

# top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA  
año XI - Nº 126 noviembre 2021



**VALLE DEL RONCAL**  
DEL VERDE AL AMARILLO

**ASTURIAS**  
BELLA Y SABROSA

**VALLE DEL LOIRA**  
ODA A LA NATURALEZA

**GÖRLITZ**  
CIUDAD DE CINE




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

**Azóia - Sintra - Portugal**



**topVIAJES**

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

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)

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



Madrid

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

**FOTO DE PORTADA**

Valle del Roncal  
PILAR ARCOS

**SÍGUENOS**



Los tres escritores ganadores del Premio Planeta tras el pseudónimo de Carmen Mola han sido víctimas de ataques desmedidos por su osadía

VISADO DE ENTRADA

## De otro planeta

El Premio Planeta de este año ha tenido un significado muy especial para **topVIAJES** y, personalmente, para mí. Jorge Díaz, amigo con el que comparto tertulia desde hace años y colaborador de la revista en materia gastronómica, de la que entiende un rato largo, ha sido uno de los ganadores del galardón novelístico.

Y digo 'uno de', porque, como ya es conocido, el jurado dijo que la mejor novela de las presentadas fue la firmada por Carmen Mola. O sea, la triada constituida por Agustín Martínez, Antonio Mercero y el citado Jorge. Y se ha montado la de Dios es Cristo al descubrirse que quien creó el personaje de la inspectora Elena Blanco, protagonista de las tres novelas publicadas hasta que se falló *el Planeta* bajo ese pseudónimo, no es la tal Mola sino tres individuos acostumbrados a trabajar juntos en la elaboración de guiones televisivos.

El grado de ingenuidad que conservo pese a mis muchos años cumplidos no me permite comprender la acritud y la agresividad con que se ha recibido la noticia de la verdadera identidad de la tal Mola en determinados sectores. Es aceptable que una librería dedicada exclusivamente a la venta de obras escritas —que no firmadas— por mujeres retire de sus estanterías las novelas rubricadas por la inexistente Mola, aunque, imagino, mantendrán las que reproducen en sus portadas los nombres de George Sand o Fernán Caballero, pseudónimos de grandes escritoras decimonónicas —tan distintas ellas: opuestas— que ocultaron sus identidades para facilitar la edición y venta de sus trabajos.

Dicen los ganadores del Premio Planeta que el pseudónimo se les ocurrió de una forma trivial, tras sugerir uno de ellos el nombre de Carmen y añadir otro que molaba. Así de simple. Mola, de molar, como se decía en mis años mozos para referirse a algo que resulta agradable. Pero mola era también la pasta harinosa con que se marcaba a las reses antes de llevarlas a la hoguera. Y ese segundo mola, que tiene más que ver con

inmolar (sacrificar una víctima, derivado de ese engrudo) que con algo que resulte estupendo, es el significado que quieren darle quienes parecen vivir instalados en la intransigencia. Gentes de otro planeta.



JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director  
[jluis.delmoral@gmail.com](mailto:jluis.delmoral@gmail.com)

## VISADO DE ENTRADA

### > Visado de entrada

*De otro planeta*

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

## DESTINOS

### ESPAÑA

#### > Valle del Roncal

Otoño: del verde al amarillo

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 38

#### > Asturias

Paisaje y gastronomía

PILAR ORTEGA

PÁGINA 70

### EUROPA

#### > Valle del Loira

Oda a la naturaleza

HERNANDO REYES

PÁGINA 34

#### > Görlitz

Ciudad de cine

MANENA MUNAR

PÁGINA 54

#### > Con historia

Gers, la tierra de los mosqueteros

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 88

## HOTELES

### > España Exclusiva

Hotel Torre del Marqués

HERNANDO REYES

PÁGINA 90

### > Hotel Villamagna

Lujo asiático en Madrid

PÁGINA 96

### > Noticias

PÁGINA 100

## GASTRONOMÍA

### > Hotel Palace: Fin de año cinco estrellas

CARLOS MONSELET

PÁGINA 104

### > Hotel InterContinental: Menús festivos

JORGE DÍAZ

PÁGINA 108

### > Restaurantes

PÁGINA 112

### > Noticias

PÁGINA 118

### > Productos gourmet

PÁGINA 124

## ENTREVISTA

### > Jorge Alonso, director de marketing de

**BONDUELLE**

PILAR ORTEGA

PÁGINA 128

### > Bodegas Numanthia: cepas centenarias

JORGE DÍAZ

PÁGINA 132

### > Enología

PÁGINA 136

## PISTAS CULTURALES

### > Exposición Clásicos italianos

PILAR ORTEGA

PÁGINA 140

### > Exposición Fernando Heras Castán

PÁGINA 146

### > Libros

PÁGINA 148

### > Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 153

## MOTOR

### > Audi A6 Allroad Quattro

FELIPE TERUEL

PÁGINA 154

## BAZARES

### > Propuestas

PÁGINA 160

### > KM 0

*La sexta ola*

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 166



# EL RONCAL EN OTOÑO

EL PIRINEO NAVARRO: DEL VERDE AL AMARILLO



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

Justo ahora estamos en ese momento en el que las laderas bajas de los montes y las llanuras de ribera parecen un *patchwork* vegetal, un espectáculo natural como pocos.



Valle del Roncal - Navarra

*Puente románico de Isaba.*



No es que del día a la mañana el Valle del Roncal cambie de color, ni que se transforme totalmente en otoño. Los pinos y abetos seguirán verdes todo el año, pero las hayas, los castaños y los robles modificarán su tonalidad y poco a poco irán amarilleando. Incluso los arces, minoritarios, se volverán rojos. Y justo ahora estamos en ese momento en el que las laderas bajas de los montes y las llanuras de ribera parecen un patchwork vegetal, un espectáculo natural como pocos.

El Valle del Roncal (Erronkariko Ibaixa en euskera roncalés), el más oriental de los valles pirenaicos navarros, está situado en la Merindad de Sangüesa, muy cerca de la provincia de Huesca y de la frontera de Francia, y lo forman siete pueblos: Burgui, Garde, Isaba, Roncal, Urzainqui, Uztárroz y Vidángoz,

que a su vez constituyen la mancomunidad de las Siete Villas.

Entrando por el sur, la carretera se revuelve entre curva y curva serpenteando junto al río Esca (Ezka), vigilada por la Mesa de Los Tres Reyes (Hiru Errege Mahaia), que con sus 2.424 metros es la cumbre más alta de Navarra.

Escenario para todas las edades y gustos, desde los más tranquilos o más pequeños, que pueden desplazarse en coche a todos los lugares más importantes, hasta los más intrépidos y aventureros, que disponen de múltiples senderos y vías de montaña para recorrer a pie o en bicicleta. También a caballo.

Y en un escenario tan maravilloso no podían faltar sus inquilinos naturales, muchos de ellos residentes, aunque la mayoría no

▲ Un milano real vuela junto a las montañas del Valle de Belagua.

► La Foz de Arbayún.

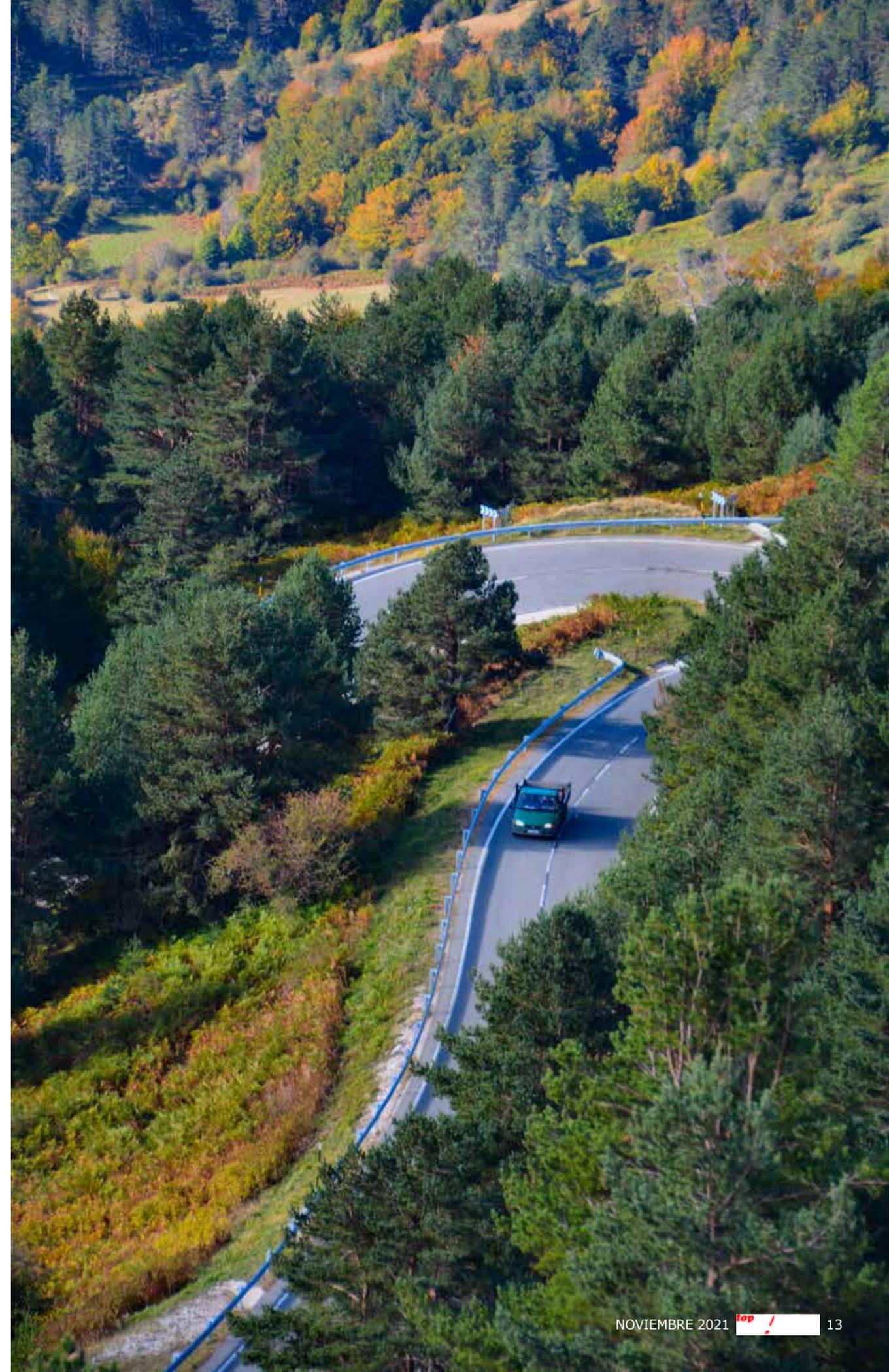


*El mirador de Larra-Belagua es probablemente el mejor lugar para entender la magnificencia del Valle del Roncal*

*El Valle de Belagua, formado hace miles de años por una de las lenguas de hielo que partían de Larra, es el único de Navarra con carácter glaciar*



▲ La carretera NA-137 atraviesa el valle del Roncal y lleva a Francia.  
▶ Su trazado serpentea por el Valla de Belkagua.



**A 17 kilómetros de Isaba, siguiendo la carretera NA-137, nos encontramos con el mirador de Larra-Belagua**

*Mirador de Iso sobre la Foz de Arbayún.*







▲ Chimenea típica del Valle del Roncal.  
▶ Casa del Roncal.

sean fáciles de ver. El urogallo y el oso pardo se están recuperando, pero huyen de la presencia humana, por algo será. Más fáciles de observar son las aves como el buitre leonado, el milano real, el alimoche, o el quebrantahuesos. Los veamos o no, lo importante es que sabemos que están ahí y que ellos sí nos ven mientras realizamos paseos en contacto con la naturaleza.

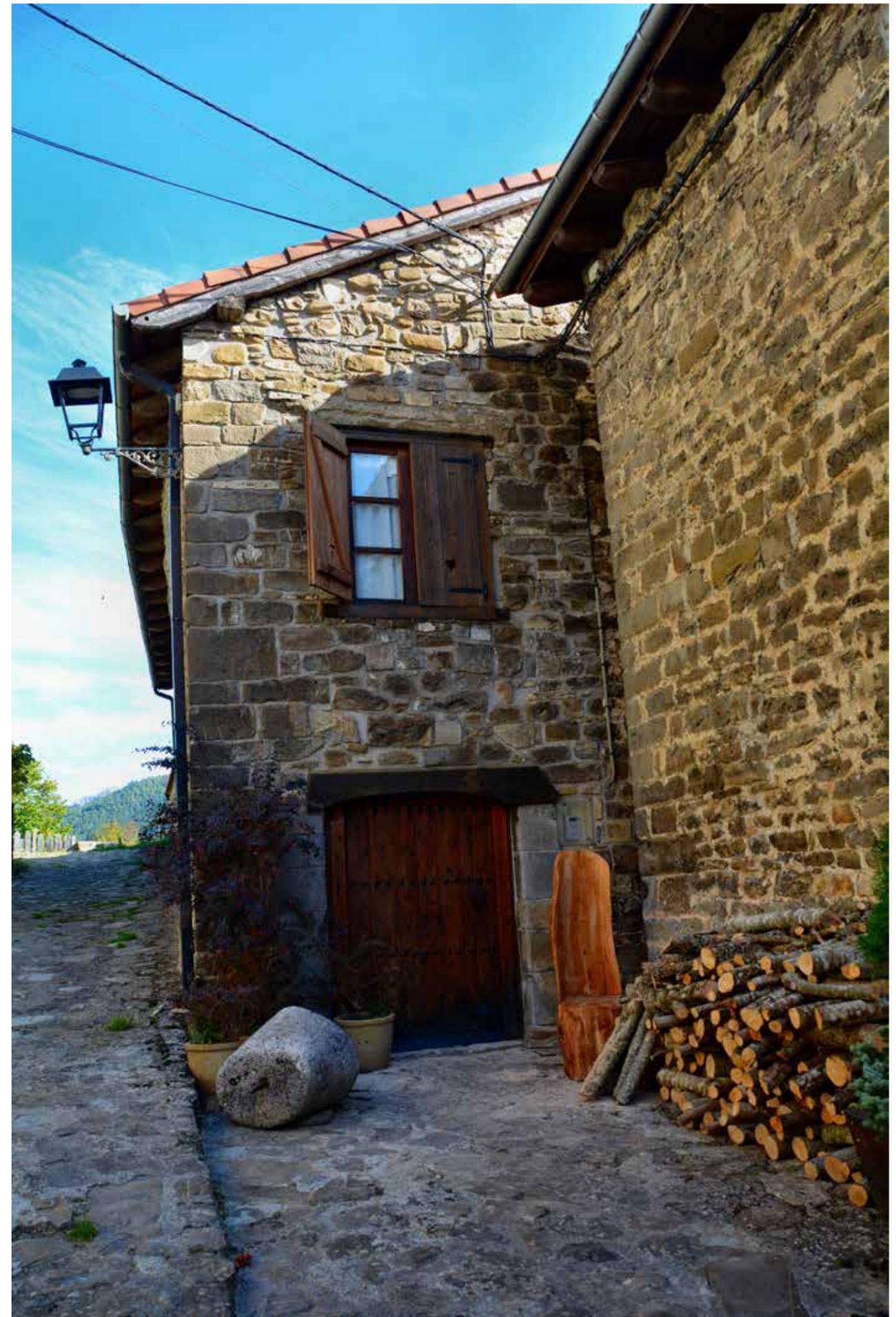
Empezamos nuestra excursión en la Foz de Arbayún a 50 km. de Pamplona. Dicen que es la reina de las foces de Navarra (foz significa hoz o cañón). La carretera N-178 que va de Lumbier a Ezcároz nos deja en el mirador de Iso, un gran balcón de cemento desde el que se contempla en todo su esplendor la Foz de unos 6 km. de longitud, con paredes de hasta 300 metros de altura, producidas por la erosión milenaria del río Salazar. Sobre el suelo del mirador la artista gráfica Alodia Lusarreta, pintó en 2014 la figura a tamaño real de varias aves locales que viven en esta foz, declarada Reserva Natural en 1987. Aquí está la mayor colonia de Navarra de buitres leonados.

Ponemos rumbo norte y nuestra

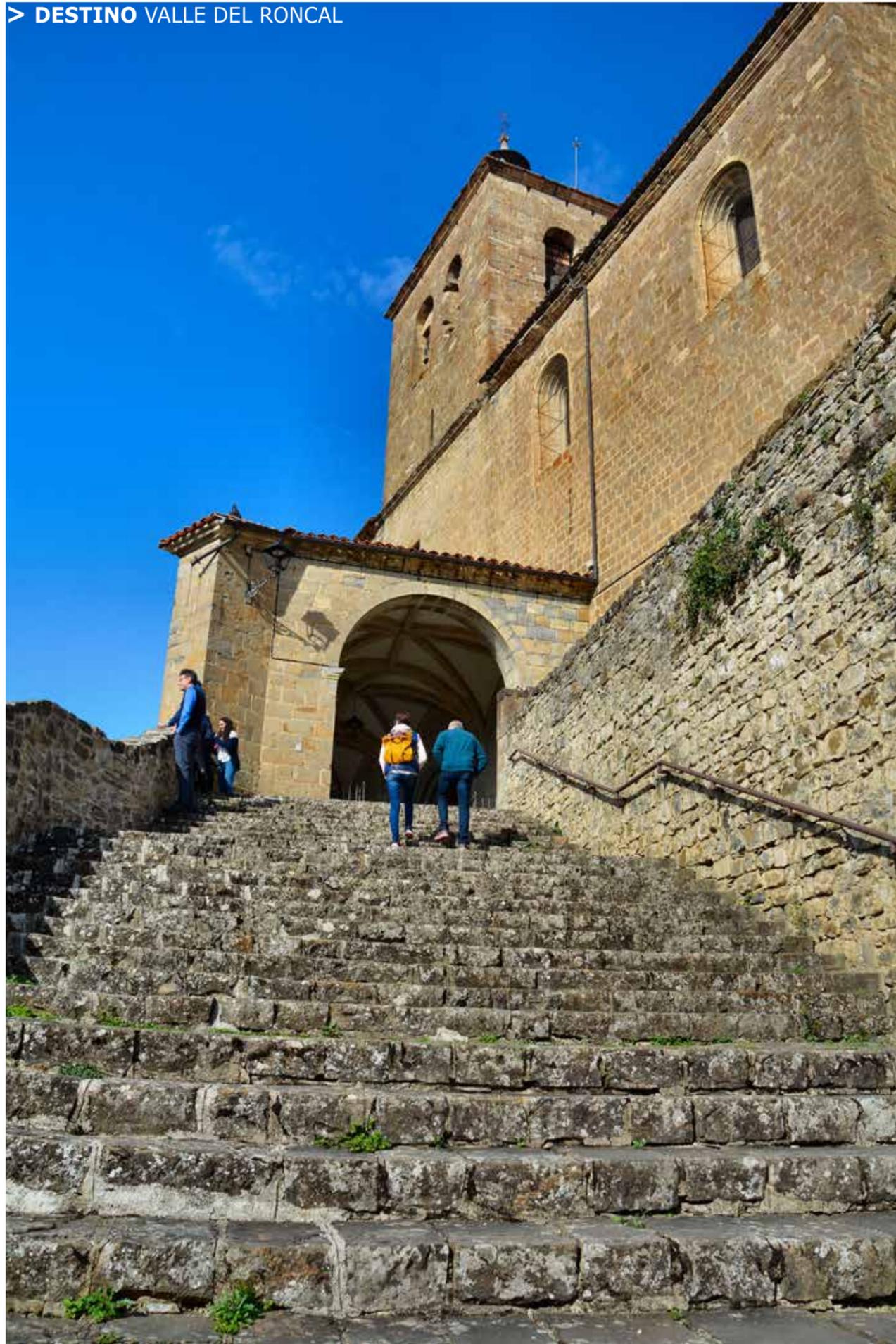
próxima parada es Burgui. Ya estamos en el Valle del Roncal propiamente dicho, en un pequeño pueblo de unos 200 habitantes cuya situación estratégica lo convirtió hace siglos en paso obligado Sur-Norte, en la puerta del valle. Es interesante hacer la llamada Senda de los Oficios, un recorrido por sus calles de apenas 4 km. en el que se visita un horno de pan, una carbonera, un aserradero antiguo, una almadía (balsa de troncos) a tamaño natural, una nivera medieval (pozo cubierto en el que se almacenaba nieve para el verano), una calera (horno de piedra caliza)...

Nosotros nos detuvimos en la Quertería Larra ([www.quesoslarra.com](http://www.quesoslarra.com)) y nos atendió Mikel Aznárez, quien con su hermana Heli decidió en 1985 dedicarse a la cría de ovejas lachas con cuya leche elabora uno de los quesos roncaleses más apreciados.

El queso del Roncal ha hecho que el nombre de este valle se haya divulgado por todo el mundo. Sus características son un formato cilíndrico y una corteza sólida. Cortado presenta un color blanco marfil amarillento con orificios







▲ Iglesia de San Esteban en el Roncal.

▲ El Roncal desde el atrio de la Iglesia de San Esteban.

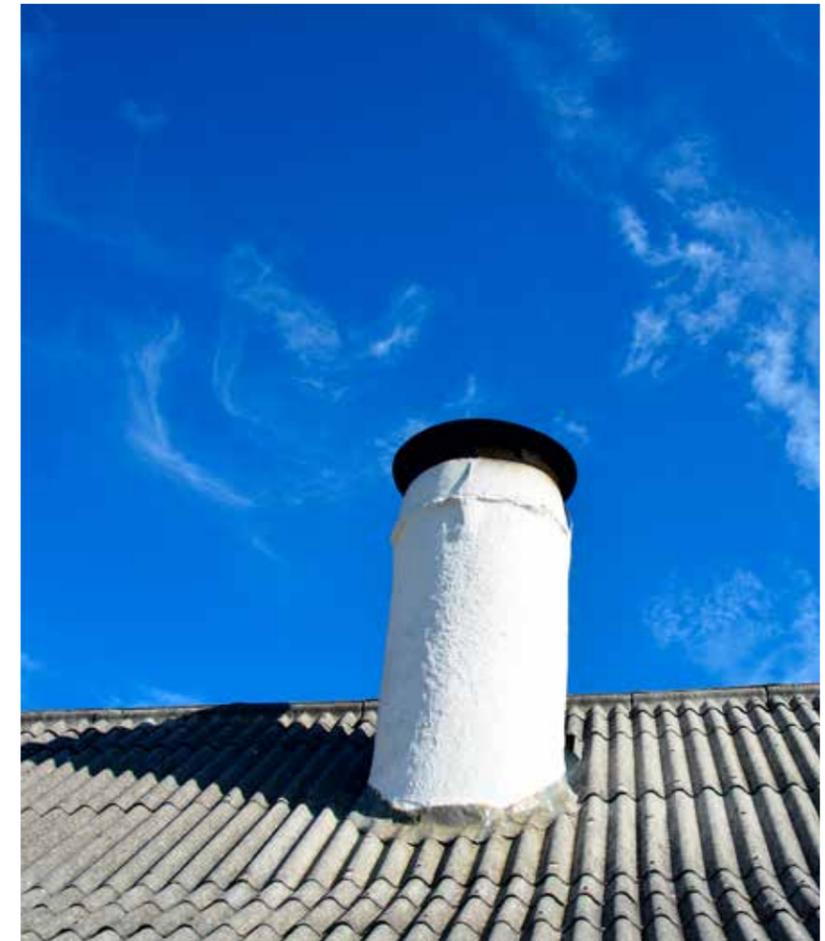
► China del Pirineo Navarro.

pequeños. Textura consistente, sabor recio y mantecoso, y en los curados ligeramente picante. En 1981 fue el primer queso español que recibió la Denominación de Origen.

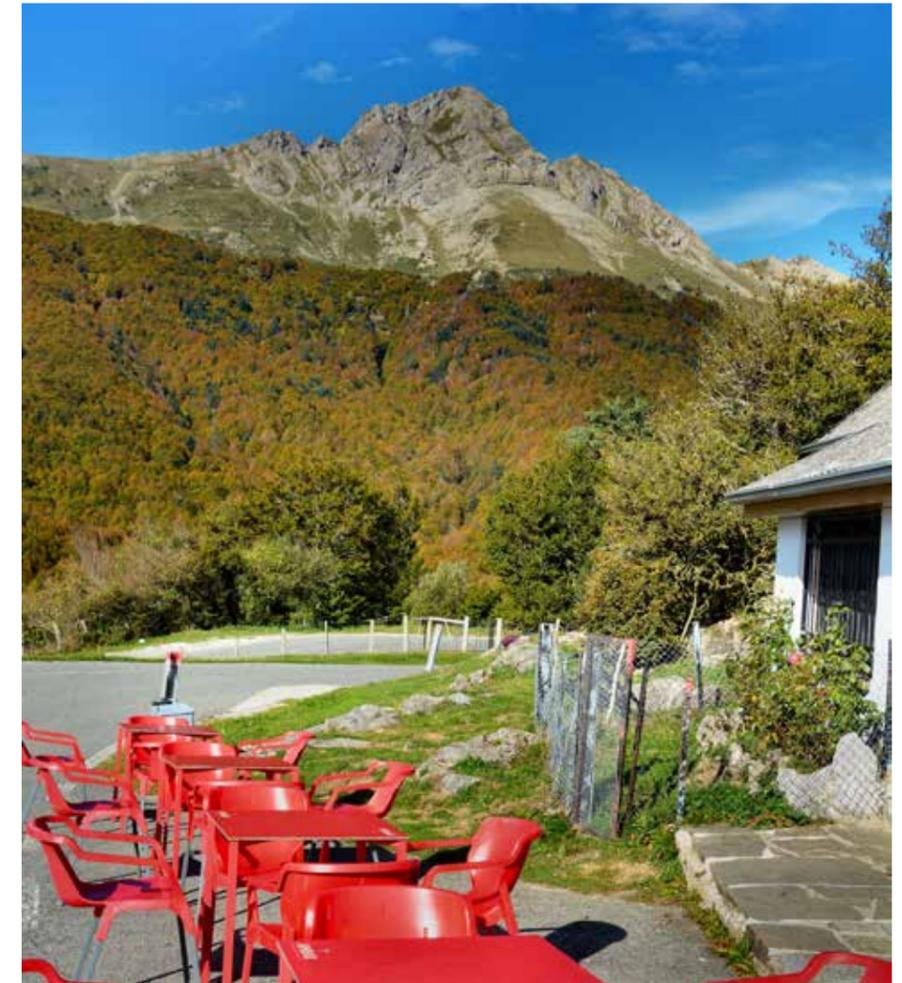
Mikel Aznárez está encantado de explicar la historia y la fabricación de sus quesos en su tienda en la que además ofrece productos típicos de la región y de toda Navarra. Entre ellos la cerveza artesanal Xorta ([www.xorta.net/](http://www.xorta.net/)), que se fabrica en el mismo polígono a un paso de la quesería.

Como nos explica uno de sus promotores, Jox Ubau, Xorta en euskera roncalés significa "sorbo". Esta marca da nombre a 6 tipos de cervezas artesanales, desde Karats, una Pale Ale de 5,1%; a Hartza, una negra Schwarzbier de 5%; pasando por una excelente IPA, Sagarko de 3,8%.

A 12 kilómetros está el pueblo de Roncal. Con poco más de 300 habitantes, la localidad que da nombre al valle merece una atenta visita. Su casco urbano de calles empedradas y presidido en lo alto por la iglesia gótica de







◀ Refugio Ángel Olorón, al fondo la Mesa de Los Tres Reyes la cumbre más alta de Navarra.

▲ Cafetería en el Mirador Larra Belagua.

▼ Mirador Larra-Belagua.

San Esteban, conserva algunas casas señoriales blasonadas del siglo XVIII, entre ellas la Casa-Museo de Julián Gayarre (1844-1890) un tenor que fue apodado "El Rey del Canto" y cuyo fastuoso mausoleo, obra de Mariano Benlliure, puede verse en el cementerio municipal.

Seguimos remontando el río Esca por la NA-137 y 7 km. después llegamos a Isaba, la más septentrional de las Siete Villas y el mayor municipio del valle. Pero no pensemos en una localidad grande, apenas tiene 400 habitantes, sin embargo su interés sí es considerable gracias a la abundancia de casas típicas roncalesas construidas en piedra y madera con tejados de dos o cuatro aguas muy inclinados para evitar la acumulación de nieve. Una de ellas, la Casa de la Memoria, alberga un museo etnográfico.

A 10 kilómetros del pueblo, en el

llano de Belagua se alza la ermita de Arrako, que dicen que se construyó en el siglo XVI para neutralizar los ritos mágicos paganos que allí se realizaban en torno a un dolmen que aún puede verse.

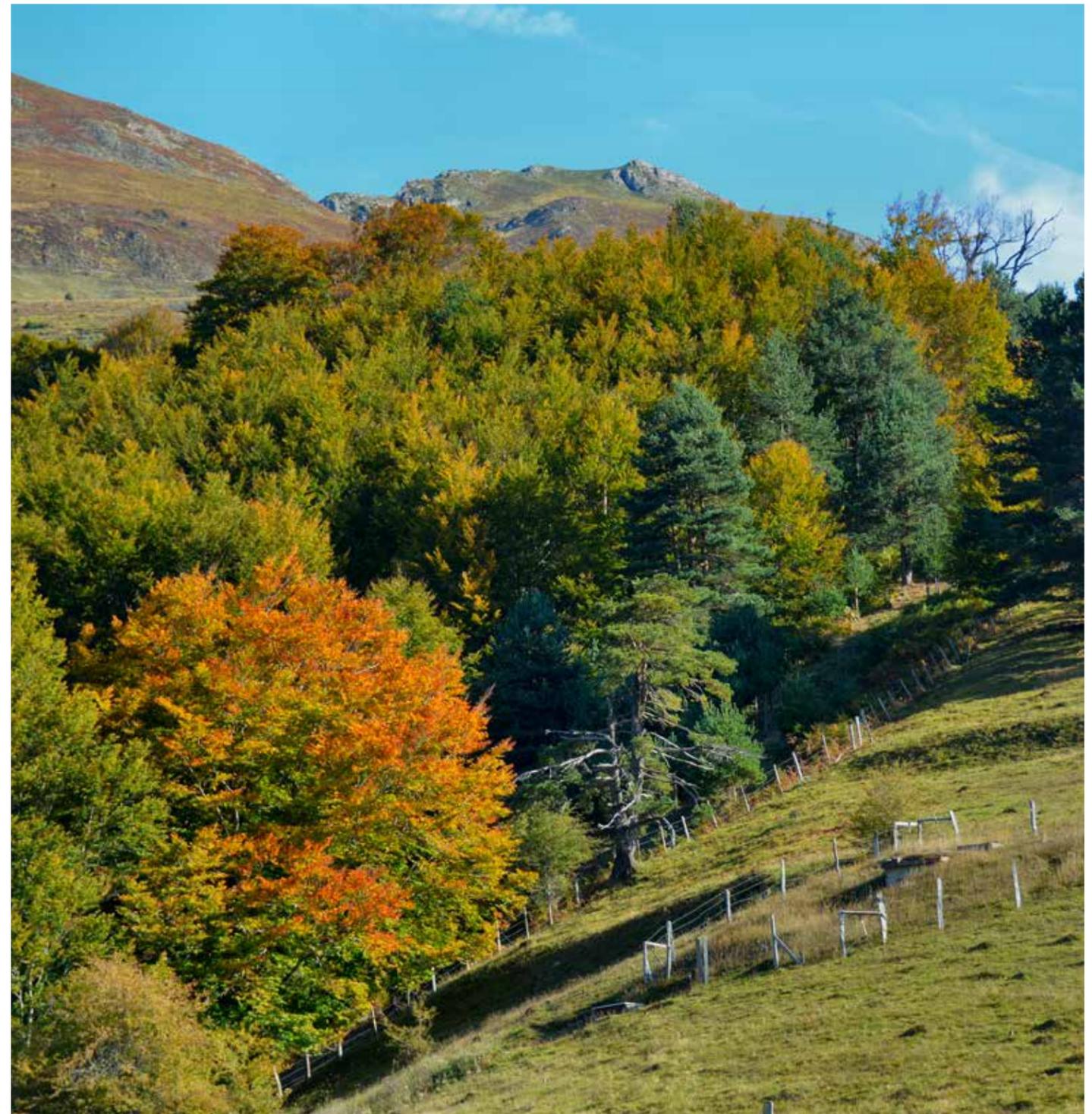
El Valle de Belagua es el único de Navarra con carácter glaciario, por lo que fue formado hace miles de años por una de las lenguas de hielo que partían del glaciar de Larra. En él podemos encontrar varias bordas, casas en las que los pastores pasaban el verano antes de volver con el mal tiempo a las tierras bajas. Esta trashumancia hace que cada año, en septiembre, los rebaños roncaleses se desplacen hasta las Bardenas Reales, en la Ribera de Navarra.

Pero lo más atractivo de Isaba puede que sean sus dos puentes románicos, muy próximos el uno del otro y situados junto a la carretera que transcurre paralela al río Bela-





▲ Queso del Roncal. ▼ Vaca de raza Pirenaica en los pastos de Belagua. ► Pastos y monte bajo.



gua. El más fotogénico se encuentra en paralelo al puente de la carretera actual.

A 17 kilómetros de Isaba, por la carretera NA-137, está el Mirador de Larra-Belagua, justamente debajo del antiguo refugio-cuartel militar de Yeguaceros. Desde él tenemos excelentes vistas sobre el valle y la Reserva Integral de Aztataparreta, un bosque de hayas y abetos considerado por muchos como el único territorio virgen que queda en el Pirineo. Este es el mejor lugar para entender la magnificencia del Valle del Roncal. A uno y otro lado las impresionantes cumbres de Larrondoia, Lakartxela,

Binbalet, Lákora... de entre 1.700 y 2.000 metros de altitud.

La de Larra es la mayor Reserva Natural de Navarra (120 km<sup>2</sup>). Un poco más arriba del mirador de Larra-Belagua se encuentra el Refugio de Ángel Olorón, que toma su nombre del de un destacado montañero navarro. Este refugio se inauguró en octubre de 1971 y fue cerrado en 2004. Se reabrió en 2020 con la estructura que vemos hoy, en su cafetería nos tomamos un reconfortante caldo. A un paso, justo detrás de las montañas, ya está Francia. ●



*Las montañas más altas del Pirineo Navarro desde el Mirador de Larra-Belagua.*



Javier Pérez Fonseca, en el horno del restaurante Azpea (i). Jox Ubau, promotor de Cervezas Xorta

## Guía Práctica / Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

Desde Pamplona hay 87 km. al pueblo de Roncal por la A-21 y la NA-178.

Desde Olite, 92 km. por la NA-132 y la NA-178.

### DÓNDE DORMIR

A 50 kilómetros de Roncal, está el **Monasterio de Leire** ([www.monasteriodeleire.com](http://www.monasteriodeleire.com)) que cuenta con una moderna hospedería. Teóricamente es un hotel de 2 estrellas, pero debería tener más.

Construido en 1979 y recientemente rehabilitado, cuenta con 32 habitaciones muy confortables, en las que no hay televisor, pero sí wifi de muy buena calidad.

En Olite, el **Parador Nacional Príncipe de Viana** ([www.parador.es/es/paradores/parador-de-olite](http://www.parador.es/es/paradores/parador-de-olite)), 3 estrellas, es parte del Palacio-Castillo de Olite. Dormir en una de sus 43 habitaciones es como vivir en el ambiente medieval del siglo XV, pero con las comodidades actuales.

En Pamplona el **Hotel Tres Reyes** ([www.hotel3reyes.com](http://www.hotel3reyes.com)) es uno de los mejores de Pamplona. Un 4 estrellas de 160 habitaciones modernas, luminosas, muy céntrico, enfrente de la Capilla de San Fermín. Inaugurado en 1963 y actualizado en 2017.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

Estamos en plena época de setas y el Valle del Roncal es un lugar ideal para los hongos. El hongo *beltza* (boletus), el *gorringo* (amanita cesarea), los rebozuelos, y los perrechicos son los más populares.

La cocina roncalesa se nutre de los productos tradicionales navarros, es decir, los pimientos del piquillo de Lodosa, las pochas de Sangüesa o las migas de pastor. Carnes de vacas navarras y ovejas pirenaicas. También de ciervo, jabalí y paloma. Vinos de la D.O. Navarra. Y quesos, claro está, del Roncal.

Hay muchos buenos restaurantes en la zona del valle, nuestra experiencia no pudo ser mejor en las **Bodegas**

**Azpea de Lumbier** (<https://bodegasazpea.com/>), establecimiento de carácter familiar, fundado en el año 2000. Nació como bodega para recuperar la tradición vitivinícola de la zona, que ya fue citada como tal por Plinio el Viejo en el siglo I. Cocina auténtica y a la vez ecológica basada en un producto de primerísima calidad trabajado con esmero por Javier Pérez Fonseca. Apoteósica la merluza y el chuletón a la brasa (no recuerdo haber comido carne mejor ni en Kobe) y un golosísimo artelete (leche frita). Sin olvidar un interesante tinto Selección de Azpea a base de uvas garnacha vieja, cabernet sauvignon y merlot, con 24 meses en barrica de roble.

### MÁS INFORMACIÓN

**Turismo Valle del Roncal:** <https://vallederoncal.es/pla-nifica/oficina-de-turismo/>

**Turismo de Navarra:** [www.visitnavarra.es/es/](http://www.visitnavarra.es/es/)

aseet.es  
ASOCIACIÓN  
DE EJECUTIVAS  
DE EMPRESAS  
TURÍSTICAS  
ESPAÑA

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

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

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



Hotel Castillo La Bourdaisière desde los jardines. ©Laurent

---

# VALLE DEL LOIRA

Oda sostenible a la riqueza natural

---



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

FOTOS **ALTUM**

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



Símbolo del modo del estilo de vida francés, la región del Valle del Loira es sede este año del festival Goût France, la gran fiesta de la gastronomía francesa para el mundo. En estos tiempos de resiliencia y de resurgimiento post pandémico el turismo y la gastronomía marcan en esta región, conocida como "Jardín de Francia", una hoja de ruta sostenible y eco-responsable.



Embarcaciones típicas del Loira. ©JulieLimont

**La gastronomía del Loira surgió en las mesas de los reyes del Renacimiento, toda una oda a la tierra, los bosques y los ríos**

vida cultural local apreciada por su creatividad y osadía en todas las artes.

**De Francia, con sabor**

Desde el Macizo Central hasta el Atlántico corre un río de más de mil kilómetros y dos mil años de historia, y al que le cabe el apelativo de "real" por haber hecho soñar y volver a soñar a varios reyes que a su vez supieron transmitir su amor por las aguas del Loira a todo un pueblo. Aunque

son muchas las regiones y los departamentos que baña el río y bastantes las poblaciones a las que el Loira pone apellido, es justamente su tramo central comprendido entre las ciudades de Orleans y Tours al que se le denomina "El Jardín de Francia", un espacio que concentra gran parte de ese ADN galo conformado por un rico bagaje histórico, por paisajes de ensueño, y por sabores y frutos que han dado identidad a una nación cuya gastronomía es Patrimonio de la Humanidad.

Resulta casi inverosímil que el Valle del Loira deslumbr

con unos cielos impresionistas y bosques frondosos, con productos de la tierra extraordinarios, con castillos (más de un centenar) y nobles mansiones; con caza y, por supuesto, con vino. Aquí han contribuido a forjar la identidad de una nación personajes de la talla de Ronsard, Molière, Balzac, el Cardenal Richelieu o la misma Juana de Arco, quien en 1429 liberó la ciudad de Orleans del asedio inglés atendiendo unas voces celestiales y por lo que es considerada en estas tierras tan santa como divina.

**Festival Goût France**

Teniendo en cuenta las características intrínsecas del Centro-Valle del Loira resulta más que "natural" que este año la región sea la sede del festival Goût France. Se trata de una iniciativa promovida ya desde hace varios años por el gobierno francés en colaboración con el premiado chef Alain Ducasse propietario de una treintena de restauran-

**Con más de mil kilómetros y dos mil años de historia, el río Loira corre desde el macizo Central hasta el Atlántico**

tes dispersos por nueve países y que impulsa una cocina exquisita y ante todo saludable, construida a muy bajas temperaturas, escatimando al máximo grasas, sal y azúcar, siempre con los mejores productos locales.

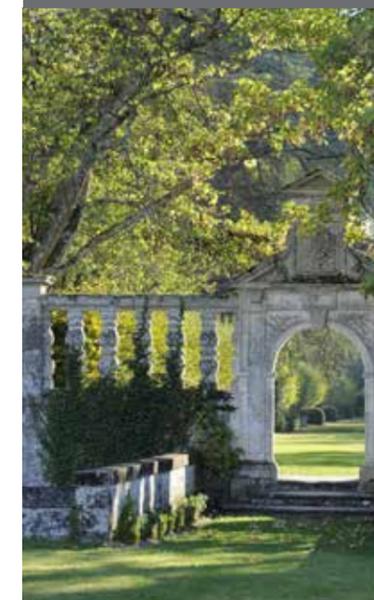
El festival, que este año llega a su sexta edición, promue-



▲ Sala de Juegos Hotel Domaine de la Tortinière.  
▼ Hotel Domaine de la Tortinière.



▼ Jardines del castillo de la Bourdaisere.  
▼ Tomates del huerto del castillo de la Bourdaisere.



Arte contemporáneo en los jardines del Château du Rivau.





Chef Gaetan Evrard. ©Alain Joly



Plato creación de Gaetan Evrard ©Alban Couturier.

***Al tramo del Loira que discurre entre las ciudades de Orleans y Tours se le denomina "El Jardín de Francia"***

ve el destino Francia a partir de su excelsa gastronomía. Si bien es cierto que cada año una región del país hace las veces de sede del festival, el Valle del Loira ha aceptado el reto en esta ocasión con el convencimiento de que nadie como ellos tiene tan arraigado el concepto de vida francés, el respeto por la producción artesanal y por lo ecológico además de ostentar un riquísimo patrimonio cultural. Descubrimos pues que estamos ante una acertada campaña de marketing basada en productos regionales, que protege a cocineros y productores locales, y que se centra en la sostenibilidad partiendo del

principio que siempre defiende Ducasse y que reza que "la mesa es un lugar donde pasan cosas extraordinarias".

***Para soñar (y comer)***

El Valle del Loira fue el lugar en el que Leonardo Da Vinci diseñó sus inventos más locos y que los reyes convirtieron en el crisol del Renacimiento Francés. De hecho, el principal exponente es el Castillo de Chambord, uno de los monumentos más visitados de

Francia y que fue concebido por Francisco I como un pabellón de caza para deslumbrar. Su escalera central de caracol en doble hélice no deja indiferente a ningún visitante, y desde su terraza, donde recomendamos subir sin excusa, se contemplarán casi con el sentido del tacto sus arrequives, chimeneas, torretas, claraboyas y ese célebre cimborrio en forma de flor de lis.

Hace pocos años los jardines de Chambord se recuperaron magistralmente y junto con sus bosques y estanques conforman el mayor parque murado de Europa; en esta visita se comprueba que es uno de esos escasos edificios

Castillo de Chambord. ©Olivier Marchant.





La apariencia de castillo de cuento de hadas del Castillo de Rivau.

**Juana de Arco liberó  
Orleans del asedio  
inglés atendiendo  
unas voces  
celestiales, por lo que  
para los franceses es  
santa y divina**

que nos llega sin modificaciones profundas de su diseño original por lo que es una auténtica obra de arte que hace parte del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1981.

Dormir en un castillo también es posible, y si se escoge el castillo Domaine de la Tortinière en las proximidades de la ciudad de Tours no se habrá fallado en la elección.

Se trata de una propiedad histórica perteneciente a la cuarta generación de una familia que viene regentándolo como hotel desde el año 1955. El matrimonio compuesto por Xavier y Anne dirige este establecimiento de 32

habitaciones exquisitamente decoradas a medio gas entre el clasicismo y la modernidad, y que miran a unos jardines tan preciosos como sugerentes gracias a la variedad de flores y árboles que en ellos habitan como los cedros libaneses o esa alfombra de flores compuesta por rosas salvajes y ciclámenes blancos, una variedad cuya flor representa la sinceridad de los sentimientos amorosos, que es un fenómeno

no único en el Valle del Loira y que encuentra su máximo esplendor entre los meses de agosto y diciembre.

Aquí se han alojado Georges Pompidou, Françoise Sagan, Audrey Hepburn o Gerard Depardieu y Juliette Binoche además del expresidente francés Valéry Giscard d'Estaing, entre otras personalidades.

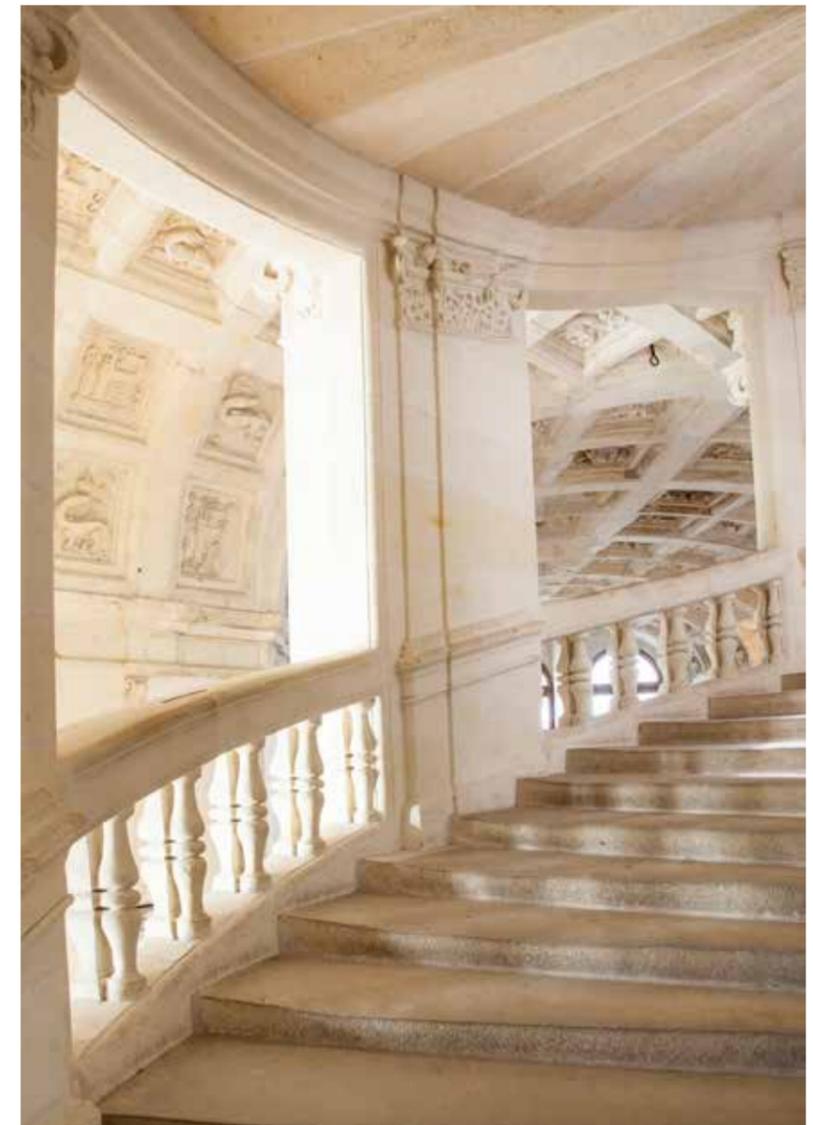
El Château Hôtel de la Bourdaisière también es una buena opción para alojarse aunque lo que más seduce de él es su edificio, sus jardines y, por supuesto, su célebre Bar de los Tomates, que debe su nombre al huerto del castillo donde crece una variedad in-

gente de 700 clases de este fruto junto a unos jardines llenos de variedades de dalias; y es que no podemos olvidar que el Loira es la segunda región del mundo que recibe más turismo de horticultura y turismo enfocado a la contemplación de jardines, en este caso completamente orgánicos. En 1998, esta idea tomó forma de la mano de Louis Albert de Broglie a partir de esos viajes a India y otras partes de Asia hasta conseguir que varios coleccionistas y diversos jardines botánicos de diferentes partes del mundo alimentaran y enriquecieran este particular invernadero: redondos, alargados o en forma de corazón;

**Goût France es  
una iniciativa del  
gobierno francés en  
colaboración con el  
chef Alain Ducasse  
para promover el  
destino a través de  
la gastronomía**

negros, verdes o amarillos, pertenecen a denominaciones tan particulares como Diez dedos de Nápoles, Rojo de Irak, Erika de Australia o Cornue des Andes... El citado bar se especializa en la preparación de varios platos a partir de este fruto de origen americano, zumos de frutas, infusiones de plantas medicinales e increíbles sopas. Toda una experiencia muy veggie.

Uno de los castillos más antiguos (y coquetos) de este valle es el Château du Rivau cerca de la población de Chinon. Para



▲ Escalera del Castillo de Chambord. Photo ©Sophie Lloyd.  
▼ Obra La corona de la última Cena de Corine Borgnet. © Atelier Find



Jardines del castillo de Rivau ©ADT Touraine JCCoutand.



© ADT Touraine - JC Coutand



Christophe Hay, embajador de Goût France ©Julie Limont

**El Castillo de Chambord, uno de los monumentos más visitados de Francia, es el máximo exponente del Renacimiento francés**

muchos representa la típica construcción de un cuento de hadas aunque realmente se levantó sobre una fortaleza del s. XIII y, estando en gran parte fortificado, es también una residencia particular. Sus establos fueron los que otorgaron a Juana de Arco los caballos que utilizó para la liberación de Orleans de mano de los ingleses, y en sus jardines primorosamente cuidados se realizan continuamente atractivas exposiciones de arte. El huerto ecológico suministra las verduras utilizadas en los restaurantes del castillo — uno de ellos gastronómico, y el otro, tipo bistró—, además de descubrir a los comensales novedosas plantas y flores comestibles. El compromiso de los propietarios con la pro-

ducción y los agricultores locales es absoluto en aras de alimentar esa filosofía de desarrollo ecológico y una acertada práctica del llamado turismo sostenible.

**Esencia Loira en la mesa**

No hay duda que esta región es el vergel de Francia. Y muchos de sus chefs no solamente se sienten orgullosos de ser oriundos de un lugar en que las cocinas han pasado a ser un verdadero emblema de una región que exalta con

fuerza la riqueza vegetal, floral, animal e incluso mineral de la zona. Y ante un festival de la envergadura de Goût France los chefs que representan esta tierra y sus productos han sido eje primordial del evento. De hecho la organización decidió que el embajador del festival 2021 sea Christophe Hay, elevado a “Chef del Año 2021” por la prestigiosa guía Gault & Millau, y que ostenta dos estrellas Michelin y una estrella verde por su apuesta por la gastronomía sostenible. Este cocinero, se esfuerza con vehemencia por dar preponderancia a la promoción de la gastronomía a partir del producto de su terroir, sus productores y quienes lo fabrican, favoreciendo de esta manera los canales de

distribución locales. Ejemplo de ello es la rehabilitación que viene haciendo de los pescados del Loira desde hace ya un tiempo

**El Loira es la segunda región del mundo que recibe más turismo de horticultura enfocado a la contemplación de jardines**

hasta el punto de no servir en su premiado restaurante La Maison d’á Côte ningún pescado que no provenga de este río. Junto con el jardinero Alain Gaillard y gracias a su cercana relación con el Conservatorio de Semillas de la zona creó un huerto basado en los principios de la permacultura en el que ha revivido variedades tan antiguas como el apio morado, y es que en su cocina las plantas son siempre el centro del plato. Es además propietario de una granja de bueyes Wagyu cuya carne se caracteriza por llevar ese novedoso sabor denominado umami. Cuando se conoce su trabajo es imposible no asociar a él productos como el caviar de Sologne, la carpa del loira, verduras ancestrales o el queso de cabra ecológico y vinos biodinámicos de Cheverny, o la miel de Sologne, entre otros.

En esta experiencia que aquí narramos entramos en contacto con Gaëtan Evrard y Maximilien Bridier dos jóvenes promesas que ocupan titulares y son aplaudidos con gran entusiasmo por la críti-



▲ Granja de ganado Waigyu de Christophe Hay. ©JulieLimont.  
▼ Carpe a la Chambord de Christophe Hay. © La Maison dà Côte.



▼ Plato creación de Christophe Hay chef del año 2021 en Francia. ©JulieLimont.  
▼ Restaurante La Maison d’á Côte de Christophe Hay, 2 Estrellas Michelin. ©JulieLimont



Plato vegetariano del restaurante La Roche Le Roy ©LaRocheLeRoy.





▲ Restaurante La Roche Le Roy del chef Maximilien Bridier. ©LaRocheLeRoy.

ca especializada. El primero, es el propietario del restaurante L'Evidence, el que conseguía su primera estrella Michelin al poco tiempo de haber abierto sus puertas en Touraine. Él mismo se declara como alguien que se debe a sus propios instintos e instantes y que rechaza la monotonía siendo para muchos un artista naturalista que pinta en sus creaciones los colores de las estaciones. Por su parte, Bridier ejecuta una cocina de emociones y de apego a la riqueza cultural y culinaria de la ciudad de su vida: Tours. Efímero, como las inclinaciones de la naturaleza y el tiempo, el menú degustación de su restaurante La Roche Le Roy se lee como una promesa de aventuras gustativas, aunque firmemente anclada en la verdad de su terruño, sus recuerdos de infancia y el rigor de la tradición y de las técnicas.

Visitar hoy en día el Loira es mucho más que ver la imponencia de sus castillos, es vivir el paisaje en primera persona con todos los sentidos, un destino que apuesta por la sostenibilidad como si de poesía se tratara. ●

Más información

[www.es.france.fr/es](http://www.es.france.fr/es)  
[www.valledelloira-francia.es](http://www.valledelloira-francia.es)  
[www.chambord.org/es](http://www.chambord.org/es)  
[www.tortiniere.com/en/](http://www.tortiniere.com/en/)  
[www.labourdaisiere.com/en/](http://www.labourdaisiere.com/en/)  
[www.chateaudurivau.com/fr/](http://www.chateaudurivau.com/fr/)  
[www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr)  
[www.restaurant-levidence.com](http://www.restaurant-levidence.com)  
[www.larocheleroy.com](http://www.larocheleroy.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)





El puente sobre el río Neisse une Alemania con Polonia en Görlitz.

**Solo un puente separa/une Alemania y Polonia, en este enclave que, milagrosamente, se libró de las bombas de uno y otro bando durante la Segunda Guerra Mundial. Las barrocas calles de Görlitz han sido escenario natural de un centenar de películas hasta ser conocida como Görlitwood.**

# GÖRLITZ

**La ciudad más cinematográfica de Europa**



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



Detalle decorativo de la fachada de un edificio y su fecha de construcción.

### **Tanto Görlitz como Zgorzelec se libraron milagrosamente de los estragos de la guerra**

Al dibujar el mapa de las fronteras al final de la Segunda Guerra Mundial a Görlitz le tocó ser el puesto fronterizo delimitado por el río Neisse, convirtiéndose en la ciudad más oriental de Alemania. El flanco occidental del Neisse es Alemania, mientras el oriental, separado por un sencillo puente, pertenece a Polonia, por lo que se puede asistir a un concierto del Órgano del Sol en la iglesia gótica de S. Pedro y S. Pablo de Görlitz, y con solo cruzar el puente sobre el río Neisse entrar en Zgorzelec, cenar un contundente pato asado con manzanas en un restaurante polaco y volver a dormir al hotel alemán. No sin antes echar un vistazo a lo que ofrece la zona polaca, especialmente aquella casa que choca por su color rojo bermellón, residencia natal del teósofo y místico luterano del siglo XVI Jakob Böhme, cuya lápida se encuentra al otro lado del puente, en el cementerio alemán de Nikolai, cerca del panteón de la musa de Goethe, Minna Herzlieb.

Tanto Görlitz como Zgorzelec se libraron milagrosamente de los estragos de la guerra y en la ciudad polaca aún quedan veinte iglesias intactas. Al volver a cruzar la frontera alemana resulta ineludible hacer un alto en el ca-

mino para saborear una cerveza artesanal en la destilería Obermühle, sita a orillas del Neisse.

Todo hay que decirlo y la forma en que tanto alemanes como polacos llevan esta convivencia separada por un pequeño puente, es de una cordial cotidianidad.

### **Impresionante bagaje arquitectónico**

La ciudad de Görlitz cuenta con un importantísimo bagaje arquitectónico lo que le ha llevado a ser la elegida como plató y escenario urbano idóneo para rodar infinidad de películas y ganarse



La bella plaza de Untermarkt.

el mote de Görlwood. Muchas de sus regias edificaciones datan de la Alta Edad Media, cuando la ciudad era silesia —hoy es sajona— y se cruzaban las dos grandes vías del Renacimiento, la Vía Regia que discurría desde Kiev hasta Santiago de Compostela y aquella otra que unía los puertos del norte de Alemania con los Balcanes. Görlitz, que era una ciudad textil con el monopolio del índigo de las Indias utilizado para el teñido azul en Europa, se vio gratamente beneficiada por las influencias religiosas, comerciales y culturales de todos los que por allí pasaban, convirtiéndose en una próspera urbe, donde las diferentes corrientes arquitectónicas (Gótico, Renacimiento, Barroco y Modernismo) dejaron lo mejor de sí en edificios que permanecen intactos. Como si se hubieran vuelto invisibles, palacios, mansiones, torreones e iglesias,

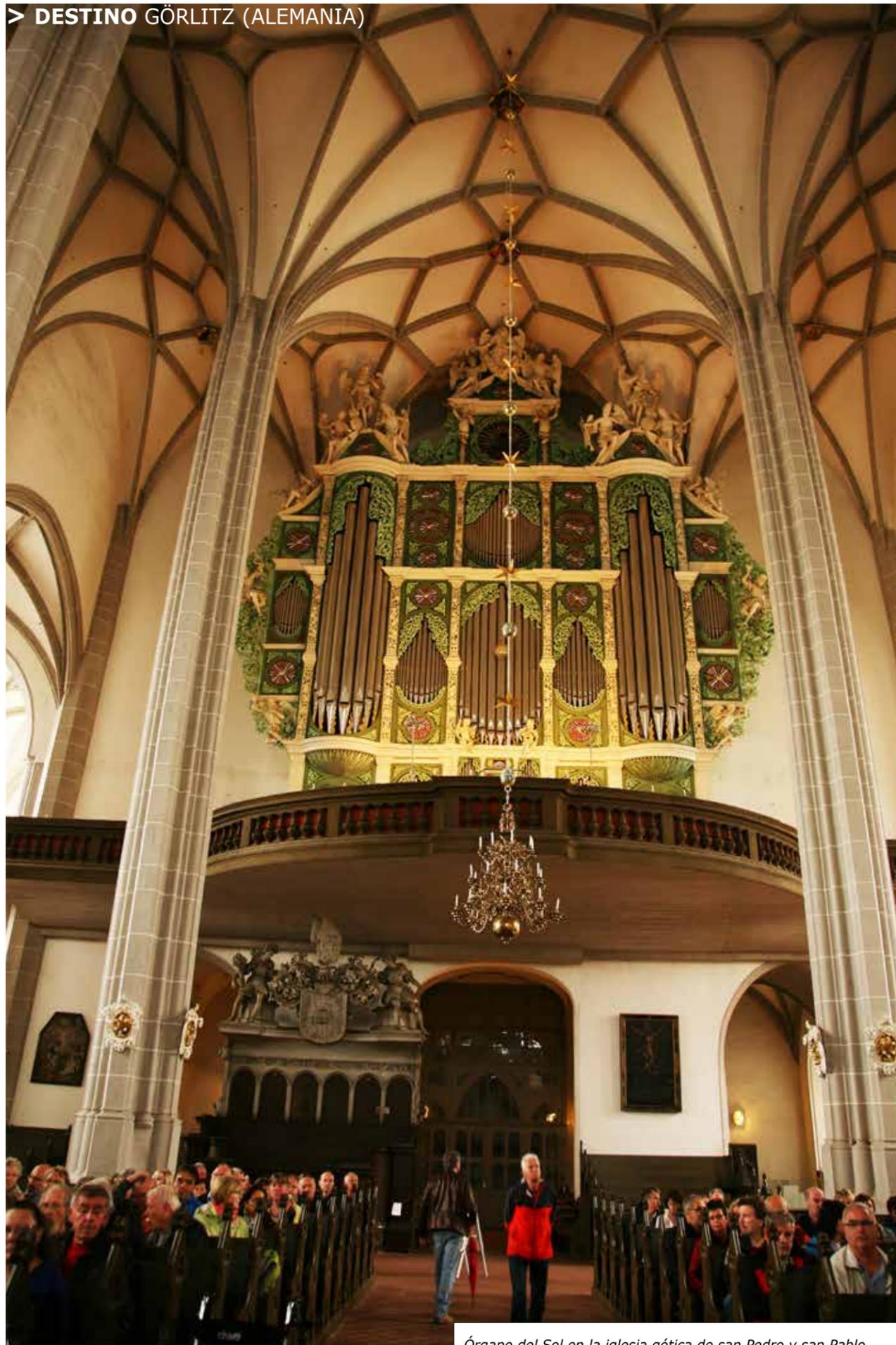
sobrevivieron a los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial manteniéndose íntegramente, motivo por el que hoy en día más de 3.500 monumentos están catalogados. Todavía se pueden ver restos de su era textil en la Casa del Añil, un conjunto de edificaciones dedicadas a la fabricación de textiles durante los siglos y una sinagoga en el más puro estilo Art Nouveau.

### **Görlwood**

Las más de 100 películas que se han rodado entre sus barrocas calles le han concedido a la ciudad el sobrenombre de Görlwood. Los Grandes Almacenes de la Demianiplatz son una joya del más puro Art Nouveau que supusieron en su día una revolución comercial y, más tarde, fueron el excelso plató del filme *Gran Hotel Budapest*. No sería extraño ver con-

Detalle de la impresionante Biblioteca de las Ciencias.





Órgano del Sol en la iglesia gótica de san Pedro y san Pablo.



Los Grandes Almacenes de Görlitz fueron plató de Gran Hotel Budapest.

### **La ruta denominada Descubre Görlitwood transita por las calles que han servido de plató natural a numerosas películas**

duciendo un tranvía a Kate Winslet pensando que ya le queda poca jornada para encontrarse con su joven *Lector* que la llevará a otros mundos a través de las páginas de un libro, si no se lo ha robado *La ladrona de libros*, rodada también en esa ciudad que contempló absorta posarse en su suelo el globo de *La vuelta al mundo en ochenta días* mientras el guaperas de Brad Pitt hacía un alto en su rodaje de *Malditos bastardos* para beberse unas cañas y comer en alguno de los bonitos restaurantes de la ciudad con una buena copa de vino. Por ejemplo, en la posada con chimenea de Zur Schwarzen Kunst, de bóvedas rústicas y comida tradicional,

donde podría saludar al mismísimo George Clooney que se toma su café —quizás Nespresso— antes de volver a su rodaje de *Monument Men*. Recientemente se ha puesto en marcha un autobús rojo de dos pisos que con el nombre de *Descubre Görlitwood* conduce a sus pasajeros por las calles donde se han rodado numerosas películas, un *Paseo de Görlitwood* que ofrece una visión del rodaje en cinco estaciones que comprenden espacios famosos de las películas.

#### **Entre tiendas y museos**

Se suceden las tiendas de artesanía con detalles para llevárselos todos, especial-

Vista panorámica de Görlitz desde la Torre Reichenbacher.





Un sencillo puente lleva de Alemania a Polonia.

**Un paseo por Görlitz, en Alemania, puede terminar en Zgorzelec, Polonia, con solo cruzar un puente**

mente aquella con objetos navideños, como Görlitzer Weihnachtshaus, en la calle Flischerstrasse 19, que alberga la casona barroca abierta durante todo el año. En el Museo del Juguete de Görlitz se encuentran más de 4.000 juguetes que recorren el entrañable mundo infantil del juego desde 1850 hasta hoy.

Impresiona de un primer vistazo la Biblioteca de las Ciencias, de arquería de madera, o el Schönhof que ha sido considerado uno de los edificios más antiguos del renacimiento alemán y que hoy alberga el ineludible Museo de Silesia, un claro testimonio de los muchos años en que Görlitz perteneció a Silesia antes de ser una de las seis regiones de Sajonia. Y aún se puede degustar la sabrosa gastronomía silesia servida en su cerámica tradicional de tonos azules en varios restaurantes en la calle Nikolai, en el barrio más antiguo de Görlitz.

Al subir los 165 escalones de la torre Reichenbacher Museo-Casa y emblema de la ciudad, se disfruta de unas vistas panorámicas perfectas para hacerse una idea del urbanismo de Görlitz. Se divisa la torre del Ayuntamiento, de estilo renacentista y neogótico, coronada por un magnífico reloj astronómico. Se ve incluso la fuente de Neptuno y los palacetes que se extienden desde la Berliner Strasse, la Postplatz, Marienplatz y Demianiplatz hasta Wochenmarkt y el imprescindible y redondeado Bastión Kaisertrutz que, junto con Barockhaus, alberga las colecciones de arte municipal e historia de Görlitz. Aunque durante el régimen nazi fue saqueado y muchos objetos desaparecieron aún se pueden ver piezas valiosas de todo tipo, desde pinturas, a piezas de cristal, cerámica, gráficos y fotos. ●



De arriba abajo: una añeja carnicería del centro de Görlitz, la tienda de productos navideños Görlitzer Weihnachtshaus y la casa del místico y teósofo Jakob Böhme en Zgorzelec (Polonia).



La regia arquitectura de Görlitz está presente en todas sus calles.



Una pareja en el restaurante Pivnica Staromiejska en Zgorzelec (Polonia).

Fachada del Hotel Börse, en Görlitz (Alemania).



## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

Volar hasta Dresde en Lufthansa y luego alquilar un coche hasta Görlitz, a 104 kilómetros, por la A-4. [www.lufthansa.com/es/es/](http://www.lufthansa.com/es/es/)

### DÓNDE DORMIR

El **Hotel Börse**, situado en la plaza de Untermarkt, a tres minutos de la famosa iglesia de San Pedro y San Pablo, ocupa un edificio del s. XV que hace sentir su historia en cda detalle. Es el lugar idóneo para dormir en Görlitz, aunque solo sea por disfrutar de las vistas a la plaza que se tiene desde sus ventanas. [www.boerse-goerlitz.de](http://www.boerse-goerlitz.de)

### DÓNDE COMER

Uno de los platos típicos de la re-

gión es el pato asado con manzanas y la mejor opción es cruzar el puente sobre el río Neisse para degustarlo en el restaurante **Pivnica Staromiejska**, (Wrocławska 1) en Zgorzelec, ya en la zona polaca.

[www.piwnicastaromiejska.pl](http://www.piwnicastaromiejska.pl)

Un lugar encantador a orillas del río Neisse, tanto para hospedarse como para comer platos tradicionales y cerveza artesanal es **Obermühle** (Obermühle, 5).

[www.obermuehle-goerlitz.de](http://www.obermuehle-goerlitz.de)

Para ir de cañas alemanas, que suelen ser jarras de litro, una taberna encantadora es **N13 Bistro & Bar** (Untermarkt 13 ).

<https://www.n13-goerlitz.de>

Hay vinos y gastronomía de primera en **Lucie Schulte** (Untermarkt, 22), un lugar muy romántico. <http://lucieschulte.de>

El restaurante **Destille** (Nikolaistraße, 6), situado en el barrio más antiguo de Görlitz, ofrece especialidades silesianas.

[www.destille-goerlitz.com](http://www.destille-goerlitz.com)

También el barroco restaurante **Dreibeiniger Hund** (Büttnerstraße, 12). ofrece cocina regional servida en vajilla silesia (Brunzlauer Keramik).

[www.dreibeinigerhund.de](http://www.dreibeinigerhund.de)

### MÁS INFORMACIÓN

[www.germany.travel/es/](http://www.germany.travel/es/)

[fundacionkhanimambo.org](http://fundacionkhanimambo.org)

+34 638 964 005

# EMPIEZA CAMBIANDO ALGO PEQUEÑO



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

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

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

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





Detalle de algunas viviendas de colores de Cudillero.

---

# ASTURIAS

**BELLEZA NATURAL Y TALENTO CULINARIO**

---



TEXTO **PILAR ORTEGA** / FOTOS @TURISMOASTURIAS

[email](#) / [web](#)



El Principado reivindica su “cocina de paisaje” y pone en valor sus sabores y su alta gastronomía, más allá de la fabada y los potes



Villa marinera de Luarca, cuna del Premio Nobel Severo Ochoa.

**Una de las puertas más importantes para llegar al corazón de Asturias es la de la cocina**

Para disfrutar Asturias con intensidad, se necesitan los cinco sentidos. Porque, además de su rica gastronomía, hay que aprovechar para descubrir su arquitectura, respirar su naturaleza, escuchar el latido de sus aldeas y municipios y disfrutar de la hospitalidad de sus vecinos. Es una tierra orgullosa de sus escarpados perfiles montañosos, de sus valles ondulantes, de su mar intenso, de sus curiosos museos.... Y es que Asturias es por sí sola una experiencia que cada visitante la disfruta de una manera individualizada. Un paraíso

natural que, además, está a tiro de piedra y que guarda siempre secretos para la siguiente ocasión. No basta con decir que hemos estado una vez en Asturias, hay que repetir la experiencia para sacar el jugo a una comunidad que, sin duda, lo merece.

Así que vamos a meternos en harina y adentrarnos en tierras asturianas. Mientras recorremos el camino, haremos parada en espacios que se escapan un poco de las rutas convencionales pero que

permiten descubrir la Asturias más auténtica, donde se halla la mejor "cocina de paisaje". Pequeñas aldeas donde también se cuece la alta cocina y donde muchos chefs arriesgados y valientes han situado sus fogones, algunos con reconocimientos internacionales y a donde hay que ir "ex profeso", en busca de los cocineros de los que ya todos hablan, pero que llevan un largo itinerario de trabajo previo.

**Embajadores de Asturias**  
El Gobierno del Principado de Asturias ha elegido a más de 30 profesionales de la restau-

ración como embajadores de su "cocina de paisaje" y, además de lucir una chaquetilla como emblema de su reconocimiento, han recibido un homenaje en el Centro Niemeyer de Avilés, donde se inauguró una escultura en tributo a los profesionales de la restauración que tan sensible ha sido a la epidemia de la Covid-19. En la escultura, un lema: "Volvamos a comernos el mundo".

**Asturias es una tierra orgullosa de sus perfiles montañosos, de sus valles ondulantes, de su mar intenso...**

Según la viceconsejera de Turismo de Asturias, Graciela Blanco, "se trata de dar visibilidad colectiva a los profesionales de la restauración que conforman la actual escena gastronómica asturiana y de reconocer la labor que cada profesional ha realizado con esmero a lo largo de los últimos años, impulsando la excelencia de la gastronomía asturiana". Y por eso, chefs, guisanderas, reposteros y sagas familiares..., todos ellos dedicados a la restauración en Asturias, tuvieron la oportunidad de compartir sueños y fatigas, anhelos y preocupaciones, sueños y logros.

En representación de todos, se escucharon las voces de Esther Manzano, única mujer al frente de un restaurante con estrella Michelin, y Jhonatan Gon-



▲ Fachada de la pastelería Casa Busto. Llagar de sidra La-Morena (Foto: Xurde-Margaride). Manzano asturiano (Foto Pelayo-Lacazette). Escanciando la sidra.



Campana para avisar a los barcos junto al faro de San Agustín.



Elaboraciones de la centenaria Quesería La Peral.

**En muchas pequeñas aldeas se cuece la alta cocina, de la que ya tanto se habla**

zález, como portavoz del segmento de la repostería.

**Queserías, lagares...**

Pero siendo importante el sector gastronómico para la cultura y la economía de Asturias, el territorio ofrece muchos más atractivos que se pueden disfrutar haciendo paradas en los pequeños comercios, en sus queserías, en sus lagares de sidra, en sus restaurantes y tabernas tradicionales... Y disfrutando de los productos que da esta tierra y que tiene en la fabada o en el

pote de castañas sus emblemas tradicionales, pero que también sabe reinventarse y dar una vuelta de tuerca a su cocina con toques contemporáneos.

Ya lo dicen los propios asturianos: "Un viaje a Asturias nunca estará completo sin sentarse a una mesa y saborear una fabada, un cachopo, una longaniza de Avilés, una merluza de pincho o unas cebollas rellenas". Y el viaje será

redondo si uno se acerca a alguno de los restaurantes de cocina de autor más célebres, como los que capitanean Esther Manzano (La Salgar), Marcos Morán (Casa Gerardo), José Antonio Campoviejo (Corral del Indianu), Gonzalo Pañeda (Auga), Pablo Montero (Gunea), Diego Fernández (Regueiro), Viri Fernández (El Llar de Viri), Nacho Manzano (Casa Marcial), Isaac Loya (Real Balneario de Salinas), Jaime Uz (Arbidel), Ricardo Sotres (El Retiro) o Marcos Morán (Casa Gerardo).

Vista de la ciudad marinera de Cudillero.





Bosque de Peloño (Ponga) y Picos de Europa (Foto Alejandro-Badía).

Hay muchos más, y también queserías como La Peral, que pronto cumplirá 100 años, o lagares de sidra también centenarios, como Casa Trabanco, y pastelerías tan auténticas como Cabo Busto.

### 50 variedades de queso

Y es que la gran mayoría de los cocineros asturianos defiende su tierra y el producto de cercanía y de kilómetro cero, trabaja con los productos frescos de la tierra, pero, si llega al caso, no tiene miedo en incorporar aliños o guarniciones lejanas si le viene bien al plato, sobre todo los más jóvenes. En las mesas asturianas reinan también los quesos, con 50 tipos diferentes, y los productos del mar,

### Los cocineros asturianos defienden su tierra y el producto de kilómetro cero

que cambian según avanza el calendario. En el invierno, sobresalen los "oricios" (erizos de mar), que dejan paso en primavera al centollo, que a su vez cede el trono al bonito y al bogavante en verano, que recibe el relevo de la angula cuando avanza el otoño.

Son locales distribuidos por toda la geografía asturiana, desde Castropol hasta Llanes. O desde Gijón hasta Avilés y Ribadesella. Pasando

por Oviedo, Lluvia y Llanes. Y sin olvidarse de Muros del Nalón, Pravia, Luanco, Navia, Cudillero y Cangas de Onís, y de muchísimos otros municipios y aldeas de interior que encierran también secretos y lugares increíbles y que están deseando recibir al viajero y mostrarles con orgullo sus tesoros, tangibles e intangibles.

### Productos "gourmet"

¿Y si hacemos un repaso por los productos gourmet para llevarnos, cuando el viaje toque a su fin, un trocito de Asturias a casa?

**Queso de Cabrales.** Es uno de los quesos azules más célebres del mundo. Su rica historia está vinculada al Macizo Central de los Picos de

Europa y sus pueblos: Bulnes, Sotres, Tielve, etc. Claro que sería impensable elaborar un queso tan singular sin la peculiar geografía de los Picos de Europa y sus muchas cuevas.

**Fabada.** Es la gran seña de la identidad gastronómica de Asturias. Este guiso de cuchara revela la vinculación de esta tierra con un animal emblemático de la alimentación asturiana: el cerdo. Y es que la fabada, además de las alubias o "fabes", tiene una sa-

*La gran seña de identidad de la gastronomía asturiana es, sin duda, la fabada, un plato de cuchara inigualable*

brosa compañía llamada "compangu" (chorizo, morcilla, tocino, costilla de cerdo...).

**Chosco de Tineo.** Es un embutido que hace las delicias de propios y extraños. Es un embutido curado y ahumado en ciego de cerdo, y elaborado a base de carne de porcino adobada con sal, pimentón y ajo. Su forma redondeada e irregular es muy característica.

**Embutido de jabalí.** Es otra exquisitez de la cocina asturiana. Curado en las montañas de Asturias, este producto gourmet salvaje tiene dos versiones: el chorizo y el salchichón. Ambos tienen un intenso sabor a caza y el chorizo es ahumado habitualmente con leña de roble.

**Sidra brut.** Es la versión espumosa, con poco o nada de azú-



▲ Viñedos en Cangas del Narcea. (Foto Rubén Fueyo)  
▼ Hórreo típico de Asturias, construido en madera. (Foto Jesús Alfaro)





▲ Los Oscos, Eo. (Foto Pablo López)

*La sidra de hielo, que se sirve en vaso pequeño y acompaña bien a los quesos y patés, es una 'bebida de dioses'*

car y con una fina y reconfortante burbuja, de la sidra tradicional. Además, ofrece variados maridajes y los mejores brindis.

**Sidra de hielo.** Es un producto exclusivo que se elabora en muy pocos lagares. Se sirve muy fría y en vasito pequeño, como los vinos moscatel, y es ideal como compañera de postres, de patés o de quesos asturianos de sabor contundente. Aunque tiene su origen en Canadá, la sidra de hielo ha encontrado un segundo hogar en Asturias, donde los lagareros llevan años investigando para adaptar su elaboración a las manzanas asturianas. Dicen que es una bebida de dioses...

**Vino de Cangas.** Su historia se remonta al siglo IX, cuando los monasterios comienzan a florecer en Asturias y sus necesidades litúrgicas

les llevan a practicar la viticultura. Con DOP, se puede decir que el vino de Cangas es el vino de Asturias.

**Licor de crema de arroz con leche.** También se dice que el arroz con leche más sublime se hace en Asturias. Y que el destilado que se obtiene a partir de la inspiración en este dulce es ideal para sobremesas de ensueño.

**Cervezas artesanas.** Además de sidra, Asturias elabora grandes cervezas. La lista de cervezas artesanas es cada vez más amplia y las hay para todos los gustos: tipo inglés, tipo belga, cremosas, ligeras, tostadas, rubias, frutales, herbales, tropicales... con café, con cacao, con un toque dulce, etc.

**Asturias elabora unas excelentes cervezas artesanales para todos los gustos**

**Vinagre ecológico de sidra.**

También señalan los entendidos que el vinagre ecológico de sidra favorece la digestión y estabiliza los niveles de azúcar en sangre. Y a esto hay que añadir que está buenísimo y marida a las mil maravillas.

**Paté de oricios.** Este producto es tan típico asturiano como lo es la cultura de comer oricios (erizos de mar). De intenso sabor, este producto está elaborado sin ningún tipo de aditivo o conservante artificial. Los oricios tienen un potente gusto y el paté de oricios es su 'hijo' gastronómico, así que tiene propiedades organolépticas similares.

**Anchoas.** La anchoa asturiana es otro de los "must" gastronómicos



▲ Dos niñas en un entorno rural de Asturias  
▼ Escanciando sidra en Casa Trabanco



▼ Vistas del Cabo Busto.  
▼ Manzanas recolectadas para elaborar sidra.





*Centro Niemeyer, en Avilés.*



▲ Panorama de la villa marinera de Luarca.  
▼ Una panera, granero tradicional de Asturias.



de Asturias. Su elaboración tiene lugar habitualmente en el mes de mayo, que es la época en la que el bocarte se encuentra en todo su esplendor, con la grasa adecuada para obtener el mejor resultado, tras pasar por salmuera.

**Carajitos del profesor.** Es una de esas invenciones que han hecho historia y que se crearon para acompañar las tertulias en el café de la "Casa del Profesor" de la villa jacobea de Salas. La gran protagonista es la avellana, que forma parte de una exquisita receta con más de un siglo de antigüedad.

**Marañuelas.** Son unas pastas típicas de la zona del Cabu Peñes y, al parecer, tiene origen vikingo. Existe el mito popular de que el pueblo de Antromero fue el escenario de un desembarco vikingo

**Las marañuelas, pastas típicas de la zona del Cabu Peñes, son de origen vikingo**

en plena Edad Media, y podría ser que los nórdicos trajeran bajo el brazo las ricas y dulces marañuelas. Tienen forma de caracol, lazos y cruces y están muy vinculadas a la cultura marinera.

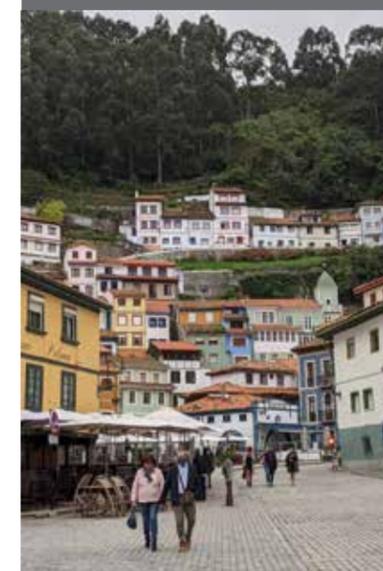
**Mermelada de kiwi asturiano.** Este producto es natural cien por cien, sin conservantes ni colorantes, y con una textura y sabor más que idóneos para acompañar las tostadas de desayuno, para combinar con quesos frescos o curados, para mezclar con yogures o para la elaboración de postres. ●



▲ Fabada asturiana, cocina de paisaje. (Foto Amar Hernández)  
▼ Cueva de maduración de queso Cabrales. (Foto Gonzalo Azurmendi)



▼ Vista parcial de Cudillero.  
▼ Vistas de la costa desde el Faro de Cabo Busto.





▲ Merluza al horno con verduritas, de Restaurante Gunea.  
 ▲ Sala del Restaurante Regueiro, capitaneada por el chef Diego Fernández.  
 ▲ El Llar de Viri, donde, según dicen, se come la mejor fabada asturiana.

## Guía Práctica - Recomendaciones

### CÓMO LLEGAR

Oviedo, la capital del Principado de Asturias, se halla a 450 kilómetros de distancia de Madrid, por la A-6, y a unos 900 kilómetros de Barcelona por la AP-68 y la A-8. Iberia y Vueling ofrecen vuelos diarios al aeropuerto de Asturias.

### DÓNDE DORMIR

**Hotel Palacio de Avilés** (Plaza de España, 9. Avilés). Este establecimiento cinco estrellas de 78 habitaciones está situado en el antiguo palacio del Marqués de Ferrera, un edificio del siglo XVII que ha sido restaurado totalmente. Ubicado en el centro histórico, es uno de los edificios más emblemáticos de la Plaza de España y se encuentra a 15 minutos del aeropuerto de Asturias o de la popular playa de las Salinas. Uno de los atributos destacados del Palacio de Avilés es el jardín urbano, que cuenta con una terraza bar de 1.000 metros cuadrados en pleno corazón de la ciudad. A su vez, los clientes pueden disfrutar de un restaurante bufé, así como del restaurante a la carta "La Capilla".

**El Moderne Hotel** (Calle Marqués de San Esteban, 27. Gijón). Este hotel conserva el antiguo esplendor de antaño. Es uno de los mejores ejemplos de Art Decó Zig Zag Moderne de la ciudad. Fue construido en 1931 por los arquitectos Manuel y Juan del Busto y ahora el proyecto de interiorismo reinterpreta los clásicos y aporta calidez, exquisitez y sentido práctico a una experiencia memorable.

### DÓNDE COMER

**Restaurante Gunea** (Av. Grado 2. Avilés). Situado en una casita de piedra distribuida en dos pisos y con jardín interior, este restaurante está capitaneado por Pablo Montero y Begoña Martínez, quienes se han hecho con un Plato Michelin a base de una exquisita propuesta de autor basada en la cocina de mercado.

**El Llar de Viri** (Candamo). Dicen que aquí se come la mejor fabada de Asturias. Desde luego, es un establecimiento com-

prometido con la calidad y con el producto de cercanía. No en vano cuenta con una Estrella Verde Michelin a la sostenibilidad y Viri es una de las capitanas de la asociación de guisanderas asturianas.

**Restaurante Auga.** Situado en el Puerto Deportivo de Gijón, prácticamente encima del agua, este restaurante con una estrella Michelin y dos soles Repsol está regentado por Gonzalo Pañeda (chef) y Antonio Pérez (sumiller y jefe de sala). Aquí disfrutarás de la esencia de la cocina asturiana pero de una forma muy creativa y actualizada..

**Restaurante Regueiro** (Tox, Villapedre, Navia). Su chef, Diego Fernández Regueiro, es un enamorado de la cocina asiática y eso se percibe en su cuidada propuesta gastronómica. Su restaurante está semiescondido en un entorno rural, en una casa de indios ubicada en un espacio ajardinado muy atractivo, por lo que hay que ir a visitarle "ex profeso". Pero la excursión bien merece la pena.

# Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

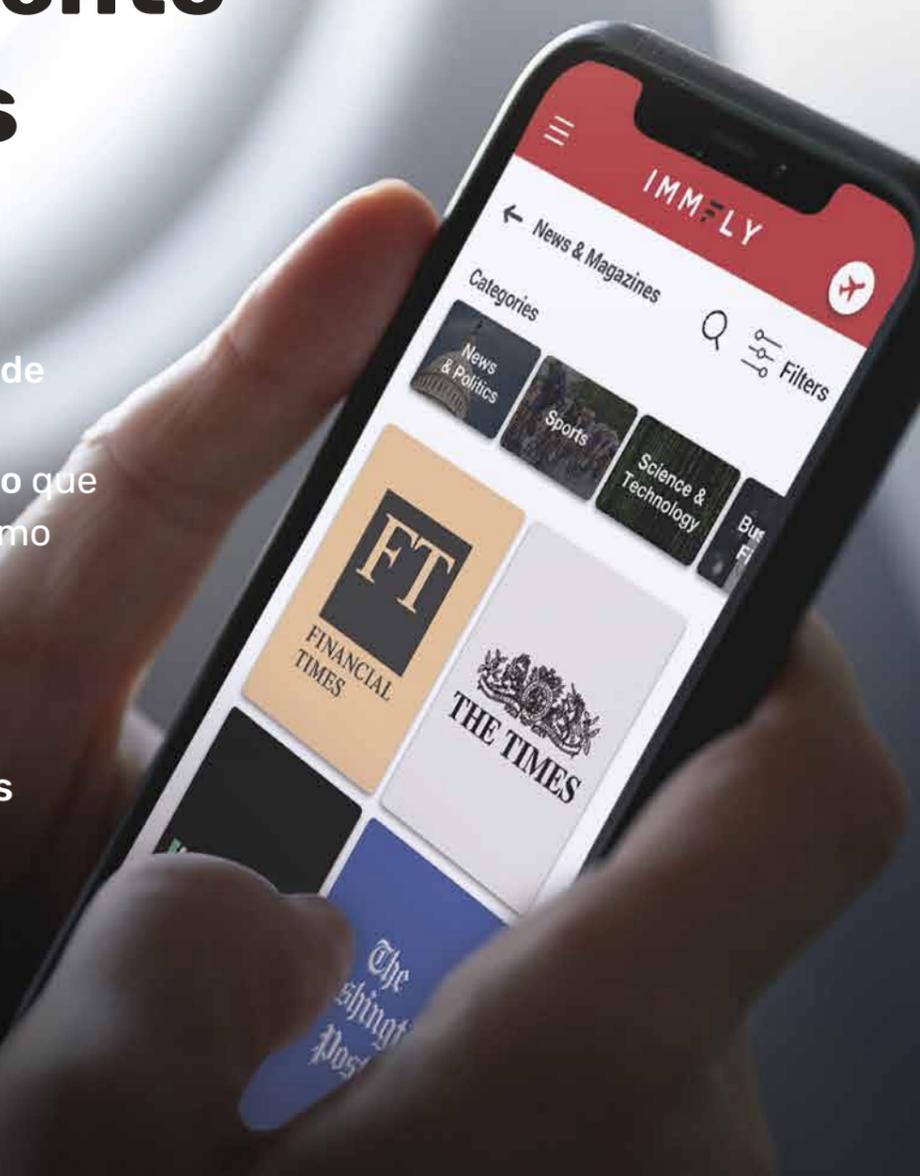
Immfly es la plataforma de servicios digitales y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

- 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.





Larressingle.

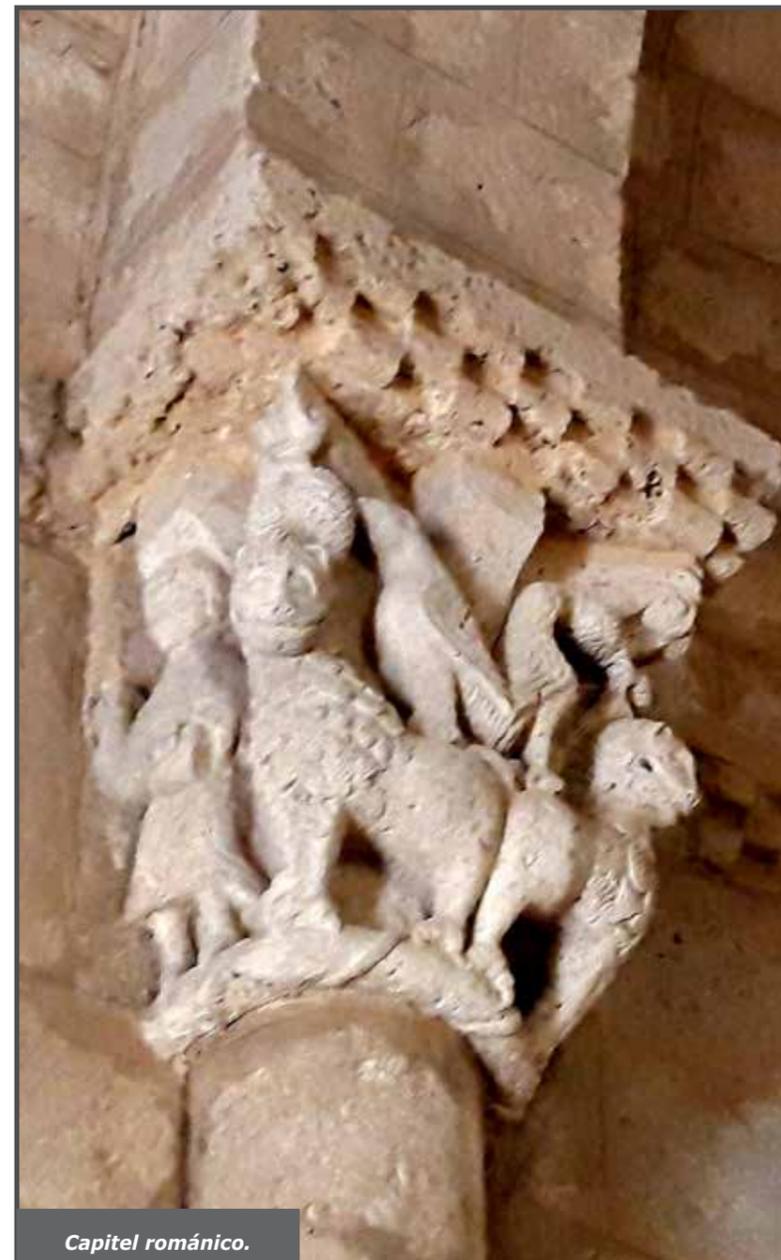


Iglesia de San Segismundo.

## Gers

# Tierra del armagnac y los mosqueteros

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



Capitel románico.

Una de las obras más conocidas de la literatura francesa es, sin duda, *Los tres mosqueteros*. Para su creación, Alejandro Dumas se inspiró en personajes y hechos reales, aunque añadiendo mucha ficción y algunos anacronismos.

En el país de los tres mosqueteros, a pocos kilómetros de Condom, se ven las murallas de Larressingle, que destacan en medio de los viñedos que dan origen al armagnac.

El pueblo, uno de los más bellos de Francia y un conjunto arquitectónico medieval único, fue propiedad de la abadía de Condom. Durante las guerras que sufrió estuvo muy protegido por su estructura, las casas de piedra se agrupan en torno a la torre y la fuerte iglesia románica de San Segismundo, construida entre los siglos XI y XIII. El pozo fue de gran ayuda durante los asedios.

El abad Hugues, fundador de la Abadía de Condom, heredó de su padre, el duque de Gascuña, estas tierras de Larressingle. incluida la iglesia de San Segismundo, y las dejó a su sucesor.

El puente levadizo fue sustituido por un puente fijo enmarcado por dos pilares estrechos. Los muros y almenas están reforzados por torres cuadradas.

La iglesia y el Museo del Peregrino son visitados cada año por más de cien mil caminantes, en su peregrinación a Santiago de Compostela.

Vista del Hotel Torre del Marqués.



En la increíble y desconocida región del Matarraña en el Bajo Aragón, Teruel, encontramos un hotel de tan solo 18 habitaciones que se ha convertido en uno de los dos únicos hoteles españoles en recibir la certificación Considerate Collection del sello Small Luxury Hotels of the World™ avalada por Naciones Unidas y la Organización Mundial del Turismo. Se trata de un proyecto donde la sostenibilidad y el compromiso por el territorio y sus habitantes son un mantra esencial de su filosofía.

## *HOTEL TORRE DEL MARQUÉS*

### *El compromiso con la sostenibilidad*



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



Desde la piscina se aprecia el espectacular paisaje natural que rodea el hotel.

**A**mantas del mundo de los viajes y de las experiencias de lujo auténtico. Así son Óscar García y Marta Goiri, el matrimonio fundador de este proyecto innovador y pionero en la industria hotelera española. El recorrido profesional de estos empresarios madrileños es un cúmulo de logros de gran envergadura que ahora aúna el recibimiento de la certificación Considerate Collection, el nuevo estándar de SLH (Small Luxury Hotels of the World) para aglutinar dentro de una misma comunidad aquellos hoteles de lujo activamente sostenibles enfocados más allá de lo meramente ecológico. Ello implica haber demostrado una alineación con los sistemas de gestión que abordan los aspectos ambientales, sociales y culturales a través de su actividad, favoreciendo así un modelo turístico sostenible, no solo en lo medioambiental, sino también en lo relativo al crecimiento de la economía local, así como el del capital humano y cultural de la región donde se ubican.

### **Reconectar con los sentidos en un lugar secreto**

La comarca del Matarraña es un lugar mar-

cado por el carácter histórico en el que tuvo lugar la batalla de Tévar, protagonizada por Rodrigo Díaz de Vivar "El Cid Campeador" en el siglo XI. Ubicada al este de la provincia de Teruel y muy cerca de los núcleos de Fuentespalda y Ráfales, se eleva su imponente silueta, vista desde el propio valle del río Tastavins. El hotel se enmarca entre la naturaleza, por un lado, el Parque Natural de Tinença de Benifassà y por el otro, el Parque Natural dels Ports; un espacio de aromas de pinares y romero que recuerda a la campiña Toscana. El mismo entorno, limítrofe con Cataluña y la Comunidad Valenciana, es un espacio natural con sus propios viñedos y cultivos de olivos y almendras.

### **Vuelta a los orígenes**

El edificio de Torre del Marqués es una lujosa masía del siglo XVIII en la que se ha ejecutado una rehabilitación de bajo impacto ambiental. Se han utilizado técnicas ancestrales mejoradas por artesanos locales, un hecho que ha permitido preservar la cultura y raíces de la zona, además, todos los materiales empleados son naturales y de proximidad, lo que permite reducir la huella de carbono



El diseño de las habitaciones y de los espacios comunes invitan a la relajación.

ble tanto en su construcción como en su funcionamiento.

### **La importancia de sentirse bien**

Con una decoración decidida pero sutil, todas las estancias del hotel crean su propia atmósfera donde los espacios se combinan con el espectacular paisaje natural que lo rodea.

En los exteriores destaca la piscina, así como una zona de descanso y varias pérgolas, y en el interior sobresale el restaurante, que se nutre de su propio huerto y, por supuesto, de la calidad de los productores locales para conseguir la mejor materia prima de la zona que se degusta en unas comidas con preciosas vistas a la campiña.

El spa, que cuenta con piscina, baño turco, sauna y zona de masajes para desconectar de verdad, utiliza productos firmados por Natura Bissé.

Son tres las salas de reuniones de que dispone este establecimiento, además de una cuadra reconvertida en un espacio muy singular cargado de personalidad. El servicio de las salas es totalmente a medida.

Las 18 habitaciones están diseñadas para mantener un ambiente relajado. Los espacios han sido creados buscando la armonía con los materiales y el entorno, aprovechando al máximo la iluminación natural. Las salas privadas cuentan con una sala de estar y con chimeneas, y además existen habitaciones familiares interconectadas.

### **La experiencia no se improvisa**

Precisamente del mundo empresarial los propietarios entienden, y mucho. Ella fue directora de operaciones en DHL España con más de 200 personas a su cargo, y él fue directivo de Orange España, y varias compañías del sector Telco como VirtualCare, Eurna, Cxiome y Euphony. Además es promotor inmobiliario turístico de lujo en Madrid, Baqueira Beret e Ibiza. Juntos decidieron dar un giro a sus exitosas carreras en



y establecer una economía circular en la comarca. Ejemplo de ello son los muros de piedra seca que se pueden encontrar por la finca, un material declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco y cuyo mayor exponente se encuentra en el Maestrazgo, una comarca situada a escasos kilómetros; los muros de tapial de la fachada creados a partir de amasado y paja; los suelos de yeso pulido de Albarracín; los alicatados de mármol de Macael; las estructuras de madera 100% procedentes de bosque ibéricos, o las picas de los baños realizadas por una artesana de Monroyo.

Torre del Marqués es un hotel conceptualizado para tener un bajo consumo energético, mediante la creación de corrientes de aire naturales e invernaderos interiores, y la utilización de materiales constructivos de gran inercia térmica. La escasa energía necesaria para el funcionamiento del hotel es 100% renovable a través de placas solares y calderas de biomasa que se extrae de los pinares de la finca. Un proyecto ecososteni-



El restaurante basa su carta en productos de cercanía.

el año 2012 y orientarse al turismo, incorporándose como accionistas y ejecutivos del Grupo Nuba.

Viajaron a Matarraña en 2016 y se enamoraron del paisaje, de su gente, de sus viñas, de sus montañas y de la paz que se respira en toda la comarca. En ese viaje se dan cuenta de haber encontrado el lugar idóneo para plasmar ese proyecto con el que habían soñado tantos años: crear un hotel de lujo comprometido con el medio ambiente y las comunidades locales; un sueño que inicia el desarrollo de un nuevo proyecto hotelero absolutamente novedoso en España.

### El rigor del compromiso

Si la mayor prerrogativa de este lugar ha sido la sostenibilidad, no sorprenden las propuestas que cada día mantienen y a la vez mejoran:

- Productos de kilómetro 0: propuesta gastronómica y vitícola con productos de la zona a ultranza, para ponerlos en valor y enriquecer al visitante con novedades culinarias extraordinarias desconocidas fuera del territorio.

- Huerto ecológico: utilización de verduras

y hierbas aromáticas de temporada del propio huerto de la finca como materias primas en el restaurante del establecimiento.

- Materiales de la zona: rehabilitación respetuosa mediante la reutilización o uso de materiales autóctonos o cercanos (tierra, paja, piedra y madera), reduciendo el impacto medioambiental y la huella de CO<sub>2</sub> en la ejecución, dotando al mismo tiempo al establecimiento de una atmósfera acogedora, natural y singular.

Los propietarios: Óscar García y Marta Goiri.



Placas solares y cultivos ecológicos son algunos de los elementos sostenibles del Hotel Torre del Marqués.



y enriquecer a los clientes con un trato donde la pasión por la "propia tierra" esté presente en el servicio.

- Construcción de una economía circular a través del uso de materiales de la zona, alianzas con proveedores y artesanos locales y la creación de puestos de trabajo para habitantes de la comarca.

### Un gran abanico de experiencias exclusivas

Tanto el entorno de la finca como sus alrededores suman una vasta oferta de posibilidades de ocio y experiencias de primer nivel, por ello el hotel organiza diversas actividades al aire libre para disfrutar del lugar sin masificaciones. Ello se traduce en rutas de senderismo por las aguas cristalinas del Parrizal en Beceite y el Salt de la Portellada, visitas culturales a pueblos medievales como Valderrobres o Calaceite o turismo de aventura como barrancos o el salto de la tirolina más larga de Europa. A 15 minutos del hotel se encuentra una histórica denominación de origen vinícola, y a tan solo 60 minutos, las cálidas playas mediterráneas del Delta del Ebro, paraíso ornitológico europeo.

Adicionalmente, las experiencias que ofrece el hotel incluyen catas de vino y de aceite de oliva de la zona, picnics campestres en ubicaciones secretas y parajes espectaculares, cenas barbacoa con visualización de estrellas y recorridos. También es posible visitar las cuadras para disfrutar de la belleza de sus caballos o acercarse hasta viñedos en producción con más de 50 años de antigüedad. Y para contemplar la mejor puesta de sol de Matarraña se puede subir andando o en vehículo 4 x 4 a una colina cercana y disfrutar de un pequeño catering preparado exclusivamente para la ocasión. ●

Más información

[www.slh.com](http://www.slh.com)  
[www.hoteltorredelmarques.com](http://www.hoteltorredelmarques.com)

- Rehabilitación de caminos, bancales y bosques circundantes, para perpetuar en el tiempo su riqueza paisajística y etnográfica, al mismo tiempo que acercar al urbanita a un encuentro con el paisaje mediterráneo.

- Reutilización y reducción del consumo de agua, apostando por vegetación adaptada al entorno y reutilizando el agua de lluvia para riego. El agua es depurada para irrigación subterránea de bancales de frutales, y también mineralizada para ofrecer el máximo nivel de confort a los clientes

- Utilización de energías renovables para el funcionamiento del edificio: el establecimiento cuenta con paneles solares y calderas de energía biomasa donde se utiliza como combustible la extracción "sanitaria" de material vegetal de los bosques, labor que permite reducir el riesgo de incendios y revitalizar la masa vegetal del paisaje.

- Incorporación de personal de la zona, para dotar de un futuro prometedor a los jóvenes



La fachada ha sido remodelada por Ramón de Arana.

## HOTEL VILLA MAGNA (MADRID) Llega el lujo asiático de la mano de Rosewood

El grupo hongkonés Rosewood se suma al sector de la hospitalidad del lujo mundial que ve en Madrid un gran potencial. El cuarto hotel de esta cadena en Europa es el Rosewood Villa Magna, que reabre sus puertas tras una reforma que pone de manifiesto que el lujo asiático ha llegado a la capital de España para quedarse; lo mismo que ya hizo en Londres, París o la Toscana.

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA** / [www.altum.es](http://www.altum.es)  
FOTOS **HOTEL ROSEWOOD VILLA MAGNA**



La historia en torno al emblemático Villa Magna sigue nutriéndose, y si desde el año 2018 pertenece al grupo empresarial mexicano RLH Properties, ahora la gestión ha recaído sobre una de las marcas más grandes del lujo hotelero a nivel mundial: Rosewood Hotels and Resorts, un gran conglomerado que cuenta con 28 hoteles de lujo en 16 países y 20 nuevas propiedades en fase de desarrollo.

### La filosofía *The Sense of Place*

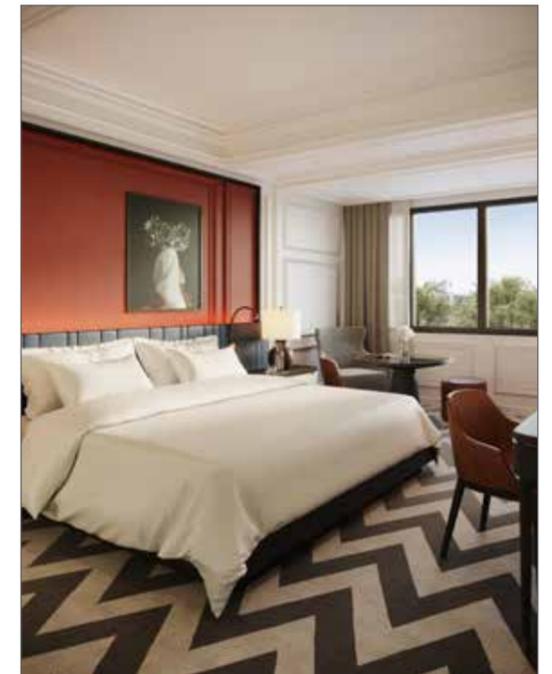
Este ambicioso proyecto rememora el

pasado de Villa Magna con una mirada a su antecesor, El Palacio de Anglada, una construcción del siglo XIX. De acuerdo con el concepto *The Sense of Place* que maneja esta cadena y en el que cada propiedad refleja la historia, la cultura y la sensibilidad de su ubicación, la imagen de Rosewood Villa Magna proyecta el trabajo colectivo de cuatro estudios reconocidos a nivel internacional.

El renombrado arquitecto español Ramón de Arana ha sido el encargado de remodelar su llamativa fachada y el acceso peatonal al edificio, y ha sido el pai-



El lujo es la seña de identidad del nuevo Villa Magna, ahora gestionado por el grupo Rosewood.



sajista Gregorio Marañón el encargado de la recuperación de la vegetación y los jardines para esta nueva etapa. Por su parte, Bar Studio ha diseñado el interior y al mismo tiempo la firma inglesa ArtLink ha seleccionado la colección de arte de los espacios comunes y las suites que entremezclan piezas de arte español y guiños a la historia de la Moda.

### Un sueño hecho realidad

Podemos decir que ese pretendido equilibrio tan deseado entre la conservación del emblemático edificio de 1972 y el hotel que ha emergido ahora con ese inconfundible halo de sofisticación y elegancia de Rosewood se ha conseguido con creces. Son 53 suites y 101 habitaciones las que llevan todos los muebles hechos a medida y objetos de arte cuidadosamente seleccionados. Con un dormitorio, sala y comedor y un baño completo además de vestidor, la llamada Salamanca Suite puede presumir de ser la suite con la terraza más amplia de toda la ciudad. Por su parte, Anglada House, la de mayor tamaño de todas, y con dos dormitorios, co-



El chef cántabro Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin) cuidará la cocina del Villa Magna.





Los interiores de las habitaciones y los espacios comunes llevan la firma de Bar Studio.



medor y sala de estar con chimenea, se puede combinar con las habitaciones adyacentes para formar un lujoso ático. La Suite Castellana y la Cedros House también son ejemplo de la noción de confort y exigencia estética que envuelve a esta marca.

### *El desembarco de Jesús Sánchez*

Como no podía ser de otra manera, este proyecto ha puesto especial mimo a los espacios gastronómicos y el gran nombre del cántabro Jesús Sánchez (3 estrellas Michelin) ha encontrado aquí su primera embajada en Madrid con Amós, donde la cocina de esta región española se bordará con la mejor materia prima de su mar y sus montañas. Encontramos, además, el restaurante Las Brasas con su terraza Tarde O y también un bar de estilo inglés en el que mandan los cócteles. La pastelería Flor y Nata es el rincón más dulce de este nuevo establecimiento.

### *Sense a Rosewood*

El bienestar y a belleza que consiguen armonizar cuerpo y mente es una constante en los spas y centros holísticos de esta cadena. Apoyado en su propia filosofía, denominada Sense a Rosewood, una serie de ingredientes meticulosamente seleccionados se incorporan en tratamientos que se individualizan en función a las necesidades de cada cliente. Cabinas terapéuticas, una sala de relax, sauna, jacuzzi y un auténtico hamman se suman a la oferta; y en el centro de fitness todas las máquinas son de última generación.

La historia de este sello hotelero de primer orden mundial que comenzaba en 1979 en Texas, concretamente en The Mansion of Turtle Creek, el primero de los espacios de esta cadena y que sirvió de ejemplo para todos los hoteles y complejos turísticos posteriores, continúa en España con la apertura del Rosewood Villa Magna. No hay duda alguna, Madrid está de plácemes y nosotros coincidimos con las palabras de Charles L Morris, Director General del hotel madrileño: "Nos encontramos optimistas y creemos que el futuro de los viajes y de la industria de la hospitalidad de lujo en Madrid está viviendo una nueva era". ●

[www.rosewoodhotels.com/en/villa-magna](http://www.rosewoodhotels.com/en/villa-magna)

### Juan Díaz-Faes diseña la Junior Suite del NH COLLECTION GRAN VÍA

La Junior Suite del hotel NH Collection Madrid Gran Vía ha sido diseñada por el artista contemporáneo Juan Díaz-Faes con motivo de su colaboración con Organics by Red Bull y Picalagartos Sky Bar & Restaurant, el espacio de Azotea Grupo ubicado en el hotel.

La suite ha sido tematizada con los diseños únicos del artista. Un trabajo que destaca por el uso de patrones y compactas y bulliciosas combinaciones de líneas en blanco y negro, conceptualizando la habitación con sus famosos dibujos y personajes. ¡Te va a encantar!

[www.nh-hoteles.es](http://www.nh-hoteles.es)



### VINCCI SELECCIÓN RUMAYKIYYA reabre en Sierra Nevada

Con la llegada de los primeros copos de nieve Vincci Selección Rumaykiyya 5\* reabre de nuevo sus puertas para ofrecer la estancia más exclusiva a aquellos amantes de la naturaleza, la montaña y las actividades al aire libre en el corazón de Sierra Nevada. El establecimiento de cinco estrellas ya tiene todo preparado para vivir la experiencia más completa con servicios únicos como la figura del "Ski Concierge", telesilla desde la puerta del hotel, el asesoramiento personalizado y profesional en el alquiler y compra del material, su renovado Circuito Termal Nammu Áreas SPA para relajarse y dejarse llevar por los sentidos, su restaurante a la carta y su terraza Dealtura que este año estrena unas DJs Snow Sessions en vivo ideales para el après ski. En definitiva, todo lo necesario para disfrutar al máximo de la nieve y de la montaña en uno de los parajes naturales más bellos de España.



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

### ALFONSO XIII colabora un año más con la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla

Alfonso XIII, a Luxury Collection Hotel, ha presentado su colaboración con la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla para esta temporada navideña, en virtud de lo cual donará 1 euro del precio de cada menú de Navidad que se sirva en el hotel. Los menús han sido elaborados por el Chef ejecutivo del hotel, Brian Kevin Deegan, e incluyen las cenas de Nochebuena y Nochevieja, dos brunch para el día de Navidad y el día de Año Nuevo y varias opciones de menús para grupos.

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



CENA DE NOCHEBUENA

24/12/2021

APERITIVO

Vieira a la brasa con nata fresca, curry y guisantes de wasabi

ENTRANTE

Carrillera de cerdo ibérico con puré de apio nabo, manzana, y rícula acompañada de lascas de queso manchego trufado

Sorbete de naranja y vodka

PRINCIPAL

Besugo a la plancha con ragú de mejillones y almejas en salsa bullabesa

POSTRE

Tronco de Navidad servido con helado de turrón de Jijona

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Rueda

Marqués de Riscal Reserva Rioja

Champagne Castellane

Precio por persona: 135€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

### SIX SENSES IBIZA "desestacionaliza" la oferta de la isla

El espectacular resort Six Senses Ibiza revolucionó la isla ibicenca el pasado mes de junio con su esperada apertura, y ahora, con su cierre previsto el 10 de enero de 2022, vuelve a marcar tendencia al ser el único resort abierto hasta final de año en la isla. En su apuesta por "desestacionalizar" Ibiza, Six Senses invita a disfrutar de esta preciosa e hipnótica isla balear también durante los meses de otoño e invierno, durante su temporada 'cool', cuando el clima es más fresco y permite saborear de una manera más pausada la verdadera esencia ibicenca. Six Senses Ibiza ha diseñado irresistibles planes para todos los gustos, que permiten disfrutar de la isla durante la época de otoño e invierno, convirtiéndose en el plan perfecto para una escapada en pareja, en familia, con amigos, para grandes grupos o incluso para aprovechar solos unos días inolvidables en la mágica Ibiza.

[www.sixsenses.com/en/resorts/ibiza](http://www.sixsenses.com/en/resorts/ibiza)



## ANANTARA VILAMOURA diseña unos días de relax en el Algarve

Ya sea solo, en pareja o con niños, Anantara Vilamoura recibe a sus huéspedes con nuevas propuestas para descubrir los distintos espacios del resort, desde ofertas para disfrutar en el restaurante gastronómico Emo, así como en el Anantara Spa o disfrutar de una jornada en sus campos de golf con vistas al Atlántico.

Quienes busquen una experiencia de lujo y tranquila en Algarve se encontrarán con la esencia y los auténticos sabores de la región, combinados con la singular hospitalidad tailandesa que caracteriza a los establecimientos de Anantara Hotels, Resorts & Spas.

Quienes busquen una experiencia de lujo y tranquila en Algarve se encontrarán con la esencia y los auténticos sabores de la región, combinados con la singular hospitalidad tailandesa que caracteriza a los establecimientos de Anantara Hotels, Resorts & Spas.

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



## SUGAR BEACH, elegido Resort de playa líder en Mauricio 2021

Situado en la costa oeste de Flic en Flac, Sugar Beach ha ganado el World Travel Award destinado al resort de playa, galardón que obtiene por tercer año consecutivo.

Situado a lo largo de 1,5 kilómetros de arena blanca, el complejo da la bienvenida a familias, parejas en luna de miel y niños en un hermoso trozo de cielo. Enclavado en el corazón de 30 acres de exuberante vegetación y rodeado de infinitas tonalidades de turquesa y azul, Sugar Beach ofrece algunas de las vistas más impresionantes del horizonte que se difumina en el vasto cielo azul.

Enclavado en el corazón de 30 acres de exuberante vegetación y rodeado de infinitas tonalidades de turquesa y azul, Sugar Beach ofrece algunas de las vistas más impresionantes del horizonte que se difumina en el vasto cielo azul.

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



## VILA VITA PARC Gastronomía los 365 días del año en el Algarve

El restaurante Ocean situado en Vila Vita Parc presentó hace unos meses su nuevo menú degustación "Islands Edition 2021" haciendo un recorrido por las recetas y productos tradicionales de las islas portuguesas, una propuesta que estará disponible hasta final de año.

Además, Vila Vita Parc cuenta con una amplia lista de planes gastronómicos para disfrutar durante todo el año y aptos para todos los públicos. ¿El punto en común? La gastronomía: 11 restaurantes distribuidos dentro y fuera del resort, 6 bares y otros conceptos gastronómicos en los que disfrutar de la esencia de la cocina portuguesa.

Actividades relacionadas con la gastronomía como: showcookings, visitas a mercados portugueses con el chef, una escuela de gastronomía y hasta un programa gastronómico guiado por sus especialistas en nutrición.

<https://vilavitaparc.com/es>



## BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS, inolvidables lunas de miel en Mauricio

La paradisiaca isla tropical de Mauricio, situada en pleno océano Índico, es un lugar idílico para disfrutar de una luna de miel inolvidable, además de ser un destino espectacular para celebrar un aniversario de bodas por todo lo alto. La cadena hotelera mauriciana Beachcomber Resorts & Hotels cuenta con ocho complejos de ensueño en el país, que hacen que este viaje sea aún más especial.

Todos los complejos de la cadena son aptos para que los recién casados vivan unos días memorables, pero algunos de los establecimientos están más orientados a este segmento.

Para que la luna de miel sea perfecta, Beachcomber Resorts & Hotels pone a disposición de este tipo de clientes una serie de experiencias exclusivas que hacen que todo viaje de novios sea memorable.

Entre sus propuestas están las de descubrir la belleza de la isla de Mauricio en un vehículo descapotable, mimarse con un relajante masaje en pareja, realizar una clase guiada de yoga, divertirse con una sesión de fotos en un entorno incomparable o saborear una cena especial.

[www.beachcomber-hotels.com/es/](http://www.beachcomber-hotels.com/es/)



## COCINA CINCO ESTRELLAS EN EL HOTEL PALACE

### Paco Pérez diseña el menú especial Fin de Año

TEXTO CARLOS MONSELET topviajes@topviajes.net FOTOS HOTEL PALACE

**La mayor de las grandes celebraciones que organiza el Hotel Palace, Madrid a lo largo del año es, sin duda, la cena de Nochevieja. El menú de esta jornada tan especial es diseñado habitualmente por un cocinero reconocido y en esta ocasión le ha correspondido al catalán Paco Pérez, que reúne cinco estrellas Michelin. 'Mar d'Amunt' lo ha titulado.**



Si hay algo que no puede faltar en cada menú de Fin de Año del Hotel Palace, Madrid es el caviar. Tal vez sea la única condición que se impone al diseñador de esa cena tan especial, misión que recae tradicionalmente en un chef de prestigio y que en la despedida del año 2021 ha correspondido al catalán Paco Pérez, dueño de cinco estrellas Michelin conseguidas en los restaurantes Miramar de Llançà (dos), la Enoteca del hotel Arts de Barcelona (dos) y el Cinco de Berlín (una).

El pentanominado chef catalán —aunque en su DNI figure como lugar de nacimiento Huelva su familia se trasladó a Llançà cuando solo tenía seis meses— es uno de los máximos exponentes de la cocina imaginativa y de vanguardia, con una creatividad basada en los productos de proximidad. De eso va el menú que ha creado para el madrileño Hotel Palace, aunque con alguna excepción más que sobresaliente (como el inevitable caviar y, esta vez, la carne de Waygu), y que ha bautizado con el nombre de Mar d'Amunt

(Mar de Arriba), como guiño a su querida Costa Brava.

#### **Intérprete: José Luque**

Pasemos a desgranar el festival gastronómico que propone Paco Pérez y que interpretará el 31 de diciembre José Luque, el magnífico chef del Hotel Palace, Madrid dueño de una técnica tan versátil como personal difícil de encontrar entre los muchos y buenos cocineros patrios.

#### **Aperitivo triple**

La propuesta gastronómica se abre con un aperitivo triple: coliflor y caviar, corazón de alcafofa con limón, y un crujiente de almendra y trufa. Tres bocados exquisitos regados con champán Laurent-Perrier Millésimé, una combinación de Pinot Noir y Chardonnay que aporta una deliciosa acidez.

#### **Bogavante-setas-espardenyas-lubina**

Abre el menú un 'A modo de salpicón' de bogavante azul aromatizado con fresas y algas frescas del Cantábrico de tal altura que nos lleva a pensar que los siguientes platos parecerán bodrios. Pero no, mantiene el elevado nivel con un *chawanmushi* de setas de invierno, una receta de textura especial inspirada en la cocina japonesa, que Pérez ha adoptado para algunos de sus platos más creativos. Le sigue una propuesta arriesgada con uno de los productos fetiche del cocinero catalán: las espardenyas en su pil pil que esta vez combina con guisantes pre-



maturados. Un plato excelente desde todos los puntos de vista que da paso a una lubina salvaje en su jugo aromatizada con una crema agria y caviar, ingrediente que Pérez utiliza por segunda vez en su menú.

#### **Waygu**

Hago punto y aparte porque el plato que sigue lo me-

◀ La Rotonda, bajo la espectacular cúpula, es el escenario de la cena de Fin de año en el Hotel Palace, Madrid.

▲ ▲ Triple aperitivo que precede al menú diseñado por Paco Pérez y que da comienzo con el ▲ 'A modo de salpicón' de bogavante azul.



rece. El chef se ha servido de la que probablemente sea la mejor carne del mundo para crear este 'Waygu con milhojas de trufa y nabo negro de Capmany', una composición sublime que cierra los platos centrales para dar paso a los dulces. Por cierto, esta receta de carne se marida con el rioja Marqués de Riscal Barón de Chirel, un tinto Tempranillo de los denominados de alta expresión, igual que los cuatro platos anteriores han sido acompañados por el Marqués de Riscal Limousin, un monovarietal Verdejo de Rueda criado sobre lías. Ambos vinos son de las

Bodegas Herederos de Marqués de Riscal.

### **Dulces bajo la cúpula**

El capítulo dulce se inaugura con un sándwich de brie trufado para tomar en dos bocados, maridado con el mismo tinto, y se cierra con un colorido y sugerente flan de cacao Pacari —ese exclusivo producto elaborado en Ecuador— con frutos secos y helado, regado con champán Laurent Perrier.

El menú, que resulta tan apetitoso como sugestivo, crece sobremanera al ser servido en el corazón del Hotel Palace, Madrid, bajo la maravillosa cúpula



◀ De arriba abajo: chawanmushi de setas; espardeñas con guisantes; lubina salvaje con caviar; sándwich de brie trufado, y flan de cacao Pacari con frutos secos y helado.

▲ Waygu con milhojas de trufa y nabo de Capmany.



de cristal donde se celebra la fiesta posterior para despedir el año, que estará animada por el DJ Fernandisco.

### **Gala Fin de Año**

La gala completa, que tiene un precio de 650 € por persona, incluye cena, maridaje y cotillón de 21:00 h a 05:00 de la mañana (solo cotillón, 250 €). El hotel también ofrece un paquete para dos personas que incluye cena, maridaje, cotillón, alojamiento y desayuno con una tarifa de 1.569 € + 10% IVA en habitación doble deluxe.

### **Nochebuena**

La cena de Nochebuena que estará diseñada y elaborada por el chef ejecutivo del hotel, José Luque, también tendrá lugar bajo la cúpula y estará acompañada de música en directo, por un precio de 260 € por persona, bebidas incluidas. El paquete para dos personas,

que incluye también alojamiento y desayuno, tiene un precio de 729 € + 10% de IVA en habitación doble deluxe.

### **Bufés festivos**

Para el almuerzo de Navidad, el de Año Nuevo y el día Reyes el hotel ha organizado ediciones especiales de su reconocido Opera & Brunch, en el que se ofrece un extenso bufé con una selección de mariscos, carnes, pescados, miniaturas saladas y dulces acompañados de una actuación de ópera bajo la cúpula. El precio por persona es de 175 €, bebidas incluidas. ●

▲ El Hotel Palace, Madrid celebra el último día del año por todo lo alto.

**Para reservar cualquier evento**

91 360 7666

[events.palace@westin.com](mailto:events.palace@westin.com)

**Más información sobre las fiestas**

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

**Otras ofertas de alojamiento**

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

## UNAS NAVIDADES DE LUJO

### Menús festivos en el Hotel InterContinental

TEXTO JORGE DÍAZ

**Con la pandemia casi olvidada, las navidades de 2021 se presentan como la oportunidad de retomar los viejos hábitos y crear otros nuevos. La Navidad siempre fue momento para compartir, ¿por qué no hacerlo de la mejor manera posible?**



El 24 de diciembre de este año, Ava Gardner habría cumplido 99 años. ¿Quién no ha oído hablar de sus noches en Madrid, de sus sonadas juergas, de sus amoríos, de su belleza? La primera vez que Ava Gardner llegó a la ciudad se alojó en la suite presidencial, la 716, de uno de los grandes hoteles que se habían construido en una ciudad que quería pasar de ser un poblachón manchego a una gran capital internacional, el Castellana Hilton. En la actualidad ese hotel se llama InterContinental y sigue siendo uno de los más exclusivos y lujosos. No sólo eso, la suite 716, también conocida como Suite Miró, sigue a disposición de los clientes.

Supongo que no es fácil dormir en esa suite y recordar todo lo que los grandes artistas de la época dorada de Hollywood vivieron en ella, pero hay una buena noticia: el día 24 de diciembre se puede celebrar el cumpleaños de Ava en el mismo hotel —y ya de paso se celebra también la nochebuena—, con una cena de gala especial e, incluso, tomándose un bloody Mary, tal como dicen que hacía a veces la diva.



Este año, el Hotel InterContinental, recién abierto después de la pandemia, ha decidido tirar la casa por la ventana en las fiestas navideñas. Los madrileños —y el resto de los españoles— han pasado ya mucho tiempo en sus casas y están deseando salir a reencontrarse con la vida. Fechas que siempre fueron de recogerse en familia, serán este año de arreglarse, brindar y compartir. La comida tradicional que se hace en todas las casas, ya sea pavo, besugo, mariscos o lo que cada uno tenga por tradición, está riquísima, pero los menús que han preparado los chefs Miguel de la Fuente y Juan Carlos de la Torre y el repostero Raúl Gil, son espectaculares y tienen una virtud añadida, no hay que pegarse horas en la cocina, ya se ocupan ellos por nosotros.

#### Las galas de Navidad

En el InterContinental habrá Gran Cena de Gala de Nochebuena, Gran Cena de Gala de Nochevieja con cotillón y buffet de madrugada y Cena de Gala de Reyes. También el famoso brunch de hotel, uno de los mejores de Madrid, para los



días de Navidad, Año Nuevo y Reyes.

Como son fechas de compartir con los niños de la casa, durante los *brunchs* habrá clases de repostería para ellos y no olvidemos que el hotel está en la Castellana, el lugar por el que pasa la Cabalgata de los Reyes Magos la tarde del 5 de enero. Ese día se puede tomar choco celebra late con roscón en una habitación con vistas al espectacular evento.

Hace unos días tuvimos el lujo y el placer de asistir a un ensayo de la cena de gala de Nochevieja —son los privilegios ocasionales de dedicarse al periodismo, celebrar el fin de año en noviembre— en el antiguo comedor del que fuera Palacio del Ducado de Aliaga, sobre el que en 1953 se construyó el hotel en compañía de una docena de periodistas más y de la directora del hotel, Paloma García, que nos contó diver-

tidas anécdotas de la historia del establecimiento, de Vanessa Tondorf, directora de Marketing, y de Mari Luz Antolín, responsable de comunicación. Ahora, lo que nos va a costar es que la Nochevieja de verdad sea tan amena como la que vivimos en el ensayo general.

#### Un menú de altura

Los chefs se han inspirado en la noche más mágica del año para elaborar el menú y lo han dividido en pasos como «Reunidos de nuevo» —con ostras, cigalas y tarta de Angus—, «Sonrisas» —cubos de foie gras con migas dulces—, «Alegría» —sopa de centolla con gamba blanca— «Confidencias» —lomo de lubina con falso risotto de remolacha—, «Brindis de esperanza» —granizado gin fizz—, «Recuerdos de familia» —solomillo de ternera gallega con colmenillas y castañas— y «Abrazos» —chocolate con

▲ ▼ Decoración de mesa en las galas de Navidad del Hotel InterContinental.

◀ De arriba abajo: Ostra francesa, tronco de cigala y caviar Beluga, tartar de angus y aliño clásico.

Cubos de foie gras con migas dulces, frutas rojas y hojas ecológicas.

Sopa decantada de centolla con matices anisados, gamba blanca y estragón.



hilos de oro—. Un espectáculo y reconocimiento que uno de los acompañamientos fue nuevo para mí, el falso risotto de remolacha, me pareció espectacular. Todo ello está acompañado, además, por vinos de Azpilicueta, de Viña Ardanza y Champagne Veuve Clicquot.

Ya saben, si quieren pasar las fiestas en los salones por los que desfilaron Frank Sinatra, Sofía Loren, Robert Mitchum y tantos otros, apúntense a las Galas de Navidad del Hotel InterContinental ([banquetes.icmadrid@ihg.com](mailto:banquetes.icmadrid@ihg.com) tlf: 34 917007371). ●



Lomo de lubina salvaje asado a baja temperatura y falso risotto de remolacha y apio celery.



Solomillo de ternera gallega, guiso ed colmenillas, habitas y castañas con jugo de campo.



Chocolate apasionado, hilos de oro y lima limón.

#### Agenda navideña en InterContinental

##### **Cena de Gala de Nochebuena**

*En Familia*

24 diciembre, 21.00 h.  
Adultos 255€ y niños 95€

##### **Brunch Navidad**

*Compartir*

25 de diciembre, 13.30 h.  
Adultos 175€ y niños 80€

##### **Gran Cena Gala de Nochevieja**

*La Noche más Mágica*

31 diciembre, 21.00 h.  
Fiesta y Cotillón InterContinental a partir de las 00.30 h. hasta altas horas de la madrugada, amenización musical y DJ en vivo  
“Buffet de San Silvestre” a las 2.30 h., repleto de deliciosas sugerencias dulces y saladas  
Adultos 545€ y niños 155€

##### **Cotillón de Nochevieja**

175€ Gran Fiesta sin cena

##### **Brunch de Año Nuevo**

*Sueños y Sonrisas*

1 enero, 13.30 h.  
Adultos 170€ y niños 80€

##### **Cena Gala de Reyes**

*La Noche de la Ilusión*

5 enero, 21.00 h.  
Adultos 170€ y niños 80€

##### **Brunch de Reyes**

*El Mejor Regalo es estar Juntos*

6 enero, 13.30 h. Adultos 135€ y niños 65€



# Egipto

## Especial chárter verano '21 - primavera '22

5☆☆☆☆  
**5club**  
www.5estrellasclub.com

Salidas sábados y lunes a partir del 31 julio.

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

## PIZZA FREEDOM

# Propuesta vegana en el corazón de Chamberí

TEXTO HERNANDO REYES

**Hace un año Freedom Cakes abrió en pleno centro madrileño un local de look setentero especializado en tartas. Ahora llega a la calle Luchana ofreciendo pizzas, brunch diarios y cocina non-stop con platos 100% veganos y sabores tradicionales.**



Desde su primer local, Freedom Pizza, en las inmediaciones de la Puerta del Sol, Isabel Izquierdo y Adrián Hidalgo venían escuchando y atendiendo las demandas de unos clientes que para la oferta de desayunos y meriendas añoraban tener pizzas.

Fue en plena pandemia cuando encontraron el traspaso de una pizzería en el corazón del barrio madrileño de Chamberí, una zona que, según nos cuentan, carecía hasta ese momento de suficientes propuestas veganas para un público bastante heterogéneo. Y así llegó Freedom Pizza, un local que mantiene la esencia de una carta 100% vegana en medio de una colorida atmósfera con tintes setenteros de inspiración americana y vintage.

### De toda la vida, con sabores nuevos

“Hacemos las pizzas de toda la vida, las que nos gustan a nosotros, pero con sabores nuevos”, afirma Isabel. De estilo napolitano, las pizzas de esta casa son de masa fina y borde grueso; su masa se deja fermentar 24 horas y se utilizan harinas y productos italianos.

Como ingeniera química, Izquierdo está inmersa en varias pruebas que le permitan incluir en su carta masas sin gluten; una prueba más de ese espíritu de triunfo que nos hace recordar los inicios de esta andadura en la que hacía tartas en su propia casa y las vendía a domicilio y por internet.



Hablando de la decoración del espacio nos repite una y otra vez que en ella está plasmada la esencia de la compañía, al igual que en Freedom Cakes, y que de principio a fin fueron los propietarios, junto a sus familiares, quienes se encargaron de toda la composición estética en la que predominan pinturas de colores brillantes y luces de neón.

### Para comer a todas horas

Con una cocina ininterrumpida durante todo el día y servicio diario de *brunch* hasta las 14.00 h, este nuevo espacio va perfilando con fuerza su ADN. En su carta salada se encuentran opciones para picar como guacamole, pan de ajo o un trío de sobrasada, baba ganoush y paté de aceituna; diez tipos de pizzas, entre las que destacan una carnívora o veggie especial con verduras y salsa romesco. Los postres son (y siempre serán) su seña de identidad, por lo que aquí también se podrán encontrar clásicos como Pantera Rosa, Muerte por Chocolate o sus icónicos *pancakes* y *gofres XL*.

En la oferta del *brunch* triunfa el English Breakfast, con *scrambled* tofu, salchicha *beyond*, champiñón, bacon *plant based*, hasbrown y *tomato beans*, que se acompaña de café *expresso*, *macchiato* o *latte*. ●

[www.freedomcakes.es/freedom-pizza](http://www.freedomcakes.es/freedom-pizza)

# PREMIATA FORNERÍA BALLARÓ ‘A Tavola, con Brunetti’: cocina veneciana de novela

TEXTO MANENA MUNAR

**Rafael Vega continúa sus viajes por la cocina italiana de la mano de grandes escritores. Esta vez nos sienta a la mesa de Guido Brunetti, el carismático policía veneciano creado por Donna Leon, para degustar los platos que prepara Paola, su mujer novelística.**



Rafael Vega, dueño de Premiata Fornería Ballaró (Santa Engracia, 90. Madrid), es un enamorado de Italia a la que conoce desde el principio de la bota hasta el tacón. Sin embargo Venecia para él es un lugar especial. Allí vivió un tiempo y aprendió a querer a la bella Serenissima. Le emocionaban sus amaneceres y atardeceres, el cambio de tonos con las estaciones que hacían al lugar, si cabe, más onírico todavía. Porque Venecia es el trajín de sus vaporetas y góndolas único en el mundo, pero también, cómo no, es su cocina.



### Menús literarios

Dicho esto conviene reseñar que el año pasado Rafa llevó a sus mesas el menú siciliano del Comisario Salvo Montalvano, personaje entrañable de Andrea Camilleri al que le gusta comer, beber... vivir, en una sola palabra. Durante una temporada, la Fornería cambiaba los platos en base a la época, el Día de los Enamorados, salía el



menú de Livia (novia eterna del comisario) y Salvo, en otras fechas, la Pasta Nasciata del restaurante favorito del Comisario en Punta Secca o algún otro plato de A’Rusticana en Ragusa, también frecuentado por Montalvano, o incluso que él mismo se cocinaba para degustarlo en la terraza de Vigata con vistas al mar de África.

### Comer con los Brunetti

Este año, con el seductor nombre de *A Tavola con Brunetti*, la Fornería rinde homenaje al comisario Guido Brunetti, protagonista de la serie de novelas policíacas de la escritora Donna Leon. Brunetti es un hombre afable, casado con Paola, condesa de la aristocracia veneciana, con la que tiene dos hijos. La familia se lleva bien, son felices y entre crimen y crimen perpetrados en esos ca-



nales venecianos a donde no llegan los turistas, la comida es un momento sagrado para los Brunetti. Paola se encarga del menú y siempre guarda alguna sorpresa gastronómica de su niñez, acompañada de un buen vino.

### El amor a la cocina de Donna Leon

Todo tiene su explicación y ese amor por la comida de la que hace alarde Donna Leon en sus páginas le viene de su querida amiga Roberta Pianaro, pues como bien afirma la escritora americana, “durante todas las décadas que he vivido en Venecia, la persona que ha puesto de manifiesto esta clase de amor es mi más querida, vieja y mejor amiga, Roberta Pianaro, más conocida como Biba por todos los que la queremos. Fueron ella y su marido Franco quienes me mostraron por primera vez todo este mundo de la comida como una expresión cultural y como una expresión de amor. He estado más de treinta años comiendo en su mesa y ayudándoles en la cocina. A lo largo de todo este tiempo no solo me han enseñado a abrir la boca y mis sentidos a los sabores de la comida, sino también de mi mente”.

Platos como el antipasto de bígamos, la sepia, o las gambas salen a colación en *Muerte en la Fenice* (páginas 228, 232), y son muchas las novelas en las que se describen recetas tradicionales venecianas. Pero las preparaciones de su amiga Pianaro adquieren protagonismo absoluto en *El sabor de Venecia*, un libro de cocina del que se ha extraído la elaboración de los *orecchietti* (página 53).

Para probar estos manjares como recién salidos de la cocina de Paola Brunetti, está la Premiata Fornería Ballaró con su menú *La Fenice*, que ofrece unos entrantes de deliciosas sardinas en escabeche maridadas con una copa de vino fino Tradición 10 años, como complemento exquisito. De primer plato, las famosas *orecchietti* que, como su nombre indica, es una pasta con forma de orejita, aderezada a base de brócoli y anchoas. El rape con tomate y avellanas es una excelente combinación y más si está maridado con un palo cortado 30 años de Bodegas Tradición. Le siguen unas peras al vino con yogur que endulzan el paladar y ponen fin a la comida veneciana que ha sido exquisitamente regada por los vinos únicos de Bodegas Tradición. ●

[www.forneriaballaro.com](http://www.forneriaballaro.com)  
<http://bodegastradicion.es/es/>



Presentación de *A Tavola con Brunetti*. Helena Rivero, presidenta de Bodegas Tradición. En la otra página: *Orecchietti*; Rape con tomate y avellanas, y Peras al vino con yogur. Sala de la Premiata Fornería Ballaró.

## TEIKIT

### Viaje gastronómico por el mundo de la mano del sushi

TEXTO HERNANDO REYES

**La base de este concepto arrollador en Barcelona y Madrid consiste en fusionar las diferentes gastronomías del mundo con la cocina japonesa. Con una filosofía única y exclusivamente enfocada a la entrega a domicilio, esta marca busca la innovación y la mejora continua para perfeccionar su original propuesta.**

Los viajeros conocemos bien lo mucho que nuestros periplos contribuyen a abrir nuestras mentes y las muchas ideas que llegan a nuestra vida mientras conocemos lugares y vemos mundo. Eso, precisamente, es lo que les ocurrió a Quim Mas y Martín Puppo, los dos culpables de la aparición del concepto Teikit en España. Era el año 2012 y tras recorrer medio mundo estudiando y disfrutando de la gastronomía de los países que visitaban, decidieron fusionar los mejores sabores de sus aventuras con la gastronomía japonesa. Con ello consiguieron ofrecer a sus clientes un verdadero viaje gastronómico sin salir de casa; un concepto único enfocado exclusivamente al *delivery*.

#### Nueve años después

Desde sus orígenes, Teikit está sumido en un proceso de innovación y mejora continua que le lleva a perfeccionar constantemente su propuesta, así como la experiencia que ofrece. Precisamente, en estos dos pilares se encuentra gran parte de la clave de su éxito y de su crecimiento con un total de 9 locales en 2021 (7 en Barce-

lona y 2 en Madrid) y más de 600.000 pedidos gestionados desde su fundación hace ahora nueve años.

#### Innovación permanente

Además de la carta tradicional en la que la variedad de entrantes como baos, gyozas y edamame o wakame es inmensa, existen también diferentes rolls con diversas influencias de varias partes del mundo y los tartares, los *sashimis* y los *poke bowls*.

Sus propietarios han querido rendir homenaje a México en su carta incorporando nuevas propuestas inspiradas en la gastronomía mexicana: "Siempre nos ha apasionado este tipo de cocina, de hecho, este año hemos pasado

varias semanas viajando por México descubriendo nuevos sabores y buscando inspiración para este lanzamiento", cuenta Martín Puppo. Y añade: "Desde nuestros inicios hemos tenido platos inspirados en esta cultura como el Salmón Chingón, unos de nuestros best sellers".

Ahora, entre las novedades aparecen otros rolls como el Chicken Tijuana, con pollo marinado, aguacate, cebolla morada, salsa Mex, mayonesa cítrica y Smoky Panko; el American BBQ, con Pulled Pork, cebolla caramelizada, cebolla morada, salsa Bravacoa, Smoky Panko y cebollino; o el Yucatán, con aguacate envuelto de atún flambeado, salsa Mex, mayonesa cítrica y Smoky Panko. También encontramos un nuevo bao –el Pork Bao– con los mismos ingredientes que el roll American BBQ: Pulled Pork, cebolla caramelizada, cebolla morada, salsa Bravacoa, Smoky Panko y cebollino. ●

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



## Otoño en CRUZ BLANCA VALLECAS



Churros AOVE.

Cruz Blanca Vallecas empieza a las 7 de la mañana con porras y churros recién hechos, fritos con aceite de oliva virgen, después la gran tortilla de patata y continúan con su cocido madrileño... hasta las 12 de la noche.

Antonio Cosmen estrena terraza acristalada esta temporada, con calefactores para los días de mal tiempo y al aire libre cuando sea posible. Una estancia muy agradable en la que se puede degustar su plato estrella: el cocido madrileño, plato que Antonio lleva elaborando desde que inauguró su primer restaurante en 1984. El cocido de Cruz Blanca Vallecas fue galardonado en 2008 como el mejor cocido de España con 9,03 puntos sobre un total de 10. Debido a esta fama, le han llegado a ofrecer franquiciar su negocio, el único de sus características, pero él prefiere centrarse en su local y su desarrollo, explotando al máximo su potencial para ofrecer el mejor servicio a sus clientes.

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



## SANISSIMO, el paraíso veggie para todos, ahora es 100% vegano y con muchas opciones sin gluten

Lo conocíamos ya como referente para vegetarianos en el centro de la capital con sus tres locales -Ópera, Gran Vía y Príncipe Pío-, ahora es totalmente vegano y además tiene gran parte de su carta apta para celíacos, alérgicos o intolerantes al gluten

Eso sí, sus platos son tan sabrosos y completos que sigue conquistando incluso a los más carnívoros con sus coloridas recetas saludables y que respetan el entorno. Por si fuera poco, los precios son imbatibles.



Paseo de la Florida, 37. Madrid  
[www.sanissimo.eu](http://www.sanissimo.eu)

## CAFÉ COMERCIAL celebra la llegada del otoño con nuevos platos de caza

### Abre LA MAMONA CASTELLANA, el proyecto más ambicioso del grupo LALALA

La Mamona Castellana inaugura un nuevo camino por el cual ofrece una cocina honesta, sin adornos ni artificios, donde el respeto por el producto queda latente en cada plato.

El local cuenta con una espectacular terraza en pleno Paseo de la Castellana 62 que, gracias a su diseño, permite disfrutar de su propuesta en cualquier época del año.

Para completar la experiencia, La Mamona Castellana ofrece una succulenta propuesta de coctelería y un ambiente que incita a alargar las sobremesas gracias a la figura del Dj.

Calle Marqués de Valdeiglesias, 6. Madrid  
<https://bulebulemadrid.com/>



Steak tartar de picaña premium madurada.



Jarrete de jabalí estofado.



A modo de sugerencia semanal y aprovechando la temporada de caza, cada semana se podrá disfrutar de nuevas elaboraciones de cocina cinegética en el restaurante del Café Comercial.

El chef Pepe Roch propone platos sugerentes y atractivos para esta primera semana, como perdiz de tiro escabechada, jarrete de jabalí estofado y lomo de ciervo con niscalos.

Glorieta de Bilbao, 7  
<http://cafecomercialmadrid.com/>

## Llega SEDUCCIÓN A LA CARTA

Al frente de este recién llegado está el joven restaurador indio Sangram Kadyan, cofundador del grupo Molt Hospitality, que, enamorado de España y su gastronomía, decide abrir este local donde el producto se cuida y manda. De que cada elaboración sea perfecta se encarga la asesoría de Miguel Durán y Juan Pozuelo y en la carta no faltan apetecibles entrantes y recetas clásicas como salmón con salsa *beurre blanc* y trigueros, steak tartar con patatas, solomillo de vacuno a la parrilla y pimientos... El nexos con la India es el pollo tikka, que pone el toque internacional a una oferta mediterránea donde también hay hueco para el Rachel's sándwich de pastrami. Esto sucede en un acogedor y amplísimo espacio de aire industrial que se llena de calidez con mucha vegetación y originales cuadros. Su terraza es perfecta para disfrutar del sol otoñal.



Salmón con salsa *beurre blanc* y espárragos trigueros.



Infanta Mercedes, 31 - Madrid  
[www.seducionalacarta.com](http://www.seducionalacarta.com)

## El cocido ideal en TABERNA PEDRAZA

Vuelve el Cocido de Carmen a Taberna Pedraza cuya receta, tradicional y peculiar al tiempo, mantiene ingredientes clásicos, con parámetros de dieta mediterránea. Su morcillo de vaca gallega y el muslo magro de pollo son ingredientes fundamentales con el carácter y la melosidad del colágeno que sustancia el cocido. El chorizo y la morcilla de cebolla de Beasain, junto el tocino entreverado de ibérico puro, perfilan su aroma y sapidez con moderación, sin invadirlos. El codillo de jamón ibérico y el hueso de caña con su tuétano opcional, además de la zanahoria, la patata, el nabo y el repollo, enjugan y gelifican el conjunto, mientras el afinado caldo de fideos cabellín –liberado de toda grasa– anticipa el deleite y los impares garbanzos predosillanos –menudos, mantecosos y de piel inapreciable– lo caracterizan, aportando proteína vegetal. Los aliños anexos de salsa de tomate y comino, la croqueta de cocido del aperitivo y la degustación de la golosa y familiar pelota coronan el plato más español de todos. Todo ello resume una excelencia gastronómica variada y festiva que concierta tradición y actualidad en la mesa. A fuego lento y a diario.



C/ Recoletos, 4 - Madrid  
[www.tabernapedraza.com](http://www.tabernapedraza.com)

## El picado de MEATLESS FARM, ingrediente fundamental en la pizza GROSSO NAPOLETANO

Desde hoy ya está disponible la nueva pizza vegana de Grosso Napoletano en colaboración con Meatless Farm: "La Pertutti".

Meatless Farm y Grosso Napoletano se unen para dar voz al producto artesanal y ofrecer a los consumidores una alternativa saludable, vegana y muy sabrosa.

Meatless Farm ofrece productos vegetales basados en la proteína del guisante, como salchichas, hamburguesas o nuggets, que, de media, utilizan un 90% menos de tierra y un 70-80% menos de agua para la producción versus sus homólogos. Por eso, recientemente ha sido galardonado con diferentes premios, como el de Innovación de la Federación de Alimentos y Bebidas.

[www.meatlessfarm.com](http://www.meatlessfarm.com)  
[www.grossonapoletano.com](http://www.grossonapoletano.com)



## La TERRAZA DEL SANTO DOMINGO sigue ON y cambia de carta con la estación

Trás quedaron los días de verano pero ¿quién los echa de menos? La azotea más cool del centro de la capital sigue abierta y cambia de estación con una de las mejores ofertas de ocio y carta recién estrenada con cócteles imprescindibles.

Su zona techada con calefactores –para los días más fríos–, o su mirador a cielo abierto, son perfectos para seguir disfrutando de las espectaculares vistas 360° del barrio de los Austrias y los atardeceres mágicos.



San Bernardo, 1.  
Esquina Plaza de Santo Domingo.  
Madrid.  
[www.latterrazadelsantodomingo.es](http://www.latterrazadelsantodomingo.es)

### **TRIA RESTAURANTE Cuatro Torres, el Mediterráneo llega a Madrid Nuevo Norte**

En el centro neurálgico de la capital, con la Torre Caleido recién abierta y sus otras cuatro compañeras a pleno rendimiento, se acaba de instalar entre los pies de la PwC y la Cristal un elegante restaurante con oferta desde el desayuno hasta la cena que dejará huella por sus exquisitos arroces. Llega con una propuesta mediterránea con fondos cuidados, exquisitas elaboraciones de carnes y pescados y entrantes, que sirven también de tapeo a cualquier hora del día. El escenario perfecto para una reunión de trabajo, desconectar con unas copas en el *afterwork* o una cena romántica bajo los rascacielos.



Costilla de ternera gallega a baja temperatura con teriyaki.

Paseo de la Castellana, 259 - Madrid  
[www.triarestaurant.es](http://www.triarestaurant.es)

### **Abre en Madrid HERMOSILLA, del chef Marco Carboni**

Marco Carboni es un chef internacional formado entre su Módena natal (formó parte del equipo de Massimo Bottura), Londres, donde ha desarrollado gran parte de su carrera profesional, Nueva York y Barcelona. En México, lugar al que llegó por su pareja, posee en la actualidad diferentes restaurantes y tiendas de producto dentro de Grupo Sartoria: Sartoria, Polpo, Bottega, Vinos Chidos, Cucina y Sete.

Hermosilla es el regreso a Europa de un cocinero de raíz europea pero con un bagaje internacional que domina los ceviches, el grill, algunos fermentados, una fantástica hamburguesa, arroces, pastas y masas de todo tipo. Una mezcla de cocina europea con platos latinos. Sin duda el resultado de la cocina viajera, actual, fresca y mediterránea.



Calle Hermosilla, 4 - Madrid  
[www.instagram.com/hermosilla.mad/](https://www.instagram.com/hermosilla.mad/)

### **BALAUSTA, el homenaje a la tradición y a la gastronomía de Málaga**

José Carlos García, el único chef estrella Michelin en la ciudad de Málaga, junto con Marcos Granados como jefe de cocina, acercan la historia malagueña a través de una propuesta gastronómica que se nutre de las culturas que han marcado la evolución de este territorio.

Balausta es el término que se emplea para nombrar al interior de la granada, que está formada por multitud de semillas, dispuestas unas junto a otras, y todas son necesarias para dar lugar al fruto en sí.



Calle Granada, 57-59 - Málaga  
(Hotel Palacio Solecio)  
[www.restaurantebalausta.com](http://www.restaurantebalausta.com)

### **CASA MORIES, cocina tradicional renovada en la Plaza de San Miguel**

Acaba de abrir sus puertas el restaurante Casa Mories, que ocupa el local cercano al mercado de San Miguel donde hasta hace poco estaba La Forja de Sesnández, un espacio que cultivó paladares desde 1965. Enrique Menéndez Mories rinde homenaje a la familia, sus tíos y abuelos maternos, inaugurando un local donde el buen hacer, el producto de mercado, de Km 0 y de la huerta de su pueblo zamorano natal, priman en una carta apetecible de principio a fin. De hacer brillar la materia prima que por allí desfila se encarga Beltrán Alonso, reconocido chef que pretende hacernos disfrutar de una cocina tradicional renovada.



Plaza de San Miguel, 5. Madrid.  
[www.casamories.es](http://www.casamories.es)

## PALACIO DE LOS OLIVOS

*El aceite manchego que conquista el mundo*

Texto: HERNANDO REYES ISAZA

**En las inmediaciones de Almagro, en Ciudad Real, la finca "Los Palacios" produce el mejor aceite picual del mundo, un AOVE que consigue unas características inigualables gracias, entre otras cosas, a que los suelos son de origen volcánico, por la recolección temprana de la aceituna y por un exquisito cuidado del olivar durante todo el año.**

Producido y envasado por Olivapalacios, una empresa familiar de cinco hermanos que ha explotado con mimo estas tierras de origen volcánico y cuida de su olivar de manera excelsa, este oro líquido es auténtico zumo de aceituna y un producto 100% natural, exquisito y saludable.

En las 280 hectáreas de la finca se recolectan anualmente casi 200 toneladas de aceituna de variedad Picual y 90 de Arbequina, y el AOVE manchego Palacio de los Olivos se encuentra dentro del marco geográfico de la D.O. Campo de Calatrava.

### Calidad PREMIUM

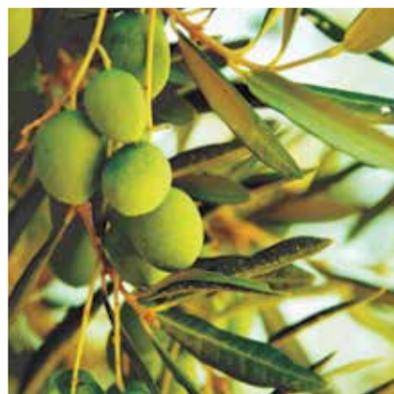
La recolección de la aceituna en su momento óptimo no tiene una fecha exacta, pero suele coincidir con el final del mes de octubre. Cuando la aceituna empieza a tener trazos amarillos camino de convertirse en rosa (una transformación natural conocida como envero) es cuando está lista para ser recogida pues se encuentra totalmente formada, desarrollada y contiene la carga máxima de nutrientes naturales o polifenoles, es decir, antioxidantes naturales, agua de vegetación y aceite en su interior.

La cadena de producción del aceite tiene lugar en su totalidad dentro de los predios de la finca rompiendo de esta manera con los largos tiempos de transporte y almacenamiento que merman la calidad del producto. Dentro de los aceites catalogados como de oliva virgen extra existen diferentes calidades, siendo mejor la que tenga un grado de acidez más cerca de cero. En su calidad Premium, el aceite Palacio de los Olivos es de acidez 0,1%. Según la propia empresa, estamos ante un aceite frutado, verde intenso, con atributos positivos equilibrados de amargo y picante, y aroma y sabor fresco a hierbas y frutas verdes.

### Número 1 del mundo por quinto año consecutivo

Cuatro años (campañas 2016-17, 2017-18, 2018-19, 2019-20) de excelencia reconocida en los más prestigiosos concursos internacionales de aceite de oliva virgen extra lo sitúan, otro año más, en el puesto No 1 del EVOO WORLD RANKING en variedad Picual, la más extendida a nivel mundial.

A día de hoy ha recibido varias medallas de oro nacionales e internacionales, como las conseguidas en Japón, en Japan Olive Oil Prize y en IOOC Olive Japan; en EE.UU, en New York World Olive Oil Competition; en China, en China IOOC; en Italia, en Italy International Olive Oil Contest y en la guía Flos Olei; en Turquía, en Anatolian IOOC; en Alemania, en Berlin GOOA; en España, en CINVE y ESAO; y en Grecia, en Athena



IOOC. Estos nuevos galardones se suman a los más de 120 premios y medallas obtenidos desde la campaña 2016-17 en más de 30 concursos internacionales de América Europa y Asia. Además, el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España lo ha reconocido con el prestigioso Premio de Alimentos de España 2019-2020



### Aceite: con "A" de aprendizaje

Ya sea a pie o en coches preparados es posible visitar el olivar de esta finca y su campo de experimentación de variedades (más de 50 diferentes) mientras se explican todas las características de los distintos sistemas de cultivo y de los olivos y la atención puesta en los cuidados durante el año y en la recogida de la aceituna. En su almazara, se podrá entrar en contacto con todo el proceso de elaboración desde la recogida de las aceitunas del árbol hasta que se extra el aceite. Por supuesto no puede faltar una toma de contacto con la bodega donde se almacena y envasa el aceite, un lugar en donde además, se valoran todas las condiciones en las que se preservan todos los aromas, sabor y propiedades saludables.

Y para cerrar con broche de oro, lo suyo es realizar una cata donde se aprende a catar y a degustar las dos variedades del aceite Palacio de los olivos, eso sí, con un exquisito maridaje de los mejores productos manchegos.

Más información: [www.olivapalacios.es](http://www.olivapalacios.es)

Arbequina 500ml Tomate frito Olivapalacios.



Picual 500ml Alcachofas Olivapalacios.



Panorámica de la almazara y el olivar.

### Las especialidades FERRERO regresan al mercado

Tras su desaparición veraniega para conservar su frescura, la primera degustación de Ferrero supone un momento muy esperado por el consumidor y un anticipo de la llegada de la Navidad. Este año, se suman dos nuevas especialidades a la lista: Ferrero Rocher Origins y Ferrero Moments.

**Ferrero Rocher:** el bombón más vendido del mundo. Una avellana entera en su interior, un relleno cremoso y un barquillo recubierto de chocolate y avellanas troceadas son las señas de identidad de Ferrero Rocher.

**Mon Chéri:** déjate sorprender. Una combinación de ingredientes extraordinaria que se mezclan logrando una armonía única: una deliciosa cereza envuelta en un cálido abrazo de licor con todo el sabor intenso del chocolate negro.

**Raffaello:** más que palabras. La única especialidad sin chocolate y que se mantiene en los lineales todo el año: una almendra crujiente sumergida en un delicioso relleno de crema dentro de un barquillo recubierto de deliciosos copos de coco.

**Pocket Coffee:** recárgate de placer. Una especialidad con un corazón líquido de café 100% arábica cuidadosamente seleccionado entre las mejores variedades, envuelto en 3 capas de chocolate negro y una corteza de azúcar que conserva todo su aroma para que se mantenga perfecto, como el café recién hecho.

**Rondnoir:** para los amantes del chocolate negro. Un verdadero placer para los amantes del chocolate fondant: contiene una perla de chocolate negro en su interior envuelta de un delicioso relleno de crema de cacao, un barquillo crujiente con más chocolate negro y está recubierto de granos de chocolate. Rondnoir llega a los lineales para convertirse en la perla negra de las especialidades Ferrero.

**Ferrero Rocher Origins:** un viaje multisensorial a través del gusto. Descubre las nuevas crujientes especialidades de chocolate negro extrafino, relleno de cremoso chocolate con avellanas troceadas y una avellana entera en su interior.

**Ferrero Moments:** momentos para compartir. Fúndete de placer con el nuevo surtido de especialidades creadas con delicadas coberturas de distintos chocolates, rellenos de cremoso chocolate con trocitos de avellana y una avellana entera en su interior. Tres variedades distintas: chocolate con leche, chocolate negro y chocolate blanco, para fundirse en una nueva e irresistible sinfonía de sabores.

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



### CORTIJO DE SUERTE ALTA, la botella que podría ser un edificio



Manuel Heredia Halcón, Marqués de Prado, lleva al frente de la reconocida firma aceitera 35 años y, entre otras muchas cosas, ha diseñado la almazara y también la preciosa botella que guarda su oro líquido.

Como buen arquitecto que es, se inspiró en las proporciones áureas para dibujarla y recientemente ha sido galardonada con el Gold Bio y Best Packaging Bio en el prestigioso concurso Monocultivar Olive Oil 2021 de Gino Celletti.

Cortijo de Suerte Alta  
[www.suertealta.es](http://www.suertealta.es)

### Tres aceites españoles entre los más saludables del mundo recogidos en la Guía EVOOLEUM

Por primera vez en la historia, y a nivel internacional, se premia a los aceites más beneficiosos para la salud según su cantidad de fenoles.

El aceite de oliva virgen extra es el más sano que existe y esto se debe a la calidad de sus ácidos grasos. La variedad, la altitud y el tipo de cultivo son factores que determinan la cantidad de estos compuestos.

En la última edición de la prestigiosa Guía EVOOLEUM, hay tres españoles entre los diez mejores. Además de esta nueva categoría, figuran los 100 de mejor calidad del planeta de este año, así como los mejores packagings, entre otras muchas sorpresas y curiosidades.



Guía EVOOLEUM  
[www.evooleum.com](http://www.evooleum.com)

### KAIKU Caffè Latte Proteína Mr. Big, el primer 'ready to drink'

Tomar café frío listo para llevar es un hábito de consumo al alza al que, ahora, se suma la preferencia por productos con alto contenido proteico en formato Mr. Big. Una tendencia que Kaiku Caffè Latte lidera con el lanzamiento de una bebida que se adapta al ritmo de vida actual, perfecta para *caffèlovers* y aquellas personas que adoran estar en movimiento.



Kaiku sin lactosa.  
<https://kaikusinlactosa.com/>



Jorge Alonso, responsable de marketing de Bonduelle Ibérica.

**JORGE ALONSO, DIRECTOR DE MARKETING DE BONDUELLE IBÉRICA**  
*“Nuestra salud y la del planeta dependen de los vegetales”*



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

Jorge Alonso es, desde hace seis años, director de marketing de Bonduelle Ibérica, un referente en las conservas vegetales de Europa, pero lleva toda una vida defendiendo las propiedades de las verduras y las frutas. Cree que el futuro de la alimentación será “verde” y está dispuesto a convencer a cualquiera de que se puede hacer alta cocina solo con verduras y de que las conservas vegetales mantienen las cualidades nutritivas del producto fresco.

**B**onduelle es una marca centenaria de origen francés que se remonta al año 1853, cuando dos amigos, Louis-Antoine Bonduelle y Louis Lesaffre-Roussel, se asociaron para crear una destilería de alcohol de cereales y enebro. Aquella aventura fue evolucionando y ya en 1926, los hermanos Pierre y Benoît Bonduelle transformaron un granero abandonado en un taller de conservas, donde producían 90.000 latas de guisantes cada año. Tras la guerra,

biológicos y también, lógicamente, de los vegetales en conserva.

**PREGUNTA. Para empezar, dígame qué verdura le gusta más.**

**RESPUESTA.** Me resulta difícil responder, pero me he convertido en un fanático de la gama “Tus recetas” y “Deliciosamente puré” de Bonduelle. Tengo recuerdos infantiles de cuando tomaba puré de patata y me parecía pastoso y pesado. Se hacía duro comer esos purés, pero ahora es una delicia. Son pre-

**Las conservas mantienen perfectamente todas las propiedades de los vegetales**

el negocio «conservero» de los Bonduelle empezó a ganar tanta popularidad que les quitaban las latas de conserva de las manos. Y así hasta que cotizó en la Bolsa de París en 1998.

Sin embargo, la familia Bonduelle nunca perdió de vista valores como la integridad y la ética, la protección del medio ambiente y el bienestar de las poblaciones a la hora de comercializar sus productos. Y este compromiso se tradujo en 2004 en la creación de la Fundación Louis Bonduelle, que tiene como objetivo difundir los valores de la alimentación sostenible, impulsar proyectos de economía circular y social y mejorar los comportamientos alimentarios del ser humano. Jorge Alonso, director de Marketing de Bonduelle Ibérica, es un gran defensor de los valores de la marca, de los productos

parados muy naturales y sabrosos que se pueden degustar en pocos minutos. También me gusta mucho el brócoli o la coliflor con forma de arroz y descubrir recetas nuevas elaboradas con estos productos vegetales.

**P. Hay quien asegura que las conservas vegetales pierden propiedades alimenticias. Desmíentalo si puede.**

**R.** Lo peor que tienen las conservas es su nombre. Uno piensa que tienen que llevar conservantes y colorantes, pero nada más lejos de la realidad. Al final, tenemos, por ejemplo, guisantes, agua y sal. Son productos frescos que se recolectan y procesan en menos de 24 horas y se conservan por un proceso de esterilización para eliminar cualquier tipo de bacteria. De este modo se mantienen las propiedades perfectamente.



Fábrica de Bonduelle en Estrées-Mons (Francia).



► Jorge Alonso cree que el futuro de la alimentación será 'verde'.  
▲ Una muestra de la gama de productos Bonduelle, que incluye purés vegetales.

**P. ¿Cuál es el producto estrella de Bonduelle?**

R. Sin duda, el maíz sin azúcares añadidos. Es un producto que se elabora con semillas propias y con un proceso que aboga por una agricultura sostenible y sin residuos de pesticidas. Este año hemos sustituido el plástico del envase por cartón reciclable, con tintas vegetales. Hemos revolucionado la forma de cultivar para fomentar la biodiversidad de la tierra, al mismo tiempo que tratamos de dar soluciones prácticas al consumidor con productos de calidad que se adaptan a su estilo de vida.

**P. El fenómeno "veggie" les habrá favorecido, digo yo.**

R. Sin duda, es una realidad que no cesa de crecer. Es un fenómeno que se está desarrollando exponencialmente y en España ha crecido muchísimo en los últimos años. Entre veganos, vegetarianos y flexitarianos (vegetarianos que ocasionalmente comen carne o pescado), hay ya un tercio de la población. Esto no significa que desaparezcan los demás segmentos alimentarios, pero sí que el consumo de verduras está aumentando mucho.

**P. ¿Cómo ha afectado la crisis del coronavirus a Bonduelle?**

R. La pandemia ha servido para acelerar el fenómeno "veggie", porque la salud ha cobrado un mayor protagonismo. Sólo en 2020 el



consumo de frutas y verduras aumentó un 40% y los datos que tenemos de 2021 nos indican que sigue aumentando a más de un 7%. Y dentro de este fenómeno, nosotros tenemos como misión inspirar la transición hacia una alimentación vegetal. La salud de las personas y del planeta es nuestra brújula. De aquí a 2050 seremos más de 10.000 millones de personas en el planeta y, ante el reto de alimentar a estas personas, las verduras son la solución.

**P. ¿Con qué producto seduciría a los que detestan las verduras?**

R. Les recomendaría la gama de "Deliciosamente puré", unas guarniciones de verduras que están listas en cuatro minutos en el microondas y que no llevan conservantes ni colorantes. O el primer maíz sin residuos de pesticidas del mercado, o los primeros guisantes sin azúcares añadidos o las judías sin sal... Les hablaría del compromiso de Bon-

**En los entornos rurales del norte de España se consumen más verduras**

duelle con la alimentación sana y saludable.

**P. Por comunidades autónomas, ¿quiénes son los que sienten más pasión por las verduras?**

R. Nosotros realizamos cada año una "Radiografía de la alimentación vegetal" en toda España e intentamos sacar resultados por comunidades autónomas. En general, todas las comunidades del norte y de entornos rurales son las que consumen más verduras. Y ahora en las ciudades también ha aumentado la conciencia de cuidar la salud a través de la alimentación y del consumo de verduras.

**P. ¿Por dónde viajan los productos Bonduelle?**

R. El grupo Bonduelle está presente en 150 países, por eso es un grupo líder mundial de las verduras. Se pueden encontrar productos Bonduelle en toda Europa y en Estados Unidos. En España tenemos más o menos 800 colaboradores comerciales y aquí controlamos todo el proceso de producción, desde la selección de las materias primas y las semillas hasta la comercialización. En total, somos más de 14.600 empleados en el grupo y formamos una gran familia. Se cultivan más de 500 variedades de vegetales y trabajamos con más de 2.800 agricultores que comparten nuestros valores de respeto por el medio ambiente.

**P. Hábleme su trayectoria profesional y de la motivación que encuentra en Bonduelle.**

R. Aterrícé hace seis años en Bonduelle Ibérica después de una trayectoria de más de dos décadas en diferentes empresas de alimentación: Coca-Cola, Kraft Foods, Campofrío... Lo que más me motiva de trabajar aquí es el propósito. Veo que el objetivo de la compañía me anima a levantarme cada día para dar mi mejor versión, porque sabes que vas a dejar una huella en la sociedad y en el planeta. Y esto hace diferente a Bonduelle frente a otras corporaciones. Nuestro director general nos dijo que no se trata de que Bonduelle sea la mejor empresa del mundo, sino la mejor empresa para el mundo.●

# BODEGAS NUMANTHIA

## Vinos de cepas centenarias

TEXTO JORGE DÍAZ

**Todos hemos escuchado la frase muchas veces, los vinos de Toro hay que beberlos con cuchillo y tenedor... Pocas afirmaciones más injustas que esa, en Toro se hacen en la actualidad vinos elegantes y magníficos, situados entre los mejores de España.**



En una reciente visita a las Bodegas Numanthia, del grupo LVMH, se pudo disfrutar de varias catas verticales de sus mejores vinos.

**D**urante el último tercio del siglo XIX y los primeros años del XX, las vides de toda Europa sufrieron la plaga más dañina de la historia: la filoxera. Un insecto hemíptero homóptero procedente de Estados Unidos que se ali-

menta de las hojas y raíces de la vid llegó al continente por la importación de plantas de la variedad isabella desde el estado de Georgia y destruyó el 70 por ciento de las plantaciones de uva europeas. A la península ibérica también llegó, a través de tres focos, Oporto, Málaga y Gerona. Hubo brotes en todas partes, en Cataluña, en Andalucía, en la Rioja, en La Mancha... Sólo una de las regiones tradicionalmente productoras de vino se vio poco afectada: Toro, en Zamora. Esa es la causa de que sea la región con más cepas centenarias que se conservan, estas dan menos producción de uva, pero de una calidad excepcional.

Durante muchos años, ba-



sándose en criterios de producción, se han perdido muchas de esas cepas para plantar las nuevas modalidades, mucho más rentables, pero también hay productores de la zona que han querido mantenerlas, en ocasiones de una manera romántica, para conservar la variedad Tinta de Toro, una modalidad de la uva tempranillo que ha tardado cientos de años en adaptarse a las peculiaridades de la región hasta conseguir su excepcional calidad.

Una de esas bodegas es Numanthia —desde el nombre se hace homenaje a la resistencia de sus vides—, fundada en 1988 y adquirida a finales del siglo pasado por la compañía francesa LVMH, que ha usado toda la sabiduría de sus enólogos para mejorar sus productos. En las duras tierras de la región de Toro —con clima extremo y suelo rocoso—, con plantas de poca producción y otras numerosas trabas, se hacen vinos elegantes y finos.

### La cepa es el tesoro

Cuando se pierde una de esas cepas, cultivadas a la manera antigua, no se puede recuperar, de ahí que en Numanthia las cuiden como si de tesoros se tratase. Y es que lo son, no en vano fueron vinos de Toro los que Cristóbal Colón escogió para llevar en el primer viaje al Nuevo Mundo.

A mediados del mes de septiembre empieza la vendimia en los diversos terruños de la región. Aquí no se pueden usar grandes máquinas, hay que cortar la uva racimo a racimo y planta a planta —unas mil cien vides por hectárea a las que se extraen cerca de 1.800 kilos de uva, una de las producciones más bajas del mundo—, cuidar cada uno de ellos con el mayor afán y poner toda la sabiduría de siglos —unida a los últimos ade-

En las duras tierras de Toro, de clima extremo y suelo rocoso, se hacen vinos elegantes y finos con vides que escaparon a la plaga de la filoxera.



lantos técnicos— elaborando el vino para conseguir el maravilloso caldo que pudimos probar en la presentación de la añada de 2016.

### Ecológica y sostenible

La gestión de los viñedos de Numanthia es completamente ecológica y sostenible. En sus dos-

cientas parcelas, que ocupan un número similar de hectáreas —algunas de las parcelas no llegan a la media hectárea—, no se utilizan ni pesticidas ni herbicidas y se intenta que la población microbiana se autorregule gracias a una estación purificadora.

UNA CATA ORIGINAL

En la reciente visita a las instalaciones de Bodegas Numanthia en Valdefinjas, en Zamora, un grupo de periodistas tuvimos oportunidad de disfrutar de varias catas verticales del vino Numanthia y del otro gran vino de la bodega, Termanthia, pero la más especial fue la cata de los productos de los distintos terruños —o *terroirs*— con los que se elaboran los vinos. Los especialistas nos explicaron a qué se debía la combinación de tres de ellos en el resultado final.

LA JARA

Es un terruño situado en la zona central de la región de Toro, un lugar montañoso, con arcilla y piedras. Su tiempo de maduración es menor que en otras zonas, así que es el primero en vendimiarse, así se preserva el sabor afrutado y la suavidad de las uvas. La Jara da vinos largos, complejos, con aromas de frutos rojos. La Jara aporta sabor frutal.

LA MANGA

Terruño situado en la zona norte, con una meseta alta y arenosa. Es la que más producción da por hectárea, unos 3.000 kilos de uva. Sus vides

son las más altas y las que tienen ramas más largas. Dan un vino de gran sabor, con una estructura y una amplitud de taninos impresionante.

La Manga aporta estructura.

ARGUJILLO

Es un terruño ubicado en la zona sur, con tiempos de maduración más largos, es el último que se vendimia. La composición de su tierra es similar a la de la Manga, pero recibe más lluvia. Sus uvas tienen un pH más bajo y una mayor acidez.

Argujillo aporta el frescor.

**Generoso y joven**

Al juntar estos tres terruños se alcanza el vino Numanthia, un vino generoso y joven que perdura en el paladar.

Para el año que viene, la bodega planea comercializar un estuche con muestras de vinos de los tres terruños para que el consumidor tenga la oportunidad de comprobar lo mismo que los periodistas pudimos experimentar en esta cata. Un regalo excepcional para los amantes del vino.

**Los vinos de Numanthia**

TERMANTHIA

Es la estrella de la bodega, la máxima expresión de la uva Tinta de Toro. Se elabora a partir de una selección de las mejores parcelas, de viñas que llegan, en ocasiones, a

los doscientos años de vida. Es un vino complejo y refinado, muy intenso. Envejecerá bien al menos veinte años.

NUMANTHIA

Es el vino más representativo de la bodega, con la mezcla de lo mejor de las más de cien parcelas y los ocho tipos de terruños diferentes de Toro. Se trata de un vino con equilibrio, elegancia y potencia, con aromas complejos y taninos profundos y redondos. Un vino con gran estructura.

TERMES

Procedente de los viñedos más jóvenes de Numanthia, es un vino moderno y afrutado, vibrante y fresco. Ideal para disfrutarlo cuando todavía es joven. ●



Dos de los vinos emblemáticos de las Bodegas Numanthia. Arriba, Numanthia reúne lo mejor de cien parcelas y, sobre estas líneas, Termanthia, la estrella de la casa y máxima expresión de la uva Tinta de Toro

**LOS NUMANTHINOS**  
Vino y gastronomía

Los vinos de Bodegas Numanthia, elaborados con cepas centenarias, combinan a la perfección con la gastronomía de siempre: los callos, la fabada, la pata o el morro de cerdo... Platos que lo resisten todo...

Los Numanthinos, así han denominado en bodegas Numanthia a sus tres chefs colaboradores, Javi Estévez, Sergio Humada y Marc Gascons, en un programa que invita al redescubrimiento de la gastronomía tradicional a través de la innovación y la vanguardia.

En el reciente viaje de periodistas a las bodegas de la marca en Toro, tuvimos ocasión de degustar un almuerzo muy especial en el que probamos los platos de los tres chefs en la Abadía de San Zoilo en Toro. Reconozco que no soy —no era— muy aficionado a la casquería, pero que disfruté como nunca de los platos.

Javier Estévez, del restaurante La Tasquería, en Madrid, presume de cocinar casquería para todos, hasta para los que no les gusta. Su



guiso de callos, pata y morro, maridado con los vinos de la bodega, fue una demostración: exquisito.

No tienen nada que envidiarlos los callos de bacalao, de Sergio Humada, cocinero donostiarra del restaurante Thitxardin,



Sergio Humada, Javier Estévez y Marc Gascons, los tres Numanthinos. Abajo, Marcos Morán preparando 'su' fabada de Prendes.

en Lasarte-Oria, preparados con puerros a la brasa y praliné de piñones.

Por último, el chef catalán Marc Gascons, del restaurante Informal, de Barcelona, nos preparó un plato que yo nunca había probado, el cap i pota de ternera, con garbanzos y chorizo picante. Repetiré, no lo duden...

Por la noche, y siempre maridando con los magníficos vinos de la bodega Numanthia, tomamos una espectacular fabada de Prendes, servida por Marcos Morán, de Casa Gerardo. Sí, todos pusimos la misma cara que les imagino al saber que íbamos a cenar fabada: no sólo no se hizo pesada sino que se formó una larga cola para repetir... Bocadillo crujiente de queso y croqueta de compango con el Termes blanco de 2019; fréjoles en jugo ibérico con el Numanthia de 2012; lubina en su jugo con el Numanthia de 2003, y la fabada de Prendes con el Numanthia 2016. Para acabar, una crema de arroz con leche requemada y una sorpresa, un brindis con champagne Krug, un lujo difícilmente igualable...●



### ***CEPAS VIEJAS 2017, el Bierzo para compartir***

**Dominio de Tares**, bodega pionera en El Bierzo, fue de las primeras que, con su vino Cepas Viejas, elevaron esta zona y la variedad mencia a primer nivel nacional e internacional. Más de dos décadas después, Cepas Viejas sigue siendo una apuesta segura y referencia emblemática de la mencia berciana. Con la añada 2017, Cepas Viejas continúa aportando la pura esencia de El Bierzo.

Cepas Viejas 2017 es un vino gastronómico, elaborado para disfrutar en compañía, con buenas carnes al horno, cocidos, botillos y queso de oveja o jamón ibérico.

**Dominio de Tares**  
[www.dominiodetares.com/portfolio/cepas-viejas/](http://www.dominiodetares.com/portfolio/cepas-viejas/)

### ***NIVARIUS Edición Limitada 2017, un blanco que unifica el pasado y el futuro de Rioja***

Viura de viñas viejas de Moncalvillo y Alto Najerilla y maturana blanca de Nalda conforman un vino blanco que conjuga el pasado y el futuro de Rioja.

Bodegas Nivarius es una bodega pionera dedicada a la elaboración de vinos blancos con variedades tradicionales de Rioja y a la recuperación de variedades autóctonas, como la maturana blanca.

Nivarius Edición Limitada 2017 es un blanco opulento, estructurado y con mucha expresión mineral, notas ahumadas y florales, con apuntes de fruta fresca. Un blanco conversador que gana en matices según va pasando el tiempo en la copa.



**Palacio Vinos de Finca**  
<https://palaciosvinosdefinca.com/>



### ***FINCA VILLACRECES presenta su primera añada ecológica***

La bodega Villacreces, ubicada en plena "milla de oro de la Ribera del Duero", redobla su apuesta por la preservación del medio ambiente con este vino ecológico, que se suma al certificado Wineries for Climate Protection obtenido recientemente.

Para elaborar Finca Villacreces 2018 se han elegido las mejores parcelas de Tempranillo (86%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (4%) de las 15 con que cuenta el pago ubicado sobre un meandro del río Duero, en Quintanilla de Onésimo. Tras una vendimia manual y doble selección en mesa, Villacreces fermentó en tinas de madera y depósitos de cemento. Además, pasó por una crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

El resultado es un vino color rojo picota, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos que aporta el Cabernet. En boca tiene una entrada grasa y con volumen, un final largo y persistente, también sabroso, con taninos maduros, recuerdos de fruta negra y café.

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

### ***BODEGAS TOBÍA construye el futuro de Rioja en blanco***

La cata de 40 vinos blancos de todo el mundo, organizada por Bodegas Tobía a modo de test comparativo con su gama de elaboraciones, demuestra el impulso innovador que ha guiado a Óscar Tobía durante las casi tres décadas transcurridas desde que inició su actividad bodeguera. Impulso que, lejos de amortiguarse, se ha acrecentado con los años, tal como valoraba el experto Juancho Asenjo, prestigioso periodista especializado y profesor de sumillería que dirigió la cata. En su opinión, "esta iniciativa pionera resulta imprescindible para mejorar y debería ser un ejercicio mucho más frecuente entre los bodegueros", sobre todo si tenemos en cuenta que Rioja se encuentra en pleno desarrollo de su nueva oferta de vinos blancos, "cuyo futuro —aún por construir— ofrece muy altas expectativas, gracias a una demanda que actualmente va por delante de los productores".



**Bodegas Tobía**  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)

### **FINCA TINEDO SYRAH 2018, nuevo vino ecológico de parcela**

Finca Tinedo presenta su nuevo vino de parcela Syrah 2018, elaborado con esta variedad que procede de una sola parcela de poco más de 2 hectáreas. Para Finca Tinedo, este vino es su nueva apuesta por la elaboración de vinos monovarietales ecológicos seleccionados por parcelas para expresar al máximo las particularidades varietales de este terruño manchego. Finca Tinedo tiene en su ADN dar prioridad a la propia tierra, lo que aporta a cada vino, y presentar cada etiqueta como una pequeña obra de arte. Por este motivo, este nuevo vino de la familia tiene un valor excepcional al conseguir que en este monovarietal se pueda encontrar la expresión más aromática de la variedad Syrah. Es un vino con aromas a frutos negros, moras, violetas con una textura aterciopelada, con una crianza de 12 meses en barrica y más de un año en botella antes de salir al mercado.



Finca Tinedo

[www.tinedo.es/producto/finca-tinedo-syrah-2018/](http://www.tinedo.es/producto/finca-tinedo-syrah-2018/)

### **VILARNAU ROSÉ DELICAT ECOLÓGICO, el mejor vino de España**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha concedido el "Premio Alimentos de España al Mejor Vino" de 2021 al cava **Reserva Vilarnau Rosé Delicat Ecológico**.

Este Brut Rosado Reserva Ecológico se elabora mayoritariamente con las variedades tintas de Garnacha y un pequeño toque de Pinot Noir. El resultado es un cava rosado pálido, de gran complejidad aromática, muy cremoso, fresco y elegante.

Vilarnau Rosé Delicat es apto para veganos y resulta perfecto para acompañar arroces, pastas o postres cremosos. También es la mejor opción para disfrutarlo en aperitivos y a media tarde en "la hora del cava", donde una copa fría es ideal para acompañar cualquier encuentro, tertulia o *afterwork*.

González-Byass

[www.tiendagonzalezbyass.com/vilarnau-rose-delicat](http://www.tiendagonzalezbyass.com/vilarnau-rose-delicat)



### **BODEGAS PORTIA celebra su 10+1 aniversario**

Bodegas Portia es un vínculo perfecto entre enología y arquitectura, una unión estratégica que proporciona el lugar idóneo en el que crear vinos únicos y diferentes.

Es la primera bodega en España diseñada por el prestigioso estudio de arquitectura Foster & Partners, un proyecto arquitectónico espectacular y un símbolo de vanguardia y futuro.

Durante el año, Portia acoge exposiciones de arte contemporáneo como la que inaugura este mes el artista Iñigo Arregi, siendo así escaparate de artistas de renombre y catalizador del arte en general.

Bodegas Portia

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



### **Experiencia Salvaje, las nuevas CERVEZAS ARTESANALES DE GLN**

Grupo La Navarra (GLN), líder en la elaboración de licores, y Cervezas Mica, una de las empresas más reconocidas en la elaboración de cervezas artesanales, se han unido para crear la marca "Experiencia Salvaje", cervezas gastronómicas con cuatro sabores muy diferentes: Barrel, Gluten Free, Passion Fruit y Spicy, diseñadas para un público exigente que disfruta con el sabor de cervezas diferentes. Estas cuatro cervezas Experiencia Salvaje Craft Beer se han creado para combinar y maridar con diferentes recetas y así poder apreciar los matices particulares de cada una de ellas.

Grupo La Navarra

[www.tiendagrupalanavarra.com/experiencia-salvaje](http://www.tiendagrupalanavarra.com/experiencia-salvaje)



La adoración de los Reyes (1520), anónimo.



Tríptico de Bicci di Lorenzo

### *EL THYSSEN PRESUME DE CLÁSICOS DE LA PINTURA ITALIANA*

Hasta el 9 de enero de 2022, la pinacoteca celebra el centenario del Barón Thyssen con una selección de cuadros de su colección depositados en el MNAC (Museu Nacional d'Art de Catalunya).

TEXTO PILAR ORTEGA

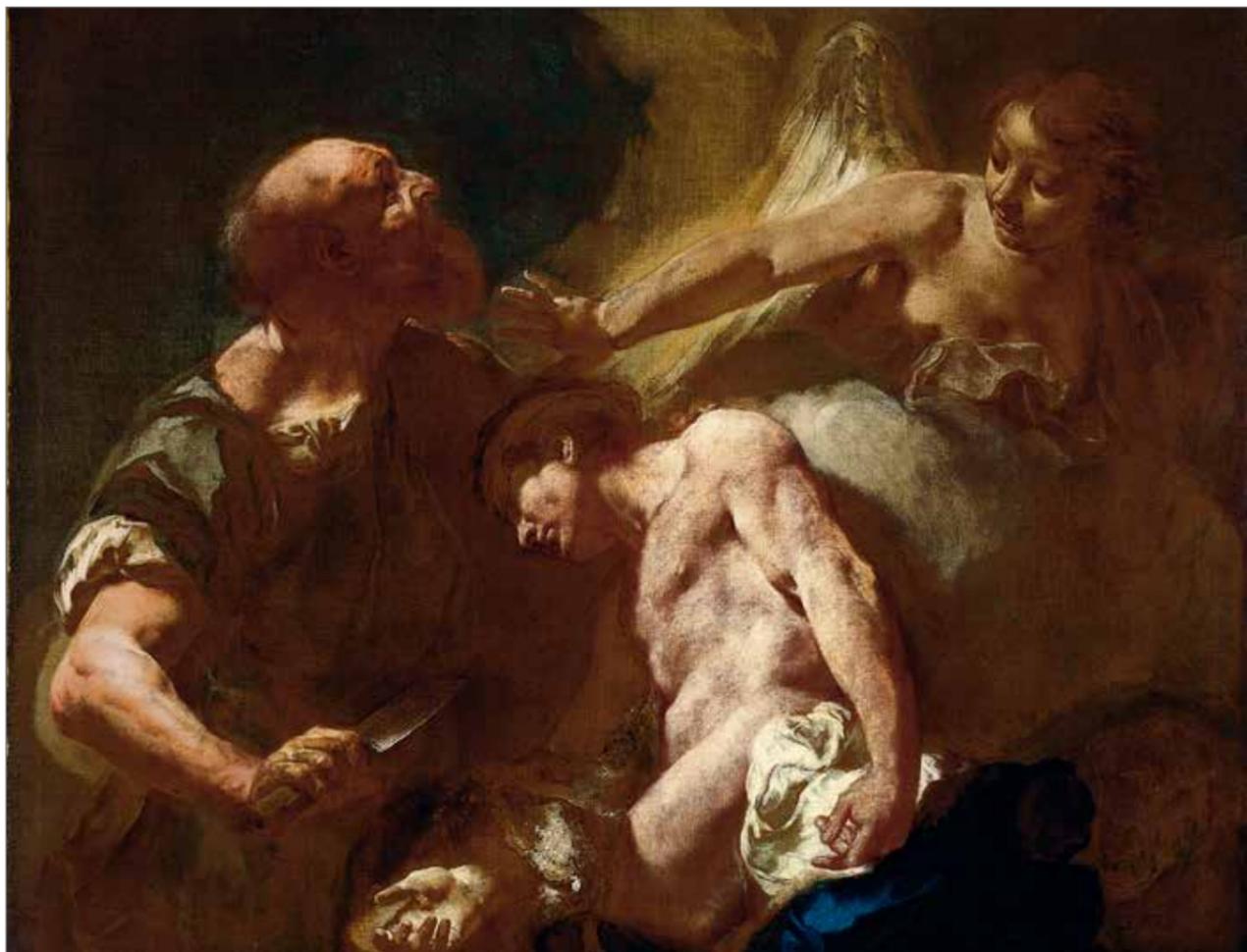
[www.viajesynombres.com](http://www.viajesynombres.com)



Cuando el Museo Thyssen abrió sus puertas en 1992, más de 80 cuadros de las escuelas italiana y alemana de su colección fueron depositados en el Monasterio de Pedralbes de Barcelona, unas piezas que en 2004 se trasladaban para su exhibición en el Museu Nacional d'Art

de Catalunya (MNAC) en cuyas salas se siguen exponiendo actualmente.

Ahora, con motivo del centenario del nacimiento del barón Thyssen, diez de estas obras se presentan temporalmente en Madrid, donde tablas y lienzos de artistas como Taddeo Gaddi, Giambattista Piazzetta



El sacrificio de Isaac (1715), de Giambattista Piazzeta.

o Giacomo Ceruti pueden verse en las salas de pintura antigua de la colección permanente. Entre estas obras, se encuentra *La Virgen de la Humildad*, de Fra Angelico, una de las piezas maestras de la colección Thyssen que solo ha podido verse en dos ocasiones en el museo: en 2006 y 2009.

#### **Taddeo Gaddi, discípulo de Giotto**

El recorrido de la exposición comienza en la Sala de Primitivos Italianos con tres tablas de Bicci di Lorenzo (1373-1452), *El ángel de la Anunciación*, *La Crucifixión con la Virgen y San Juan* y *La Virgen de la Anunciación* (hacia 1430), un conjunto procedente de la colección escocesa Somerwell que pudo formar parte de un políptico inédito hasta su subasta en 1970. En 1976 fue adquirido por el barón para la colección Thyssen Bornemisza.

A continuación, se exhibe *La Natividad* (hacia 1325) de Taddeo Gaddi, una tabla

que pudo ser destinada a un pequeño oratorio de uso privado. La pintura de Gaddi es un compendio del arte de su maestro, Giotto, en cuyo taller estuvo trabajando 24 años, y de las novedades que fue introduciendo según iba adquiriendo su estilo más personal. Es probable que antiguamente la tabla fuera más amplia y se completara con la escena del anuncio a los pastores. Estuvo depositada en el Museum of Fine Arts de Boston entre 1876 y 1977 y pertenece a la colección Thyssen desde 1979.

#### **Gótico tardío en Florencia**

La tercera obra de la exposición es *La Virgen y el Niño en el trono con seis ángeles* (hacia 1415-1420), de Lorenzo Monaco, uno de los más sobresalientes representantes del gótico tardío en Florencia. Esta tabla, registrada en una colección florentina en 1887, pasó por varias colecciones privadas antes de llegar en 1981 a Villa Favorita (Lugano),



Grupo de mendigos (1737), de Giacomo Ceruti.

residencia y galería de arte del barón Thyssen. Por sus dimensiones y tema, pudo formar parte de un altar como pieza central flanqueada por parejas de santos.

En la sala de Primitivos Italianos se presenta por último *La Natividad y otros temas de la infancia de Cristo* (hacia 1330), de Pietro de Rimini, una tabla pequeña que formó parte de un gran conjunto desmembrado antes de 1819 y del que se han identificado otras piezas en distintas colecciones. Esta tabla, que formó parte de la colección británica Dixon, fue adquirida por el barón Thyssen en 1979.

### Obra maestra de Fra Angelico

En la Sala 4 del Museo Thyssen, dedicada a la pintura italiana del siglo XV, se puede ver *La Virgen de la Humildad* (1433-1435), una obra maestra de Fra Angelico. Fechada al co-



▲ La Virgen y el Niño en el trono con seis ángeles (1415-1420), de Lorenzo Monaco.  
 ◀ La Virgen de la Humildad (1433-35), de Fra Angelico.  
 ▶ ▲ San Miguel Arcángel venciendo a Lucifer (1656), de Francesco Maffei.  
 ▶ ▼ La lapidación de San Esteban (1525), de Ferrara.



mienzo del periodo de madurez del artista, la escena está repleta de detalles simbólicos, como las azucenas que aluden a la pureza de María y las rosas rojas y blancas que hacen referencia a la pasión de Cristo. Esta obra perteneció a la colección del rey Leopoldo I de Bélgica y, entre 1909 y 1935, a la colección Pierpont Morgan de Nueva York.

Y en la Galería de Villahermosa se exponen *La lapidación de San Esteban* (hacia 1525), atribuida a los hermanos Dosso y Battista Dossi, y *La Adoración de los Reyes* (hacia 1520), de un pintor anónimo denominado Maestro de la Adoración Thyssen, activo en Baviera y Austria hacia 1520.

### Un homenaje a los mendigos

En la sala 15, dedicada a la pintura italiana del siglo XVII, reluce *San Miguel arcángel venciendo a Lucifer* (hacia 1656), una obra única en la producción del artista barroco Francesco Maffei (1605-1660). Está realizada sobre una lámina de piedra y trata un tema inédito de su repertorio.

El recorrido finaliza en la sala 18, dedicada a la pintura italiana del siglo XVIII, con *Grupo de mendigos* (hacia 1737), la primera obra del artista lombardo Giacomo Ceruti (1698-1767), que se incorporó a la colección en 1975, y *El sacrificio de Isaac* (hacia 1715), una obra temprana que resume la pintura tenebrista de Giambattista Piazzetta (1682-1754). El lienzo de Cerutti es una obra maestra del artista y un ejemplo en el que sintetiza el humanismo con el que trató a las clases desfavorecidas. ●



Museo Nacional Thyssen-Bornemisza  
 Hasta el 9 de enero de 2022  
[www.museothyssen.org](http://www.museothyssen.org)



Obras de Fernando Heras Castán.

**Fernando Heras Castán**  
**ESCULTURA ROTUNDA Y EQUILIBRADA**

**El escultor madrileño ha mostrado una veintena de sus últimas obras a finales de octubre en el Centro Comercial El Bulevar de La Moraleja.**

La búsqueda de la belleza a través de la composición está en la base de la obra de Fernando Heras Castán. "Trato de enfrentarme a ella —dice— mediante la ordenación de elementos en el espacio, convirtiendo este último en forma y la forma en vacío".

Este artista madrileño comenzó su vida profesional en el cine y la fotografía, y, tras acercarse durante un tiempo a la pintura, es finalmente en la escultura donde encuentra su verdadera vocación.

Buscador incansable, se inicia con materiales como la madera o el bronce, hasta hallar su materia prima fetiche: la piedra, tanto en forma de mármol como de alabastro. Con ambos experimenta e investiga las geometrías, los vacíos interiores, la transición entre las líneas rectas y curvas

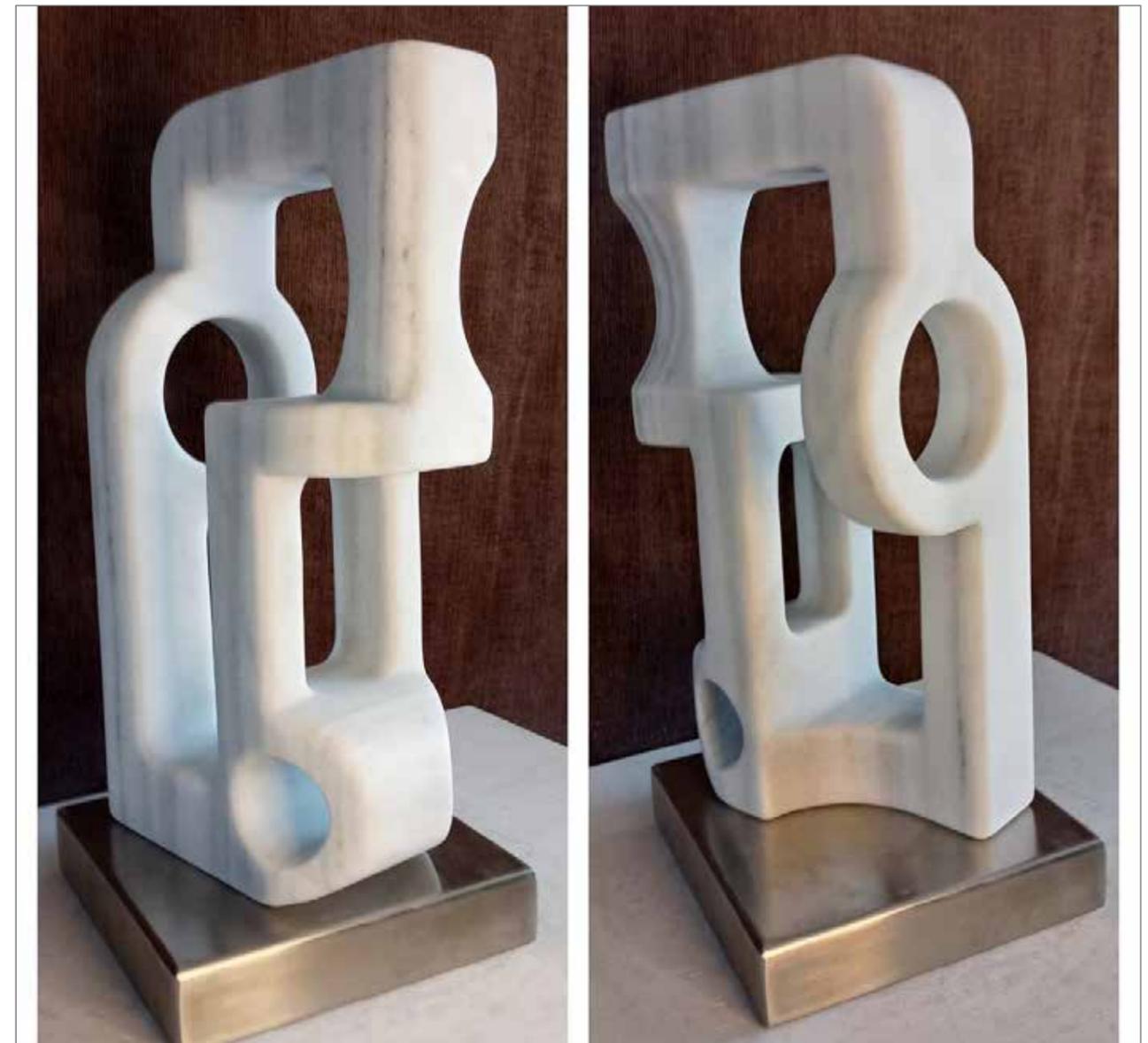
o el juego con la falsa simetría, hasta lograr el equilibrio armónico que emocione al espectador.

Heras Castán comenzó a formarse con viejos marmolistas, canteros y escultores de quienes, gracias a su generosidad, adquirió la técnica. Una nueva ilusión que, junto con unas piedras, un cincel y un martillo marcaron el inicio de su nueva etapa.

Es fácil entender que su obra se convirtiera en su principal referencia ya que, hasta ese momento, no había reparado en el mundo de la escultura.

Si indagamos en sus orígenes, este autodidacta, con mucha dedicación y esfuerzo, encuentra la seguridad creando, lo que le da de nuevo los pilares de estabilidad a su vida.

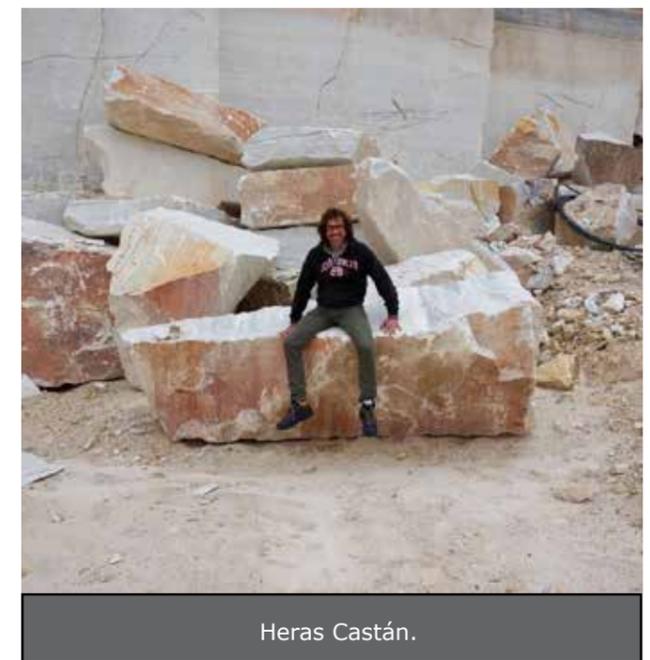
Fernando Heras es un artista auténtico, transparente, que traslada al mármol y al alabastro sus emociones



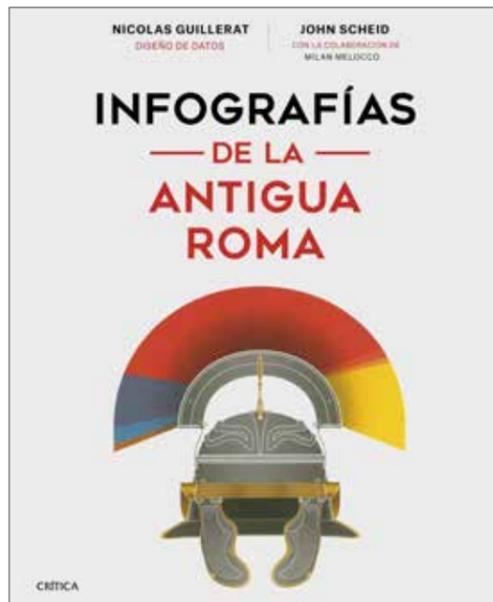
sin más pretensión que la de estimular la conexión estética de las personas con sus obras, sin necesidad siquiera de entenderla. Es por esto que el planteamiento de cada una de sus piezas se convierte en un reto, con el propósito de que los satisfaga y sorprenda.

A lo largo de sus veinticinco años en los que ha trabajado la escultura, ha expuesto en veintitrés ocasiones, tanto en mercados nacionales (Madrid, Barcelona, Valencia, Vitoria, o Marbella) como internacionales (Nueva York, Florencia, Los Ángeles o Buenos Aires).

Siempre buscando nuevos destinos en donde tengan cabida sus propuestas artísticas, que forman parte de una obra con una calidad e identidad propia que entra firme en el panorama de la escultura española. ●



Heras Castán.

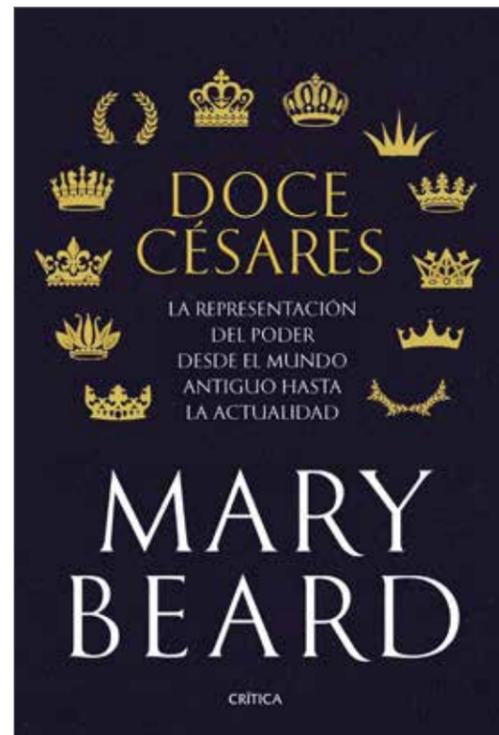


**GRAN PROPUESTA GRÁFICA**  
**El imperio romano en imágenes**

A partir de los numerosos datos que ofrecen las fuentes de la antigüedad a lo largo de doce siglos de historia, este volumen recrea mediante infografías la civilización romana a partir de temas y procesos transversales: la formación de un imperio, la ciudadanía y la relación con los que no forman parte del cuerpo cívico, el gobierno y la administración a lo largo de los siglos, la religión, la economía y, especialmente, la guerra como motor del cambio y el crecimiento de Roma, que pasó de ser una ciudad-estado más en la península Itálica a ser la cabeza de un imperio sobre tres continentes y alrededor del mar Mediterráneo.

En un riguroso enfoque histórico y a partir de las mejores fuentes internacionales, pero con la constante preocupación por la claridad, los autores ofrecen un libro único, tan importante por la masa de datos que recoge como por su excepcional propuesta gráfica.

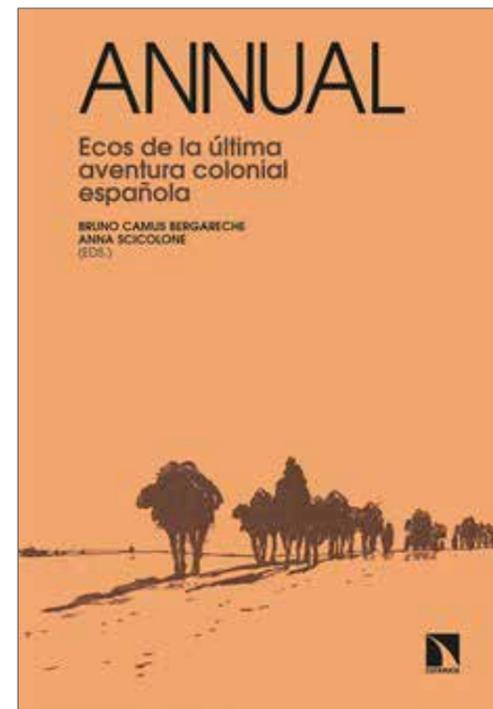
**Autor:** John Scheid, Milan Melocco, Nicolas Guillerat  
**Título:** Infografías de la antigua Roma  
**Páginas:** 136  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 24,90 euros



**DOS MILAÑOS DE HISTORIA**  
**La imagen del poder**

En esta obra singular, Mary Beard —seguramente la clasicista más prestigiosa de nuestros días— cuenta la historia de cómo durante más de dos milenios los retratos de los ricos, poderosos y famosos del mundo occidental han sido moldeados a partir de la imagen de los emperadores romanos, especialmente los Doce Césares. Desde el despiadado Julio César hasta el cruel Domiciano, el poder se representa a imitación del arte clásico y los dirigentes caídos en desgracia a menudo son caricaturizados como Nerones tocando el violín mientras Roma arde. Este libro ricamente ilustrado ofrece un recorrido a través de dos mil años de historia del arte y la cultura, presentando una mirada fresca a las obras de artistas desde Mantegna hasta la actualidad, así como por generaciones de tejedores, ebanistas, plateros, impresores y ceramistas.

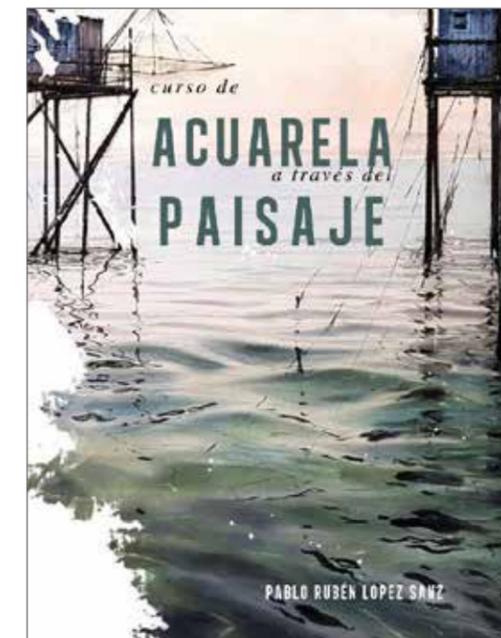
**Autor:** Mary Beard  
**Título:** Doce césares  
**Páginas:** 432  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 29,90 euros



**ÚLTIMO COLETAZO COLONIAL**  
**Una derrota con consecuencias políticas**

El desastre de Annual terminó con la vida de 13.363 militares españoles e indígenas al servicio del Ejército español entre el 22 de julio y el 9 de agosto de 1921. Esta amarga derrota tuvo también importantes consecuencias políticas que variaron el rumbo del régimen de la Restauración. El famoso “Expediente Picasso”, que pretendía esclarecer los hechos, ocupó innumerables páginas en prensa y fue motivo de coplillas populares. Cien años después, y desde distintas perspectivas históricas, culturales y artísticas, este libro persigue los ecos que este último coletazo colonial en el norte de África ha dejado en la vida española y marroquí. La obra arranca con un análisis de todos los enfrentamientos entre España y Marruecos durante los últimos 250 años. A continuación se analizan y reproducen, de forma inédita, cuatro cartas que el comandante Francisco Franco dirigió, entre 1921 y 1923, a su amigo Arsenio Martínez Campos, nieto del famoso general, en las que se desahoga sobre el desastre, las dificultades de la guerra y su particular cruzada contra los junteros.

**Autor:** Bruno Camús Bergareche, Anna Scicolone  
**Título:** Annual  
**Páginas:** 304  
**Editorial:** Catarata  
**Precio:** 21,50 euros



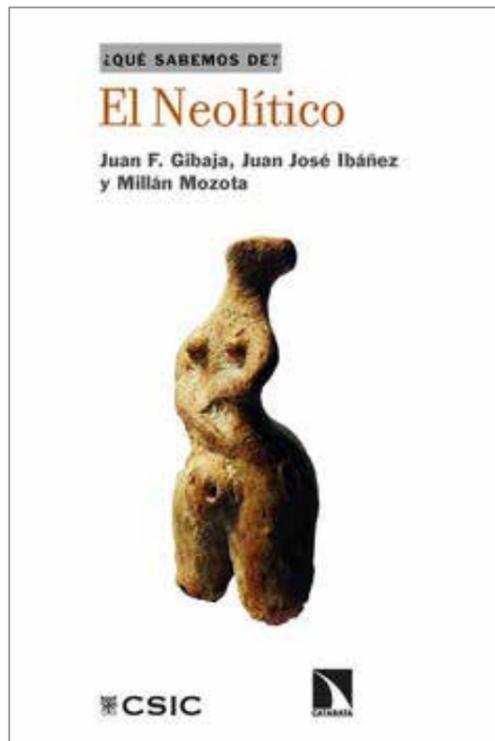
**LA TÉCNICA DE LA ACUARELA**  
**Consejos para tener un estilo propio**

Pablo Rubén López Sanz ha dedicado los últimos veinte años a impartir cursos de acuarela por todo el mundo dando a conocer su técnica y método en países como Francia, Brasil, Perú, Turquía, Alemania o Portugal y en ciudades como Seattle, Vancouver, Los Ángeles, Ciudad de México, Moscú, Florencia..., además de por toda la geografía española.

Galardonado en infinidad de ocasiones tanto en España como internacionalmente, ha participado en más de 700 concursos de pintura rápida y al aire libre, lo que le ha permitido acumular un riquísimo bagaje en la técnica de la acuarela.

A su larga trayectoria como artista une su pasión y su dedicación a esta actividad que se ha convertido en su profesión y su vocación. Pablo Rubén explica a lo largo de las páginas de este curso, prologado por el maestro Joseph Zbukvic, una gran diversidad de herramientas y recursos que permitirán al lector mejorar su técnica y comprender las peculiaridades de la acuarela desarrollando un estilo pictórico propio.

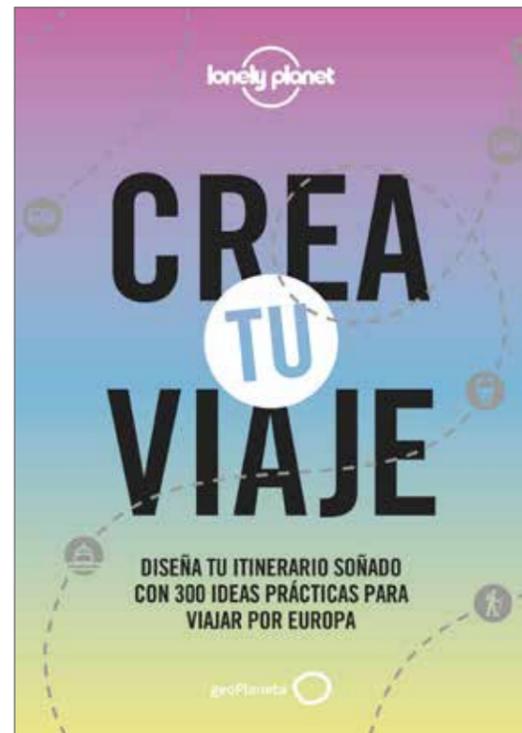
**Autor:** Pablo Rubén López Sanz  
**Título:** Curso de acuarela a través del paisaje  
**Páginas:** 384  
**Editorial:** Anaya Touring  
**Precio:** 21,76 euros



**MOMENTO CLAVE**  
**De la recolección al cultivo**

El Neolítico ha sido considerado uno de los momentos clave de la historia de la humanidad. El paso de una economía basada en la caza y la recolección, que había pervivido durante centenares de miles de años, a otra fundamentada en la domesticación animal y vegetal, produjo cambios revolucionarios que no solo afectaron a los productos consumidos, sino también a nuestra forma de organizarnos socialmente, a los modos de vida y sus efectos sobre el paisaje, a la tecnología o a las creencias. Este libro ahonda en aquellas primeras comunidades neolíticas, que surgieron en Próximo Oriente y que se expandieron por toda Europa en pocos siglos, de las que somos sus directos herederos. Investigadores del CSIC explican el origen y la expansión del Neolítico.

**Autor:** Juan F. Gibaja, Juan José Ibáñez, Millán Mozota  
**Título:** El Neolítico  
**Páginas:** 142  
**Editorial:** CSIC y Catarata  
**Precio:** 12,00 euros

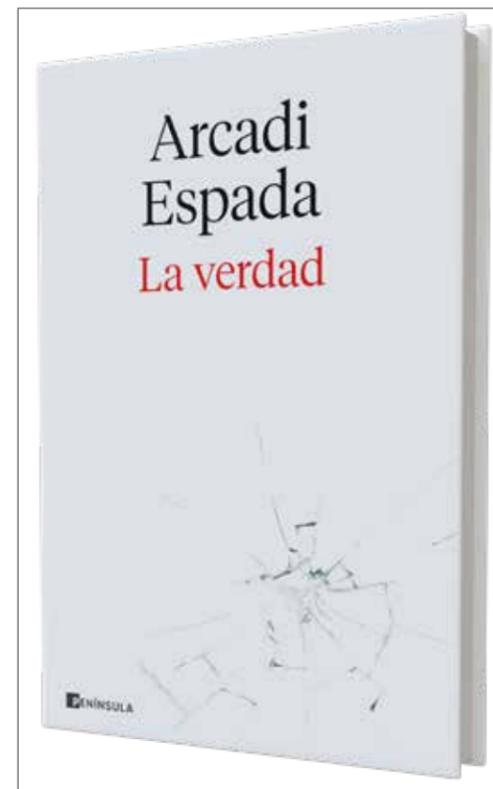


**DISEÑA TU PROPIA RUTA**  
**Descubrir Europa**

Europa ofrece ideas infinitas para descubrirla: su historia, su cultura, su naturaleza, su gastronomía... Cada región europea enamora y deja su impronta cuando se visita. Y viajar por el continente es más sencillo que nunca gracias a la magnífica red de trenes de alta velocidad y a las autopistas y aeropuertos regionales. Esto hace que en muchas ocasiones no sea fácil decidirse: ¿qué visitar? ¿por dónde empezar?

Para ayudar al viajero a decidirse, Lonely Planet ha seleccionado más de 100 propuestas de rutas y otras 200 alternativas más para descubrir Europa. Han sido diseñadas por los autores expertos en viajes, los mismos que han investigado y se han informado para escribir las guías de viaje de Lonely Planet durante más de 40 años. Las rutas cubren un amplio rango de temáticas y su duración varía, para adaptarse a todo tipo de viajeros.

**Autor:** Varios  
**Título:** Crea tu viaje  
**Páginas:** 264  
**Editorial:** Lonely Planet  
**Precio:** 25,00 euros

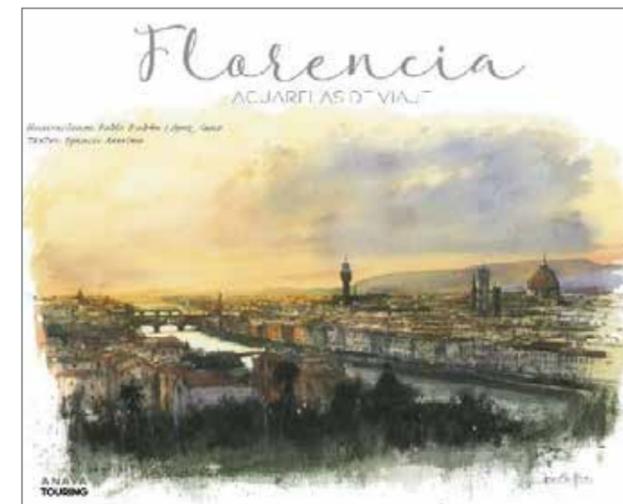


**ALEGATO PERIODÍSTICO**  
**Antología de un periodista de raza**

La obra de Arcadi Espada puede entenderse como una batalla perpetua contra el relativismo y la posmodernidad en el campo del periodismo, de la fotografía, de la política y de la literatura. En un momento en el que ya no importa tanto el qué se dice como el quién lo dice, este libro es una reivindicación de la objetividad y de la razón. Un alegato de este periodista de raza contra todos aquellos que mienten deliberadamente y utilizan la ficción como parche para tapar sus vergüenzas y vender realidades alternativas.

La verdad es el tema transversal en la obra de Arcadi y este libro es una antología de textos que recoge algunas de sus mejores reflexiones.

**Autor:** Arcadi Espada  
**Título:** La verdad  
**Páginas:** 352  
**Editorial:** Península  
**Precio:** 18,90 euros

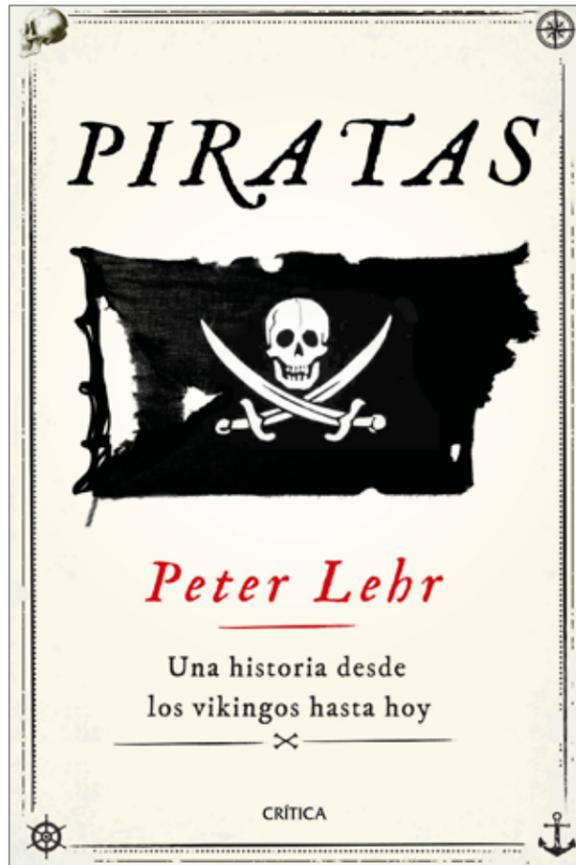


**MÍTICA FLORENCIA**  
**Un recorrido de acuarela**

“Existen ciudades míticas que destacan por su carisma y conservan un encanto singular, mezcla de rasgos históricos genuinos, monumentos especiales, una arquitectura única y arte a raudales. Poseen un acusado sentido estético y la conciencia de ser polos de cultura, además de engendrar personajes de primera magnitud. Florencia cumple con todos los requisitos hasta el punto de figurar en la división de honor”.

El escritor Ignacio Merino define así Florencia, sujeto y objeto de esta *Acuarela de viaje* a la que dan vida las ilustraciones de Pablo Rubén López. Estructurada en ocho capítulos, precedidos por una introducción en la que Merino describe las peculiaridades de esta avanzadilla cultural de Roma en territorio etrusco, las acuarelas de Pablo Rubén recorren las Piazzas del Duomo y la Repubblica, el corazón de la ciudad desde la Piazza della Signoria al Ponte Vecchio, la ribera izquierda del Arno, la Florencia palaciega desde S.Trinita a S. M<sup>a</sup> Novella, S. Lorenzo, S. Marcos, S. Croce, Fiesole.

**Autor:** Pablo Rubén López Sanz / Ignacio Merino  
**Título:** Florencia. Acuarelas de viaje  
**Páginas:** 96  
**Editorial:** Anaya Touring  
**Precio:** 24,90 euros

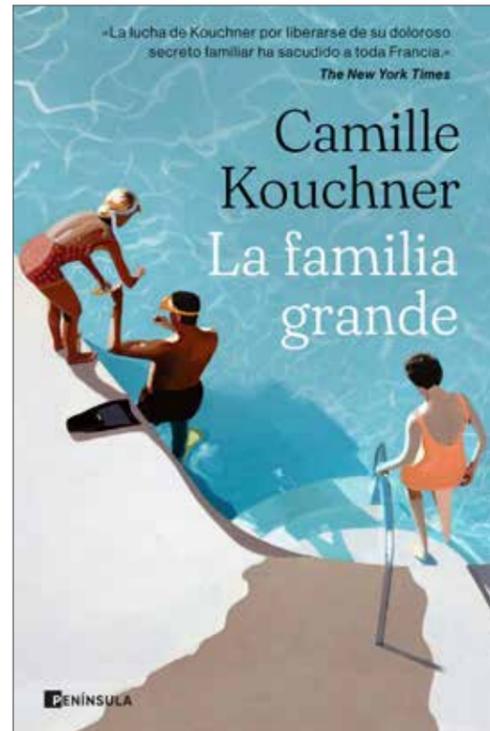


### ANÁLISIS DE LA PIRATERÍA

#### Una práctica que persiste en el siglo XXI

Desde los vikingos y los piratas Wako medievales hasta los asaltantes somalíes de la actualidad, Peter Lehr analiza la motivación que lleva a algunos individuos a convertirse en piratas, así como su organización, la violencia en el mar y las tácticas de terror utilizadas para saquear barcos y regiones costeras. También se ocupa del papel del Estado en el desarrollo de la piratería desde los corsarios que actúan bajo una autoridad legítima hasta los piratas que operan tomándose la justicia por su mano, y explora cómo la combinación de factores estructurales como la debilidad de la vigilancia marítima y la liberalización del comercio ha hecho posible que la piratería persista hasta nuestros días.

**Autor:** Peter Lehr  
**Título:** Piratas  
**Páginas:** 364  
**Editorial:** Crítica  
**Precio:** 22,90 euros



### LOS SECRETOS AHOGAN Mecanismos de dominación

La historia de una familia que amaba reunirse, comer, beber, reír, bailar y discutir. Que amaba el sol y el hedonismo de los días de verano. Este es el testimonio abrumador de una mujer que se atreve a revelar un secreto que guardó durante años. Un secreto que ahoga la memoria, que oprime, que anula el placer para siempre, que baila al ritmo del miedo y se alimenta de la vergüenza y de la culpa. Una obra magistral que reconstruye con una implacable precisión los mecanismos de dominación y pone en evidencia cómo la violencia sexual destruye toda certeza.

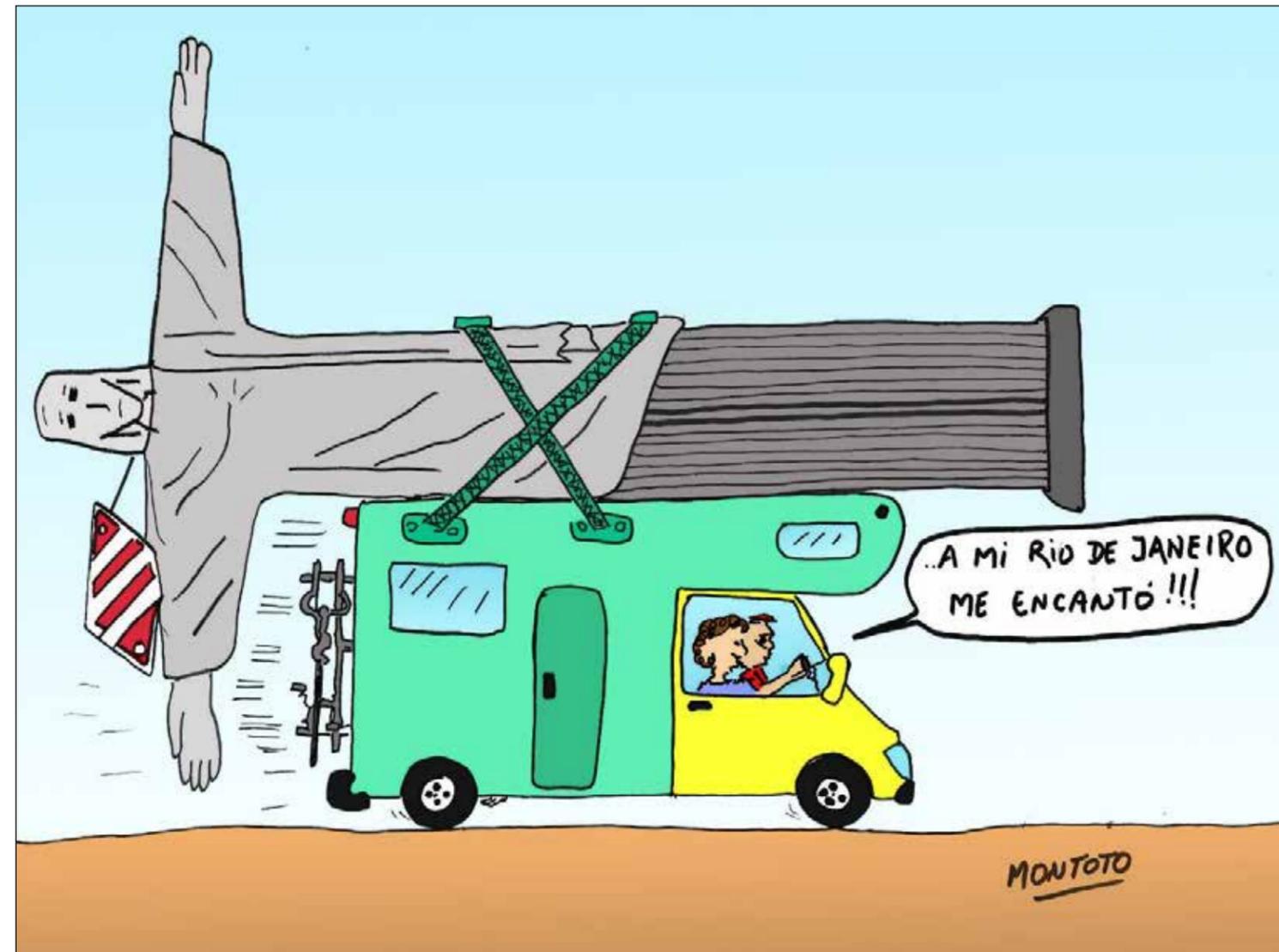
**Autor:** Camille Kouchner  
**Título:** La familia grande  
**Páginas:** 208  
**Editorial:** Ediciones Península  
**Precio:** 18,90 euros

### SABROSOS BOCADOS Trilogía para cocinillas

*Sabrosos bocados* reúne tres prácticos manuales con más de 220 recetas para contagiar la afición por la cocina: *Sol@ ante el peligro* nos salvará de más de un apuro en el día a día sacándonos del 'A, B, C' y ampliando conocimientos sobre tipos de corte, técnicas de cocción... *Cocineras con sol y estrella* son recuerdos con aroma y sabor que trasladan a días de fiesta, a las vacaciones, a la infancia; un homenaje a las madres y abuelas. *Cocina de repitajos* está basado en eso del "hoy comemos sobras", porque efectivamente los repitajos son las sobras, pero este libro va del arte de convertirlas en succulentos platos y, de paso, recordar que los recursos de la Tierra se acaban.



**Autor:** Rafa Prades  
**Título:** Sabrosos bocados  
**Adquisición:** [www.rousy-leoman.es/gastronomia](http://www.rousy-leoman.es/gastronomia)  
**Precio:** 56 euros (los tres) o 26 € el primero y 22 € cada uno de los otros dos





Las versiones familiares del A6 de Audi disponen desde hace dos décadas de una versión todocamino Allroad. Con tracción total quattro, hasta 45 milímetros más de distancia al suelo que el Avant y unas protecciones de la carrocería que le distinguen del resto de la gama. Probamos la versión con motorización turbodiésel 45 Tdi de 231 caballos de potencia y caja de cambios Tiptronic de 8 velocidades. Todo un familiar multiuso que en su cuarta generación corona la cima de la funcionalidad.

## AUDI A6 ALLROAD QUATTRO 45 TDI En la cima de la funcionalidad

TEXTO FELIPE TERUEL



Con las mismas ventajas dinámicas del familiar del que se derivan, las carrocerías break o rancheras de toda la vida son hoy la alternativa más racional a los monovolúmenes y SUV equivalentes en tamaño, pero con el añadido de que aportan un comportamiento más estable y eficaz para quienes no renuncian al disfrute de la conducción sino que la amplían con prestaciones para circular fuera del asfalto. Es lo que sucede con el Allroad de la gama Avant del modelo A6 de Audi, el familiar en formato ranchera más polivalente de la marca alemana de Ingolstadt que llega a su cuarta generación.

Exteriormente, su apariencia la define la mayor altura del coche y el frontal con parrilla Singleflame de gran tamaño, que integra el paragolpes y unas tomas de aire específicas. En la zaga, un robusto protector de bajos y un difusor rematado en tonos plata, determinan la singularidad de esta versión, en la que se añaden pasos de rueda ensanchados con protectores y un paragolpes trasero rediseñado que ahora prescinde

del gris mate de la anterior generación para adoptar el mismo tono de la carrocería. Los laterales están definidos por unos trazos fluidos, con una línea de cintura que comienza en los bordes de los faros delanteros y dibuja un arco suave que se extiende hasta la zaga. La línea del techo comienza a descender desde la mitad del coche hasta fundirse con el alerón del portón trasero.

Capaz de rodar por senderos de tierra y subir o bajar por las mismas pendientes que salva un Q7, el A6 Allroad, comparado con la versión Avant, crece hasta 45 milímetros de altura. La suspensión neumática controlada, de serie, que marca la diferencia con sus rivales más directos, ha sido ajustada específicamente para esta versión con el firme propósito de optimizar sus cualidades fuera del asfalto. Selecciona la altura de conducción en función de la velocidad y el modo establecido en el sistema Drive Select. En los modos automático y confort, rueda a una altura de conducción estándar de 13,9 centímetros mientras que si se



selecciona la altura de manejo más alta y la velocidad máxima es de 35 km/h la carrocería se eleva 4,5 centímetros más. Ofrece además características propias de los todoterreno más puros y prestaciones elevadas, como el control de descenso en pendientes y la asistencia de ángulo de inclinación para rodar por senderos complicados.

### *Espacio para todo*

El interior conserva las mismas proporciones y acabados de la generación actual del A6 Avant, en la que destacan la amplitud de las plazas traseras y el buen nivel de insonorización de todo el habitáculo. El puesto de conducción es espacioso, con una ergonomía excelente y un equipamiento muy completo, de buena factura y alta calidad, en el que resalta un diseño interior de hechuras limpias y orientadas directamente hacia la horizontalidad, que se aprecia espe-

cialmente en el salpicadero de posición baja y en la línea continua de las salidas de ventilación.

Paralelamente, destaca igualmente el volumen de carga del maletero: 565 litros sin mover los respaldos traseros y 1.680 hasta los respaldos delanteros con los traseros abatidos.

Al volante de la unidad probada por **topVIAJES**, con propulsor TDI de 231 caballos de potencia y caja de cambios automática de 8 velocidades, pronto se descubre que estamos a los mandos de un coche familiar proyectado para grandes recorridos y viajes cómodos, que destaca por un rendimiento excelente y una austeridad destacable en el consumo a la que contribuye de forma notable la transmisión automática Tiptronic y, por supuesto, la tecnología microhíbrida MHEV, que logra que la conducción sea todavía más confortable, reduzca el consumo de combustible



hasta en 0,4 litros cada 100 kilómetros y pueda lucir en el parabrisas la etiqueta Eco de la DGT. Pese a sus dos toneladas de peso en vacío, su consumo medio homologado es de 7,5 litros cada 100 kilómetros, una cifra excelente para un coche de su tamaño y prestaciones.

En resumen, el Allroad de la familia A6 Avant de Audi, es un auténtico todoterreno que se desenvuelve sobre caminos de tierra con seguridad y soltura y con el que se viaja confortablemente en un habitáculo tan elegante como el de la más lujosa de las grandes berlinas. La rigidez de su chasis, la suavidad de la unidad motriz turbodiésel de seis cilindros, el completísimo equipamiento de serie y el extraordinario aislamiento acústico hacen de esta versión uno de los familiares más completos de su categoría. ●



### FICHA TÉCNICA AUDI A6 ALLROAD QUATTRO 45 TDI

#### Dimensiones:

Largo: 4.951 mm;  
Ancho: 1.902 mm;  
Altura: 1.497 mm;  
Batalla: 2.925 mm.  
Peso: 2.020 kilos.  
Depósito de combustible: 63 litros.  
Maletero: 565/1.680 litros.

#### Motor:

Tipo: Turbodiésel. Delantero longitudinal. Cilindros: 6. Con generador eléctrico de 48 voltios.  
Cilindrada: 2.967 centímetros cúbicos.  
Potencia: 231 CV a 3.250-4.750 rpm.  
Par máximo: 500 Nm.  
Tracción: integral quattro.  
Cambio: automático Tiptronic de 8 velocidades

#### Prestaciones:

Velocidad máxima: 250 km/h  
Aceleración: de 0 a 100 en 6,7 segundos.  
Consumo medio: 7,5 litros cada 100 km.  
Emisiones de CO<sub>2</sub> WLTP: 193 gr/km.

Precio: 71.010 euros.

**SE ACERCA LA FECHA DE FITUR 2022. TODOS PREVEAMOS UNA MAYOR AFLUENCIA A ESTA EDICIÓN Y EL INICIO DE LA RECUPERACIÓN DEL SECTOR DURANTE EL AÑO.**

Por este motivo, y tras la muy positiva acogida de nuestra iniciativa en 2021, estamos trabajando para estar presentes con un stand compartido de Club Of Course incluso más grande y con mayores beneficios.



2022  
**(Fitur)**  
Feria Internacional de Turismo

PRONTO PASAMOS MÁS DETALLES.

**OF COURSE**  
- CLUB -

**POWER C+, la gama de Skeyndor que llenará de vitalidad tu rostro**

La vitamina C es un potente activo antiedad, antimanchas y antioxidante. Este ingrediente estrella ayuda a combatir los radicales libres, a recuperar la luz natural de la piel y a luchar contra los primeros signos del envejecimiento.

Skeyndor recomienda la gama Power C+ con un 25% de vitamina C y el tratamiento en cabina efecto luz con vitamina C al 35% ANTIOX.

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



**SAGE APPLIANCES lanza la cafetera The Bambino**

El modelo espresso más económico de Sage Appliances hasta la fecha completa así su aclamada línea de cafeteras espresso.

La nueva cafetera de Sage Appliances ha llegado a España en septiembre de 2021 a partir de 349,90€, para disfrutar de un café profesional y a buen precio desde casa.

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



**KUN-TU, la mejor firma de cosmética vegana de 2021**



Proteínas vegetales derivados del trigo, aceites ecológicos ricos en ácidos grasos que protegen de temperaturas extremas, manteca de cacao y productos obtenidos de la oliva, el coco y hasta el ácido hialurónico vegano, "porque las células no solo comen, también tienen que beber".

Este ácido mejora la hidratación de la epidermis reteniendo hasta 1.000 veces su peso en agua. Gracias al hidrolato de Rosa Damasco, zumos e infusiones se configura un cóctel megadétox vitamínado, cuyo elixir es concentrado por Kun-Tu y su biotecnología de vanguardia en productos como la crema facial Détox "Me-Tox Multi-action Cream & Essence Keeper" y en la crema con color "T-One CP Cream Color Protective Cream".

<https://kun-tu.com/>

**FELIXOFIA. Un viaje por el bienestar y la sabiduría**

Felixofia es mucho más que un e-commerce dedicado al cuidado de cuerpo, mente y espíritu. Es un universo online de bienestar en el que navegar y descubrir decenas de soluciones naturales. De forma muy intuitiva, podemos explorar sus diferentes apartados: Dermo-cosmética, Control de peso, Tratamientos capilares o Complementos alimentarios, entre otros, para encontrar el producto ideal. Los "Packs Promocionales", compuestos por diferentes propuestas, facilitan la compra a aquellos que buscan soluciones concretas a determinadas necesidades.

El concepto Felixofia, expresa el punto de unión entre dos palabras ancestrales: Felix, estado del cuerpo y espíritu + Sofia, sabiduría.

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



## Propuestas Navideñas de DEHESA DE LOS LLANOS

Desde su Manchego por 28 € hasta la Gran Cesta de Navidad por 159 €



### Capacho de Navidad

Pieza pequeña de queso Gran Reserva; Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina; Miel Artesana de Lavanda; Saquito de Nuez Nacional

Precio cerrado de 69,25 €.



### D.O. Manchego Artesano Gran Reserva

Elaborado a partir de leche cruda, es apto para intolerantes a la lactosa y alérgicos al huevo.

Pieza pequeña desde 0,700 kg:

28,35 €

Pieza mediana desde 1,600 kg:

62,24 €

Pieza grande desde 2,600 kg:

101 €.

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



### Gran Cesta Navideña

Pieza pequeña de queso Media Curación; Pieza pequeña de queso Curado; Pieza pequeña de queso Gran Reserva; Utensilios Arcos: Girolle, punzón, pala y rallador

Precio cerrado de 159,00 €.

## El aperitivo para Navidad: Las anchoas Serie Limitada de CODESA y su Gilda doble de anchoa

Sus ingredientes son sencillos pero la calidad de los productos aumenta su complejidad: anchoas 100% del Cantábrico, guindilla 100% Ibarra y aceituna 100% manzanilla natural con una mezcla de aceite de girasol y de oliva y una elaboración artesanal, como es costumbre, en su fábrica ubicada en Laredo (Cantabria). Así consiguen una gilda tierna, con un suave punto "picante", muy equilibrada en texturas y gusto final a anchoa del Cantábrico.

<http://codesa.es/>



## Jamones y embutidos ibéricos de JULIÁN MARTÍN para los más sibaritas

**Estuche regalo de chorizo, lomo y salchichón ibéricos:** El trío de ases con el que triunfar esta Navidad.

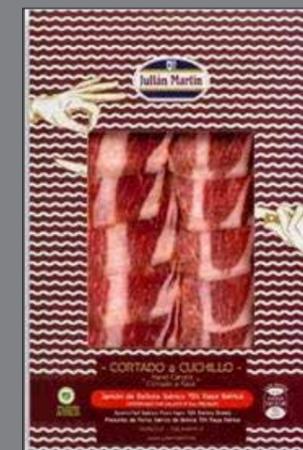
En Julián Martín trabajan desde 1933 para transportar los mejores sabores de Guijuelo, cuna del Jamón Ibérico, a todo el mundo. Por ello, con este estuche regalo formado por una media caña de lomo de bellota y dos medias piezas de chorizo y salchichón ibéricos, acertarás seguro en estas fiestas. Con este estuche, que forma parte de la selección personal Julián Martín, encontrarás los sabores intensos y tradicionales que te trasladarán a plena naturaleza.

P.V.P: 39,90 €/unidad. Disponible en El Corte Inglés

**Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo:** La mejor opción para los más exigentes con el corte.

Para aquellos que no se atreven aún con el cuchillo, Julián Martín les ofrece un auténtico jamón de bellota ibérico cortado a mano por expertos y envasado directamente al vacío para mantener sus propiedades intactas. Estos loncheados provienen de cerdos ibéricos alimentados con abundantes bellotas y pastos naturales para luego madurar durante tres años bajo la supervisión de los expertos.

P.V.P: 13,90 €/unidad. Disponible en El Corte Inglés.



**Estuche media caña de Lomo de Bellota 100% Ibérico:** Un clásico de la gastronomía española.

Los embutidos tampoco pueden faltar a la hora de disfrutar de las comidas y cenas navideñas. Por ello, Julián Martín propone este exclusivo estuche de un producto extra elaborado a partir de lomos seleccionados de cerdos 100% ibéricos.

Gracias al adobo que elabora la familia Martín desde hace más de 60 años, esta pieza cuenta con un sabor extraordinario, además de un aspecto fino y elegante gracias a su corte.

P.V.P: 39,90 €/unidad. Disponible en El Corte Inglés.

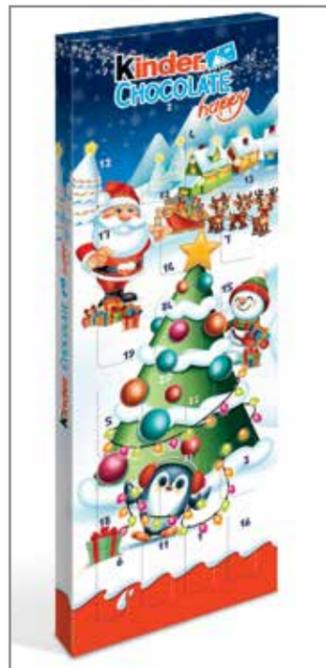
### Jamón de Bellota 100% Ibérico "Selección Gourmet"

Elegido por los consumidores como el Mejor jamón 100% ibérico de bellota. En este jamón se descubren distintos matices que hacen de él una pieza única. Desde su morfología, fruto de la cuidadosa selección genética de las estirpes de cerdo ibérico, hasta su sabor y aroma concentrados en su carne fruto de la montanera en algunas de las mejores dehesas de la península y de su lenta maduración y curado en las bodegas naturales de Julián Martín.

P.V.P: A partir de 399 €. Disponible en [www.tiendajulianmartin.es](http://www.tiendajulianmartin.es)



**KINDER** regresa esta Navidad con una gama de productos para cada momento



Calendario de adviento

Los productos Kinder vuelven un año más para ayudar a las familias a preparar, decorar, compartir y regalar en la época más especial del año. Kinder lanza varias novedades que gustarán tanto a niños como adultos: dos nuevos calendarios de adviento, tres latas metálicas para adornar el árbol y una caja navideña con productos para compartir.

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

Kinder para compartir.



Kinder Sorpresa Colgable.



**Llega el Panettone a las tiendas de MALLORCA**

El característico sabor del Panettone de Mallorca, que ya está disponible en todas sus tiendas y en su tienda online, proviene de una receta original italiana en la que la masa madre tiene un papel fundamental.

Por primera vez su panettone podrá degustarse en todo el territorio nacional ya que, desde hace tan solo unos meses, Mallorca ha ampliado el área de actuación de su tienda online, llevando sus productos a cualquier punto de España.



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

**Descubre los cofres de Navidad de SKEYNDOR**

La marca de cosmética profesional propone cofres regalo de sus líneas Global Lift, Eternal, Corrective y Power. Además, incorporan su último lanzamiento, Drops D'Or, el nuevo iluminador concentrado de Skeyndor, con cinco micropigmentos dorados y que aporta luminosidad al instante en pómulos, frente, barbilla, hombros, clavícula, escote y piernas.

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



Cofre Premium Eternal. Crema + Serum Peeling + Drops D'Or - Precio 99 €.



Cofre Premium Corrective. Piel Secas. Crema + Serum Peeling + Drops D'Or - Precio 99 €.



Cofre premium Global Lift Piel Secas. Crema + Elixir + Drops D'Or - Precio 99 €.

**XPERT SIRTALIFT para regalar estas navidades**

SingulaDerm presenta su sérum antiedad XPERT SirtaLIFT, de efecto lifting inmediato y prolongado para recuperar la juventud y esplendor de la piel.

Su formulación se basa en una concentración de un 20% de SirtaliceTM, un activo de origen marino que reduce visiblemente las arrugas y redefine el óvalo facial. Su exclusiva combinación con factores de crecimiento natural estimula la vitalidad y funcionalidad celular, aportando una acción antiedad completa y el visible rejuvenecimiento de la piel.

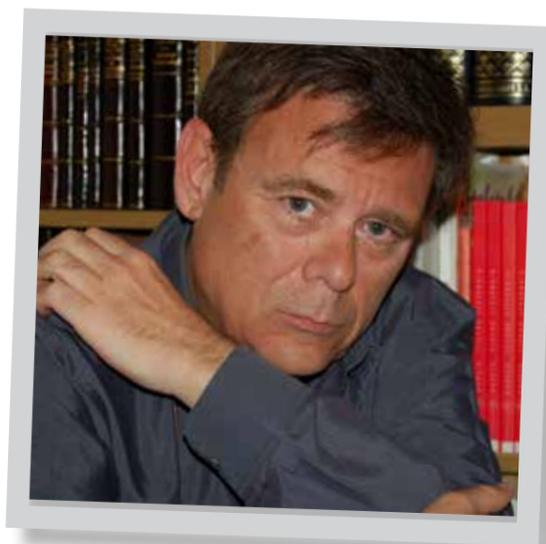
De textura ligera y fresca; Una explosión de firmeza y frescura para una piel definida y luminosa.

<https://singuladerm.com/>



## LA SEXTA OLA

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



Aún no parece ser una amenaza para España, pero el aumento de casos en Gran Bretaña, los países de Este y algunas zonas de los Países Bajos y Alemania acrecientan el temor a que, a pesar de la vacunación generalizada, una nueva variante Covid o la relajación de las medidas de protección puedan desembocar en una nueva ola, la sexta. Y sería una lástima justo ahora, cuando el turismo empieza a recobrar las cifras de 2019 y muchos ciudadanos están haciendo planes para el puente de diciembre y las fiestas de Navidad.

Nadie estará libre de la pandemia mientras no lo estén todos los países, sobre todo los del llamado tercer mundo. La inmunidad será global o no será. Se ha dicho muchas veces que los focos pueden surgir en cualquier lugar y extenderse (mutados o no) al resto, pero la ceguera impide verlo a los poderosos. Mientras sobran y se pierden miles de dosis de vacuna en unos países y en otros pagan por vacunarse, la mayoría de los ciudadanos de Latinoamérica, África y el

Extremo Oriente no tienen quien les vacune ni con qué. Podríamos echar la culpa a las farmacéuticas, es evidente, pero tampoco se libran de responsabilidad los gobiernos de los países más ricos. Entre todos la mataron y ella sola se murió, dice el apotegma, y la realidad es que el primer mundo se aferra cada vez más a seudónimos como egoísmo y egocentrismo.

Va a costar mucho tiempo y esfuerzo, pero el mundo podría regresar a la normalidad si fuéramos capaces de liberar a todos los países del virus y renacer con una celebración en forma de turismo, ocio y cultura. Lo sueñan los empresarios y lo comparten los ciudadanos. Las cifras dicen que se aceleran los sectores de la hostelería, el viaje y el ocio, con mucho esfuerzo y perseverancia; así es que no vayamos a estropearlo por mirarnos el ombligo en vez de levantar la vista para ver lo que, sucediendo un poco más allá, podría ocurrirnos pronto a nosotros.

Porque una sexta ola sería insostenible.

link4tour

DATE DE ALTA

RED SOCIAL

EXCLUSIVA

PROFESIONALES DEL TURISMO

ENCUENTRA CLIENTES NUEVOS CUANDO Y DONDE QUIERAS  
[WWW.LINK4TOUR.COM](http://WWW.LINK4TOUR.COM)

# Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



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

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 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.

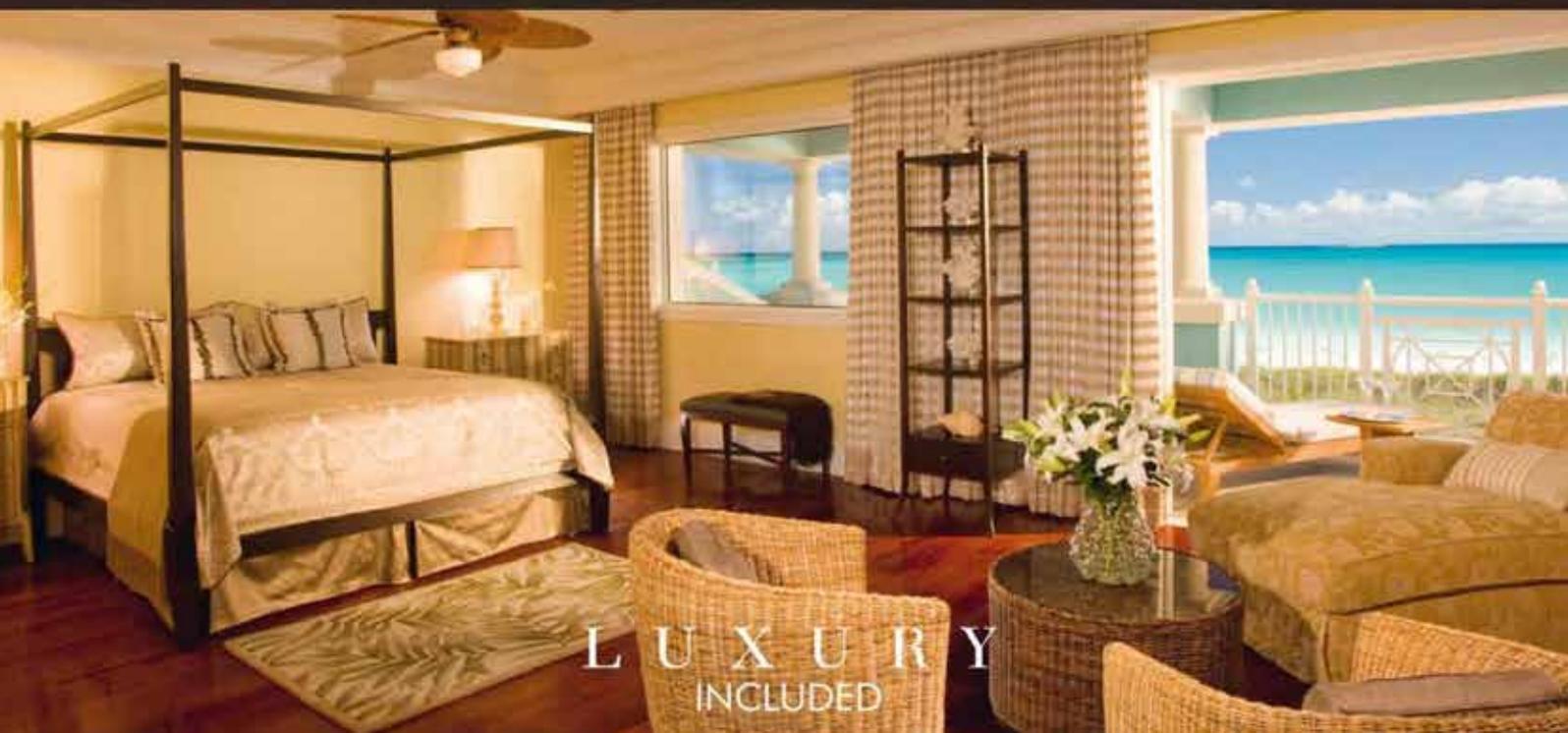
*Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.*



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

Consulte con su agencia de viajes.

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



LUXURY  
INCLUDED