".





Viñedos de Alconde. Al fondo, Lerín.

**Viñedos de garnacha de las Bodegas Alconde, uva con la que se elaboran rosados "sencillos y disfrutones"**

vista no tiene nada subrayable, pero se nota que no es como los demás. Y así es, ya que aprovecha la pared de la muralla situada a la derecha del pelotari, cuando en todos los demás frontones ese muro está a la izquierda. Así que, el de Lerín es un frontón de derechas.

A un paso está el mirador del Ega sobre el valle del río de este nombre y cuyo recorrido adivinamos entre una densa hilera de árboles como el chopo, el álamo, el sauce, el fresno... Este puede que sea el lugar preferido para los paseantes. Ante nosotros, un centenar de metros abajo, un extenso valle que parece no tener fin. Más al fondo pasa el Ebro, que hace de linde con La Rioja.

Durante todo el recorrido nos han acompañado Nieves Cruz y Alfredo Castillo, matrimonio propietario de dos casas rurales de Lerín. Nos hemos alojado en una de ellas, La Cuca (<http://www.casaruralcuca.com/>), un edificio del siglo XVI restaurado con mimo en un estilo ecléctico y muy personal. Está dividida en cuatro plantas y bodega y entre los galardones que posee destaca Tres Hojas de Roble y 4 estrellas, máximo distintivo hotelero que otorga el Gobierno de Navarra.

Ambos nos cuentan que "hemos respetado y recuperado todos los materiales que ya existían. Por ejemplo, las bodegas excavadas en la roca, allí hemos puesto el jacuzzi, con paredes naturales de alabastrino; la forja, donde aún se ven las huellas del martillo del herrero; las antiguas alhacenas con cristales tallados; la escalera con sus azulejos antiguos; el adobe de las paredes;



Conserva El Agricultor.

**Conservas El Agricultor está especializada desde 1933 en la producción artesanal de verduras**

los aleros mozarabes..." Tanto La Cuca como La Tahona están adscritas a la red nacional Escapada Rural ([www.escapadarural.com](http://www.escapadarural.com)).

Fuera del casco urbano se pueden efectuar interesantes visitas. Una de ellas es la que hacemos a Conservas El Agricultor - <https://conservaselagricultor.es/> - una empresa familiar que desde su fundación, en 1933, dirige la familia Maestu (ya van por la cuarta generación), especializada en la producción artesanal de conservas de verduras. Su producto estrella son seguramente los espárragos blancos "Cojo-



Muralla del Castillo de Lerín.

**El castillo de Lerín (s.XI) atestigua la larga historia de esta población**

nudos pa'ti" (el nombre lo dice todo) que se recogen en primavera. También los pimientos del piquillo, cuyo asado y enlatado a mano hemos podido ver en directo.

En las Bodegas Alconde se elaboran desde 1956 vinos de la DO Navarra, "sencillos y disfrutones", con la variedad de uva garnacha. Y es que la región es vinícola desde hace muchos siglos, al menos desde 1356, año en el que está fechado un documento conocido como La Saca de Lerín en el que se especifica la salida de 96.000 litros de vino (lo que hoy sería 128.000 botellas) a las cercanas tierras de La Rioja y Castilla.

En estas bodegas nos cuentan (ya lo sabíamos) que Navarra es tierra de vinos de calidad. Y para demostrarlo nos invitan a degustar su Rosado de Lágrima. Sorbo a sorbo, comprobamos que

han sido muy merecidos los premios nacionales e internacionales que ha recibido este coupage de garnacha y tempranillo. Goloso, pero elegante, intenso, fresco y limpio, con aromas a frutos rojos. Ideal para tomarlo con queso Idiazabal ahumado, por ejemplo.

Una característica peculiar de estas bodegas es que algunas de sus fermentaciones y maceraciones se hacen en depósitos de hormigón que confieren a los vinos una microoxigenación natural y una temperatura constante.

Desde el barco varado que es Lerín, se comprueba, especialmente de noche, que no hay ningún tipo de contaminación circundante. Ni acústica, ni luminosa, ni olfativa... Y es que en un radio de doce kilómetros no hay ninguna población. El proyecto (ya realidad) de Astroturismo y Cultura Científica del Ayuntamiento

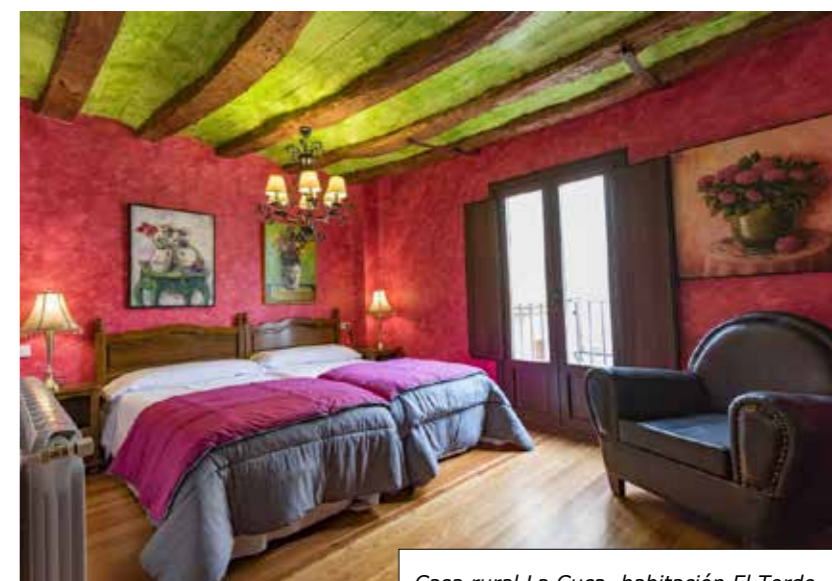
**La Cuca y la Tahona son dos casas rurales que ocupan edificios del s. XVI**

Entrada a la casa rural La Tahona.



de Lerín, que trabaja para formar parte de la Red Mundial de Parques Estelares de Starlight-Unesco, nació en 2017 con el nombre de "Lerín Tierra Estrella". Con él se llevan a cabo observaciones astronómicas nocturnas, charlas sobre el espacio y hasta degustaciones de productos locales inspirados en las estrellas, actividades codirigidas por Teresa Cruz, lerinesa y directora general de la Fundación Andaluza para la Divulgación de la Innovación y el Conocimiento (Fundación Descubre), y Javier Armentia, director del Planetario de Pamplona.

Y cuando amanece, Lerín nos vuelve a ofrecer un precioso espectáculo: los paseos por los pinares del pueblo (vídeo [https://www.youtube.com/watch?v=\\_siJauklYrY](https://www.youtube.com/watch?v=_siJauklYrY)), un amplio (casi cien hectáreas) y denso bosque de pino carrasco que se extiende hasta el río Arga, donde no es difícil ver entre las coscojas, jaras y lentiscos corretear perdices y avutardas y sobrevolando todo alguna majestuosa águila real.●



Casa rural La Cuca, habitación El Tordo.



Casa Rural La Tahona, museo en la cueva.

Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción.





Frontón de Lerín.

*Lerín tiene un frontón distinto, el muro de rebote está a la derecha del pelotari*

## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

Lerín está a 52 km. de Pamplona y 55 de Logroño por la autovía A-12 y la NA-122.

### DÓNDE DORMIR

**Casa rural La Cuca**, es un establecimiento con mucha personalidad situado en el centro de Lerín. Ocupa un edificio del siglo XVI que sus propietarios, Nieves y Alfredo, han restaurado con mimo en un estilo muy personal. Está dividida en cuatro plantas y bodega y entre los galardones que posee destaca Tres Hojas de Roble y 4 estrellas, máximo distintivo que otorga el Gobierno de Navarra a los establecimientos hoteleros.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía lerinesa se basa en los productos natura-

les del campo, especialmente las verduras, aunque también hay influencias de las cocinas vasca, riojana, aragonesa y francesa. A destacar los espárragos blancos y los pimientos del piquillo. Alubias, migas del pastor, gorrín (cochinillo) asado... Y vinos, sobre todo los rosados.

**El Restaurante Galo** en el centro de Lerín se inauguró el 14 de agosto de 1964, los dueños, Valentín Sánchez y Ana López, lo reformaron en 2012. Hoy lo llevan dos de sus hijos. Sus especialidades son los menudicos de cordero, callos y frituras de calamar y gamba.

El **Restaurante Borrasco** en la calle Abadejo 2, es un local que lleva cuatro décadas (tercera generación) ofreciendo platos tradicionales e imagi-

nativos. Espárragos rellenos o frescos con huevos escalfados, cazuelicas de conejo o de ajo-arriero con caracoles, alcachofas frescas con jamón, manitas de cerdo rellenas de foie y jamón ibérico...

Muy cerca de la casa rural La Cuca está la panadería Lucía (calle Mayor 12), un obrador con servicio de cafetería, donde también venden prensa y alimentación. Lugar pintiparado para desayunar una tostada de ajo, entre otras delicatessen locales.

### MÁS INFORMACIÓN

Ayuntamiento de Lerín

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

Turismo de Navarra

[www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)

# top VIAJES

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

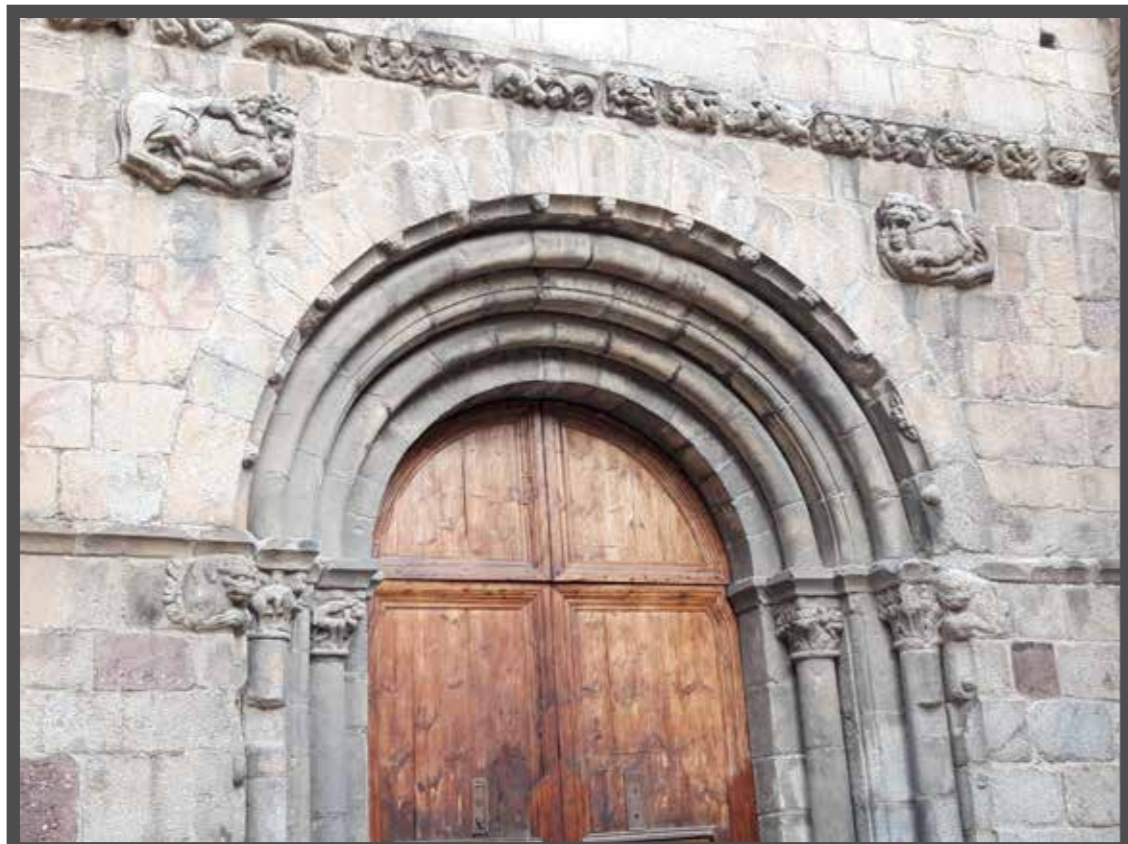
*Puedes acceder gratuitamente  
a todos los números de topVIAJES en la web:*

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

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



Catedral de Santa María.



# Catedral de Santa María Románico exclusivo en los Pirineos

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



**E**n la línea divisoria geográfica que suponen los Pirineos entre la península ibérica y Francia se encuentra la comarca natural del Urgellet, que era, junto con Andorra, el territorio originario del Condado de Urgell.

La población de la Seu, situada a unos 690 metros de altitud y rodeada de montañas entre 1.500 y 2.800 metros, es la encrucijada entre Andorra, la Cerdaña y el bajo Segre. Es, también, la sede del obispado desde el siglo V e incluye la demarcación eclesiástica de Cataluña y Andorra.

Con la llegada de San Ermengol al obispado, en 1010, la ciudad comenzó un proceso espectacular de crecimiento. Encabezó una expedición contra Córdoba y dio comienzo al cobro de las parias, un impuesto que los reyes de taifas pagaban a los reyes cristianos, lo que suponía una inyección espectacular de dinero y, como consecuencia, llevó aparejada la renovación de sus infraestructuras.

Ermengol también inició la construcción de una nueva catedral, la de Santa Maería, la única íntegramente románica de Cataluña, aunque se paralizó al morir accidentalmente mientras dirigía las obras del puente de Bar.

En el exterior de la catedral de Santa María hay que destacar unos capiteles decorados con escenas de personajes y animales en lucha o cazando. En una de sus puertas se encuentran tres parejas de leones devorando a personas, siguiendo el estilo de iglesias italianas como la basílica de Santa María la Mayor de Bérgamo o la catedral de Parma. Desde aquí, la ruta del Pirineo condal nos llevará a pueblos y espacios naturales únicos.



▲ Condado de Urgell.  
▼ Los Pirineos.





Catedral de Palermo.

---

# PUY DU FOU

**La historia hecha espectáculo**

---



TEXTO **HERNANDO REYES**  
FOTOS **PUY DE FOU**



Divertir, emocionar y fascinar parecen ser las premisas de este parque temático asentado en Toledo desde hace dos años y que esta temporada estrena nuevos espectáculos, como siempre, de la mano de los hechos que han trazado la historia de nuestro país.



Puy du Fou poblado árabe.

En Francia Puy du Fou es un hito en cuestiones de diversión. No solamente es el segundo parque más visitado después de Disneyland París, sino que se ha hecho dos veces con el premio Applause Award al “Mejor Parque del Mundo”; se sitúa a 85 kilómetros de Nantes, en la región de La Vendée. Todo empezó en los años setenta con un montaje multidisciplinar llamado Cinéscenie, a cargo de Philippe de Villiers, que narra la historia de una familia local desde la Edad Media hasta la Segunda Guerra Mundial. Tras su éxito se fueron agregando nuevas representaciones en torno a la historia de Francia. Jamás ha habido atracción mecánica alguna, puesto que la tecnología y los efectos especiales son los que dan forma al hilo conductor de unas narraciones visuales que a nadie dejan indiferente.

**Todo empezó con “El Sueño de Toledo”** Castilla La Mancha, y concretamente la

ciudad de Toledo, celebraba hace dos años la inauguración de la versión española de Puy du Fou. Entonces, el parque inauguró con un único espectáculo nocturno llamado *El Sueño de Toledo* que, para muchos, marcó un antes y un después en la fisonomía de los *performances* en España. La presentación hace un fastuoso recorrido por 1.500 años de historia de la Península en un lapso de 70 minutos y sobre un escenario de cinco hectáreas: la celebración de los Concilios de Toledo con Recaredo, el esplendor de los jardines de Al-Mamún en el siglo XI, la expansión territorial de los Reyes Católicos o la inauguración del ferrocarril a mediados del s. XIX son apenas algunos de los episodios de nuestro país que aquí se cuentan.

Con un aforo de 4.000 espectadores, 185 actores, 2.000 personajes, 1.200 trajes de época, varias decenas de caballos y 800 proyectores de luces *El Sueño de Toledo* ha sido un abrebocas para el

futuro que está por llegar a estas tierras manchegas.

### ¿Por qué Toledo?

La respuesta a esta pregunta es más fácil de lo que se pueda creer. En primer lugar, se trata de un emplazamiento a las puertas de Madrid y con magníficas conexiones; en segundo lugar, se necesitaba una ciudad con legitimidad histórica y posibilidades económicas, y por último, España es un país “primo hermano de Francia”, como afirma Erwan de la Villéon, desde la dirección del parque.

Pero es que en Puy du Fou saben muy bien que Toledo es una ciudad central que resume toda la historia de España y la que además, ha estado relacionada con asuntos históricos de gran alcance internacional: los reyes godos, la conquista y reconquista, las tres culturas con Alfonso X, los años de Carlos V, Colón y el descubrimiento de América...

### Promesas hechas realidad

La planificación y la agenda del parque se ha venido cumpliendo rigurosamente a pesar de los contratiempos impuestos por la pandemia. Hace dos años se comunicó que para 2021 llegarían más contenidos y actuaciones; que se presentaría un “parque de día” con espectáculos de diferente formato y algo más cortos que el nocturno *Sueño de Toledo*; se anunció la recreación de poblados históricos por los que pasear animados por los talleres artesanos que los poblarían, y así ha sido. El pasado 27 de marzo se abrían las puertas del parque dando así inicio a esta nueva temporada en



▲ Espectáculo 'A Pluma y Espada'.



▼▲ El 'Sueño de Toledo'.







El Último Cantar.



Poblado de Puy du Fou.

la que es posible en una jornada disfrutar de un espectáculo inmersivo titulado *Allende la mar oceana* que rinde homenaje al descubrimiento de América a través de una experiencia en la nao Santa María; *El último Cantar*, un espectáculo dedicado al Cid Campeador y cuya puesta en escena se nutre de una inédita platea giratoria que permite deleitarse con diversos hechos de su vida, que van desde su juventud en Burgos hasta su muerte en Valencia; *A Pluma y Espada*, un grandioso espectáculo que toma la figura de Lope de Vega y su *Fuenteovejuna* para narrar episodios del Siglo de Oro, entre espadachines que trepan acrobáticamente por los tejados toledanos y caballos andaluces que deleitan con sus pericias; y, por último, *Cetrería de Reyes*, una exhibición aérea sin precedentes en la que más de 200 aves despliegan sus alas en

un espectáculo que se desarrolla en Al Andalus de la mano de Abderraman III el Gran Califa.

Son diferentes atmósferas las que pueden acompañar el recorrido que se hace entre un espectáculo y otro. La Puebla Real, el Askar Andalusi, la Venta de Isidro y El Arrabal son los cuatro poblados que aquí se han recreado y que bien merecen ser visitados con atención, especialmente sus 14 talleres artesanales, donde se puede apreciar, entre otros, a un herrero en su forja o al damasquinador con su puntilla de metal e hilo de oro y plata.

#### **La seguridad sanitaria ante todo**

Las medidas higiénicas se han establecido de acuerdo a las normas impuestas por las autoridades sanitarias, certifica-



Espectáculo A Pluma y Espada

das por Bureau Veritas, el líder mundial en inspección y certificación. El uso de la mascarilla es obligatorio en todo momento y la megafonía del recinto recuerda permanentemente las medidas sanitarias adoptadas. Existen 200 puntos de dispensadores de pie de gel hidroalcohólico dispuestos por todo el parque y 400 puntos adicionales en mesones, casonas, puestos de comida y talleres. Además, en el suelo está marcada la distancia de seguridad y existen zonas específicas y delimitadas para fumadores. En los espectáculos interiores, la ventilación se ha adecuado como medida preventiva frente a la Covid-19.●

**Más información:**

[www.puydufou.com/espana/es](http://www.puydufou.com/espana/es)

PUYDUFOU  
E S P A Ñ A

IMMFLY

# Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

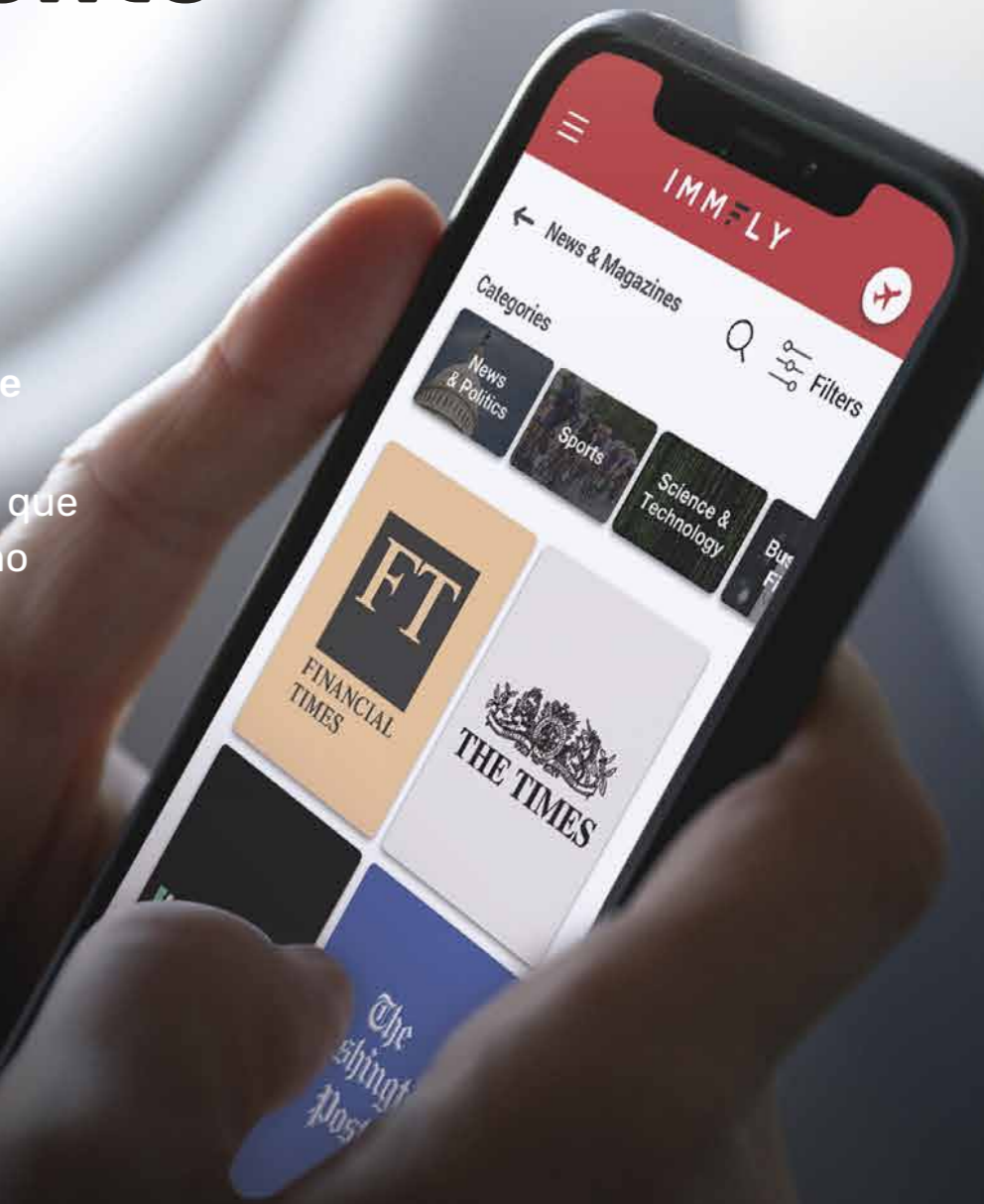
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

- 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.*



**Los hoteles MIM Ibiza y MIM Mallorca inauguran su temporada de verano**



Los establecimientos de la cadena hotelera propiedad de Leo Messi y gestionada por Majestic Hotel Group dan la bienvenida a la nueva temporada estival con renovadas instalaciones y cumpliendo con todas las medidas sanitarias de prevención e higiene. Las reformas que se han llevado a cabo en ambos establecimientos son una clara apuesta por la sostenibilidad y el compromiso con el medioambiente, lo que les ha valido la obtención de la certificación Leed Gold a MIM Ibiza Es Vivé y Leed Silver a MIM Mallorca.

<https://mimhotels.com/es>

**PARADORES celebra la primavera con habitaciones desde 62€**

Paradores lanza una nueva campaña promocional llamada *Revive la primavera* para disfrutar de una primavera segura y responsable respetando las restricciones marcadas en cada comunidad autónoma. Paradores pone a la venta habitaciones a 62,77€ y 97€, según el establecimiento elegido para viajar hasta el 18 de junio.

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



**Inauguración oficial del MANDARIN ORIENTAL RITZ, MADRID**

Isabel Díaz Ayuso, José Luis Martínez-Almeida y Miguel Ángel Sanz Castedo fueron los encargados de inaugurar el renovado hotel Ritz de Madrid, junto a Greg Liddell, director general del establecimiento, James Riley, CEO de Mandarin Oriental Hotel Group,

y Pablo Bravo, consejero de Olayan Group en España.

Mandarin Oriental Ritz, Madrid abrió el pasado 15 de abril oficialmente sus puertas tras la reforma más ambiciosa y extensa de sus 110 años de historia con un acto inaugural que tuvo lugar en el interior del hotel.

El renovado hotel es el resultado del profundo y cuidado trabajo de profesionales de diversos ámbitos. El arquitecto español Rafael de La-Hoz y la diseñadora de interiores Dorothee Boissier, de Gilles & Boissier, han realizado el carácter y carisma del hotel mientras que el *tres estrellas* Michelin Quique Dacosta firma la innovadora propuesta gastronómica, materializada en tres nuevos restaurantes y dos bares que nacieron con la intención de conformar uno de los destinos culinarios más innovadores de España.

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



**Ofertas exclusivas de GECKO HOTEL & BEACH CLUB y NOBU HOTEL IBIZABAY**

Una experiencia única disponible a partir de 1.400€ por persona, para estancias de dos personas. Incluye dos noches en Nobu Hotel Ibiza Bay, transfer a Formentera en el yate privado SAY Carbon —con travesía de 4 horas y comida incluida—, traslado a Gecko Hotel & Beach Club en un e-Mercedes desde el puerto de Formentera y dos noches de estancia en Gecko Hotel and Beach Club.

En Nobu Ibiza Bay los clientes contarán con desayuno completo en el restaurante Chambao y dispondrán de un crédito de 85 euros para comida y bebida dentro del hotel. En el caso de Gecko Hotel & Beach Club, además de un completo desayuno buffet asistido, quien escoja esta propuesta disfrutará de una botella de vino de cortesía.

[www.nobuhotelibizabay.com](http://www.nobuhotelibizabay.com)  
[www.geckobeachclub.com](http://www.geckobeachclub.com)



**BAOBAB SUITES creará un centro de interpretación de cetáceos**



Tenerife se convierte en el tercer santuario del planeta para los cetáceos, junto a Australia y Sudáfrica, una iniciativa promovida por la Asociación de Cetáceos Sur de Tenerife, en cuyo comité está el cinco estrellas Baobab Suites.

En su compromiso medioambiental, el hotel de Costa Adeje prevé la construcción de un centro de interpretación de cetáceos para la divulgación y la erradicación de las prácticas no respetuosas y furtivas.

Baobab Suites pone a disposición de sus clientes un catamarán para el avistamiento de cetáceos de forma sostenible, legal y respetuosa con el medio ambiente.

<https://baobabsuites.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)

**Reapertura del SIXSENSES DOURO VALLEY**

Six Senses Douro Valley reabre con un aspecto renovado después de algunas intervenciones en el spa y en el Open Kitchen. Las mejoras del spa incluyen una piscina renovada que ahora cuenta con un circuito de hidroterapia con potentes chorros para las piernas, la zona lumbar y el cuello; cromoterapia Led subacuática que crea una secuencia de color constante, y una terapia de sonido relajante bajo el agua con diferentes vibraciones durante el día. Las ondas sonoras viajan mucho más rápido a través del agua que en el aire. ¡En el océano, el sonido de una ballena jorobada puede viajar miles de millas! Nuestra cabeza está llena de tejidos que contienen agua y pueden transmitir ondas sonoras cuando estamos bajo el agua escuchando música. Agregar agua caliente a esto tiene un efecto terapéutico profundo, científicamente probado. [www.sixsenses.com](http://www.sixsenses.com)



# INCLÁN BRUTAL BAR

## Canalla, kitsch y viceversa

TEXTO HERNANDO REYES

**Ubicado en el callejón de Álvarez Gato, donde R. M. del Valle Inclán se inspirara para su obra "Luces de Bohemia", se encuentra este espacio en el que la originalidad de los platos del chef Joaquín Serrano y los más divertidos cócteles son simplemente brutales.**

Arroz meloso de pato.



Pandas Bao.



Tataki de atún.



No cabe duda, este es uno de los lugares de moda entre los madrileños, un sitio para gente joven de cualquier edad donde tiene cabida cualquiera a cualquier hora; algo muy a tener en cuenta en esta época de cierres y prohibiciones pues al estar abierto entre comidas se convierte también en un espacio para las tertulias siempre amenizadas por una de sus fortalezas, la coctelería. Divertido y sui generis es el segundo local abierto por Rosi y Lucian, quienes desde su aterrizaje en España en 2012 quisieron traer un punto de locura al centro de la capital. En 2016 abrieron Rosi La Loca Restaurante y desde 2018, cuando inauguraron Inclán Brutal Bar en el Barrio de Las Letras, no han dejado de transmitir emociones a través de un concepto en el que originalidad, diseño y calidad van de la mano.

### Los fogones de Joaquín Serrano

El corazón del lugar no es otra cosa que su propio equipo, un grupo de jóvenes con mucha actitud y llenos de ganas de transmitir lo que ellos consideran una experiencia BRUTAL. A su joven chef, Joaquín Serrano, le hemos seguido los pasos tras su formación en la Escuela de Gastronomía y Hostelería de Toledo: Celler de Can Roca, Club Allard, Fismuler, Kabuki Wellington o Efímero, entre otros. Decidido a apostarle



al producto nacional, Serrano fusiona sus platos con otros sabores del mundo creando una mezcla de sensaciones que llevan al comensal a viajar por distintos rincones del planeta a través de diversos formatos. La vajilla, compuesta de exclusivos diseños, que aportan diversión y un toque de surrealismo, son obra de José Piñero (El Taller de Piñero) el célebre "Maître Céramiste" de los más grandes chefs de nuestro país. Su gran barra —aunque ahora sin servicio por las medidas sanitarias—es punto de encuentro de los amantes de la coctelería, y la terracita del patio interior es toda una coquetería.

### Diversión gastronómica como nunca antes

Inyectar una burrata con pesto y Bloody Rosi es toda una experiencia con la cual empezar una velada que aquí consigue toda la exclusividad de una forma lúdica. De obligatorio mandato son las zamburiñas que, a la plancha con mayo kimchi se brasean en mesa con un soplete (la delicia de los instagramers). Los Baos Kung Fu, servidos sobre una llamativa cerámica en forma de oso panda, van rellenos de costilla de cerdo confitada y encurtidos; mientras que el Tataki de Atún es un plato imprescindible que lleva una cama de wakame, chipotle y sésamo crujiente y que el humo del hielo seco con que se pone en escena dispara las miradas de todos. Los arroces son ya míticos, y entre ellos el más solicitado es el meloso de pato, toda una oda a Valencia y al magret, aunque el ibérico con pluma y flor de alcachofas es otra delicia.

Limonadas de autor, experimentados cócteles provenientes de un imaginario absolutamente cosmopolita o diversas sangrías ayudan no solamente a acompañar las creativas recetas sino a entender que en Inclán

Brutal Bar se bebe y se come a partes iguales. Aquí todo son estímulos para inundar los sentidos y si aún quedan dudas, lo más recomendable es pedir un Funky Monkey, un trago largo de perfil tropical, con una mezcla de ronnes especiados y añejos que consiguen que el cordial plátano casero y el coco lo transporten al Caribe. Y si usted pretende poner a prueba el concepto de fusión pídase una Margarita Brutal que, ahumada y especiada, consigue conectar mezcal y curry con la acidez de la piña y el dulzor del mango. No hablaremos de los postres porque consideramos que es el lector quien debe descubrirlos por sí mismo para nunca olvidarlos.●

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

## TASTY POKE BAR

### El triunfo de la comida hawaiana

TEXTO PILAR ORTEGA

**Desde su tímida apertura, en 2017, esta cadena de "fast-food" saludable cuenta con 20 locales repartidos por España, Brasil e Italia.**

Los primeros restaurantes de *poke* en Madrid capital se abrieron en 2017, dando paso a un concepto gastronómico exótico, prácticamente desconocido hasta entonces. El *poke* es un célebre plato de origen hawaiano con fusión japonesa que se caracteriza por ser saludable, fresco y económico. Y además tiene la particularidad de que cada comensal elige los ingredientes que más le gustan (base, proteína, *toppings*, salsas y especias) para crear un plato a su medida. Uno de los restaurantes pioneros en proponer este producto como *fast-food* saludable fue Tasty Poke Bar.

Hoy, los saludables *pokebowls* de Tasty Poke Bar se han consolidado en el panorama gastronómico y se han convertido en tendencia. Consisten en una

base de arroz o vegetales, con pequeños dados de pescado macerados en soja y aceite de sésamo, junto a una gran variedad de ingredientes frescos, como verduras y frutas, aderezados con un toque exótico.

#### De moda

Los *pokebowls* tienen cada día más adeptos y esta moda está ya instalada entre un amplio sector de gente joven, si bien, con el transcurso del tiempo, ha cautivado a todo tipo de público. Y es que, ciertamente, contienen todos los nutrientes necesarios para una dieta equilibrada, son económicos y se preparan rápidamente. Y, además, se sirven en restaurante, a domicilio o en formato especial para llevar.

Tasty Poke Bar ha ido introduciendo novedades, desde su

apertura, para adaptarse a los consumidores actuales y ha incorporado, por ejemplo, el *poke* vegano con la *heura* (carne 100% vegetal) como ingrediente estrella. O el pollo como opción de proteína, algo inédito en un *pokebowl* hasta la fecha. Además, el nuevo menú de Tasty Poke incluye dos *New Hits*, dos nuevas combinaciones con el salmón como base: Philly Salmon y Cream Teriyaki.

#### Una historia de éxito

La corta historia de Tasty Poke Bar sólo podría definirse con dos palabras: éxito y compromiso. Todo empezó en octubre de 2017, cuando abría sus puertas un pequeño restaurante en el número 119 de la calle de San Bernardo de Madrid. Aquel pequeño local no pudo tener mejor acogida, por lo que los socios decidieron aprovechar la coyuntura para la expansión de su propuesta. Era la única posibilidad de mantener un negocio en el que habían invertido mucho y habían apostado por el mejor producto. Y en la actualidad, esta *start-up* cuenta con más de 20 locales, tanto en España como en Sao Paulo (Brasil) y Bolonia (Italia), gracias a sendos modelos de Master Franquicia.

En 2020, Tasty Poke renovó su imagen a propósito, alejándose del concepto hawaiano del surf, el mar y los colores turquesas, que denotan tranquilidad, calma y relax, y optó por una nueva decoración inspirada en la selva, en la que predominase lo salvaje, la aventura y lo atrevido. Con este cambio querían ofrecerse como una marca atrevida que sale de la jungla para comerse el mundo. Y por eso, para avalar estos valores, se ha servido de símbolos tribales e imágenes y colores que tienen vinculación con la selva, ofreciendo así un aspecto más fresco y natural.

#### Jóvenes y emprendedores

Los fundadores de este concepto de negocio son tres jóvenes emprendedores apasionados del deporte y la comida sana que se inspiraron en negocios similares de Estados Unidos: Jaime Farto (licenciado en Derecho en la UCM y exmanager en Teatro Kapital), David Salvador (licenciado en Odontología en la UCM) y Gema



Salvador (licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas en la UCM). Todos tienen hábitos de vida saludables, son amantes del deporte y de la comida sana y se pusieron de acuerdo para dar un toque personal a este concepto de restaurante sano, sabroso y económico. Recientemente, Tasty Poke Bar incorporó como socios al fondo RBU, fundado por Pablo Nuño, Ángel Terrés, José Antonio del Castillo y el futbolista Álvaro Morata. En la actualidad, solo en Madrid capital, Tasty Poke Bar cuenta con siete locales en: San Bernardo, 119; Orense, 21; Ponzano, 46; Intercambiador de Moncloa (local 29); Núñez de Balboa, 56, y Méndez Álvaro, 77. Y otros tantos en Las Rozas, Pozuelo de Alarcón, Las Tablas, Boadilla del Monte, Majadahonda y Collado Villalba. En el resto de España, cuenta con restaurantes en A Coruña, Murcia, Oviedo, Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria, San Sebastián y Vigo. ●

<https://tastypokebar.com/>



## RESTAURANTE CILINDRO

### La excelencia de fusionar Perú y Asturias

TEXTO HERNANDO REYES

**Lo mejor de la cocina criolla peruana y conocidos platos del recetario español, fundamentalmente del asturiano, confluyen en este segundo restaurante de Mario Céspedes y Conchi Álvarez donde las elaboraciones "al cilindro" tienen especial protagonismo.**

Arroz meloso de pato.



Pandas Bao.



Nacho de atún.



Corría el año 2015 cuando el matrimonio conformado por el peruano Mario Céspedes y la asturiana Conchi Álvarez habría en Madrid su restaurante Ronda 14 tras el éxito de su homónimo en la población de Avilés. Cilindro es su segundo local en Madrid y en él recurren a la cocina criolla peruana y a los guisos más potentes del recetario español, básicamente del asturiano. Así, sabores ahumados, fondos complejos, cocciones reposadas y reducciones lentas ensalzan una materia prima de origen netamente nacional.

#### ***Fuera epígrafes, fuera corsés***

Se diría que la carta de Cilindro es un conjunto de platos desenfadados, tradicionales, fáciles y "al natural", puesto que está enfocada para poder compartir. De hecho, en el 90% de los casos es posible pedir medias raciones. Ciertamente son muchos los que identifican a Cilindro con ceviches peruanos de intensidad aromática, y es que aquí se maceran con ingredientes tan andinos como el rocoto o el huacatay.

Si al picoteo nuestro los peruanos se refieren como "piqueo", en este restaurante una opción de tapa muy recomendable es el torto de maíz asturiano relleno de rabo de toro, salsa criolla y rocoto que se presenta en una versión refinada para ser comida de un bocado. Otra sugerencia para picotear es el



rollito asturiano con salsa de chifa relleno de guiso de vaca vieja estofada con chorizo y especias orientales, un plato que recuerda alguna receta de platos callejeros asiáticos y que sin embargo en el paladar evidencia la calidad de la carne usada y transmite los típicos sabores del Principado. De base española son también la dorada en tempura con salsa de escabeche y ají panca, un delicado homenaje a la fritura andaluza y a nuestros escabechados con guñón peruanos; la lengua de vaca con salsa de mote, hierbabuena, rocoto y reducción de cordero, y los callos al cilindro sobre pastel de morcilla asturiana.

#### ***Lo criollo como referencia***

De la cocina criolla Mario ha tomado el ají de pollo, un plato en el que se aprecian a la perfección las notas ahumadas que aporta la leña; el lomo saltado, muy trabajado y perfecto; la causa de langostino, salmón y chile; el tamalito de costilla y el pulpo con guiso de olluco y aceituna botijo. Este último es una evolución de un guiso popular criollo, el olluquito con charqui, cuya base es una patata andina usada por los incas que se ha refinado y en el que se ha sustituido la tradicional carne seca que acompaña el olluco por un excepcional pulpo gallego. Sobresalen también los postres, todos ellos caseros incluyendo los helados con y sin lactosa. Recordemos que el nombre del restaurante es un homenaje al horno de leña que en Perú llaman "cilindro". Se trata de un adminículo vertical precisamente con forma cilíndrica, con carbón o leña en la base y con una rejilla de la que penden unos ganchos de acero en los que se cuelgan las carnes para dar ese olor a ahumado que define a este instrumento.

#### ***Vinos y más vinos***

Para acompañar la oferta culinaria, Cilindro cuenta con una carta de vinos de unas cien referencias seleccionadas personalmente por Conchi Álvarez en la que están representadas distintas denominaciones de origen del país (más de 35) así como vinos de las regiones productoras internacionales más reconocidas. También hay una cuidada y amplia variedad de vinos por copas y cócteles con pisco para animar entre horas la zona de barra.●

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



## ÔVEN MOZZARELLA incorpora a su carta la pasta alla rueda de Pecorino Romano

La pasta 'Tagliatelle alla rueda de Pecorino Romano'. Se trata de un novedoso método que desarrolla la técnica italiana del 'mantecare', que agrega más sabor y espesor a la receta. Su ceremoniosa presentación en mesa es uno de los puntos más singulares de la elaboración, ya que se prepara en el interior de una rueda de queso de oveja ante los ojos del comensal.

El toque distintivo que Ôven Mozzarella ha querido añadir a esta receta lo aporta la trufa. El aroma y sabor dulce de este alimento, considerado uno de los más cotizados del mundo, supone el contraste ideal al intenso gusto con notas picantes del Pecorino Romano, potenciado por su elaboración en rueda.

Gran Vía, 55 - Madrid  
[www.oven.es](http://www.oven.es)



## VIVA MADRID firma el brunch que Madrid necesitaba

La taberna inusual de Diego Cabrera, ubicada a escasos metros de su Salmon Guru, estrena un formato de brunch que combina música, cócteles, platos diseñados por el cocinero Víctor Camargo y el encanto castizo de uno de los locales con más historia de Madrid.

Ya sea en el interior del local o en su coqueta terraza, una de las más apetecibles del barrio de Las Letras, la propuesta puede disfrutarse el último domingo de cada mes, de 12:00 a 16:30 horas, y funciona bajo reserva previa



Calle Manuel Fernández y González, 7 - Madrid  
[www.restaurantevivamadrid.com](http://www.restaurantevivamadrid.com)

## EL RESTAURANTE AUGAE SAL, en Santiago de Compostela, recibe 1 Sol Repsol 2021

Auga e Sal es reconocido con 1 Sol Repsol por "la calidad del producto, la intención de elaborar una cocina honesta y coherente; servicio atento y profesional, así como una bodega con inquietudes. Un restaurante que justifica hacer kilómetros o parar a conocer en medio de un viaje", según los criterios de evaluación de la Guía Repsol

El chef Áxel Smyth ha sido el encargado de recoger este galardón junto al gerente y propietario, Alberto Ruiz-Gallardón, capitanea el equipo del restaurante Auga e Sal en la ciudad de Santiago de Compostela.



Rúa da Fonte de Santo Antonio, 8 - Santiago de Compostela  
<https://augaesal.com/>

## COBO ESTRATOS, el nuevo espacio del chef Miguel Cobo, recibe 1 Sol Repsol

Cobo Estratos, el nuevo espacio de Miguel Cobo, alberga dos restaurantes diferentes, con cocinas independientes: Cobo Tradición (abierto al público desde octubre de 2020) y Cobo Evolución. Cobo Tradición es una tasca evolucionada en la que se puede degustar la cocina de la tierra y la cocina del mar: platos sencillos y sabrosos del recetario más tradicional

Plaza de la Libertad, 9- Burgos  
[www.coboestratos.com](http://www.coboestratos.com)





## OGRELO Y ORECANTO presentan sus jornadas del bacalao

### Degustación de bacalao



Hasta primeros de mayo, el bacalao será el protagonista de los fueros de carta de ambos restaurantes, en recetas clásicas y modernas, y también en formato degustación.

El bacalao se suma estas semanas a la amplia oferta de pescados, mariscos y carnes gallegas de Ogrelo y Orecanto, en un recorrido gastronómico por el corazón de Galicia a través del mejor producto fresco.

Av. Somosierra, 18 - San Sebastián de los Reyes  
[www.restauranteorecanto.com](http://www.restauranteorecanto.com)

Menorca, 39 - Madrid  
[www.restauranteogrelo.com](http://www.restauranteogrelo.com)

## PEPE&CRO Y CHIRÓN crean la croqueta más castiza de la capital, ¡de cocido ma- drileño y con estrella!

José Camacho, al frente de la firma de croquetas a domicilio, e Iván Muñoz, en los fogones del restaurante Chirón con estrella Michelin, han unido sus fuerzas y su buen hacer para traernos la 'bolita' más castiza, como no podía ser de otra manera, ¡de cocido madrileño!

Como todas las que se hacen en este obrador, son 100% naturales, crujientes por fuera y extra cremosas y sabrosas por dentro y llegan congeladas, listas para freír, directamente a la puerta de casa ¿Pedimos?

Con estas ya hay 24 sabores para elegir.



Pepe & Cro - [www.pepeandcro.com](http://www.pepeandcro.com)  
Chirón - [www.restaurantechiron.com](http://www.restaurantechiron.com)

## CAFÉ DE LA PLAZA en el Hotel Pestana - La terrazza que no te esperas en la Plaza Mayor

Ubicado en el patio interior del hotel, este espacio acristalado se convierte en un sitio único dentro de la mítica Plaza Mayor donde poder disfrutar de la carta de tapas y platos para compartir que firma el chef Borja Veguillas.

Con acceso directo desde la Plaza Mayor y la Calle Imperial, el restaurante está ubicado en la antigua estación de bomberos, hoy la zona más especial del edificio y uno de los secretos mejor guardados de la zona.



Calle Imperial 8 - Madrid  
[www.pestanacollection.com](http://www.pestanacollection.com)

## SADDLE se alza con dos Soles Repsol

Este galardón, que llega tan solo unos meses después de conseguir su primera estrella Michelin, reconfirma a Saddle como uno de los lugares claves en el mapa de la alta gastronomía en nuestro país.

Su propuesta culinaria, diseñada por el chef Adolfo Santos, gira en torno a tres pilares fundamentales: tradición, elegancia y temporalidad, con una carta de raíces clásicas contemporáneas.



C/ Amador de los Ríos, 6 - Madrid  
[www.saddle-madrid.com](http://www.saddle-madrid.com)

## ZIELOU

presenta su receta más primaveral para elaborar desde casa:  
*gazpacho de nísperos y mango*

**E**Zielou, el restaurante de estilo neoyorkino situado en las alturas de la Estación de Chamartín, junto a su maestro de fogones Kiko Solís, presentan una receta primaveral inspirada en las raíces alicantinas del chef: Gazpacho de nísperos y mango con polvo de lima, arroz frito, tomate seco y ralladura de pecorino. Un plato delicioso y fresco que acompaña a la perfección cualquier comida o cena, con una elaboración sencilla y un resultado tan agradecido como saludable.



### Ingredientes:

- 260 ml de jugo de nísperos
- 70 ml de jugo mango
- 8 ml vinagre de Jerez
- 20 g cebolla blanca.
- 1 tortilla arroz
- 20 g tomate semi seco
- 10 ml jugo lima kaffir
- 20 g Maltosec
- 6 g queso pecorino trufado
- Brotes frescos y flores

### Preparación:

- \* Trituramos los nísperos con el mango, la cebolla, el vinagre y el aceite de oliva hasta que quede fino con una textura cremosa.
- \* Lo colamos para deshacernos de las impurezas.
- \* Trituramos el tomate seco hasta conseguir una emulsión.
- \* Por otro lado, juntamos el jugo de la lima kaffir junto al Maltosec, hasta conseguir un polvo con textura de tierra.
- \* Rallamos el queso pecorino.
- \* Freímos la tortilla de arroz.
- \* Finalizamos montando el plato en un recipiente hondo. Incorporamos la sopa, colocamos la tortilla encima del plato, ponemos los puntos del tomate seco, el polvo de la lima, el queso rallado y acabamos decorando con flores y brotes.

Reinventando la receta tradicional, este gazpacho es un juego de sabores dulces y amargos, en perfecta combinación, ideal para sorprender a invitados o familiares cualquier día. ¡Una receta muy Zielou para cocinar desde casa!

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

## LA CAÑADA, cumple 50 años

**L**a Cañada, fundada por Agustín Verdasco en 1970, sigue su exitosa trayectoria gastronómica, tras cumplir cincuenta años apostando por la cocina tradicional española. Son platos elaborados con producto de excelente calidad y con el secreto de las recetas de siempre.

Cómo bien cuenta Marco Verdasco "el secreto de estos 50 años ha sido la constancia en el trabajo, la dedicación en el servicio al cliente para que se sienta como en casa y la atención a los proveedores para mantener la alta calidad de siempre".

Ubicada a pocos kilómetros de Madrid, rodeada de naturaleza y alejada del ruido de la ciudad se encuentra La Cañada, en el municipio de Boadilla del Monte al oeste de la capital.

La Cañada tiene una amplia oferta gastronómica, destacando en sus entrantes la ensaladilla wamba, las croquetas de cocido, y las alcachofas en flor.

Para los más carnívoros le recomendamos, el cordero y cochinillo asados, el cachopo asturiano con jamón ibérico y queso manchego, o el chuletón de vaca vieja.

Y para los que les guste más el pescado, la merluza, en cualquiera de sus formas, el tartar de atún sobre crema de aguacate o los chipirones de Huelva encebollados les sorprenderán.

No podemos olvidar el "Cocido Madrileño" servido en dos vuelcos, cocinados en un puchero de barro individual a fuego lento con carbón de encina, tal y como marca la tradición en la familia.



Ctra. M-501 Km 2,5 - Boadilla del Monte  
[www.restaurantelacanada.com](http://www.restaurantelacanada.com)



### **BONDUELLE lanza 'Tus Recetas', la nueva apuesta de la compañía que aún practica, sabor y salud**



**R**ecetas deliciosas y sanas, listas en 3 minutos: Rústica, Mediterránea y Campestre.

'Tus Recetas' destaca del lineal de conservas vegetales por su sabor sutil y equilibrado, ofreciendo un plato sano a la vez que sabroso. La gama está diseñada para adaptarse a los gustos y estilo de vida de cualquier hogar con sus tres recetas deliciosas.

Receta Rústica, para los más tradicionales. Esta combinación formada por patata, judías verdes, zanahoria, cebolla, champiñones y romero es una auténtica delicia.

Receta Mediterránea, para los más sencillos

Con personalidad y ese toque fresco, la receta Me-

diterránea combina judías verdes, zanahorias, berenjenas asadas, pimientos rojos y tomates secos con un toque de ajo y perejil.

Receta Campestre, para los más gourmets

El dulzor de los guisantes y de las zanahorias con un toque de nata, junto con los champiñones, la cebolla y el perejil convencerán a toda la familia.

**Bonduelle**  
[www.bonduelle.es](http://www.bonduelle.es)

### **La edición limitada más especial de la caja pasteles de PASTERÍA MALLORCA**

La icónica caja de pasteles de Pastelería Mallorca se viste de gala con dos de los estampados más emblemáticos de Zubi: Cherry y Morocco, evocando la esencia y sabores de Marruecos y Japón.

Para completar el viaje, se han creado dos pasteles de edición especial, el Mer Zubi y el Elena Zubi, que a través de sus sabores y texturas transportan a cada uno de estos países.

Esta edición limitada forma parte del ciclo de colaboraciones que Pastelería Mallorca está llevando a cabo para celebrar su 90º aniversario.

**Pastelería Mallorca**  
[www.pasteleria-mallorca.com](http://www.pasteleria-mallorca.com)



### **Los arroces "para torpes" de QUINCE NUDOS: ¡12 minutos al horno y siempre perfectos!**

Esta nueva propuesta que llega directa del restaurante a tu casa está tan bien ideada que ni al más inexperto cocinero –ese que casi necesita tener un extintor cerca cuando entra en la cocina- podría salirle mal. Tan solo hay que seguir las instrucciones al pie de la letra para conseguir un arroz con el que dejar boquiabierto a la familia o invitados.

En cuanto a las opciones, hay para todos los gustos: A banda con vieiras; De gamba roja y toque picante de curry rojo; Del señorito, con pescados desespinaados; De carrilleras de ibérico estofadas al vino de Cangas... Y también para cada ocasión, porque solucionan desde una cena en casa, a una comida con amigos... ¡así nos olvidamos de cocinar y dedicamos el tiempo a la familia o invitados!



La carta de arroces (y otras propuestas que se envían a domicilio) se puede consultar en [www.restaurantequincenudos.com](http://www.restaurantequincenudos.com). Los pedidos se pueden hacer en la tienda online de la misma web o a través del teléfono 984112073.

### **KAIKU Sin Lactosa propone el bizcocho salado más ligero de la primavera**

**R**eceta de bizcocho marmolado de calabacín y chocolate isin azúcar ni lactosa!

Ingredientes

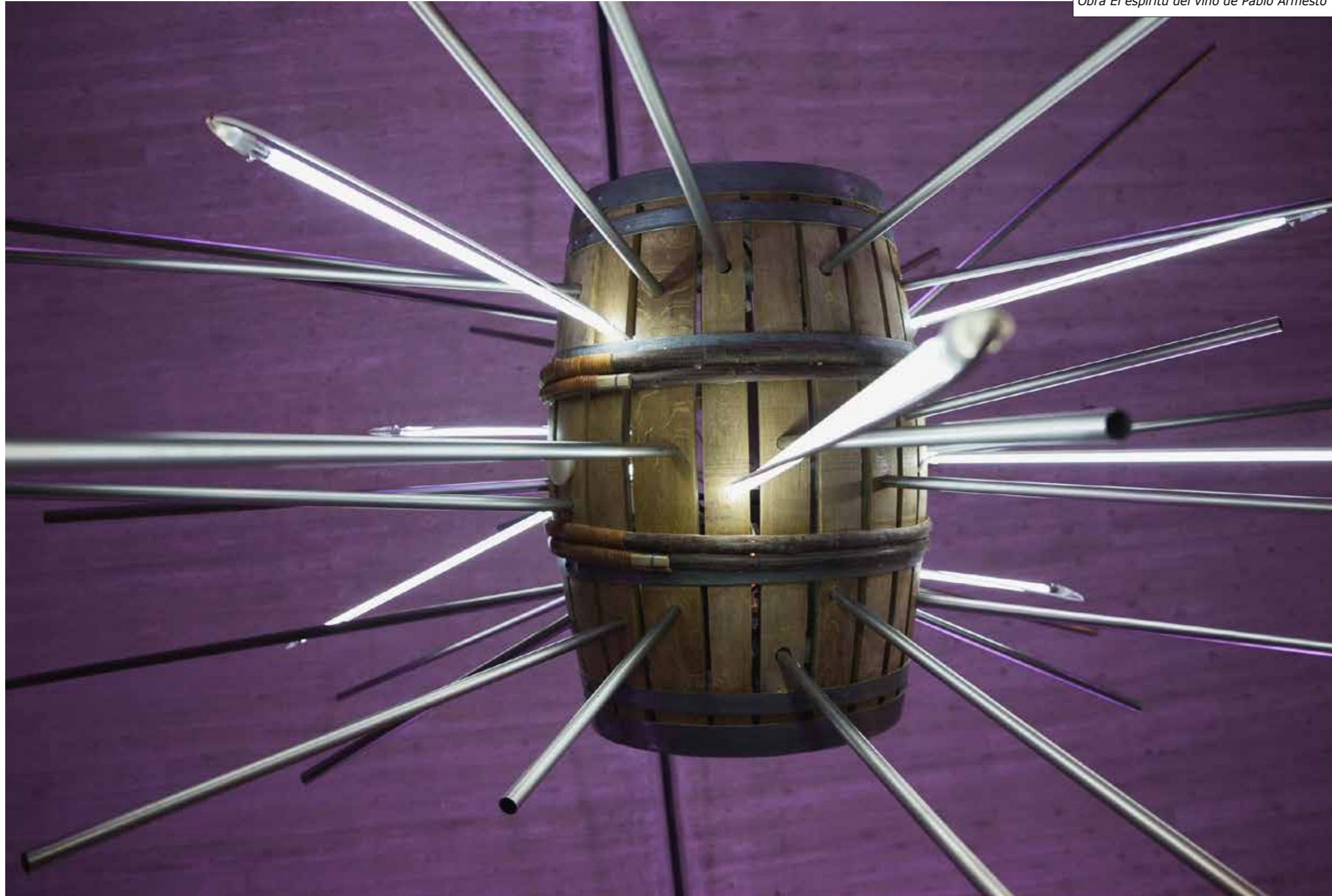
- 200 gramos de harina de avena
- 125 gramos de calabacín triturado y escurrido
- 40 gramos de cacao puro
- 2 plátanos medianos
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de leche semidesnatada Kaiku Sin Lactosa
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

Entra [aquí](#) para ver la receta paso a paso.

<https://kaikusinlactosa.com/>



Obra *El espíritu del vino* de Pablo Armesto



*BODEGA OTAZU*  
*El exquisito maridaje de*  
*vino y arte*



Guillermo Penso, en sus viñedos.

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



Desde el s.XII las tierras del Señorío de Otazu, ubicadas en Navarra entre las sierras del Perdón y de Sardil, entienden de la producción de unos vinos de personalidad inimitable y que responden a la riqueza de su terroir, por lo que el viñedo está certificado con la Denominación de Origen Protegida Pago. La colección de arte contemporáneo de la Fundación Otazu es una de las más importantes de Europa en su género y sirve, además, de potente aditamento al mundo del enoturismo.

Lo primero que conocemos antes de nuestra visita a la bodega de vinos tintos más al norte de España es que la tradición vitivinícola de Otazu se remonta al siglo XII, cuando, por su proximidad con el río Arga y por hacer parte del Camino de Santiago, fueron un motivo decisivo para que el Señorío estableciera aquí sus viñedos.

Otazu ha recogido el testigo y la herencia de sus primeros habitantes en la Baja Edad Media, cuando el vino no faltaba en una mesa; gracias a diversos documentos encontrados en el Archivo General de Navarra se sabe que incluso el rey de Navarra Carlos III (El Noble) solía beber los vinos aquí elaborados. Estas fértiles tierras se han hecho eco de los logros alcanzados por los señores que sucesivamente ocuparon el Palacio Renacentista del s.XVI y que, en 1840, construyeron una antigua bodega al estilo de los *châteaux* franceses. Así nació la primera bodega construida en Navarra fuera del casco urbano y que elabora sus vinos con las uvas procedentes de la misma finca.

#### ***Marcados por la historia***

Los edificios integrados esta propiedad son protagonistas de ese paso del tiempo que, al

igual que sus vinos, con los años potencian sus formas y elementos. En el corazón del Señorío encontramos la ermita románica que ha sido testigo del paso de los peregrinos durante siglos y que cuenta en su interior con un magnífico retablo de estilo plateresco del s. XVI. Del s.XIV es la Torre Palomar de Otazu, un punto más en la cadena de torres defensivas medievales que, en su día, abundaron por toda la sierra de Etxauri y las inmediaciones de Pamplona. El Palacio del Señorío de Otazu y Yaniz, al igual que otros palacios de Navarra, tenía finalidades castrenses siendo a la vez la Residencia del Señor de Otazu y Cabo de Armería.

#### ***Vinos de Pago***

Los vinos de pago están ligados a una única bodega que recibe este distintivo no solo por sus peculiares cualidades microclimáticas o las características propias de sus suelos, que la diferencian y la distinguen de otras de su entorno, sino además por el hecho de que usan solo uva propia para dar lugar a vinos personales con una clara constancia de claridad en el tiempo.

Los vinos provenientes de bodegas con D.O.P. Pago están situados en lo más alto en



Palacio del Señorío de Otazu y Yanez.



Ermita Románica de Otazu.

cuanto a calidad y garantía al consumidor; su equivalencia en Francia sería la Gran Cru Classé.

La excelente materia prima de Otazu proviene de unos magníficos suelos en los que se cosechan Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinor Noir, Cabernet Franc y Berués. Para poder controlar la madurez y recoger la uva en su mejor momento, las 116 hectáreas de la finca se han dividido en 66 viñedos de entre una y cinco hectáreas cada una, que se controlan y trabajan independientemente. Dichos viñedos se vendimian por separado, atendiendo al estado y necesidades individuales.

Actualmente los vinos de Otazu están presentes en casi 50 países —su cuota de exportación alcanza el 90%— siendo Canadá, México, China y Estados Unidos sus principales compradores.

### Desde Venezuela con mucho arte

La bodega de Otazu fue construida en 1840 pero debido a la filoxera que arrasó media Europa hubo de cambiar las vides por remolacha, con su consabida producción de azúcar. Muchas décadas después, y ya en la

década de los años noventa del pasado siglo, la familia Penso volvió de Venezuela para instalarse en Navarra, de donde procedían.

Con una importante colección de arte contemporáneo en su haber, los Penso buscaban una finca, pero fueron la tradición y la historia las que propiciaron que acabara en sus manos esta bodega que en la actualidad produce cerca de 400.000 botellas de diversos tipos de vino, reconocidos y premiados internacionalmente.

### Una aventura en el tiempo y el futuro

El que probablemente sea el proyecto más ambicioso de esta bodega es realizado conjuntamente entre ellos y el artista venezolano Carlos Cruz Díez (Caracas, 1923 – París, 2019), una de las grandes figuras mundiales del arte cinético-óptico y que lleva por nombre *Cromointerferencias Otazu*.

Cada añada de Vitral de Otazu, el vino más icónico de la bodega elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon y Merlot, se presenta en una edición limitada. De la primera añada, que fue la de 2013, se produjeron 1.800 botellas que salieron a la venta en diciembre de 2018 en cajas de una o tres



Tiempo, obra de Hans Peter Feldmann (Fundación Otazu).



Obra de Manolo Valdés en Otazu 2.



Varios artistas en la Fundación Otazu.





*Escultura en los jardines de Otazu.*



Cromointerferencia, de Carlos Cruz-Díez, en la de barricas de la bodega Otazu.

botellas y acompañadas de una cromointerferencia del artista venezolano Cruz-Díez.

La caja de tres permite separar la obra del envase. Así, con un sistema especial de imanes, se pueden colocar en la pared siguiendo un patrón concebido por el artista. Después de 30 años, el resultado de agrupar las 30 cromointerferencias individuales será una obra de 2,10 metros por 1,80 metros, que además es manipulable y cuyas diferentes posibilidades se acercan a lo infinito... Las composiciones forman una obra que escapa a cualquier clasificación, que además se fundamenta en la historia y esencia del terroir de Otazu con una perspectiva vanguardista.

#### Una Fundación que habla de la vida

Las obras de arte contemporáneo son uno de los grandes atractivos de este lugar que,

bajo la batuta de la Fundación Otazu, se ha convertido en un punto de gran relevancia en el coleccionismo europeo, con más de 700 piezas que componen una narrativa propia. En el inicio de la colección conviven algunos artistas que conforman la creación plástica española de los años sesenta y setenta del pasado siglo: Tàpies, Millares, José Guerrero... A ellos se añaden las telas abstractas de Zobernig, Scheibitz, Bernard Frieze, Rashid Johnson, Uslé o Decrauzat. La colección entra en el siglo XXI con varios de los artistas que lo inician: Aballí, Isaac Julien, Tillmans o Emmanuel Van der Auwera. Pero la capa de memoria más reciente es la más profunda; creadores, principalmente jóvenes e iberoamericanos, que trabajan en los terrenos fronterizos del arte conceptual y el activismo político: Daniela Libertad, Héctor Zamora, Ximena Labra,

Lucas Simões, Arturo Hernández Alcázar, Bruno Kurru, Nicolás Robbio, Fabio Morais, Ignacio Gatica, Nazareno, Marilá Dardot o Asier Mendizabal. Juntos han hallado un modelo distinto para armar una historia.

#### Bienal de Otazu

El Premio Internacional de Arte Contemporáneo tiene carácter bienal y la participación se realiza por invitación directa a cuatro artistas seleccionados por el patronato de la Fundación y sus asesores. El 22 de febrero de 2020, justo unas semanas antes del confinamiento, tuvo lugar la IV edición de Art Weekend, cuyo premio recaía sobre Hans-Peter Feldmann (Düsseldorf, 1941). La obra titulada *Tiempo* es la primera pieza monumental del artista en España y trata del valor y la trascendencia de este elemento esencial en la vida cotidiana. Pero también en la naturaleza y la viña. El tiempo como espacio de lo impredecible.

#### Turismo Enológico

Guillermo, hijo único del matrimonio Penso, es el director de esta empresa que nos ofre-

ce diversas experiencias que van desde recorridos por el señorío, o visitas a la bodega con una cata de vinos de alta gama, hasta vuelos en helicóptero sobre los viñedos o la posibilidad de ser enólogo por un día ensamblando nuestro propio vino. Él mismo nos ha relatado parte de la historia familiar y de cómo fueron incorporando el arte a un lugar de arraigo a la tierra, mientras nos ofrecía un exquisito recorrido por la sala de barricas conocida como La Catedral, obra del arquitecto Jaime Gaztelu.

Para Bodega Otazu, el turismo enológico es ámbito fundamental de su forma de entender el vino, es decir, un catalizador de emociones cuya única finalidad es ser disfrutado y compartido. Enoturismo no es simplemente catar vinos, es un concepto que contiene un universo que engloba historia, cultura, arte, naturaleza, terroir, emociones; todos ellos, rasgos que distinguen Bodega Otazu. La magia de esta bodega se disfruta a través de visitas, catas, comidas o eventos personalizados como bodas o reuniones de empresas. ●

[www.otazu.com](http://www.otazu.com) / [www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)

Bodega Otazu Pago Tinto.

Otazu Rosado Merlot 2019.

Espuma de Otazu.





## BODEGAS CARRASCAS

### Vinos nacidos de la unión de la poesía y la tierra

TEXTO: MANENA MUNAR

Un proyecto de los Payá, una familia emprendedora, especialmente José Payá que en 2004 decidió elegir una tierra muy especial para hacer uno de los más exquisitos vinos, creando Bodegas Carrascas, diseñadas por José Ramón Lisarrague e Ignacio de Miguel. La zona del Bonillo al suroeste de la provincia de Albacete, entre el Campo de Montiel y la Sierra de Alcaraz, está habitada por ciervos, jabalís, liebres... sobrevolada por águilas y avutardas —especie protegida— y vestida por lavanda, romero, tomillo, sabinas y las carrascas (encinas) que dan nombre a la bodega. En este privilegiado entorno la uva no tenía más remedio que dar lo mejor de ella.



#### La Milla de oro del Vino

Todo esto nos lo cuenta el sevillano Rafael Veas, director general de la bodega y enólogo, y de sus palabras se desprende seguridad y la pasión por ese sueño llevado a la realidad en 500 hectáreas de la finca, 55 de ellas alfombradas por cepas colocadas en espalderas (2.600 cepas/hectárea) que Rafael señala y tras las cuales se adivina la Sierra de Alcaraz.

La altitud idónea de 1.000 metros, una tierra arcillosa y calcárea y una diferencia de temperatura que en julio puede oscilar entre 35 y 40 °C en el albor del día y bajar hasta 10 °C al anochecer —14 °C en invierno— hacen que la uva madure lenta y sabiamente. Al Bonillo se le conoce como La Milla de Oro del Vino, capaz de producir un vino extraordinario con uvas internacionales que se aclimatan perfectamente al terruño. No es lo mismo la uva chardonnay que alimenta los blancos monovarietales criada en El Bonillo que la que crece en Andalucía o Navarra. En el terruño de Carrascas conviven en perfecta armonía las blancas viognier y chardonnay con las tintas tempranillo, cabernet saugvignon, merlot y syrah. A todo esto hay que añadir el esmero con que se trata en bodega, pues como bien afirma Rafael: "Es importante cómo nace y crece la uva en el campo, pero igual o más importancia tiene su tratamiento en la bodega".

#### El valor del mercado

A la pregunta sobre la venta de los vinos, Rafael hace hincapié en que se necesita pensarlo bien a la hora de elegir el mercado. Comenta cómo en España, aunque se va cambiando, hasta hace relativamente poco el vino se escogía por baremos de crianza, reserva y gran reserva mientras que en algunos mercados extranjeros valoran el tipo de uva y la cosecha, filosofía que encaja con las de Carrascas, basada en la excelencia. Por ello, Madrid y la Costa Mediterránea, lugares visitados por todo tipo de nacionalidades, son áreas imprescindibles para su venta, así como Alemania, Bélgica, Centroeuropa en general y Estados Unidos componen su clientela más habitual fuera de España.

#### El buen hacer de Amelia Payá

Tras echar un vistazo al enorme depósito de agua del que se abastece la finca, observamos las líneas vanguardistas de la bodega que, inmersa en el corazón de los viñedos, cuenta con una superficie de 2.600 m<sup>2</sup>. El diseño es moderno y funcional y se adapta con practicidad a las



necesidades diarias de Carrascas, en las que están incluidas la optimización de recursos, el ahorro energético y el silencio privilegiado que rodea a la zona. Amelia Payá, hija de José, es la arquitecta y consejera delegada de Carrascas que ha diseñado la bodega y que comparte la pasión de su padre por el mundo del vino, al que dedica su amor y su trabajo, lo que comunica a sus huéspedes con sencillez y sabiduría.

#### Puertas adentro

La bodega, puertas adentro, es diáfana y funcional. Sobresalen las bellas barricas de roble francés. Para la uva chardonnay se compra barrica nueva de roble cada año en tonelerías determinadas. En la sala de catas roban la mirada las repisas de cristal donde reposan las botellas que gozan de un diseño exclusivo y les diferencia los hermosos poemas que definen al vino que contienen.

#### Los versos del vino

Cada botella cuenta con un hermoso párrafo que alude a la fauna, la flora, los vientos, la lluvia y la tierra que engendra la uva. Versos creados por los que día y noche están pendientes de cada uno de los detalles, tanto puertas adentro como fuera de la bodega para lograr la magnificencia de sus vinos:

#### Blancos

*El Tomillo y el Viento Bailan.* Un viogner sobre lías en depósito durante seis meses que destaca por su color pajizo y sus aromas frescos a flores y melocotón. Idóneo para acompañar arroces y mariscos.  
*Y solo cuando el río calla* es otro tipo muy dis-

tinto de blanco con uva chardonnay que necesita nueve meses de crianza en barrica nueva de roble francés, cuyos aromas cítricos maridan con quesos y también con sushis y, cómo no, con carnes blancas y mariscos.

#### Tintos

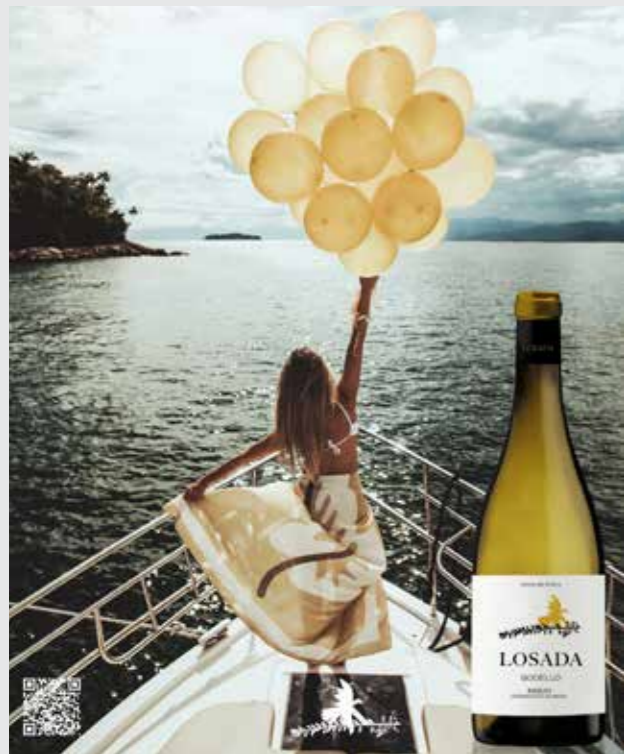
*La torpe Avutarda Descansa.* Tempranillo syrah de crianza en roble francés durante 12 meses. Syrah es la estructura y tempranillo el toque especial.

*Al cobijo de una gran Sabina,* que no es un cobijo cualquiera, ya que la sabina es uno de los árboles más protegidos y considerados del mundo. Su variedad de merlot y cabernet sauvignon y su reposo en barrica de roble francés durante 15 meses le presta una elegancia con aromas de frutas del bosque, pimienta negra y mineralidad que encaja con platos de caza, trufa negra, carne roja y cordero.

Estos son algunos de los bellos poemas y excelsos vinos que produce una de las bodegas más mimadas y de vinos más singulares que también guardan su joya. Selección Reserva de Familia de Carrascas es una línea de alta gama en que sobresalen la intensidad aromática y la gran complejidad que la compone.



### LOSADA GODELLO 2020ds, para disfrutar al aire libre



**Godello Finca Losada 2020**, es un vino fresco, ideal para estos días de agradables temperaturas, netamente gastronómico y listo para disfrutar de él. Graso, fresco y elegante, en boca es voluminoso y delicado, con una acidez cítrica que le aporta frescor e invita a beberlo. Notas de fruta blanca que anteriormente se aprecian en nariz y un final goloso con toques minerales característicos de la parcela en la que nace, de suelos de pizarra en San Lorenzo y San Esteban de Valdueza, a más de 600 metros de altitud.

Vinos Losada  
[www.losadavinosenfinca.com](http://www.losadavinosenfinca.com)

### La Encina del Inglés, blanco de BODEGAS LA MELONERA

Málaga en esencia. Vino blanco seco, fresco y muy afrutado, elaborado a partir de Moscatel Morisco, Pedro Ximénez y Doradilla para aportar la sal del Mediterráneo que baña nuestras costas. Tres variedades autóctonas que reflejan la personalidad de esta tierra que inspiró a los románticos ingleses para escribir sus historias.

#### Cata

Color: amarillo pajizo.

Nariz: aromas a albaricoque fruta de hueso madura con ligeros toques tropicales.

Gusto: En boca, se marca la salinidad propia de la doradilla, equilibrado, muy fresco, goloso y con un largo postgusto.

<https://lamelonera.com/>



### PAGOS DE ANGUIX reafirma su transición a ecológico con el primer rosado



**Pagos de Anguix El Rosado 2020** es un vino ecológico que nace de la perfecta integración entre unos viñedos excepcionales y la experiencia de una familia con más de 200 años de historia como viticultores.

Pagos de Anguix es la bodega en Ribera del Duero del grupo J&C Prime Brands y representa la culminación del sueño de la familia Juvé de instalarse en este privilegiado territorio.

De atractivo color rosa, Pagos de Anguix El Rosado 2020 muestra en nariz notas de frutos rojos y de fruta de hueso, con toques de almíbar y de miel sobre un fondo floral y balsámico. En boca sorprende por su refrescante acidez mineral, que exalta toda su viveza. Su paladar, goloso y opulento, proporciona una textura untuosa cargada de frutas frescas. Toda su riqueza aromática reaparece llenando el paladar de frutas maduras y un refrescante final.

Pagos de Anguix  
[www.pagosdeanguix.com](http://www.pagosdeanguix.com)

### Nueva edición de Tío Pepe en Rama de GONZÁLEZ BYASS

**Tío Pepe Fino en Rama 2021**, vino de elaboración limitada, llega, como cada año, en la primavera. En su 12ª edición, el enólogo Antonio Flores ha seleccionado aquellas botas que plasman en una copa el carácter y espíritu de Tío Pepe. Son ya 178 años de historia para un fino que es mucho más que un vino, reconocido y premiado en todo el mundo, icono vivo de la publicidad y el legado de una familia dedicada al vino.

Como ya sucedió en 2020, González Byass destinará los beneficios de la nueva saca de Tío Pepe en Rama para ayudar a la hostelería. Es una iniciativa con la que esta familia de vino muestra, una vez más, su compromiso con el desarrollo de las comunidades locales y el incremento del bienestar de las personas que en ellas conviven. En la filosofía de que "juntos somos más fuertes y recuperaremos el disfrute de nuestra gastronomía y joyas enológicas".

González Byass  
[www.tiendagonzalezbyass.com](http://www.tiendagonzalezbyass.com)



### *EL ÁGUILA Sin filtrar, una cerveza moderna y tradicional*



**Cerveza El Águila**  
[www.cervezaelaguila.es](http://www.cervezaelaguila.es)

La conocida cervecera presenta **El Águila Sin Filtrar**, una lager especial ligeramente turbia cuya elaboración moderna se inspira en los métodos de 1900. Al ser una cerveza sin filtrar, antes de disfrutarla es necesario darle la vuelta para despertar su levadura en suspensión y así todo su sabor. Este respeto por la receta y el saber hacer centenario la convierten en una propuesta diferente, genuina para los cerveceros. Algo que también transmite su singular botella, con un marcado carácter retro.

La campaña *Saborea tu libertad* de El Águila también podrá vivirse en redes sociales como Instagram y Twitter, plataformas como Twitch y en puntos de venta de alimentación y hostelería.

Se trata de una campaña transversal que pone en valor las características únicas del producto por las que está siendo reconocido.

### **CRUZCAMPO ESPECIAL** *cosecha premios internacionales*



**Cruzcampo Especial** ha obtenido un 'Gold Quality Award' de los expertos internacionales de Monde Selection Quality Institute y ha sido reconocida en la London Beer Competition.

Cruzcampo sigue buscando en sus raíces para crear una receta de cerveza especial con más poderío, que incorpora malta caramelo y se elabora con la energía procedente del sol de Andalucía

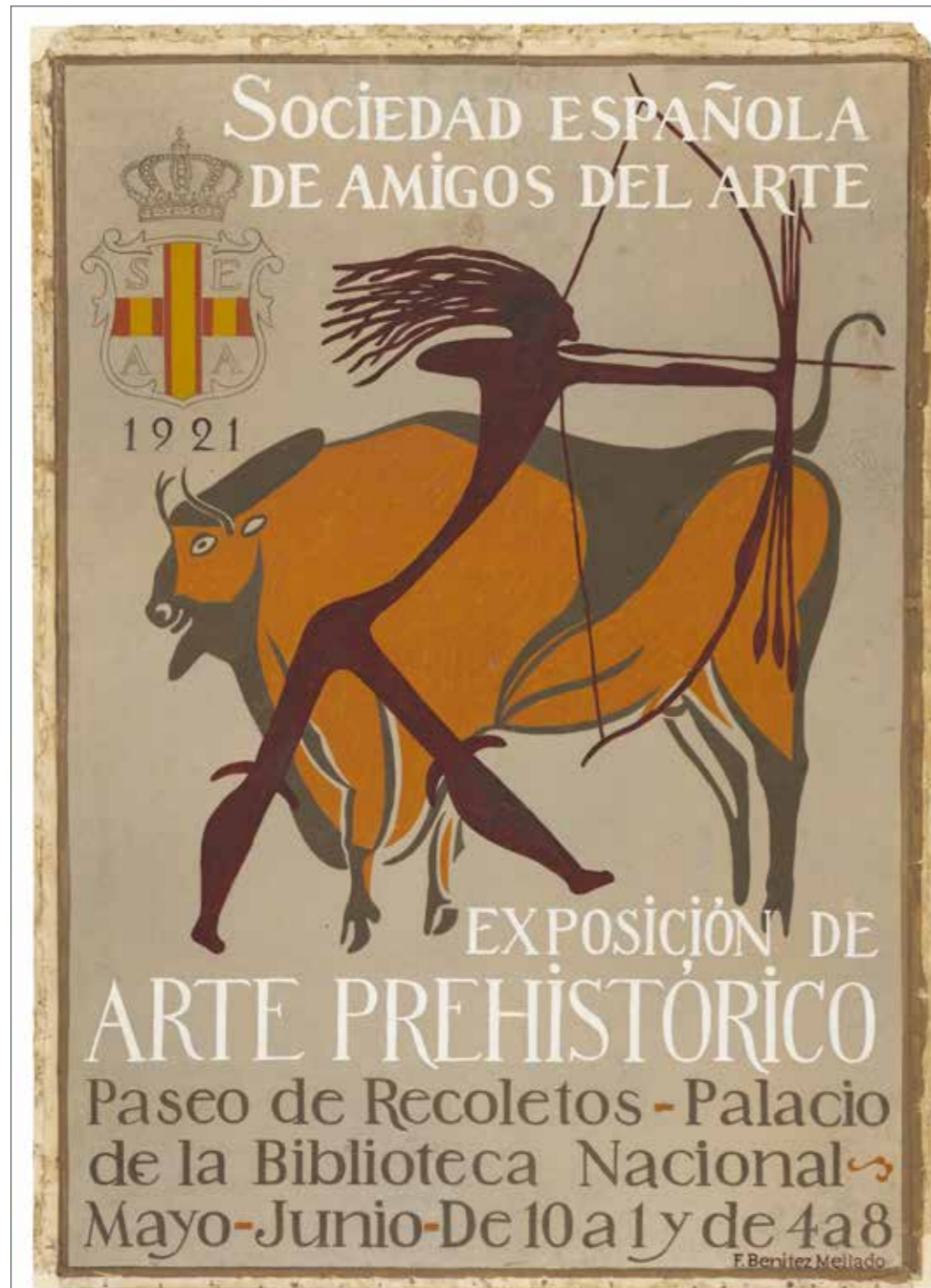
**Cruzcampo**  
[www.cruzcampo.es](http://www.cruzcampo.es)



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

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

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



**VIAJE A LA PREHISTORIA: de la roca al museo**  
 El Museo Arqueológico Nacional reivindica el arte más antiguo cuando se cumplen 100 años de la decisiva exposición “Arte prehistórico español” de 1921.

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



La exposición rinde homenaje a una muestra pionera celebrada en 1921.

**Se pueden ver más de 250 piezas entre lienzos, herramientas, ídolos, cerámicas y estelas grabadas**

En 1921, se presentó en Madrid una exposición que iba a ser pionera en los estudios del arte prehistórico. Un *rara avis* en aquel tiempo, que sirvió para investigar y dar a conocer unas creaciones que, materializadas sobre la roca, solo conocían los pastores y poco más. Hoy, transcurrido un siglo de aquella muestra esencial, el arte prehistórico es universal y España cuenta con un patrimonio que se halla a la cabeza del mundo. Por eso, el Museo Arqueológico Nacional (MAN) ha querido recordar aquel evento y dar fe de que estas expresiones del hombre antiguo son Patrimonio de la Humanidad que hay que conservar y cuidar.

La exposición temporal que se presenta ahora en Madrid, titulada *Arte prehistóri-*

*co, de la roca al Museo*, estará abierta al público hasta el próximo 31 de julio y, a partir de septiembre, se podrá ver también en el Museo de Altamira, Portugal y Francia. Es la heredera de la muestra que organizó la Sociedad Española de Amigos del Arte hace exactamente 100 años y que supuso la entrada del arte prehistórico en los museos a través de representaciones pictóricas. Sin embargo, además de conmemorar la importancia de aquella exposición, refleja la evolución del análisis del arte rupestre.

**250 piezas para ilustrar el arte rupestre**  
 Se pueden ver más de 250 piezas, la mayoría del propio Museo Arqueológico Nacional, pero también de otras institucio-



Ídolos oculados.



Glotón de Jarama II.

### Las cuevas fueron el lugar elegido mayoritariamente por el hombre del Paleolítico para plasmar su mundo simbólico

nes, como el Museo del Traje y el Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander. Se muestran lienzos que reproducen algunas de las imágenes más representativas del arte rupestre español, expuestos por primera vez en 70 años, así como herramientas, ídolos, objetos cerámicos o estelas grabadas procedentes del contexto arqueológico de dichas pinturas.

La exposición está estructurada en cinco secciones: *Entre bueyes y toricos: un tiempo de descubrimiento*, *Arte a la luz de las antorchas*, *Arte entre abrigos y barrancos*, *De la contemplación a la inmersión* y *Un patrimonio universal*.

#### Los primeros descubrimientos

Nada más entrar en la muestra, el visitante se traslada al contexto del descubrimiento del arte rupestre prehistórico, coetáneo en gran medida del propio desarrollo de los estudios prehistóricos en general. Porque fue en la segunda mitad del siglo XIX cuando nace la Prehistoria como disciplina y comienzan a descubrirse los primeros ejemplos de arte rupestre.

Por eso, la primera sección de la muestra, *Entre bueyes y toricos: un tiempo de descubrimiento*, se ciñe a los protagonistas de los primeros descubrimientos de arte rupestre,

así como a los estudios dedicados a la materia, como los *Apuntes prehistóricos* de Sautuola, para terminar con una referencia a la exposición de la que se cumple ahora un siglo y que pretendía por primera vez hacer comprensible el arte prehistórico para el gran público.

#### Un mundo simbólico en las cuevas

Las cuevas fueron el lugar elegido mayoritariamente por el hombre del Paleolítico para plasmar un mundo simbólico, dominado por la representación de los animales con los que compartía el paisaje. Una técnica que adquirió un gran desarrollo, ya que encontramos magníficos dibujos de figuras individualizadas, especialmente en el techo de la Cueva de Altamira, y que forma parte del imaginario colectivo de varias generaciones.

En la sección segunda de la exposición, *Arte a la luz de las antorchas*, se exhiben algunos de los lienzos que reproducen los animales de Altamira, obras encargadas por los organizadores de la exposición de 1921 al pintor y dibujante Francisco Benítez Mellado (1904-1962), un artista de gran valía que se formó en el taller de Joaquín Sorolla. Fueron seleccionados cinco bisontes en diferente posición del conjunto central del te-



Representaciones de animales del techo de Altamira.



cho y las figuras de la gran cierva y el jabalí. Aquellos lienzos se realizaron a escala natural a partir de los dibujos que Henri Breuil hizo en 1902. Era la primera vez que se representaban estas figuras a su tamaño real.

Y junto a los majestuosos lienzos de Benítez Mellado, también se exponen piezas arqueológicas halladas en cuevas como las de Altamira, Cueto de la Mina, la Cueva del Valle o la de la Paloma.

### **Abrigos y barrancos**

La tercera sección de la muestra, *Arte entre abrigos y barrancos*, sumerge al visitante en el arte rupestre levantino, cuyas pinturas se caracterizan por encontrarse en abrigos rocosos en lugar de en cuevas y por la importancia que va adquiriendo en ellas la representación de la figura humana. Estas variedades de arte prehistórico quedan ilustradas mediante los lienzos de Juan Cabré Aguiló (1882-1947), uno de los primeros divulgadores del arte prehistórico. Este nuevo arte, a diferencia del cantábrico, no se reproduce por figuras aisladas, sino mediante paneles en los que las distintas representaciones parecen formar parte de una escena.

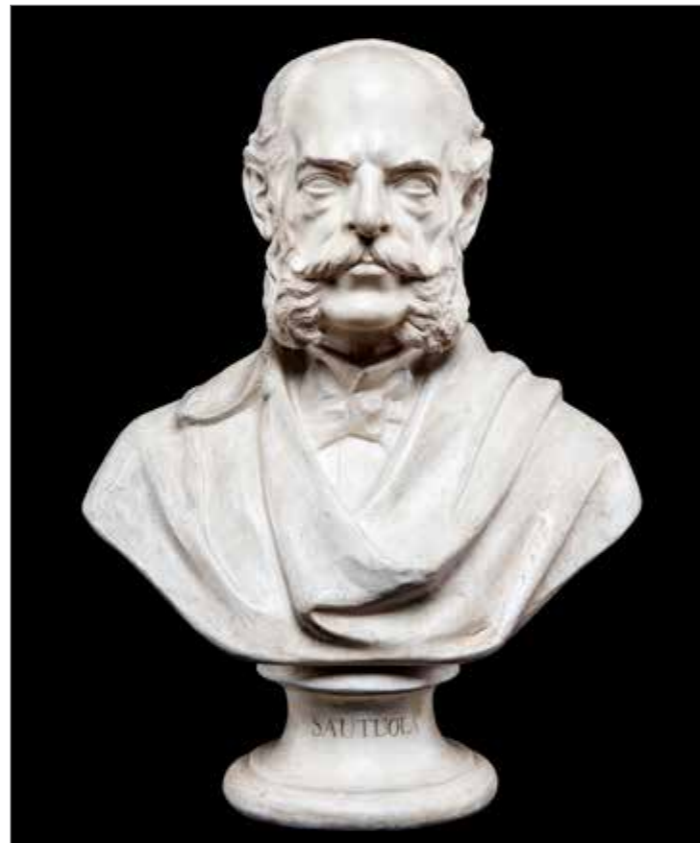
A las reproducciones de Cabré se unen otras de otros autores, así como fotografías de la época, empleadas como recurso documental. También hay piezas arqueológicas vinculadas al arte levantino procedentes de las excavaciones de los abrigos de Albarracín, considerados hoy como los restos más claramente coetáneos al arte levantino.

### **Una réplica del techo de Altamira**

El siguiente apartado de la exposición, *De la contemplación a la inmersión*, aborda la evolución de la presencia del arte prehistórico en los museos a través del caso concreto del Museo Arqueológico Nacional. ¿Sabías que, en la década de los años 60 del pasado siglo, se hizo una réplica de parte del techo de la cueva de Altamira en los jardines del MAN, bajo la dirección de científicos alemanes? Aquí se expone parte de la documentación generada durante su creación, desde planos y materiales originales, hasta imágenes del proceso de ejecución. Así que esta obra supone una nueva forma de acercamiento al arte prehistórico, basada en la inmersión del visitante en el ambiente en el que las pinturas se encontraban originalmente.

Este viaje centenario por la evolución del arte prehistórico finaliza en el apartado *Un patrimonio universal*, ya que en España múltiples sitios de la cornisa cantábrica, del arco mediterráneo y de Gran Canaria han sido objeto de sucesivas declaraciones por la Unesco como patrimonio cultural de la Humanidad. Por eso, la exposición concluye con un gran mapa que presenta las principales localizaciones de ese arte que ya es patrimonio de todos.●

Busto en yeso de Marcelino Sanz de Sautuola (1900).



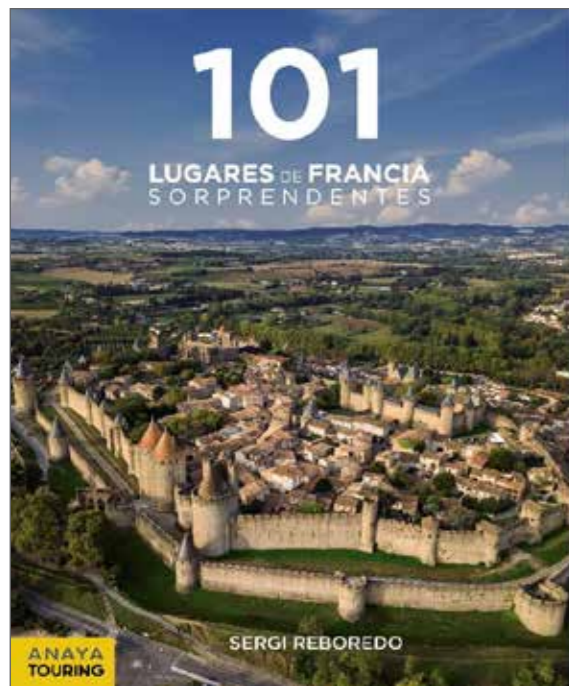
Ajuar funerario de la sepultura 5b de El Jautón (Purchena, Almería).



Calcos pictóricos de los abrigos de Cocinilla del Obispo, en Albarracín (Teruel).



**Museo Arqueológico Nacional**  
c/ Serrano 13 - Madrid  
Hasta el 31 de julio de 2021  
[www.man.es](http://www.man.es)



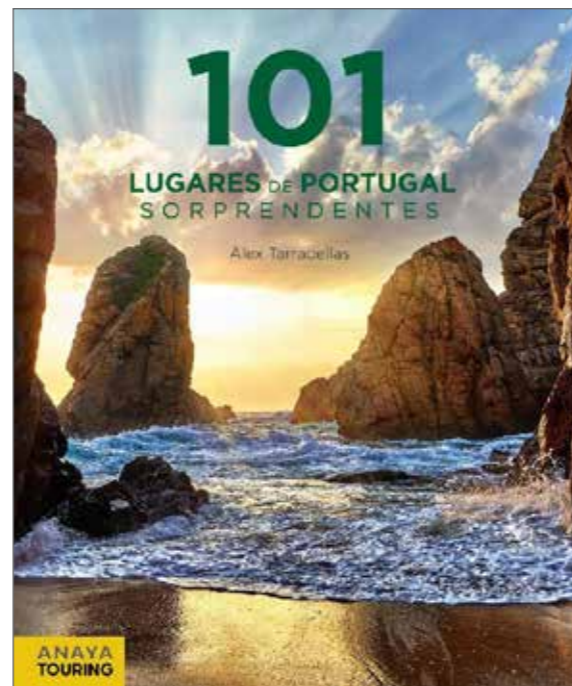
### 101 LUGARES DE FRANCIA SORPRENDENTES

*101 lugares de Francia sorprendentes* proporciona nuevas claves para conocer el país gallo, poniendo el foco en una lista de fotogénicos destinos que tienen como denominador común la capacidad de impactar.

En estas páginas se encontrarán desde castillos medievales y renacentistas a ciudades amuralladas, pueblos pintorescos, monumentos Patrimonio de la Humanidad, bosques exuberantes, islas, playas y acantilados que quitan el aliento, sobrecogedoras crestas montañosas o valles tapizados de viñedos, todos reflejo de la realidad grandiosa del país.

Más allá de los destinos turísticos tradicionales, Sergi Reboredo nos descubre estos nuevos destinos a través de maravillosas fotografías y amenos textos.

**Autor:** Sergi Reboredo Manzanares  
**Título:** 101 lugares de Francia sorprendentes  
**Páginas:** 224  
**Editorial:** Anaya touring  
**Precio:** 21,95 euros



### 101 LUGARES DE PORTUGAL SORPRENDENTES

*101 lugares de Portugal sorprendentes* presenta un centenar largo de destinos, entre los más desconocidos y sugerentes del país del fado, acompañados de vistosas y llamativas fotografías. En la lista figuran pequeñas y pintorescas localidades, imponentes monumentos históricos, castillos en ruinas, museos novedosos, atractivas playas o singulares parajes de naturaleza... que intentan componer las mil caras del poliedro que representa un país tan fascinante como es Portugal.

Este libro también tiene otro objetivo: descentralizar el turismo de masas de las grandes ciudades y fomentar un turismo sin concentraciones, a un ritmo más relajado y respetuoso con la naturaleza, la cultura y las tradiciones locales.

**Autor:** Alex Tarradellas Gordo  
**Título:** 101 lugares de Portugal  
**Páginas:** 224  
**Editorial:** Anaya touring  
**Precio:** 21,95 euros



### CAMINO DE SANTIAGO Camino norte

El Camino Norte de Santiago para peregrinos propone un recorrido en 54 etapas, paso a paso, incluidos los caminos del sur de Francia hasta Oviedo, desde Oviedo hasta Santiago (Camino Primitivo), desde Villaviciosa a Santiago (Camino de la Costa) y su prolongación desde Santiago hasta Fisterra. Cada etapa está estructurada en tres secciones: una pequeña introducción, El Camino (con información sobre la ruta) y La Visita (con información turística sobre las localidades). Toda la información de interés para el peregrino está organizada en torno a mapas del máximo detalle: la calidad del suelo en cada tramo, el gradiente de las cuestas, los perfiles altimétricos, las zonas en sombra, fuentes y albergues. Ciudades, pueblos y aldeas: su atmósfera jacobea, los vestigios históricos y artísticos de la peregrinación. Albergues, hostales, restaurantes y todos los servicios para el peregrino disponibles en cada punto de las etapas. Incluye carpeta con los planos del camino.

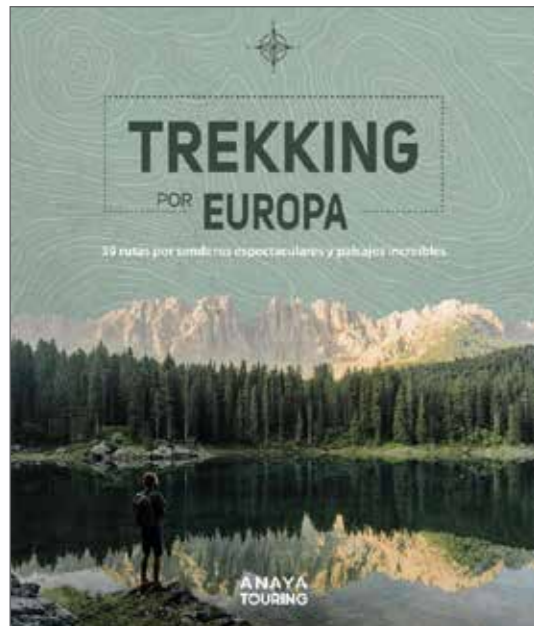
**Autor:** Antón Pombo Rodríguez  
**Título:** Camino de Santiago. Camino Norte  
**Páginas:** 416  
**Editorial:** Anaya touring  
**Precio:** 23,90 euros / 18,95 euros



### CAMINO DE SANTIAGO Camino portugués

El Camino de Santiago en Portugal en 24 etapas, paso a paso, incluida su prolongación desde Santiago hasta Fisterra. Toda la información de interés para el peregrino organizada en torno a mapas del máximo detalle: calidad del suelo en cada tramo (pedregoso, tierra pisada, asfaltado...), gradiente de cuestas, perfiles altimétricos, zonas en sombra, fuentes, albergues... Ciudades, pueblos y aldeas: su atmósfera jacobea, los vestigios históricos y artísticos de la peregrinación... Albergues, hostales, restaurantes y todos los servicios para el peregrino disponibles en cada punto de las etapas. La guía está dividida en varios apartados: Lisboa y El Camino Central Portugués, continúa con la visita a Santiago de Compostela, la ciudad del Apóstol, y finaliza con la prolongación jacobea e histórica al fin del mundo, que nos lleva a Fisterra y Muxía (Costa da Morte). Cada etapa está estructurada en tres secciones: una pequeña Introducción, El Camino (con información sobre la ruta) y La Visita (con información de las localidades).

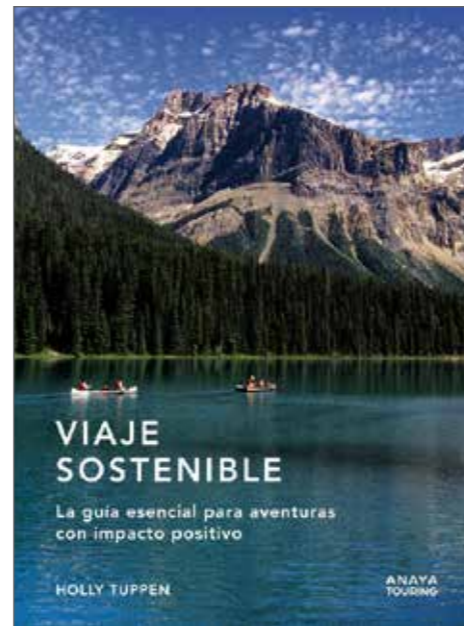
**Autor:** Antón Pombo Rodríguez  
**Título:** Camino de Santiago. Camino portugués  
**Páginas:** 360  
**Editorial:** Anaya touring  
**Precio:** 23,90 euros / 18,95 euros



**TREKKING POR EUROPA**  
39 rutas por caminos  
y paisajes increíbles

En este mundo de ritmos frenéticos, la tendencia del *trekking* no deja de cobrar fuerza. Cada vez son más quienes experimentan el deseo de sentirse en armonía consigo mismos y con la Naturaleza, de olvidar las preocupaciones en cada paso y probar hasta dónde llegan sus límites. *Trekking por Europa* pretende ser un compendio de los más bellos senderos del continente, incorporando los recorridos clásicos ya afianzados y los nuevos trayectos que surgen continuamente: desde la senda costera de Gales (Pembrokeshire Coast Path) hasta el paso del Watzmann en Baviera, del altiplano islandés (Laugavegur) a las vías históricas de peregrinaje de España y Portugal (Camino de Santiago) y, por supuesto, las antiguas y famosas travesías de los Alpes. Este libro quisiera ser una invitación a descubrir nuestro continente de otra forma.

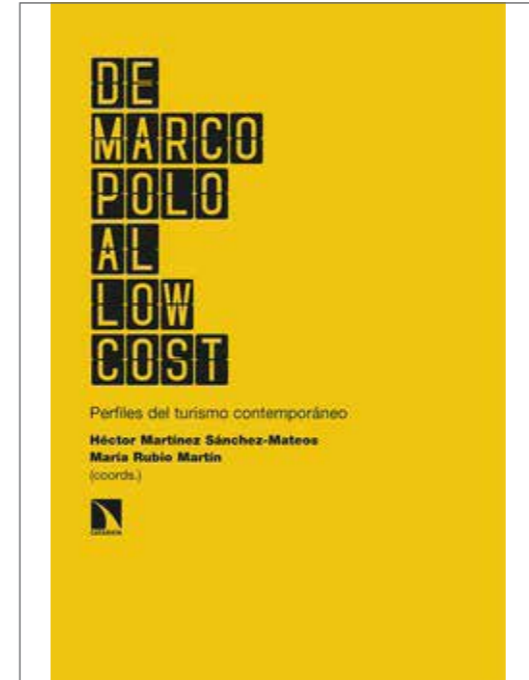
**Título:** Trekking por Europa  
**Páginas:** 272  
**Editorial:** Anaya Touring  
**Precio:** 31,95 euros



**VIAJE SOSTENIBLE**  
Guía para aventuras con impacto  
positivo

*Viaje sostenible* es una guía completa y cercana para cualquiera que desee viajar de forma más responsable y teniendo un impacto positivo. La experta en sostenibilidad Holly Tuppen enseña a marcar la diferencia para reducir la huella de carbono, apoyar a las comunidades locales y salvaguardar su cultura, proteger la fauna y restaurar los ecosistemas, valorar lo que se tiene cerca de casa y conseguir que los viajes vayan más allá. También se incluye una guía sobre las experiencias de viaje más regeneradoras de todo el mundo, con recomendaciones de rutas ecológicas, iniciativas de turismo con las comunidades locales, destinos responsables y alojamientos respetuosos con el medioambiente.

**Autor:** Holly Tuppen  
**Título:** Viaje sostenible  
**Páginas:** 160  
**Editorial:** Anaya Touring  
**Precio:** 21,95 euros

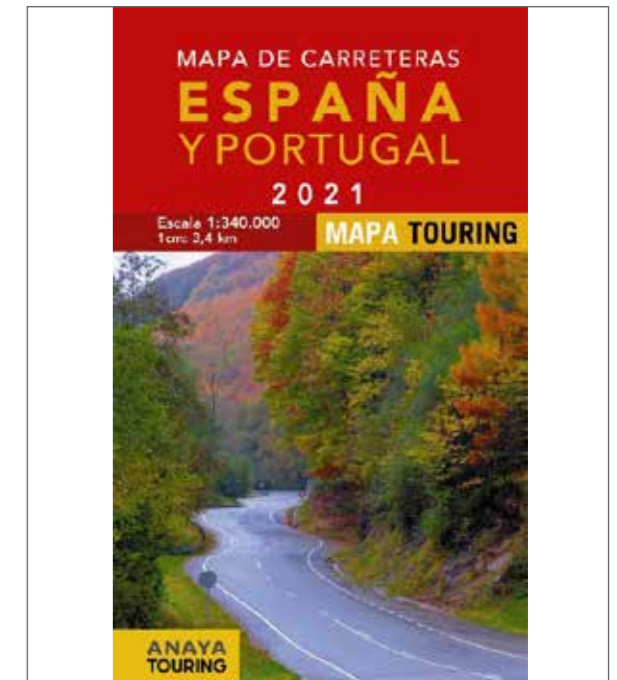


**DE MARCO POLO AL LOW COST**  
Perfiles del turismo contemporáneo

El turismo no es un fenómeno nuevo. Desde sus inicios, la actividad turística ha dado lugar a nuevas formas de gestionar el patrimonio natural y cultural, generando reclamos con la intención de atraer un número cada vez mayor de visitantes. El turismo modifica el paisaje de las ciudades, pero también el entorno rural y los espacios naturales protegidos, convertidos muchos de ellos en reclamos turísticos que, a menudo, ven en esta industria su única vía de desarrollo, al mismo tiempo que supone una fuente de problemas.

Este libro analiza las formas en que el turismo nacional se relaciona con ámbitos tales como el arte, la arquitectura, la fotografía o la literatura, así como su impacto en el entorno, el medio ambiente y el desarrollo de las zonas rurales

**Autor:** Héctor Martínez Sánchez-Mateos /  
María Rubio Martín  
**Título:** De Marco Polo al low cost  
**Páginas:** 272  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 18,00 euros



**MAPA DE CARRETERAS DE ESPAÑA Y PORTUGAL**

Un completo Mapa de carreteras de España y Portugal a escala 1:340.000 (1 centímetro equivale a 3,4 kilómetros) con información viaria (autopistas de peaje, autovías, carreteras nacionales, autonómicas y locales, puertos de montaña y túneles) y turística de todas las rutas, tramos de carreteras de belleza singular, áreas naturales protegidas, las playas más hermosas del litoral, paradores, balnearios, deportes de invierno... Incluye mapas de accesos a todas las grandes poblaciones, así como un índice alfabético de los lugares de ambos países..

**Título:** Mapa de carreteras de España y Portugal  
**Páginas:** 188  
**Editorial:** Anaya Touring  
**Precio:** 16,50 euros





**AGENTE SONYA**

**La espía que fue decisiva en el curso de la Guerra Fría**

En 1942, en un tranquilo pueblo de los Cotswolds ingleses, una mujer salía a dar su habitual paseo en bicicleta. Sus vecinos la conocían como Ursula Burton, una esposa atenta y madre de tres hijos que parecía llevar una vida rural sin pretensiones. No sabían que tras esta fachada se escondía una oficial de alto rango de la inteligencia soviética que pedaleaba hacia la campiña de Oxfordshire para reunirse con un físico nuclear con la misión de desentrañar los secretos que permitirían a la Unión Soviética construir la bomba atómica.

**Autor:** Ben Macintyre  
**Título:** Agente Sonya  
**Páginas:** 464  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 23,90 euros



**UN ESPÍA IMPECABLE**

**Historia del maestro del servicio de espionaje de Stalin**

Richard Sorge fue un hombre con dos patrias. Hijo de padre alemán y de madre rusa nacido en Bakú en 1895, se movió en un mundo de alianzas inestables e infinitas posibilidades. Sorge pertenecía a aquella generación indignada y decepcionada que encontró nuevas y radicales ideas tras su experiencia en los campos de batalla de la primera guerra mundial; se convirtió en un fanático del comunismo y en el mejor espía de la Unión Soviética.

**Autor:** Owen Matthews  
**Título:** Un espía impecable  
**Páginas:** 592  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 24,90 euros

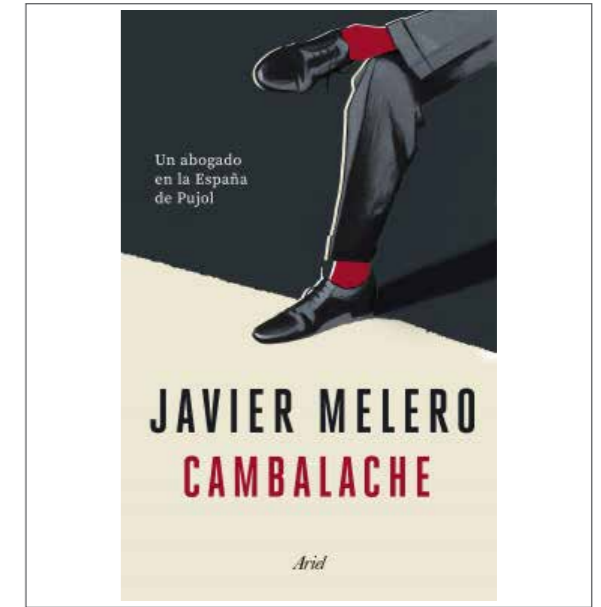


**LA HISTORIA DEL CÓMIC**

**Una mirada a la evolución de los superhéroes de serial en EE UU**

Bocadillos y viñetas que cuentan una historia: esta es la imagen que nos viene a la mente cuando pensamos en un cómic. Pero en esta descripción nos falta un elemento crucial, un aspecto fraccionado, temporal, que hace que nuestra vida transcurra en paralelo a las vivencias de unos personajes: la serialidad, un elemento que fue inherente al medio durante buena parte de su historia. Por ello, la visita a la librería o el kiosko se ha convertido, durante generaciones, en un ritual para conocer los avatares de esos niños traviesos, detectives, aventureros, superhéroes —actualizaciones de seres mitológicos— que, sin darnos cuenta, han llegado a formar parte de nuestra vida.

**Autor:** Francisco Sáez de Adana  
**Título:** Una historia del cómic norteamericano  
**Páginas:** 224  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 18,00 euros

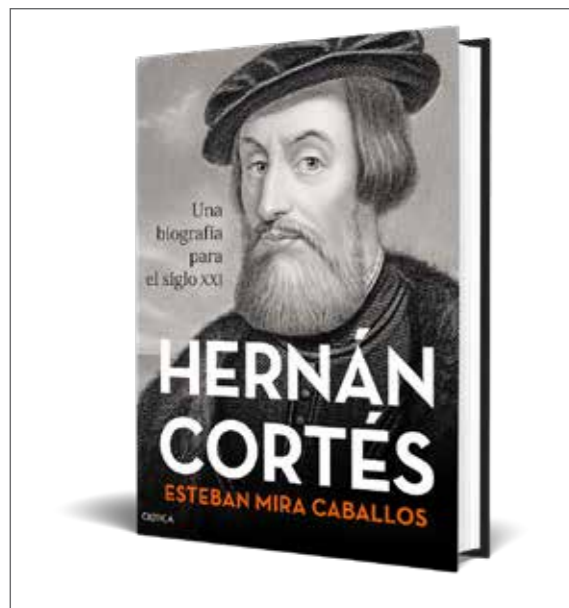


**CAMBALACHE**

**Crónica de un abogado en la España de Pujol**

Con un marcado carácter de autoficción, *Cambalache* es el itinerario vital de un abogado durante cuarenta años de la historia de España. Se inicia en la Barcelona de los años setenta —en una primavera marcada por las ilusiones políticas, la música, el cine y las experiencias sexuales— y sigue con los tiempos del desencanto y la droga, la experiencia del protagonista trabajando en las prisiones de los años ochenta y finalmente su descubrimiento del derecho penal, la práctica de la abogacía y el logro de prestigio y reconocimiento.

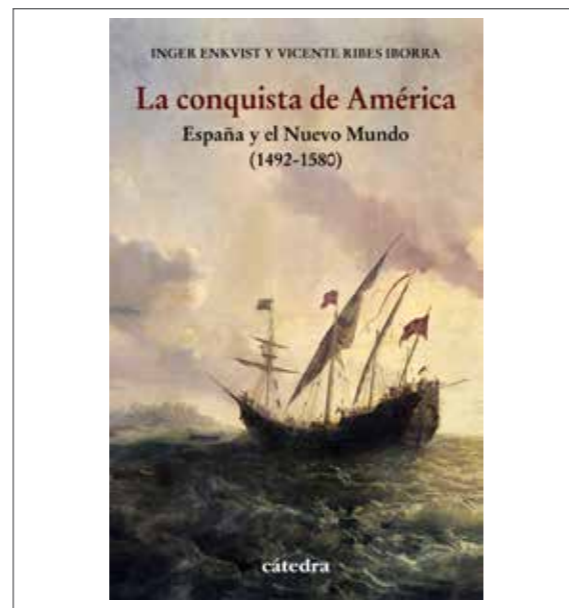
**Autor:** Javier Melero  
**Título:** Cambalache  
**Páginas:** 352  
**Editorial:** Ariel  
**Precio:** 19,90 euros



**HERNÁN CORTÉS**  
Biografía de uno de los personajes históricos más alabados y odiados

Hernán Cortés ha sido uno de los personajes más controvertidos de la historia, alabado y odiado a partes iguales. Lideró la expedición que supuso el final del estado mexica e inició la conquista de México. Su siguiente prioridad fue la exploración del océano Pacífico y buscó un estrecho que facilitase el comercio entre Europa y Asia. Cortés fue un triunfador en su época ya que logró lo que infructuosamente anhelaron todos los conquistadores: honra y fortuna para su linaje.

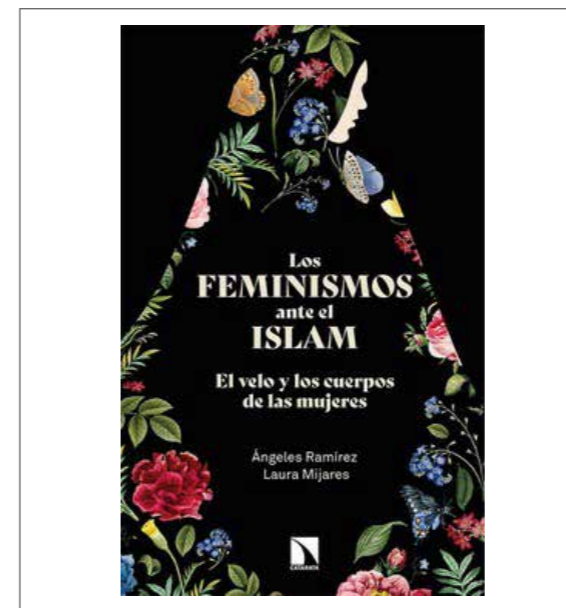
**Autor:** Esteban Mira Caballos  
**Título:** Hernán Cortés  
**Páginas:** 560  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 24,90 euros



**LA CONQUISTA DE AMÉRICA**  
La presencia de España en el Nuevo Mundo (1492–1580)

Cuando los españoles llegaron a América en el otoño de 1492, la Historia cambió para siempre. Las consecuencias del hecho son tan variadas que es casi imposible resumirlas. Lo que sí se puede reconstruir son los diferentes pasos del proceso de conquista. Además, ¿quiénes eran los españoles que se atrevieron a cruzar un océano desconocido? ¿Qué impresión les causaron los lugares y las personas que encontraron? ¿Cómo consiguieron, siendo tan pocos, conquistar territorios quizá treinta veces más vastos que su patria?

**Autores:** Inger Enkvist, Vicente Ribes Iborra  
**Título:** La conquista de América  
**Páginas:** 224  
**Editorial:** Cátedra  
**Precio:** 16,00 euros



**EL FEMINISMO ANTE EL ISLAM**  
La pluralidad de visiones acerca del velo y los cuerpos de las mujeres

Velo, hiyab, niqab, burka... ¿qué diferencias hay entre ellos? ¿Por qué se prohíbe el velo en algunos países occidentales? Estas preguntas son fundamentales para la historia de las mujeres en el mundo musulmán y en Europa, especialmente desde los feminismos. ¿Cómo actúan estos con respecto al pañuelo y a las mujeres musulmanas? ¿Reproducen la visión occidental más extendida de que el hiyab solo puede ser sumisión?, ¿lo reconocen el velo como parte de la diversidad de mujeres y de feministas? ¿Se puede llevar pañuelo y ser feminista al mismo tiempo? Este libro muestra la pluralidad de posiciones en los feminismos, como la hay también en las prácticas con respecto al hiyab.

**Autores:** Ángeles Ramírez y Laura Mijares  
**Título:** Los feminismos ante el islam  
**Páginas:** 160  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 17,00 euros



**EL MOVIMIENTO EUROPEO**  
Lugar de encuentro entre los españoles (1949–2021)

Este libro recorre la labor histórica del Consejo Federal Español del Movimiento Europeo para hacer del europeísmo un lugar de encuentro entre los demócratas españoles, primero en la lucha contra la dictadura franquista, posteriormente llegando a acuerdos en la transición política y después contribuyendo a la adhesión de España a la Comunidad Europea y situándose en la vanguardia del debate sobre la construcción europea desde la perspectiva de la sociedad civil en nuestro país, incluso en la actualidad.

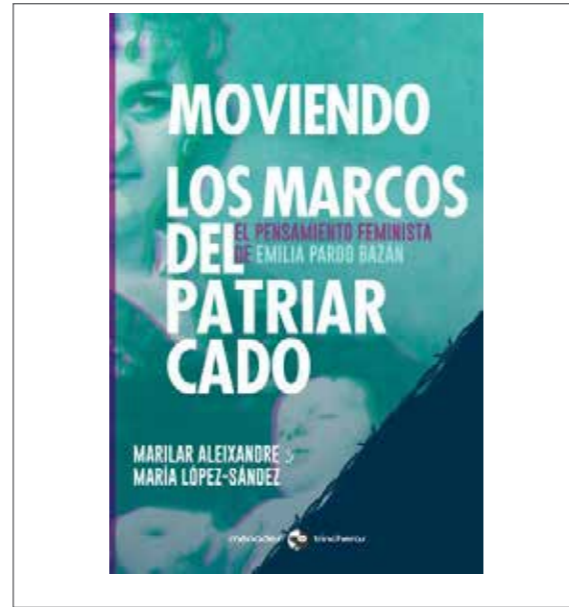
**Autor:** Francisco Aldecoa  
**Título:** El Movimiento Europeo  
**Páginas:** 240  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 17,50 euros



**EL PIANO EN LA VIDA DE RUSIA**  
Viaje por la historia de la música del país eslavo

Esparcidos por esta tierra remota y hostil, del tamaño de un continente, numerosos pianos resisten el paso del tiempo, testigos de cómo durante los siglos XIX y XX la música se convirtió en el centro de la vida pública y privada de los rusos. A caballo entre la literatura de viajes, el ensayo narrativo y la historia de la música, *Los últimos pianos de Siberia* sigue los pasos de muchos de estos pianos, así como las historias personales de quienes hicieron posible la proeza de que estos pianos lograsen viajar miles de kilómetros.

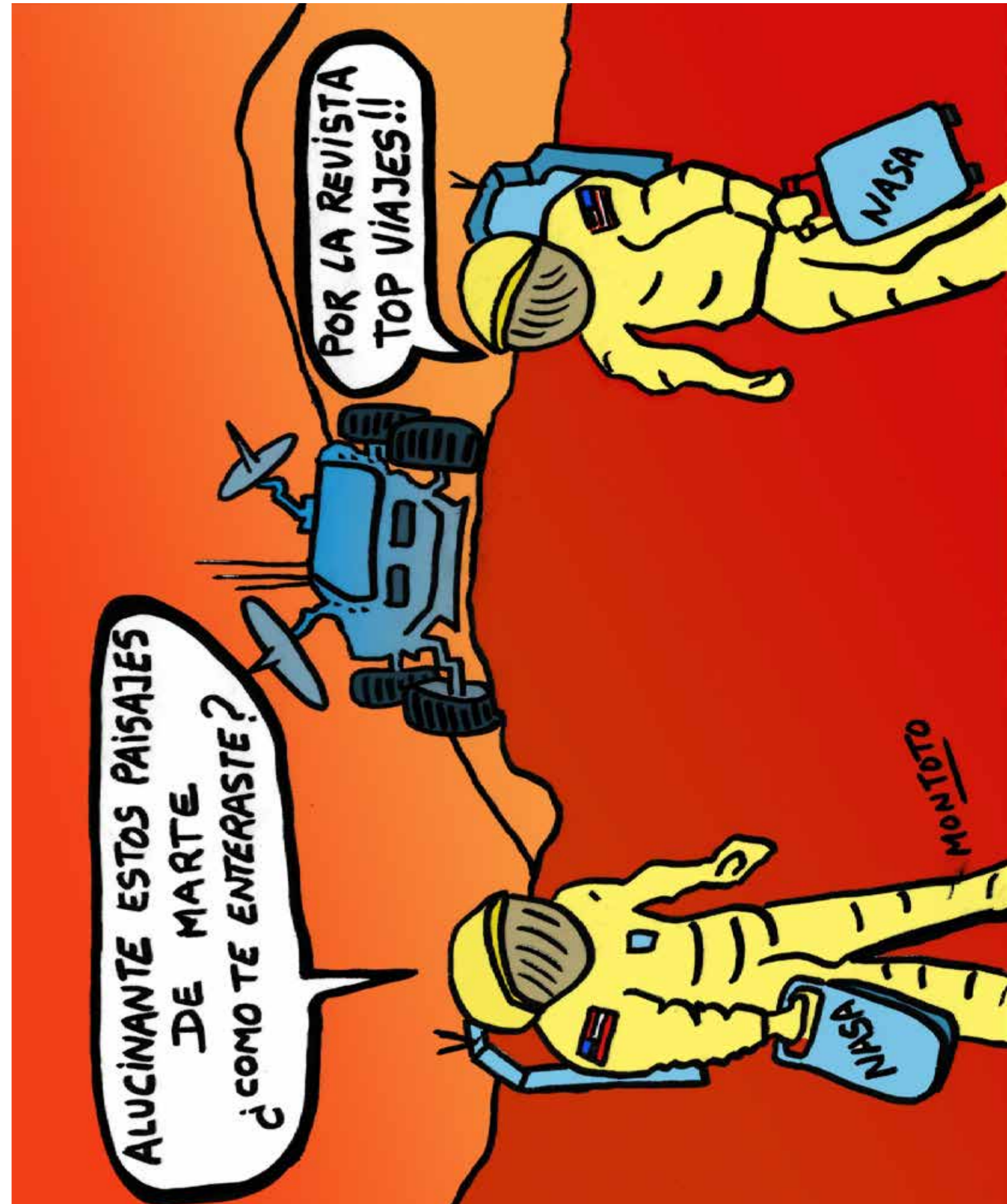
**Autor:** Sophy Roberts  
**Título:** Los últimos pianos de Siberia  
**Páginas:** 448  
**Editorial:** Seix Barral  
**Precio:** 22,00 euros



**UNA FEMINISTA RADICAL**  
Emilia Pardo Bazán denunció las discriminaciones de su sociedad

Marilar Aleixandre y María López-Sáñez se acercan en profundidad al pensamiento de doña Emilia Pardo Bazán y exponen cómo no solo denunció los asesinatos de mujeres, dándoles el nombre de «mujericidio», y el maltrato físico, sino que identificó los fundamentos ideológicos en que se basa esta violencia, como la idea de que los hombres son dueños de las mujeres y de sus vidas. Criticó también la violencia simbólica, las asimetrías en juzgar mujeres y hombres, y sus bases en la noción de que tendrían distinta naturaleza. Estos fundamentos y los mecanismos por los que se ejercen las discriminaciones son lo que hoy llamamos patriarcado. Argumentó que las mujeres tienen derecho a seguir su propio destino, y no solo el relativo al varón o a la familia.

**Autores:** Marilar Aleixandre y María López-Sáñez  
**Título:** Moviendo los marcos del patriarcado  
**Páginas:** 204  
**Editorial:** Menades  
**Precio:** 17,00 euros



**Para las madres más gastronómicas  
“M de IBÉRICOS MONTELLANO”**



Ibéricos Montellano propone diferentes opciones de regalo para que las madres con buen paladar disfruten este día de los mejores manjares que nacen de la dehesa salmantina. Para elegir la selección más adecuada entre nombres tan sugerentes como “para la Mamá Montellano”, “para la Mamá Moderna”, “para una Mamá Maravillosa” o “Mamá eres lo Más”.

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

Un regalo original y divertido, que sorprenderá a las madres y a toda la familia: un picnic de primavera. Algo diferente para momentos especiales. La cesta de mimbre llena de los productos de la finca anima a disfrutar del buen tiempo al aire libre. Lo primero será brindar por la ocasión con su Cima Mazacruz Selección 2016, para continuar con la degustación de un Queso Media Curación Denominación de Origen Manchego Artesano (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo). Vino y queso irán acompañados de las nueces, fruto de sus nogales, y miel de lavanda extraída de sus colmenas. Productos, todos ellos, elaborados en la finca.

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

**La Cesta Picnic Primavera de  
DEHESA DE LOS LLANOS**



**Viste la mesa de tu madre de rosa y plata con las  
conservas “ROSALAFUENTE”**

Conservas Rosa Lafuente se viste con sus mejores galas para ofrecer su gama de productos en una presentación de lo más especial. Sus envoltorios vintage en color rosa se han convertido en un auténtico reclamo, ya que son el acompañante perfecto para las celebraciones especiales como el Día de la Madre y un regalo de lo más original que se encargará de conquistar a los paladares más selectos y exigentes. Junto a estos envases podremos disfrutar de exquisitas almejas y berberechos cocidos al vapor; agasajar a los invitados con unos deliciosos mejillones (con Denominación de Origen Protegida) en escabeche de receta propia o apreciar todo el sabor de las zamburiñas en salsa de vieira.

<https://rosalafuente.com/>

**LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé:  
Un regalo excepcional**



Este champán destaca por su hermoso color frambuesa y notas de fruta roja, con un aroma muy fresco, que solo un perfecto control de la maceración de Pinot Noir puede ofrecer. Laurent-Perrier Cuvée Rosé es la referencia de los champanes rosados, distinguido por su frescura, su viveza y su elegancia. Con la compra, se une a la botella una delicada bombonera Farhi realizada en papel maché pintado a mano, con perlas de chocolate en su interior. Un regalo excepcional y lujoso que perdurará en el tiempo.

Disponible hasta el 2 de mayo en las tiendas Club del Gourmet de El Corte Inglés al precio de 74.90€

**Rosados Provenzales para disfrutar del mejor día  
DOMAINES OTT**



Llega el día de la Madre y surge la pregunta del regalo. Hay una respuesta clara: ¿qué mejor que celebrarlo con una de las principales joyas rosadas elaboradas en la prestigiosa Provenza francesa? El distribuidor de bebidas premium Primeras Marcas presenta una exquisita selección de los 4 mejores vinos de Domaines Ott, la legendaria maison productora de los mejores rosados del mundo. Éttoile, Château Romassan Rosé, Château de Selle y BY OTT.

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

**ABADÍA DE SAN QUIRCE CRIANZA 2018  
A ellas les gustan los tintos**

La añada 2018 de Abadía de San Quirce Crianza será la elección perfecta para regalar y compartir esta fecha tan especial con esa madre a la que le gusta la sinceridad, el equilibrio, la delicadeza y la elegancia sin dejar de ser actual. 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!



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



**BRISAS MARINAS DE MONTESQUIUS para degustar en un día especial**

El nuevo lanzamiento de Montesquius, es un paseo por la Península que nos permitirá disfrutar en una copa, distintas variedades de uva, los terroirs en los que crecen y la influencia del mar.

En época de blancos proponemos cuatro Brisas Marinas para degustar: albariño, godello, garnacha blanca y verdejo, de Rías Baixas, Bierzo, Terra Alta y Rueda respectivamente.

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

**Demuéstrale cuanto la quieres con RAFFAELLO**

Raffaello te propone personalizar sus bombones con el nombre de la persona que más quieres y más te ha querido: tu madre

El bombón blanco constituye la opción ideal para compartir momentos únicos y, en esta ocasión, ofrece mensajes y nombres propios para que se conviertan en un regalo muy personal. ¿Cómo podemos personalizar nuestros Raffaello? La marca lo pone muy fácil a través de etiquetas con diferentes nombres y frases que se incorporan fácilmente al envase, convirtiéndose en una caja de deliciosos bombones totalmente personalizada. Así, nuestra madre puede recibir un dulce regalo con su nombre o tal vez con una frase que expresa nuestros sentimientos hacia ella: "Te quiero", "Gracias"...



[www.ferrero.es/Confetteria-Raffaello](http://www.ferrero.es/Confetteria-Raffaello)

***mamá siempre joven con  
Xpert S.O.S. de SINGULADERM***



<https://singuladerm.com/>

SingulaDerm presenta un tratamiento de choque en formato vial, para cuidar el rostro atenuando la aparición de arrugas y protegiendo la piel de la contaminación.

Xpert S.O.S. es un potente antiarrugas: en solo 7 días, consigue reducir un 23% de profundidad de las arrugas. Su formulación contiene una alta concentración de AH-8, un péptido biomimético con efecto *botox-like*, es decir, que modula la contracción dérmica sin alterar la expresión facial natural.

Gracias a su acción antiarrugas, Xpert S.O.S. retrasa la aparición de las líneas de expresión, ayuda a reducir el nivel de profundidad de las arrugas ya existentes y estimula la proliferación de fibroblastos, responsables del espesamiento de la dermis.

***Plan y regalo original en la  
QUINTA DO RIO TOURO en Sintra***



Regala una escapada original con un paseo en sidecar para conocer los monumentos, palacios, castillo y playas de Sintra alojándote en una quinta portuguesa.

La Quinta do Rio Touro, situada en el Parque Natural de Sintra-Cascais es perfecta para hacer una desconexión total.

[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

***Regala BLAUER***

La histórica marca Blauer USA, que durante mucho años vistió a la policía de los Estados Unidos, propone dos de las prendas más ideales de su colección primavera-verano para regalar en ese día tan especial como es el de la Madre. Se trata de una camiseta con el nombre de Blauer bordado y un cortavientos con capucha, los dos en uno de los colores de la temporada, el rosa, para la mamá más 'sport' y 'casual'. ¡Triunfarás!



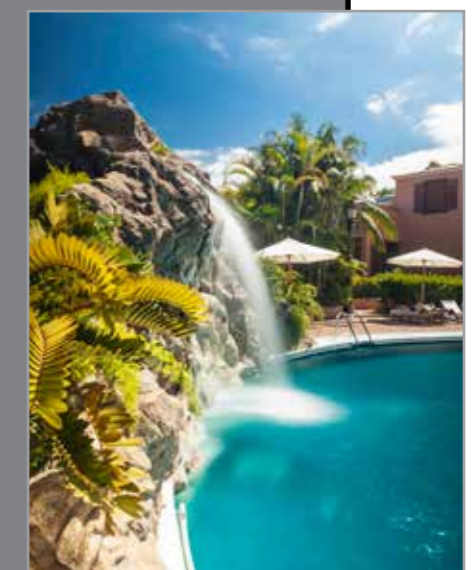
[www.blauerusa.com/es](http://www.blauerusa.com/es)

***Sorprende a mamá con una experiencia de lujo  
en el HOTEL BOTÁNICO & THE ORIENTAL  
SPA GARDEN de Tenerife***

Unas vacaciones de lujo en familia es un regalo inolvidable y un recuerdo que permanecerá para siempre en todos, y desde el Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden se encargan de todos los detalles para ofrecer una estancia de ensueño, con un servicio excepcional, infinidad de comodidades y un entorno único, rodeado de 25.000 m<sup>2</sup> de jardines en los que disfrutar plenamente de la experiencia. Su localización en Puerto de la Cruz asegura un clima privilegiado, con una temperatura media anual de 23 °C y más de 3.000 horas de luz al año.

Si aún no has decidido el regalo para mamá o no tienes claro qué es lo que más le puede gustar, déjate inspirar por los bonos regalo de la tienda online del hotel.

<https://shop.hotelbotanico.com>





**STEPHAN KESCHELIS**  
*En busca de experiencias de viaje*

TEXTO: **HERNANDO REYES**  
[hreyes@altum.es](mailto:hreyes@altum.es)



Con 30 millones de socios en el mundo que buscan inspiración para escapadas y grandes viajes, los expertos de **Travelzoo** se esfuerzan sin límites en la búsqueda de ofertas y experiencias de viaje que investigan y revisan en primera persona para luego proceder a la comercialización en su propia plataforma *online*. Stephan Keschelis, su director general para España y Portugal, responde a nuestras preguntas.



Madrid.



Sevilla.

Antes de unirse a Travelzoo, Stephan Keschelis fue vicepresidente de e-Commerce & Transformación Digital para NH Hotel Group. Entre los años 2010 y 2013, lanzó y dirigió la plataforma de e-commerce de Prisa y, además, del año 2006 al 2010 ocupó la posición de Senior Management Consultant en la división española de Capgemini.

Para que una compañía consiga aunar a más de 2.000 proveedores que logren satisfacer las exigencias de una demanda cada vez más conocedora del sector y que, en los tiempos que corren, busca productos muy concretos en el mundo de los viajes, se requiere estar revestido de una fibra muy especial. topVIAJES habla con Stephan Keschelis, su director general.

**Más de 30 millones de socios en todo el mundo confían en Travelzoo para sus viajes y escapadas, que son propuestas únicas por destino, precio y características**

—¿Cómo, cuándo y dónde nació Travelzoo?

—Travelzoo nació en Estados Unidos hace más de 20 años como una publicación *online* con el objetivo de inspirar a sus socios a realizar viajes que no tenían previsto hacer, sorprenderles con experiencias viajeras que, tal vez, no conocían o que no sabían que fuera posible realizar. El equipo de expertos de

Travelzoo empezó a buscar las mejores ofertas de vuelos, hoteles, cruceros y viajes organizados que estaban disponibles en Internet y a compartirlas en una *newsletter* semanal, la Top 20, que a día de hoy sigue siendo el producto estrella de Travelzoo en todo el mundo.

—¿Cuál es la principal diferencia entre ustedes y otras plataformas de venta de productos turísticos que también tienen grandes ofertas?

—En Travelzoo contamos con un equipo de expertos en viajes que revisa y negocia exhaustivamente y de modo individual todas y cada una de las ofertas que publicamos, asegurándose de que son las mejores del mercado. Por otra parte, nuestro *Test Booking Center* verifica la disponibilidad de la oferta

y la buena experiencia de usuario antes, durante y después de su publicación. De este modo, solamente publicamos aquellas ofertas que recomendaríamos a un familiar o a un amigo, asegurándonos de que los descuentos comunicados sean reales y de que los establecimientos anunciados cumplan con requisitos de la más alta calidad.



—Entendemos que España es un mercado relevante en oferta turística. ¿Cuál era el perfil del cliente español de Travelzoo antes de la aparición de la Covid-19 y cuál es ahora?

—España es desde hace muchos años una de las mayores potencias turísticas del mundo, y, por consiguiente, es muy importante también para Travelzoo. Su oferta turística es, a todos los niveles, una de las más amplias y de mayor calidad que existen, por lo que en Travelzoo estamos muy contentos de poder colaborar con los proveedores turísticos españoles más destacados: agencias, aerolíneas,

**Travelzoo reembolsa el importe de la compra a sus socios en cualquier momento, sin restricciones, si finalmente, por el motivo que sea, no puede viajar**

cadena hotelera, hoteles independientes... Sin duda, son ellos quienes aportan un grandísimo valor añadido a las ofertas y propuestas que ofrecemos a nuestros socios, cuyo perfil no ha variado sustancialmente por la situación pandémica de la Covid-19. Trabajamos para que nuestras ofertas sorprendan e inspiren a todo tipo de viajeros, permitiéndoles explorar el mundo del modo que más les guste. Ahora bien, siendo más concretos, podríamos destacar dos perfiles principales: el de los viajeros mayores de 50 años que viajan sin niños, y el de las familias con niños. Dos segmentos de socios que dan una imagen acertada de la variedad de personas que confían en nosotros para inspirarse y reservar sus viajes y escapadas.

—¿Qué criterios se tienen en cuenta a la hora de seleccionar un nuevo producto y comercializarlo en su plataforma en estos tiempos donde parece que lo único permanente es el cambio?

—En primer lugar, la calidad del establecimiento. En

segundo, que se trate de una oferta que destaque en el mercado en el momento de su publicación. Pero que no solamente lo haga por precio: en estos momentos, valoramos especialmente otros factores como la flexibilidad (cancelación gratuita), las medidas de higiene implementadas en el establecimiento o el que se pueda mantener el distanciamiento social. En Travelzoo siempre buscamos inspirar a nuestros socios con nuevas experiencias viajeras que estén alejadas de la masificación turística y que permitan viajar de forma sostenible.

—¿Han puesto a la venta nuevos productos en esta época de pandemia? ¿Cuáles y de qué tipo?

—La situación provocada por la pandemia ha hecho que muchos de nuestros proveedores hayan lanzado ofertas con precios que jamás se habían visto antes. Eso está permitiendo a nuestros socios planificar viajes a lugares que están en esa lista de deseos viajeros que todos tenemos, destinos a los que se viaja una vez en la vida como Maldivas, Bali, Tailandia, Namibia o la Polinesia francesa. Pero también están reservando sus vacaciones a destinos cercanos, como Andalucía o las islas Canarias. Asimismo, hemos creado un formato de campaña diseñada para la situación actual, con la que nuestros socios pueden adquirir un viaje o una escapada sin comprometerse a elegir sus fechas de estancia en el mo-

mento de la compra. Una vez adquirido el cupón, el socio confirma la fecha de llegada cuando tiene la seguridad de poder viajar en dicha fecha. Además, Travelzoo reembolsa el importe de la compra

Bilbao.







Alhambra, reflejo de vidrieras.

al socio en cualquier momento, sin restricciones, si finalmente, por el motivo que sea, no puede viajar.

**—¿Cuál es, para usted, la función de las agencias de viajes hoy en día cuando una empresa como la que usted representa lo ofrece todo?**

—Ambos canales son complementarios. Nosotros somos una publicación *online* que colabora con las mejores agencias de viajes *online* y *offline*. Podemos generar mucho impacto de forma inmediata, publicando y comunicando sus ofertas a nuestros socios. De hecho, hemos ayudado a crecer a empresas pequeñas, dándolas a conocer en España y apoyándolas en su entrada en otros mercados internacionales.

**—Si bien es cierto que empezaremos a movernos con preferencia dentro de España y los viajes internacionales tomarán más tiempo, ¿qué tipo de estrategia comercial se han planteado para recuperar ese mercado internacional que de momento parece estancado?**

—Para el mercado internacional existen ahora mismo unas ofertas extraordinarias, porque muchos destinos están en plena campaña para recuperar la demanda que se ha perdido durante esta pandemia, pero que está latente y a la espera de que la situación sanitaria mejore y las restricciones de movilidad se relajen. Muchas de nuestras ofertas internacionales tienen validez hasta finales de 2022 y son totalmente reembolsables. Gracias a ello, durante

los últimos meses nuestros socios han adquirido un gran número de ofertas, incluso de viajes a destinos lejanos.

**—¿Cree usted que el viajero español se decantará ahora por llevar un seguro de viaje o incluso un seguro médico internacional para sus desplazamientos fuera de nuestras fronteras?**

—Creo que la vacunación es el elemento más importante que reactivará los desplazamientos fuera de nuestras fronteras. Una vez vacunados, veremos probablemente los mismos comportamientos respecto al uso de seguros que antes. De cualquier manera, siempre es conveniente llevar un buen seguro médico que nos cubra durante nuestros viajes internacionales (de hecho, algunos de nuestros proveedores ya lo incluyen en sus ofertas).

**—«Tendencias viajeras» es un término que he visto asociado a Travelzoo. ¿Qué es exactamente para usted una tendencia en el sector de los viajes y por qué hay que decantarse por ella?**

—En Travelzoo trabajamos e investigamos todos los destinos, y conocemos muy bien la evolución de las preferencias de nuestros socios. Esto nos permite hacer un buen análisis del mercado que, posteriormente, compartimos con nuestros proveedores para que, junto a ellos, podamos innovar en el tipo de experiencias que recomendamos. Así, inspiramos a nuestros socios a descubrir nuevos destinos, nuevos hoteles y nuevas formas de viajar como, por ejemplo, el turismo sostenible, que será —y ya es en gran parte— el modo en que vamos a viajar en el futuro más cercano.

**—¿Podría definir Travelzoo en dos palabras?**

—Inspiración viajera.●

**TRAVELZOO®**

**thanatharee**  
The Unique Cultural Experience



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



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

## Con los vuelos a Maldivas, IBERIA suma ya 112 destinos



La principal novedad de Iberia para este verano serán sus vuelos directos de Madrid a las Islas Maldivas. La compañía ha solicitado permisos para operar dos frecuencias semanales en los meses centrales de verano. Esta ruta supone un cambio en la estrategia que Iberia ha desarrollado hasta ahora en su red de largo radio, pues está dirigida casi exclusiva-

mente al segmento vacacional y será una operación, sobre todo, de tráfico punto a punto.

En julio, Iberia recupera varias rutas en EE UU, como Boston, Chicago y Los Ángeles, que se suman a Miami y Nueva York.

En América Latina, añade también Cali, Guayaquil y San Juan de Puerto Rico, y ha programado vuelos a 18 ciudades latinoamericanas

En Europa, Iberia recupera muchas de sus rutas estivales como Bergen, Budapest, Corfú, Catania, Dubrovnik, Olbia, Oslo, Split y Zagreb, a las que se suman los destinos de sol y playa internacionales operados por Iberia Express, como Heraklion, Mikonos, Santorini, Bari, Palermo, Cagliari, Zadar y Malta y, además, estrena nueva ruta a Cefalonia.

En el norte de África, Iberia Regional/Air Nostrum volará a Casablanca, Marrakech y Tánger, en Marruecos, y, a partir de junio, también a Argel

En España, las Islas Canarias y Baleares serán la gran apuesta de Iberia Express. Iberia Regional/Air Nostrum ofrecerá vuelos directos desde Baleares a Niza, Ginebra y Zurich

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





## ***THE GEORGIAN MANOR HOUSE presenta sus cursos para el verano***

**E**ste año 2021, las vacaciones serán para disfrutar, pero siempre de una forma segura. Pero, ¿Quién dijo que utilizar las vacaciones para aprender no podía ser divertido? Por esta razón, en The Georgian Manor House tienen la selección de programas de verano más amplia y especializada para que cada alumno pueda desarrollar su talento único. Estas son algunas de las originales y exclusivas propuestas que pueden hacer que aprender idiomas y otras disciplinas se conviertan en una experiencia única y segura.

Marketing deportivo para los entusiastas del deporte, en Los Ángeles (Estados Unidos); ingeniería aeroespacial para los que siempre soñaron con volar muy alto, en Colorado (Estados Unidos); francés y buceo para los enamorados del mar, en La Martinica; sostenibilidad medioambiental para los más aventureros, en las Islas Fiyi y Nueva Zelanda, o impartir clases en una escuela para los más entregados, en África.

<https://thegeorgianmanorhouse.com/>

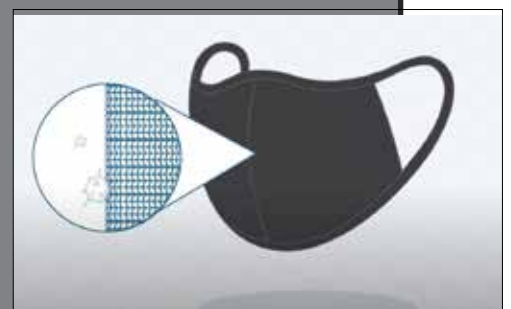


## ***GAMMA HEALTH comercializa en España la mascarilla quirúrgica reutilizable que inactiva la covid-19***

**A**unque estés vacunado, no olvides llevar mascarilla en tus viajes. Gamma Health comercializa en España la primera mascarilla antiviral con certificación quirúrgica Tipo IIR y reutilizable, una evolución de su anterior modelo, al que han incorporado nuevas características que mejoran el equilibrio entre rendimiento, confort y seguridad.

Su eficacia como producto sanitario ha sido reconocida por diferentes entidades europeas, cumple con las normas europeas EN 14683 y CWA 17553:2020 y ha superado los ensayos de respirabilidad y filtración exigidos por la UNE 0065:2020.

<https://gammaghealth/es>



## GRECIA ACELERA

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



El debate/combate entre salud y economía ha sido una constante del último año y en la mayoría de los *rounds* ha ganado la salud, lo que es de agradecer. Pero hay regiones europeas y países que han buscado el modo de pactar tablas en la partida, difícil tarea, y algunos se han dado más prisa que otros en velar por la supervivencia económica, otra manera de conservar la salud futura de un país.

El Sur europeo tiene grandes pilares que sostienen su economía, las industrias de Italia y de Francia por ejemplo, pero a todos los países les une el hecho de compartir el turismo como uno de sus grandes recursos económicos. Los ingresos por el negocio turístico son una parte esencial de sus economías nacionales y el mercado de los viajes, el comercio hostelero y la industria del ocio en general deben de ser rescatados tras más de un año de acoso y derribo a causa del coronavirus. En esa carrera, una vez iniciado el proceso de inmunización de la po-

blación, van a participar todos, pero Grecia ha salido ya a la pista y hace rato que ha empezado a correr.

Mientras, en España, Italia, Portugal, Francia y los países mediterráneos del norte de África se espera a las decisiones de las autoridades sanitarias para iniciar la vuelta a la normalidad, Grecia, que seguramente también respetará las recomendaciones para la salud, ha decidido salir a conquistar el verano y la jugada no le está saliendo mal, a tenor de las noticias difundidas sobre sus reservas hoteleras. Quizá sea un año para pasear por la acrópolis, quién sabe.

El gran peligro para los demás países, en todo caso, es que las virtudes griegas enamoren a los visitantes y el país consolide el turismo en lo sucesivo, lo que causaría otro agujero en la economía española.

Por eso toca reaccionar, reinventarse, mejorar y ofrecer más y mejor cuando todo vuelva a parecerse al pasado. Si es que alguna vez lo hace.

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

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

# REGÍSTRATE EN LINK4TOUR Y EL MUNDO ESTARÁ A TU DISPOSICIÓN

[www.link4tour.com](http://www.link4tour.com)

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

TE ESTAMOS ESPERANDO  
WE ARE WAITING FOR YOU

FORMA PARTE COMO PROFESIONAL DE LA MAYOR COMUNIDAD DE TURISMO DEL MUNDO  
BEING PART OF LINK4TOUR AS A PROFESSIONAL MEANS TO BE IN THE LARGEST TOURISM COMMUNITY FOR PROFESSIONAL PEOPLE



# 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 185 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.

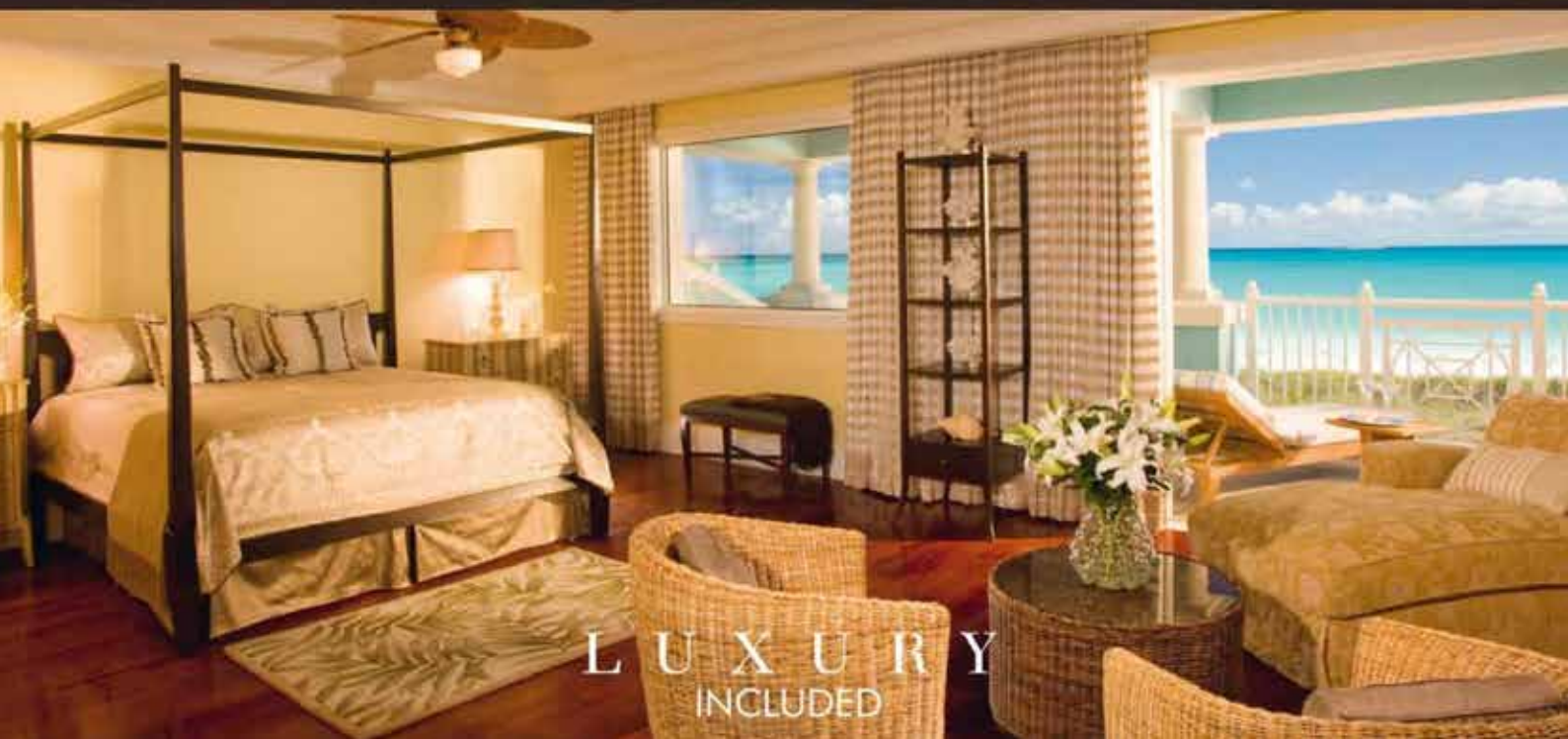
*Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.*



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

Consulte con su agencia de viajes.

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



LUXURY  
INCLUDED