

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XI - Nº 125 octubre 2021



HAMBURGO
COSMOPOLITA Y CANALLA

CROACIA
BELLEZA OTOÑAL

CRUCEROS
VIVIR EN EL MAR

SIBERIA EXTREMEÑA
UN TESORO ESCONDIDO




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com
Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
jluis.delmoral@gmail.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Espejismo otoñal en el río Zrnarnja. Croacia.
MANENA MUNAR

SÍGUENOS



Todos podemos ayudar en la necesaria recuperación de La Palma, haciendo de la Isla Bonita nuestro destino turístico en cuanto se apague el volcán

VISADO DE ENTRADA

Destino: La Palma

La erupción volcánica en la isla de La Palma nos tiene a todos sobrecogidos. Desde que el domingo 19 de septiembre comenzara a echar lava, ceniza y humo, la situación de la Isla Bonita y, lo que es peor, de sus gentes se ha tornado dramática, con más de 700 edificios destruidos y cerca del 10 por ciento de los 85.000 residentes desplazados obligatoriamente para huir del avance de los ríos encendidos formados por la materia incandescente que vomita la montaña de fuego.

Una montaña que, de momento, no tiene un nombre oficial, aunque algunos medios canarios ya han comenzado a referirse a ella como Tajogaite, que en guanche significa Montaña Rajada, y otros apuestan por el de Jedey, población próxima al volcán eruptivo que también se corresponde con el nombre de un legendario guerrero guanche. Es tradición bautizar a los volcanes canarios con nombres guanches, como los también palmeros anteriores a este actual de Tacande (1470), Tehuya (1586), Tigalate (1646) o Teneguía (1971).

Son detalles curiosos que no ocultan el verdadero drama que vive esta maravillosa isla canaria de economía basada en el turismo no masificado y en la comercialización de sus riquísimos plátanos. Buena parte de estos ingresos se ha perdido a raíz del enfado del dios Vulcano, dedicado a arrojar magma ígneo desde el interior de la Tierra.

Sí, las imágenes que ofrece el fenómeno geológico de La Palma son impresionantes, incluso seductoras y sugestivas. Nada que ver con las que muestran otros episodios catastróficos de la naturaleza, como las inundaciones, los terremotos o los tornados. Pero la devastación que tanta belleza dejará en este caso será similar, si no mayor, a la de sus análogos. Muchos palmeros lo perderán todo y van a necesitar mucho más que palabras de consuelo para enderezar sus vidas tras el regurgitar volcánico que se ha tragado playas como Los Guirres, que surfers y bañistas compartían y que hoy es una plataforma de lava sin vida.



Una vida que, más pronto que tarde, se recuperará con la ayuda de todos. Próximo destino: La Palma.

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

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Destino: La Palma

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> La Siberia extremeña

Un tesoro escondido

PILAR ORTEGA

PÁGINA 86

> Con historia

Calatrava

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 102

EUROPA

> Gigantes del mar

Los cruceros vuelven a surcar los océanos

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCO

PÁGINA 06

> Croacia al natural

La belleza otoñal en los parques

MANENA MUNAR

PÁGINA 42

> Hamburgo

Cosmopolita, marinera y... icanalla!

HERNANDO REYES

PÁGINA 52

> El Rosellón en familia

Pueblos pintorescos y esencia mediterránea en el sur de Francia

YVONNE SOLÉ Y FÉLIX LORENZO

PÁGINA 69

HOTELES

> España Exclusiva

So/Sotogrande

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 104

> Hotel Bless Ibiza

PILAR ORTEGA

PÁGINA 110

> Casas de San Pedro Hita

CRISTINA MORATÓ

PÁGINA 114

> Noticias de hoteles PÁGINA 118

GASTRONOMÍA

> Vendimia nocturna en Rueda

JORGE DÍAZ

PÁGINA 120

> Viehscheid - La raíz de Oktoberfest

HERNANDO REYES Y ANTONIO CASTELLO

PÁGINA 124

> Restaurante Piri-piri

PÁGINA 128

> Noticias restaurantes

PÁGINA 130

> Noticias gourmet

PÁGINA 134

> Enología

PÁGINA 136

PISTAS CULTURALES

> Exposición: **Ricardo Sanz**, la luz como esencia del arte

PILAR ORTEGA

PÁGINA 140

> Libros

PÁGINA 144

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 147

ENTREVISTA

> Alexia Vieira, creadora de la **Fundación Khanimambo**

PILAR ORTEGA

PÁGINA 148

MOTOR

> **BMW** Serie 4 cabrio

FELIPE TERUEL

PÁGINA 154

BAZAR

> **Propuestas**

PÁGINA 158

> **KM 0**

Luces de Otoño

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 160



GIGANTES DEL MAR

LOS CRUCEROS VUELVEN A SURCAR LOS OCÉANOS

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Tras el parón de 2019 y 2020 por culpa de la pandemia, los grandes barcos vuelven a acoger turistas. Lo hemos comprobado en el MSC Seashore navegando por el Mediterráneo.



El MSC Seashore navegando por el Mediterráneo. / Foto: MSC Cruceros



Desde que el hombre es hombre, y la mujer es mujer, hemos soñado con volar y hemos aprendido a navegar. Surcar los mares es sinónimo de aventura, hoy de vacaciones. Hace 10 años 17 millones de personas de todo el mundo optaron por utilizar los cruceros de placer y en eso llegó la pandemia y, como diría el cantante cubano Carlos Puebla, "mandó a parar". En 2019, solo viajaron en barco 94.000 personas, y a partir de marzo de 2020 casi nadie se montó en un buque solo por turismo. Afortunadamente nos vamos recuperando, y aunque con más complicaciones y medidas de seguridad volvemos a viajar, también en cruceros. Los gigantes más grandes y más modernos, producto de la ingeniería más puntera, vuelven a surcar los mares del mundo.

En 2019, tras más de una década de crecimiento ininterrumpido, el sector preveía su-

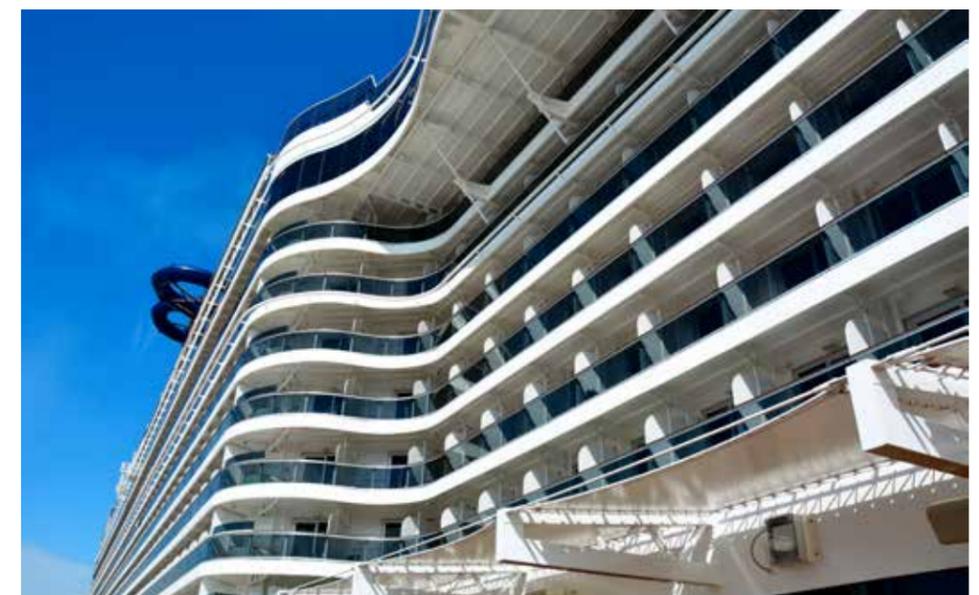
perar la barrera de los 30 millones de cruceristas, según datos que maneja el buscador de cruceros Aquotic. Las previsiones actualmente apuntan que pronto seremos 40 millones a bordo de 500 buques cada vez más grandes, más eficaces energéticamente y más sostenibles.

La mitad, norteamericanos

Dicen las estadísticas que más de la mitad del total de los viajeros son estadounidenses. En Europa el mayor número de cruceristas proceden de Alemania (31%), seguido del Reino Unido (27%), Italia (12%) y España (7%). Y los destinos preferidos son el Mediterráneo (desde Mallorca a Grecia, Chipre y Egipto), los Fiordos Noruegos, el Mar Báltico y el Caribe.

Otra característica interesante es que cada vez más el crucerista embarca atraído por la experiencia que le aguarda dentro del barco

▲ Proa del MSC Seashore.
▶ Camarotes de estribor.



Camarote. Por la ventana, el puerto de Barcelona.





▲ Los simulacros de emergencia se siguen desde el televisor del camarote.
▶ Estatua de la Libertad en el bar del casino.



(palacio flotante) más que por las excursiones programadas en los puertos en los que atracan (en algunos casos este verbo se conjuga en sus varias acepciones).

Seguridad, ante todo

Pero lo más importante hoy es la seguridad, ahí nadie se la juega. Muchas compañías navieras, como MSC Cruceros o Royal Caribbean, han creado aplicaciones móviles para propiciar un embarque seguro. Estas apps, por ejemplo la "MSC for Me", ayudan a embarcar de forma ordenada y evitan el contacto personal con otros cruceristas antes de subir al barco. La misma aplicación móvil sirve para reservar mesa en restaurantes, excursiones, pagos de bebidas no incluidas o las compras en las tiendas a bordo.

Para acceder al barco es imprescindible el Certificado Covid Digital y realizar una prueba PCR de antígenos en el momento del embarque, así como una toma de la temperatura. Evidentemente, el uso de mascarilla es obligatorio, salvo cuando se coma o beba y cuando se esté en el propio camarote.

De momento los cruceros no pueden superar el 75% de su capacidad, pero esto cambia muy rápidamente, y en algunas ocasiones está prohibido bajar del barco en las escalas si no se hace dentro de una excursión programada.

El "MSC Seashore" es un nuevo crucero de 339 metros de eslora y capacidad total para 5.877 pasajeros. Es el buque de mayor tamaño construido en Italia, en él acabamos de inaugurar la temporada con un itinerario circular que, con salida y llegada en Barcelona,





Escenario de Time Square.

Hoy por hoy, el MSC Seashore es el crucero con la tecnología más puntera de última generación

La amplia arquitectura interior cuenta con dos puntos de encuentro en la parte central y delantera



▲ Escalera de cristales de Swarovski.
▶ El suelo del Bridge of Sights (Punto de los Suspiros) es de vidrio transparente.

recala en Marsella, Génova, Nápoles, Messina y La Valeta.

Tecnología ambiental

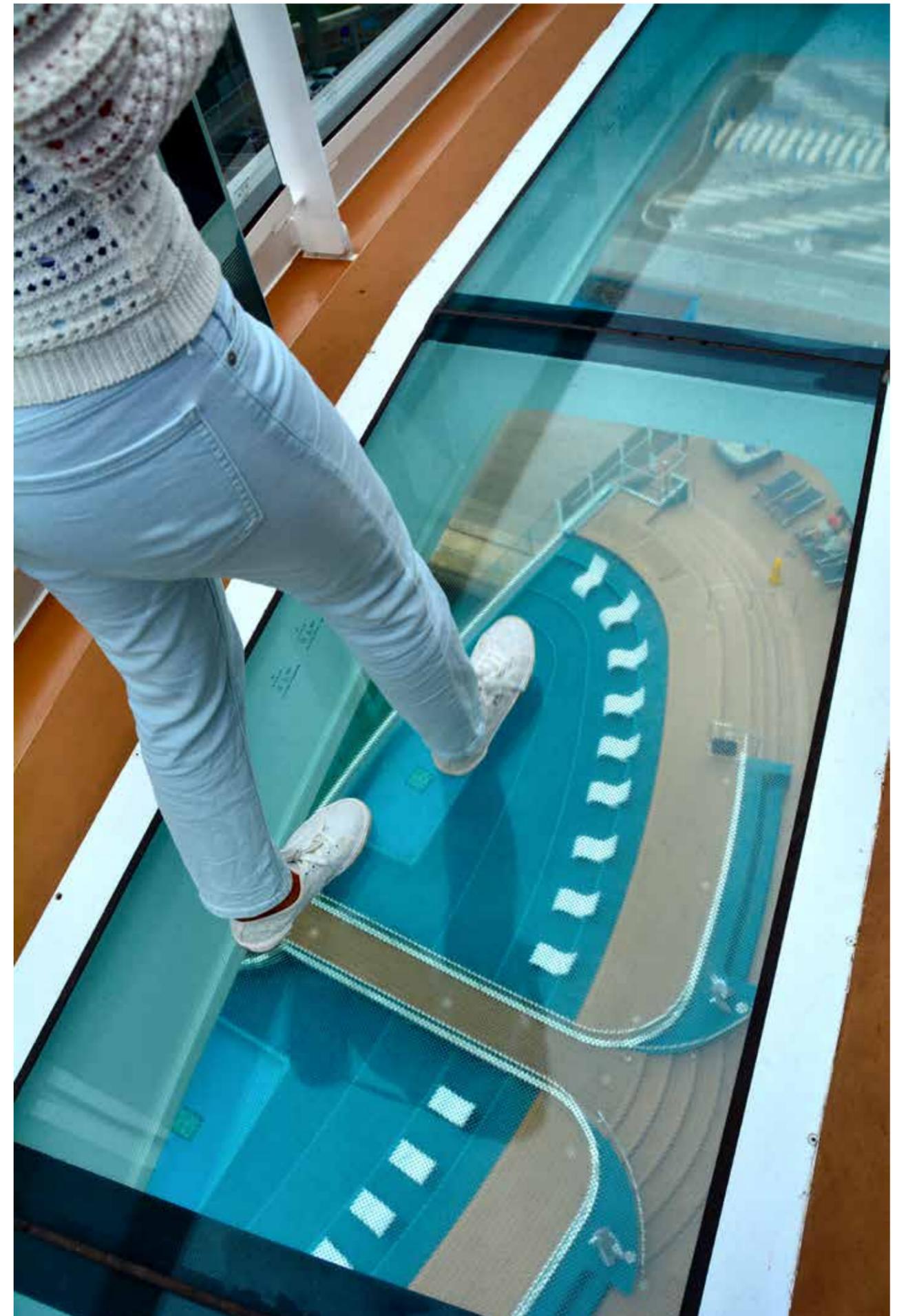
MSC Cruceros es la compañía de propiedad privada más grande del mundo, con sede en Suiza y líder en el mercado de Europa, Sudamérica, Sudáfrica y el Golfo. El "MSC Seashore" es su nuevo buque insignia. Con sistemas de última generación en tecnología ambiental, como el Sistema de Reducción Catalítica Selectiva (RCS) y un Sistema Avanzado de Tratamiento de Aguas Residuales, logra una reducción del 98% de las emisiones de óxido de azufre (SOx) y reduce las emisiones de óxido de nitrógeno (NOx) en un 90%. Su sistema de tratamiento de aguas residuales logra igualmente estándares de purificación más altos que la mayoría de las instalaciones de tratamiento de aguas residuales en tierra. El sistema cumple con el llamado "Baltic Standard" y trata las aguas usadas siguiendo unos criterios de tratamiento de residuos más exigentes que la mayoría de las ciudades de todo el mundo. Además, "MSC

Seashore" está equipado con un sistema de electricidad de tierra a barco, es decir, que se conecta a la red eléctrica del puerto mientras está atracado para reducir aún más las emisiones. El óxido de nitrógeno que produce el motor se conduce a través de un catalizador que lo convierte en nitrógeno y agua, ambos inocuos. Hoy por hoy, el "MSC Seashore" es el crucero con tecnología más puntera.

Con 13.000 m² de espacio al aire libre, es también el barco de la compañía con la mayor proporción de espacio al aire libre por pasajero. Y el crucerista, sin saberlo, nota todas estas mejoras nada más subirse al barco. Da la sensación cierta de que se respira mejor. La arquitectura interior es muy amplia, con dos puntos de encuentro en la parte central y delantera. En total, el barco cuenta con 10.000 m² de espacio adicional en cubierta para generar una experiencia a bordo mejorada.

Diseño peculiar

Las características de diseño más destacadas incluyen el espectacular Brid-







▲ Taquería mexicana ¡Hola!
▶ ▲ Restaurante japonés Kaito Teppanyaki.
▶ Restaurante Kaito Sushi Bar.







◀ Bar en la Piscina Infinita.
 ▲ Bar Horizon.
 ▼ Comida en la cubierta en el puerto de Marsella.

ge of Sights (Puente de los Suspiros) con suelo de vidrio transparente, en la cubierta 16, a 22 metros sobre la Piscina Infinity. También hay ascensores panorámicos en la zona de popa y elegantes pasarelas en el paseo marítimo del barco, que tiene 540 metros de largo.

La oferta de camarotes es muy amplia con 11 tipos diferentes: 50 suites con terrazas con balcones extendidos que ofrecen hasta 15 m² de terraza privada y 32 suites con bañeras de hidromasajes al aire libre.

Piscinas y spa

En la cubierta 18, la piscina principal llamada Long Island, tiene dos profundidades diferentes para que los pasajeros puedan elegir nadar o simplemente relajarse mientras hacen pie. La piscina está conectada con el parque acuático customizado como una cueva pirata, uno de los lugares preferidos por los niños. Hay otras cinco piscinas entre las que se en-

cuentra la espectacular Infinity Pool, dos Infinity Whirlpool y un tobogán.

El MSC Aurea Spa es un lujoso spa tipo balinés que ofrece una gran variedad de tratamientos, incluido el de relajación. También hay un área termal, un salón de belleza-peluquería y un centro estético.

Aventura gastronómica

La aventura gastronómica es una de las apuestas más importantes del "MSC Seashore" con 18 bares y salones, incluidos 12 interiores y 6 exteriores, 4 restaurantes principales y 5 de especialidades: "Hola" tacos y cantina mexicana; "Butcher's Cut" dedicado a la carne; "Kaito Sushi Bar" japonés con cinta transportadora; "Kaito Teppanyaki" japonés con comida a la plancha realizada en la mesa del comensal, todo un espectáculo; y "Ocean Cay", pescados y mariscos.

Para una cena informal, el "Marketplace Buffet" ha sido diseñado con tres espacios concretos: "Il Mercato",





▲ Jacuzzi en la piscina exterior.
▼ Piscina exterior.
► Piscina Parque Pirata.



“La Piazza” y “La Trattoria”, para que los clientes tengan la sensación de que se encuentran en un mercado real.

Por supuesto que los bares son numerosos, entre ellos están “The Wine Cellar”, con una bodega internacional muy bien surtida; el “Sports Bar”, con pantallas de televisión para seguir varios deportes; el “Chef’s Court Cocktail Bar”, con excelentes cócteles como el Aperol Spritz; y “The Uptown Lounge”, homónimo del famoso local neoyorquino. Otros bares son el “Champagne Bar”, “Shine Bar” y “Seashore Bar”, situados en el Atrium, el principal centro social del barco.

Zonas comunes

Las zonas comunes llevan los nombres de ciudades estadounidenses. Sobre la barra elipsoidal del bar que se encuentra en el corazón del casino (cubierta 7), se alza una réplica de 4 metros de altura de la Estatua de la Libertad. El “Signature Casino” tiene nada menos que 1.135 m² con 182 máquinas tragaperras y varias mesas de juegos.

“Times Square” es un área comercial con una llamativa pared de casi 9 metros de altura (unos 4 pisos) con espectaculares luces LED que cambian constantemente de color y bajo la cual se suceden los espectáculos musicales.





Piscina cubierta.



EL "MSC SEASHORE" EN CIFRAS

Eslora (longitud): 339 m.
Manga (anchura): 51 m.
Puntal (altura): 76 m.
Capacidad pasajeros máxima: 5.877
Miembros de la **tripulación**: 1.648
Camarotes: 2.270 (55 para pasajeros con movilidad reducida)
Puentes (pisos): 20 (incluidos 15 para los pasajeros)
Ascensores: 33 (incluidos 19 para pasajeros, 2 panorámicos)
Piscinas: 4 (1 con cúpula móvil)
Velocidad máxima: 22,4 kn (nudos)
Año de **construcción**: 2021
Nivel de **servicio** (ratio pasajero / tripulación) Estándar 3:1
Espacio a bordo (ratio tonelaje / pasajero): Muy bien 30:1
Espacios comunes: 43.500 m²
Ratio de espacios comunes: 10,5 m² por pasajero

TIPOS DE CAMAROTES (TOTAL: 2.066):

Royal Suites: 2
Deluxe Suites*: 72
Suites Interiores* 12
Suites con bañera de **hidromasajes**: 28
Grand Suites: 12
Wellness Grand Suites: 2
Suites: 88
Balcón*: 1.314
Vista al mar*: 88
Interior*: 448
*Incluidos camarotes para pasajeros con discapacidad o movilidad reducida

MÁS INFORMACIÓN: www.msccruceros.es

"Le Cabaret Rouge" es un teatro inspirado en los salones del vodevil francés de los Años Veinte. La heladería y chocolatería "Venchi 1878", homónima de un local de Union Square en Nueva York, está pensada para los más golosos.

Tras su inauguración, el "MSC Seashore" navega por el Mediterráneo Occidental, y el 2 de noviembre zarpará desde Barcelona para realizar un crucero de 16 noches con destino a Estados Unidos. A partir del 20 de noviembre ofrecerá viajes de siete noches por el Caribe con escalas en San Juan de Puerto Rico; Charlotte Amalie en St. Thomas; Puerto Plata en la República Dominicana; y Ocean Cay MSC Marine Reserve en las Bahamas, una espectacular isla artificial privada de MSC Cruceros. ●

▲ Al salir de Génova se mezclan dos aguas de muy diferentes colores.

► Mapa de la ruta seguida en el Mediterráneo por el MSC Seashore.



Mar Mediterráneo



Lago Kozjak, el más grande del Parque Nacional de los Lagos de Plitvice.

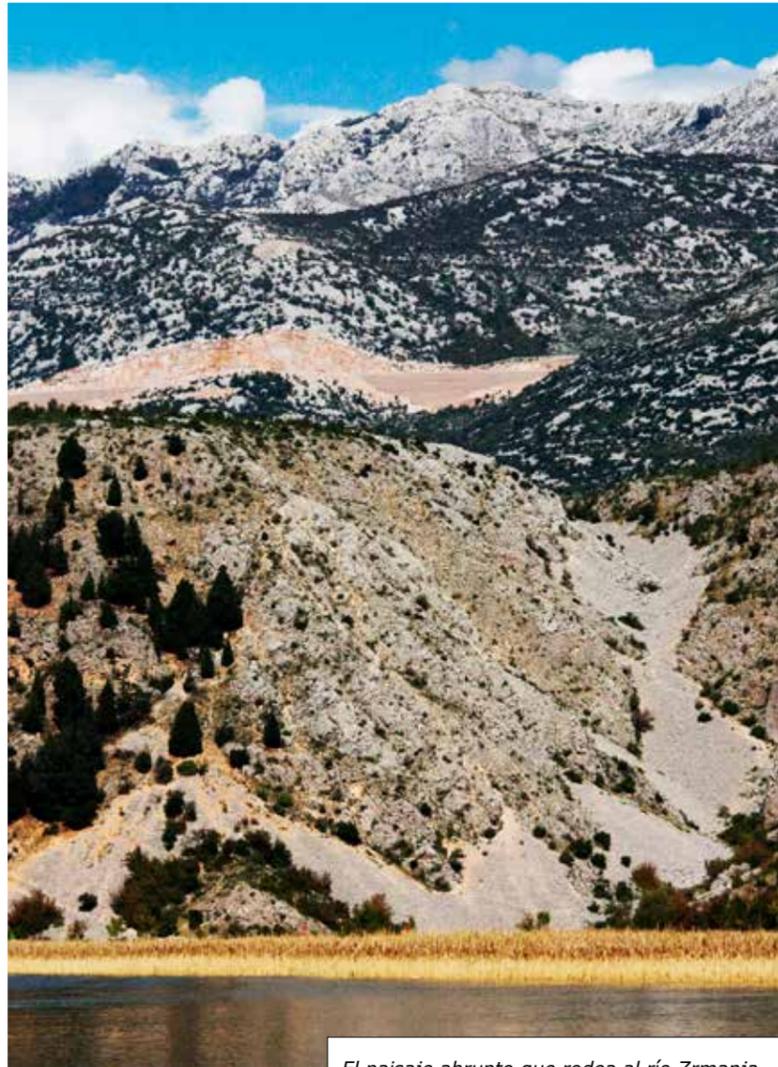
CROACIA AL NATURAL

La belleza otoñal en los parques

Montes, ríos, bosques, cataratas, la naturaleza en todo su esplendor cubre el suelo croata con un paisaje que cambia de indumentaria y tono. Una muestra del escenario europeo en la más seductora de las estaciones.



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



El paisaje abrupto que rodea al río Zrmanja.

El lince es el rey del Parque Nacional de Risnjak al que dejó una temporada para luego volver "a casa"

Croacia tiene 447 diferentes zonas protegidas entre las que se encuentran ocho parques nacionales, cada uno con su particularidad. Los cuatro que siguen se sitúan en la mitad norte del país.

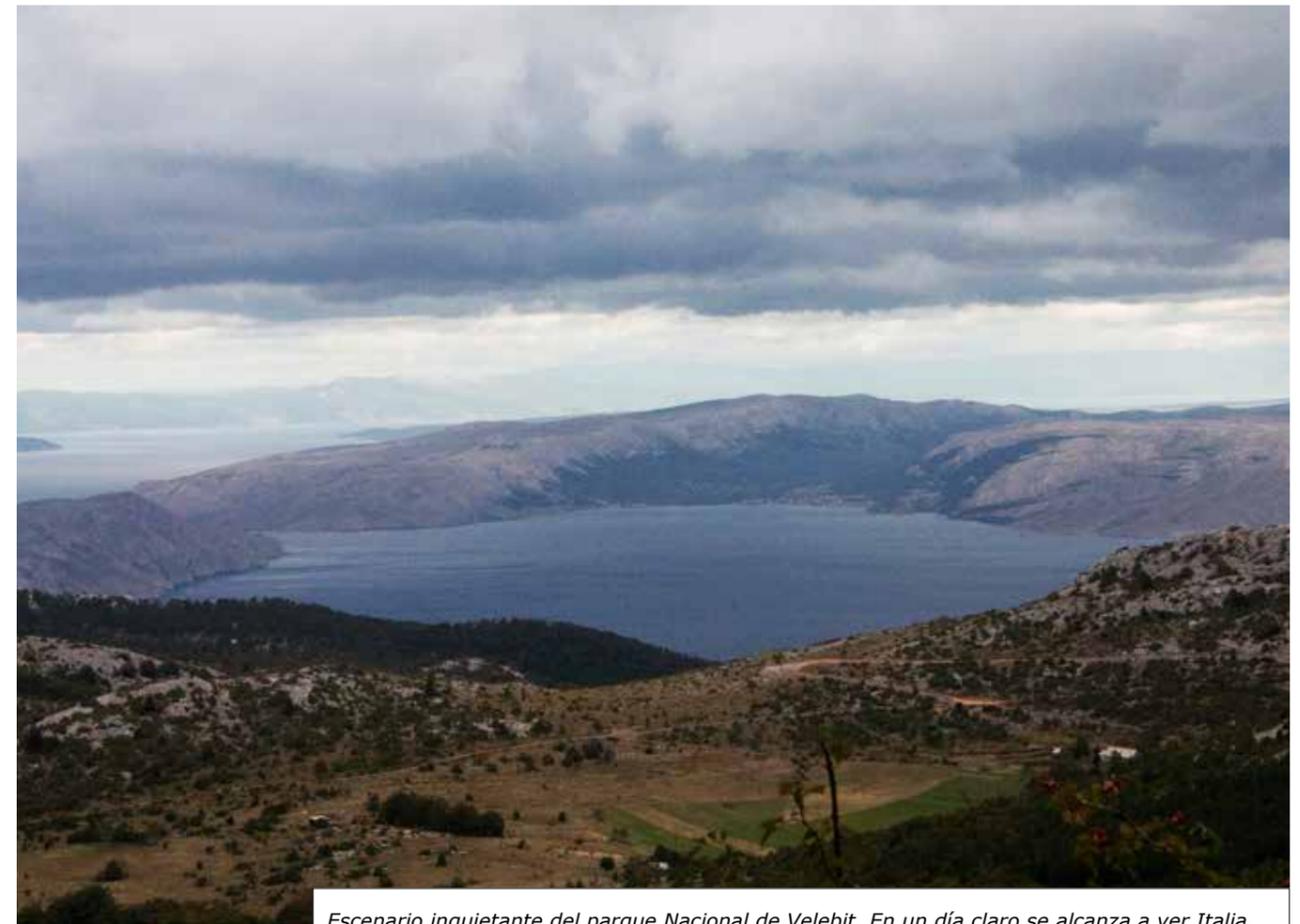
El hogar de los lince

Se acerca el invierno; pronto la nieve cubrirá los picudos tejados de las casas, helará las aguas del río y los habitantes del bosque dormirán hasta la primavera mientras que los esquiadores serán los pobladores provisionales de Risnjak, cuyas veredas son perfectas para el esquí de fondo y sus cimas, como la de Bjilolasica, para el esquí alpino.

El Parque Nacional de Risnjak está en la región boscosa de Gorski Kotar, a 130 kilómetros al oeste de Zagreb y a escasos 15 kilómetros de la ciudad costera de Rijeka, en el Adriático. Lleva el nombre de su huésped de honor, el linco, que tras años de abandono volvió a casa para animar con su presencia los bosques y las praderas de este enclave donde los Alpes derivan en Alpes Dináricos y en pocos kilómetros se pasa del Mediterráneo a las llanuras de Panonia. Los caballos galopan por las anchas praderas y entre un pueblo y otro, aprovechando los afluentes del río Kupa, se encuentran los molinos de agua.

Todo esto hace que Risnjak sea un monumento hidrológico

de la naturaleza con diez comunidades diferentes de bosques que cambian según la altitud. A veces, y especialmente por la cumbre de Veliki Risnjak, atraídos por "La cabaña de Schollosser", nombrada en honor al botánico Josip Schollosser que la construyó como cobijo para su exploración del parque y donde hoy se refugian los montañeros, se puede ver, o al menos adivinar, algún linco que otro. El curso superior del río Kupa que cruza Risnjak es perfecto para el rafting y los deportes de aguas bravas. En las zonas menos bravías de este río



Escenario inquietante del parque Nacional de Velebit. En un día claro se alcanza a ver Italia.

casi fronterizo con Eslovenia, los paseos en kayak o en canoa son una delicia. Las 130 especies de mariposas colorean las verdes praderas y los lobos, osos pardos, martas y lirones, cohabitan con los pájaros. Todos, personajes secundarios a los que quita el protagonismo el rey del parque: el linco, del que, como ya hemos dicho, el parque toma su nombre. Para los más tranquilos simplemente un recorrido en coche por la zona es muy ilustrativo. Es otoño y en las granjas y los molinos las calabazas están apiñadas en el suelo, las mazorcas de maíz seco cuelgan de las puertas y las bayas naranjas de las flores del Physalis, o "farolillos chinos", dan un toque de alegría antes de despedirse hasta el año siguiente. Los troncos de madera, apilados perfectamente en las afueras del molino, esperan a que el molinero los lamine, seccionándolos a su

antojo. De vuelta al hostel arrecia el frío y el "rakia" (aguardiente) devuelve los colores al más pálido.

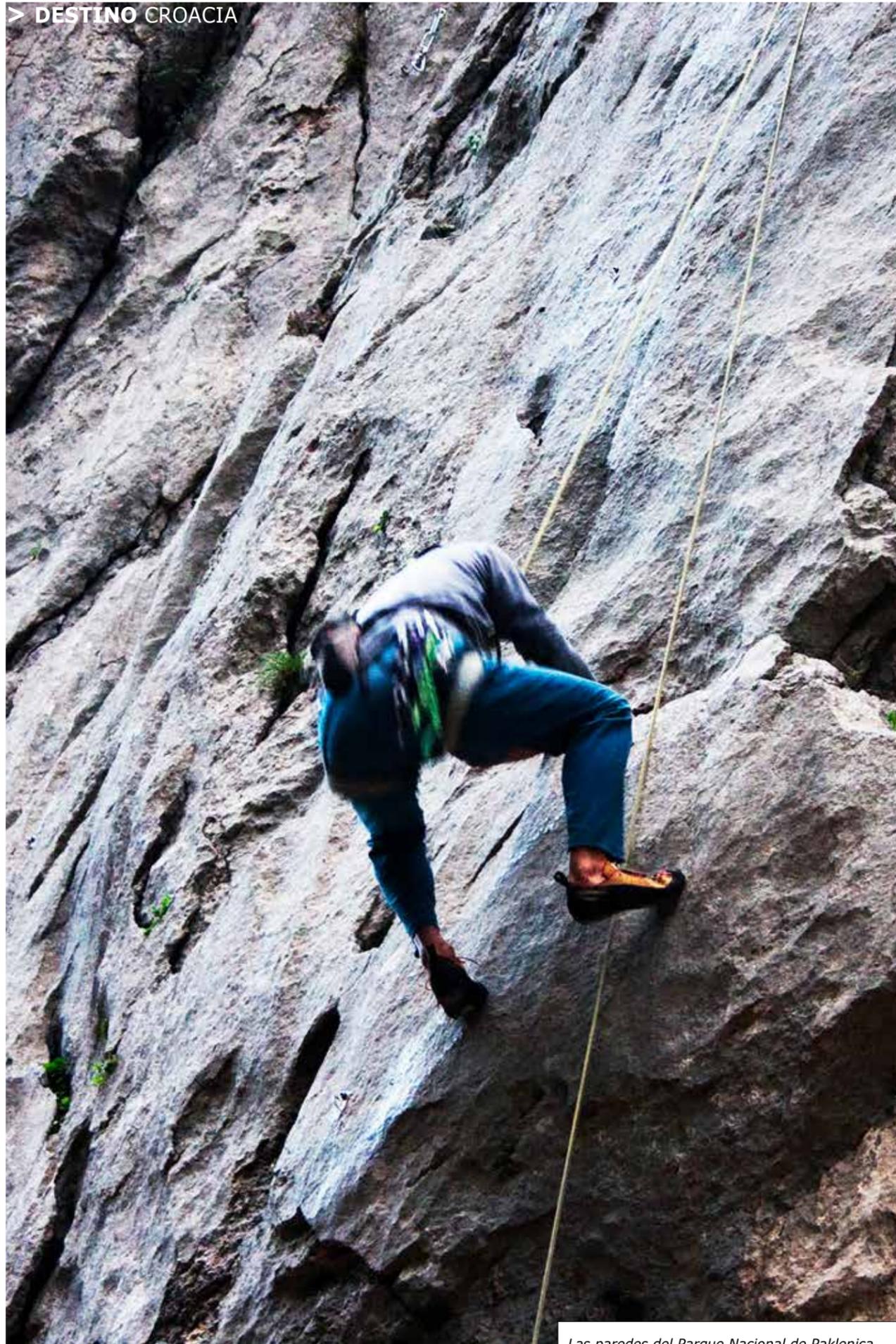
Sinfonía acuática

Faltan adjetivos para explicar en pocas o incluso en muchas palabras la majestuosidad que este parque croata entraña. De un primer vistazo la retina graba el color del agua entre turquesa y esmeralda, según le acompañe el tono del cielo. Luego se fija en lo escalonado de su geografía en la que un lago se sucede a otro a diferentes alturas. Más tarde pasa a contemplar las cascadas, las aguas cristalinas, los bosques interminables que bordean las aguas, y los caminos estratégicos que como arterias boscosas dejan disfrutar de Plitvice.

El parque es un compendio de sensualidad natural. No es de extrañar que anta-

Lagos de Kaluderovac y Novakovica en el Parque Nacional de Plitvice.





Las paredes del Parque Nacional de Paklenica.



Trabajando la madera en un molino del Parque Nacional de Rysnak.

El Parque Nacional de los Lagos de Plitvice en tiempos se le creía "El Jardín del Diablo"

ño misterios que hacían de este fenómeno hidrogeológico y geomorfológico tan poco frecuente un lugar mágico y prohibido consiguieron que se le bautizara como "Jardín del Diablo". En 1893 se creó una Asociación para Ordenamiento y Embellecimiento de los Lagos y en el 1949 fue declarado Parque Nacional, el primero de Croacia.

El origen de los 16 lagos se remonta a tiempos remotos cuando el agua erosionó los lechos rocosos por los que fluía formando el musgo que alfombra las rocas, las algas y un tipo de especial de roca suave y porosa llamada "sedra". Movimientos de tierra, erosión y corro-

sión moldearon Plitvice que, situado en el extremo sudoriental del macizo de Mala Kapela y de la Licka Pljesevica, limita con la frontera de Bosnia Herzegovina y se clasifica en Lagos Superiores e Inferiores.

Los Lagos Superiores están a 636 metros sobre el nivel del mar y en un relajante paseo de dos horas por sus veredas se encuentran bosques mixtos de hayas, abetos, arces, robles y olmos. Se escucha el piar de los pájaros y el sonido peculiar de la lechuga y hasta con suerte se verá brillar los ojos del gato montés, mientras el agua de un esmeralda rompedora rodea cada esquina, escalona los lagos y se vuelve el elemento protagonista de Plitvi-

El otoño en todo su esplendor en el Parque Nacional de Velebit. Reserva de la Biosfera.





Ermита en las alturas del Parque Nacional de Velebit.

En Velebit no es difícil encontrarse con un oso que pese a su apariencia patosa, corre a toda mecha

ce, que culmina en el más grande de sus lagos, Proscanski.

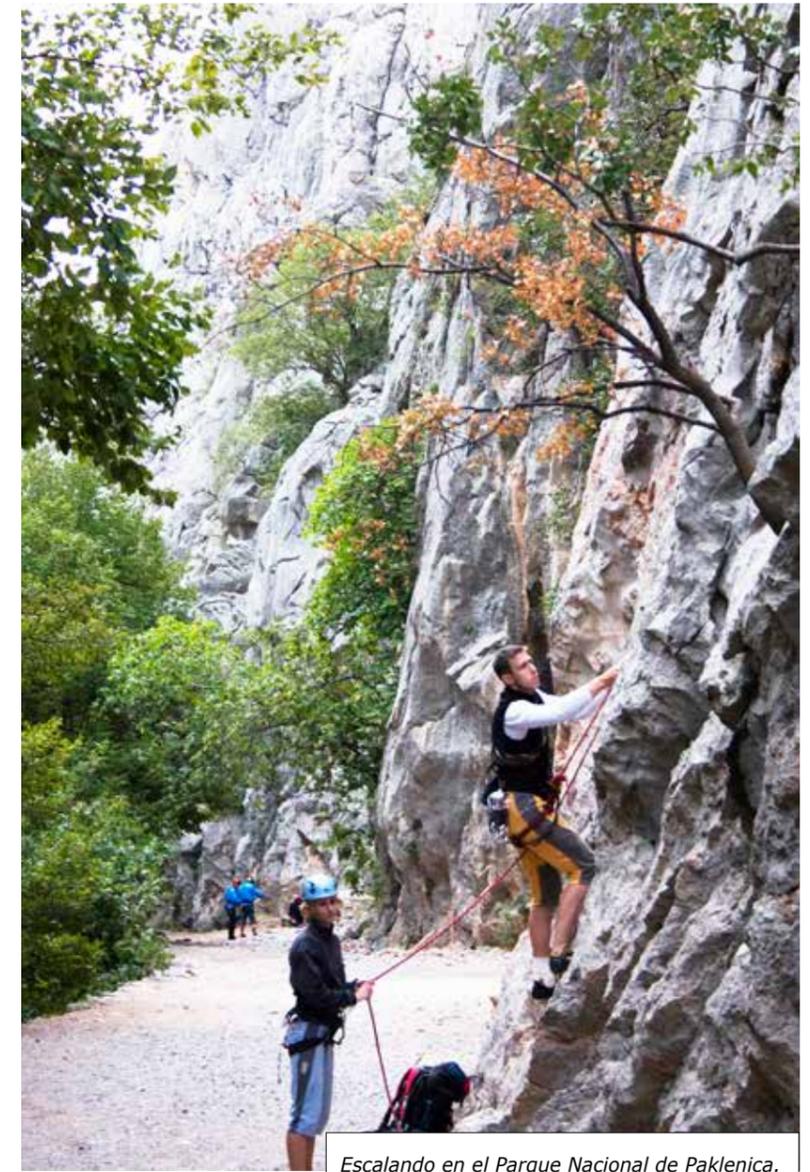
Por el Acceso 2 del parque se llega al lago principal de los Superiores, el Kozjak, donde una pintoresca barca navega por la quietud del lago cargada de turistas boquiabiertos mientras que por el Acceso 1 se pasa por la catarata del arroyo de Plitvice y el torbellino de Sastavci.

En los Lagos Inferiores, a 523 metros del nivel del mar, el sendero entre los lagos Kaluderovac y Novakovica Brod resulta una sinfonía acuática para los senderistas mientras que los amantes del ciclismo tienen marcadas las rutas desde Babin Potok o desde Rudno Polje.

El hábitat de los osos

Velebit entraña la cadena montañosa más grande de Croacia. Sus 150 kilómetros de extensión se dividen en dos facetas opuestas, la Septentrional con el Parque Nacional de Velebit en la región de Kvarner, y el Parque Nacional de Paklenica en Dalmacia. El Parque Nacional de Paklenica cubre las zonas meridionales de Velebit y tiene 92 m². de superficie. Rocas grises y cañones de aspecto fantasmagóricos como los de Velika Paklenica y Mala Paklenica, manantiales, algunos de agua potable, cuevas como la de Manita Pec; enclave perfecto para los escaladores y para los caminantes de todas las edades y preferencias que siempre podrán encontrar una ruta apropiada.

Velebit tiene unas características tan especiales que le han hecho ganar el título de Reserva Mundial de la Biosfera por la Unesco, la única de Croacia. Al llegar al hostel en las laderas del Parque Nacional de Velebit, el brindis de bienvenida con aguardiente "rakia" es obligado,



Escalando en el Parque Nacional de Paklenica.

Los amantes del ciclismo tienen marcadas las rutas desde Babin Potok o desde Rudno Polje



Molino de agua en el Parque Nacional de Rysnak.



La cabra montés es la reina del Parque Nacional de Paklenica.

En el río Zrmanja se rodaron varias escenas de películas de indios, por ejemplo el famoso Winnetou de Karl May

igual que lo es la deliciosa sopa de setas, la fuente de carnes variadas y las crepes de ciruelas. Entre bocado y bocado se habla de los pormenores del día siguiente. Cuentan anécdotas de aquellos que han pasado por allí. Hablan del meteorólogo que vivía en lo alto de una cima del parque, radiaba sus partes todos los días, y en invierno se quedaba aislado hasta el deshielo, rodeado de libros, y sin más compañía que el blanco silencio de la nieve. El otoño de los árboles de las laderas con sus hojas multicolores se vuelve invierno según se va subiendo a la cima de Zavizan donde vivía el meteorólogo. Irene, la guía, habla de las maravillosas formaciones de Velebit, producto de la piedra caliza y de la dolomita, de los relieves cársticos como la figura de 100 meros conocida como Stapina. Menciona la fosa llamada Lukina, de 1.392 metros de altura cuyo fondo está a 83 metros sobre el nivel del mar. Alaba el jardín botánico. Su voz es pausada y amena, y se le ilumina la mirada hablando de los habitantes del bosque: osos, lobos... De camino a Paklenica se observa un paisaje de lo más curioso en que las colinas peladas se adentran en el mar recordando a una postal lunar y cambiante según la luz. Su aspecto es de una belleza estremecedora que se pierde en el horizonte. Tanto, que en día claro hasta se puede ver Italia.

Río Zrmanja

Dentro del Parque Natural de Velebit, el río Zrmanja es uno de los puntos álgidos del viaje. A orillas del río cárstico espera el barquero Niko. Su rostro no tiene edad y su expresión es de dulzura resignada. El río es su casa y conoce la profundidad de cada recoveco, su luz, la zona de

aguas tranquilas por las que pasea con su lancha motora y donde las aguas bravas esperan a la gente, cada vez más numerosa, que llega a disfrutar del *rafting* en sus rápidos. El color del río es de un verde transparente y está rodeado por áridos montes. El conjunto panorámico es de una desolación majestuosa.

El paraíso de los alpinistas

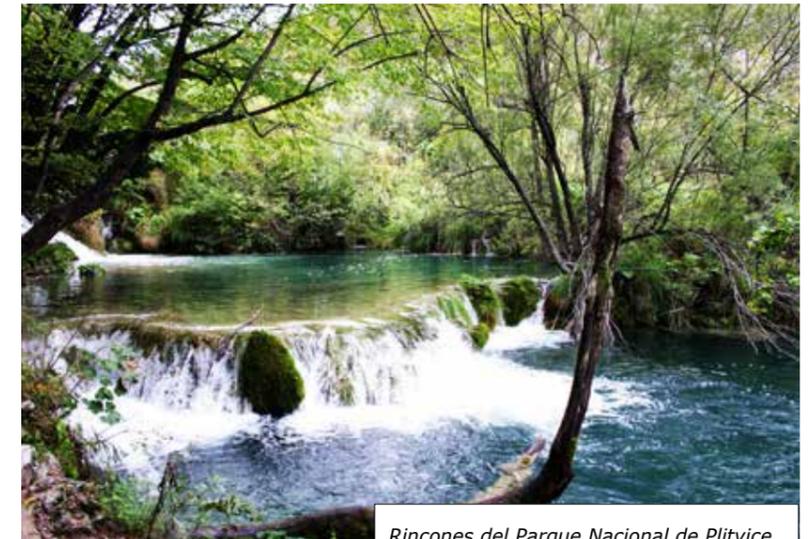
Su paisaje pétreo está compuesto por rocas lisas y altas, idóneas para los escaladores que, como ventosas humanas, se pegan a la piedra hasta alcanzar alturas considerables. En el Parque Nacional de Paklenica hay poca gente paseando y mucha escalando. Las botas, las cuerdas, los clavos se esparcen por el suelo

En Paklenica se ve a pocos paseantes, pero a muchos escaladores acometiendo los 400 metros del Anic-kuk

a la espera de aquellos que se preparan para subir por Anica-kuk que, con sus 400 metros de altura, es uno de los enclaves más visitados por los alpinistas de toda Europa. El parque tiene dos gargantas impresionantes, la de Velika y la de Mala Paklenica y ambas ofrecen todos los elementos para las necesidades de los alpinistas y los aficionados a las cuevas como la de Manita Pec. Los manantiales y riachuelos rompen la dureza de la piedra y con su fluir musical alivian el aspecto fantasmagórico de los cañones vestidos de piedra grisácea que son un auténtico santuario para las aves rapaces, las mariposas y para la reina del parque, la cabra montés. ●



Un albergue en el camino.



Rincones del Parque Nacional de Plitvice.



Los reflejos del inquietante río Zrmanja.



La Puka, un plato tradicional croata.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene vuelos directos a Zagreb, capital de Croacia. Desde allí para el recorrido de los parques, se aconseja alquilar un coche. www.iberia.com

DÓNDE DORMIR

La Casa del Arquitecto en pleno parque de Plitvice con vistas al lago Kozjac es un lugar para sentirse en casa, como bien expresó con su diseño el afamado arquitecto croata Zdravko Bregovac conocido como el arquitecto del turismo por haber construido más de 35 alojamientos turísticos. www.architectshomeplitvice.com

Kod Korita Rooms está a la entrada del Parque Nacional de Risnjak, Crni Lug en la región

de Gorski Kotar. Ofrece sauna compartida, jardín, terraza y guarda-esquíes. www.kodkorita.com/en

El **Hotel Imperial** de la colección Valamar es una excelente opción para disfrutar de un alojamiento con todas las comodidades al lado del mar, a 17 Km de la zona norte del Parque Nacional de Velebit. www.valamar.com/en/hotels-rab/imperial-grand-hotel

DÓNDE COMER

En **Plitvice**, un lugar de excelente comida tradicional como la Peka de cordero, pulpo o ternera, cocinada en las brasas a fuego lento. <https://np-plitvicka-jezera.hr/en/>

plan-your-visit/hospitality-facilities/national-restaurant-licka-kuca/

No es fácil encontrar restaurantes dentro del Parque Nacional de Risnjak. La **Esquina Verde** como se traduce el nombre de este local pequeño y casero es una buena opción. www.zeleni-kut-puskaric.hr

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Croacia:

www.lacroacia.es/parques-naturales-de-croacia-2
www.croatia.hr/es-ES

Normas Covid 19

https://europa.eu/youreurope/citizens/travel/travel-and-covid/croatia/index_es.htm

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 -



Arte en el puerto de Hamburgo.

HAMBURGO

Cosmopolita, marinera y... ¡canalla!



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ALTUM**
www.altum.es



Rodeada de agua dulce por sus cuatro costados y a más de cien kilómetros del mar, Hamburgo es la más "marinera" de las ciudades alemanas y además el segundo puerto de Europa en tamaño. Con más de 1.400 parques y zonas arboladas esta "Ciudad Verde", que además tiene más puentes que Venecia y Ámsterdam juntas –más de 2.300–, emerge como uno de los destinos más rompedores del norte de Europa.



El nuevo icono de Hamburgo es el edificio de Elbphilharmonie.

La localización y la configuración espacial de Hamburgo han estado marcadas por la navegabilidad del Elba

La segunda ciudad alemana tras Berlín se levanta a orillas del Elba e históricamente ha visto cómo su localización y su configuración espacial han estado marcadas por la navegabilidad del río.

Esta "Ciudad Estado" es la capital europea con mayor número de multimillonarios (las estadísticas hablan de 13.000), y la que tiene la mayor renta per cápita de todo Alemania.

Un crisol de vanguardia

Hamburgo es un crisol de vanguardia en términos arquitectónicos. Es un campo de acción donde afamados arquitectos del mundo plasman sus innovadoras creaciones en un derroche de creatividad. Hay

planes de construcción cerrados hasta el año 2035; y el nuevo centro —llamado Hafen City—, no verá su fin hasta el año 2025 cuando haya conseguido aumentar en un 45% el tamaño de la superficie de esta urbe que, cariñosamente, recibe el apelativo de "La Perla del Norte".

La vida entre canales

En el centro la vida transcurre plácidamente entre canales y el paseo se ameniza a la per-

fección con las compras. Si el tiempo no acompaña quizás lo mejor sea refugiarse en alguno de los cafés o bistrós que reposan al abrigo de los pórticos del Alster Arkaden para un *kaffee und kuchen* (café y tarta), una liturgia sagrada para la inmensa mayoría. Muy cerca se encuentra el emblemático edificio del ayuntamiento o Rathaus en la plaza de su mismo nombre. El edificio estatal, inaugurado en 1897, de corte neorrenacentista, fue construido sobre miles de pilotes de madera de pino; y cuenta en su interior con más habitaciones que el mismo Buckingham Palace.

No extraña que en una ciudad que vive por y para el agua, la fuente del patio inte-

rior del ayuntamiento sea precisamente en honor a Hygieia, la diosa de la salud, y que las figuras que la adornan demuestren la pureza y el poder del agua.

Destaca también el edificio de la Börse o de la Bolsa, y no lejos de él, una estatua del Che Guevara que entendemos como una expresión más de la tolerancia y la pluriculturalidad hamburguesas.

Dos de las construcciones religiosas más relevantes de la ciudad son las iglesias de St Jakobi y de St Petri, y en esta última nos agrada especialmente la estatua del león que precede su entrada, la obra de arte más antigua de Hamburgo.

Nos dirigimos ahora, recorriendo el lado este del lago, al Chilehaus, el edificio considerado como la mayor obra del expresionismo alemán. Diseñado en 1920 por Fritz Hogger para albergar las oficinas de Henry Sloman, uno de los más notables armadores de entonces y quien hizo parte de su fortuna

Hamburgo es un campo de acción donde afamados arquitectos del mundo plasman su creatividad

importando nitrato potásico de Chile. Este gigante de imponentes curvas evoca, en esta ciudad marinera, la proa de un barco, y en su construcción se utilizaron cinco millones de ladrillos. Además aloja la sede del Instituto Cervantes, así como apartamentos y diversas oficinas.

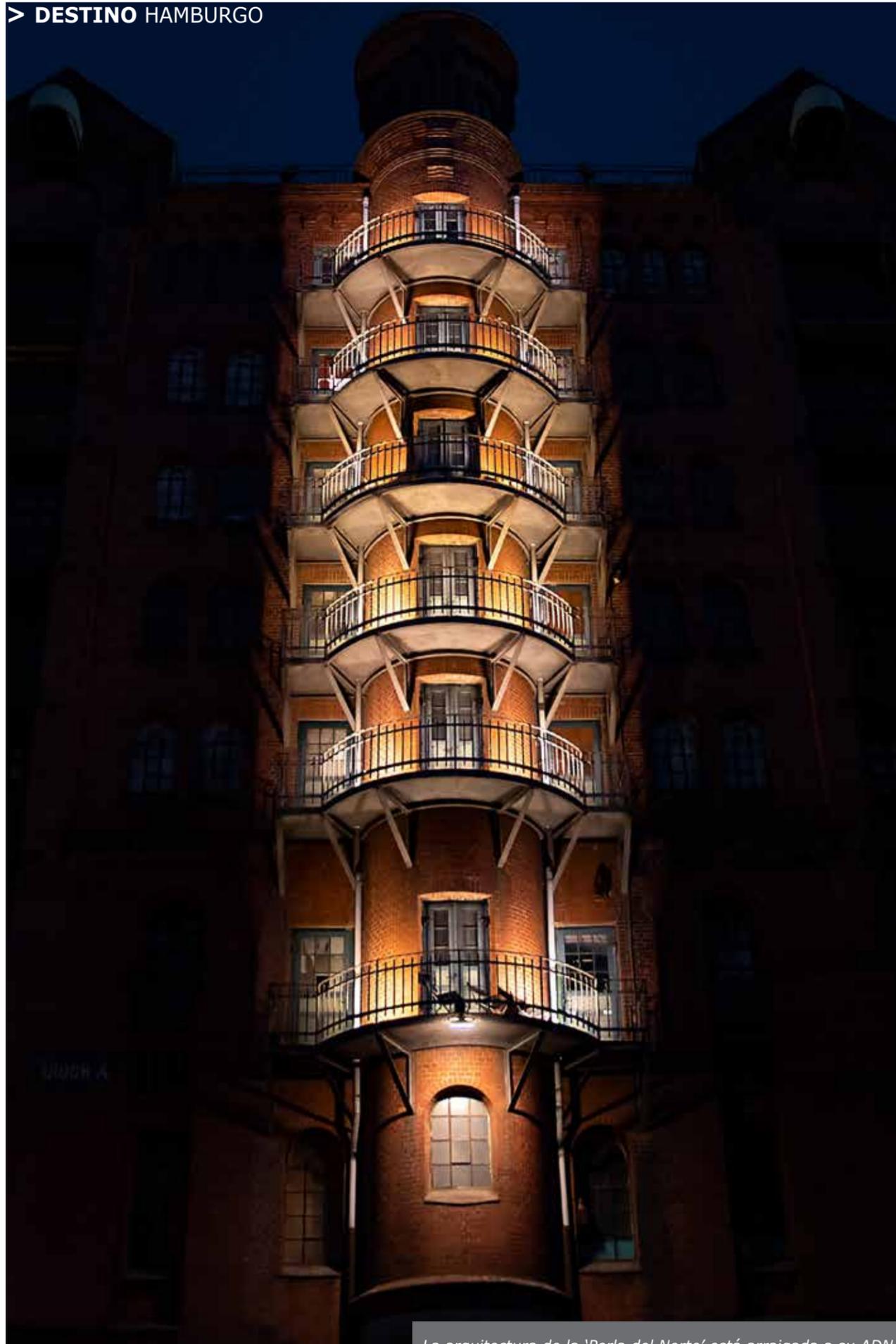


▲ Edificio en el barrio de Wilhelmsburg.
▼ Transeúnte en el barrio de Sternchanze.



▼ Detalle de la fuente del ayuntamiento de Hamburgo.
▼ Detalle de las célebres Dancing Towers.





La arquitectura de la 'Perla del Norte' está arraigada a su ADN.



Muestra del expresionismo alemán en el vecindario de Kontorhausviertel ©Oficina de turismo de Alemania.

Tomamos rumbo hacia la Estación Central de trenes, o Hauptbahnhof, que, construida a principios del s.XX, comunica a la ciudad con todo el país y con varias ciudades internacionales.

A la salida principal de la estación nos encontramos con el famoso teatro Deutsches Schauspielhaus, y luego, con la Kunsthalle, el principal museo de la ciudad con una de las colecciones de arte más importantes a nivel nacional. Sus tres edificios albergan piezas desde el período medieval hasta nuestros días. Sobresalen las obras de los genios alemanes de la pintura del s.XV y del s.XIX; muy

Hafen City ha aumentado el tamaño de la ciudad en un terreno ganado principalmente al agua

recomendable para un alto en el camino es su Café Liebermann.

¡Bienvenidos al futuro!

Hafen City, ese barrio que aumenta considerablemente el tamaño de la ciudad en un terreno ganado en gran parte al agua, tiene desde hace unos años un nuevo símbolo que se desvincula completamente del espíritu comercial de Hamburgo. Hablamos del Elbphilharmonie, el moderno

edificio que lleva la firma de los suizos Herzog & De Meuron y que apoya sus 18 pisos sobre un paralelepípedo de ladrillo que fuera el antiguo almacén de cacao Kaispeicher. En su interior comparten espacio la que dicen es la sala de conciertos con mejor acústica del mundo recubierta con más de 100.000 paneles de yeso, una sala adicional para recitales y música de cámara, y otra dedicada exclusivamente para actividades académicas; además de apartamentos de lujo y un suntuoso hotel.

Almacenes Unesco

El conjunto de edificios neogóticos en ladrillo rojo, cono-

Calle del distrito comercial de la ciudad.





Perspectiva del Ayuntamiento de la Ciudad Hanseática.

La Ciudad de las Especias o Speicherstadt, fue declarada en 2015 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco

cido como “la ciudad de las especias”, o Speicherstadt, y que fueran almacenes de todo tipo de productos de ultramar, fue declarado en 2015 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. En la actualidad un tercio de la producción mundial de alfombras se ampara en los interiores de estos monumentales recintos junto con cacao, café, té, especias, equipamiento marítimo y bienes electrónicos. Recorrer esta zona que recuerda a una Venecia post industrial es dis-

frutar de centros comerciales, culturales y de ocio.

Una tradición nocturna

Si existe un lugar en el que confluya más gente tras acabar la fiesta de los sábados, ese es el Fishmarkt o antiguo mercado de pescado de Altona. Desde el amanecer hasta el mediodía del domingo se pueden presenciar no solamente las subastas de pescado fresco, puestos de comida

donde degustar el famoso arenque del Báltico o bailar al compás de la amena música en directo; toda una tradición con la que cumplen jóvenes y mayores.

St Pauli, la cara canalla

Históricamente aquí han habitado las clases sociales más bajas, trabajadores del puerto, del matadero y de las fábricas industriales. Varios inmigrantes de distintas nacionalidades —en su mayoría turcos— han encontrado su

espacio junto a artesanos y creadores independientes contribuyendo así a la diversidad cultural del que probablemente sea el barrio más emblemático de Hamburgo.

Su fama mundial viene de tiempo atrás cuando en él empezaron a proliferar diversos prostíbulos cuyos clientes más asiduos eran marineros y pescadores procedentes de barcos de medio mundo.

Conocido como el “Barrio Rojo” —por los farolillos rojos que indicaban a los posibles clientes la naturaleza de los locales—, hoy se le considera el vecindario más “divertido” de todo el país, todo un símbolo hamburgués.

El barrio de St Pauli está considerado como la cuna del movimiento okupa en la ciudad

Durante décadas la calle Reeperbahn aunó a un sinnúmero de artesanos de la cordelería especializados en hacer los cabos de los barcos, de aquella romántica época nada queda. Ahora Reeperbahn se ha convertido en Reeperbahn, la columna vertebral de St Pauli y la arteria más popular de todo el territorio alemán. Aparte de la ingente oferta de burdeles, barras americanas, sex shops y cines porno, en sus aceras proliferan restaurantes de todo el mundo, salones de juego y los más escandalosos y divertidos bares. Sin duda, aquí se encuentra la



▲ Arquitectura industrial del Fish Market.
▼ Puente de acceso a Hafenside City.



Canal junto al ayuntamiento de la ciudad.





Estación de metro de la ciudad portuaria.

La imagen de una calavera con dos tibias prolifera en las calles de St Pauli, seña de su equipo de fútbol que juega en segunda división

fiesta más canalla, la más libertina y estrambótica, y la que ha conseguido que Hamburgo sea, según las estadísticas, el destino preferido de todos los jóvenes del país.

El mundo de la escena tiene aquí sendos representantes como el Teatro Schmidt, el Teatro Tivoli y el Operettenhaus que tanto han aportado a la música y al mundo del espectáculo. En esta ciudad nació Brahms y también la ópera más antigua de Alemania, y en ella empezó su carrera Plácido Domingo... Con cerca de 40 teatros privados Hamburgo es después de Londres la ciudad que más musicales ofrece en todo Europa.

Otras dos calles en las que

se extiende este "panorama del pecado y rebeldía", son Herbertstrase y Hafenstrase. La primera es un callejón cuyo acceso está prohibido a mujeres y menores de edad, y que presenta un continuo tráfico peatonal de hombres que se pasean frente a las vitrinas en las que, al igual que en Ámsterdam, se ofrecen las prostitutas. La segunda ha sido continuamente fotografiada por la prensa ya que en ella se encuentran varias casas en manos del movimiento okupa

desde hace varias décadas. Entre los años 60 y 80 diversos edificios fueron ocupados por este movimiento y, tras un largo y litigante proceso de negociaciones, hoy en día se mantiene la ocupación de 10 de ellos funcionando como una cooperativa administrada por los residentes. Este episodio ha consolidado a St Pauli como la "cuna del movimiento okupa", sin duda, una atracción más.

En este escenario de admirable tolerancia no sorprende encontrar en sus comercios todo tipo de artículos y souvenirs que llevan impresa una calavera y dos tibias. Se trata de la seña de identidad del emblema del barrio más

querido por todos: el FC St Pauli, el equipo de fútbol que juega en segunda división.

Los días de partido acuden miles de seguidores al estadio de Millerntor para animar a sus jugadores; toda una experiencia para quien coincida con uno de estos encuentros deportivos ya que resulta emocionante percibir en el ambiente los valores que transmite el equipo: libertad, antirracismo, antifascismo y anticapitalismo.

Esta "Ciudad Estado" es la capital europea con mayor número de multimillonarios y la que tiene la mayor renta per cápita del país

Sus colores, blanco y marrón, engalanan calles, bares y cuerpos cada fin de semana de la temporada a lo largo de un barrio que bien entiende de miserias humanas, y en el que el espíritu de lucha se encuentra fuertemente arraigado.

Si el equipo gana, la celebración se prolonga varias horas, y si pierde —que es lo más normal—, los seguidores acuden a los bares a ahogar su pena en varios litros de cerveza.

Visitar Hamburgo es encontrarse con una ciudad de contrastes en la que alternan armoniosamente pasado y presente, y en la que el extranjero consigue palpar el exquisito aire cosmopolita de esta ciudad que vive por y para el agua.●



▲ Estatua de un marinero en las cercanías del puerto de Hamburgo.
▼ Dockland, Hamburgo.



▼ Graffiti en St Pauli.
▼ Hamburgo vive por y para el agua.



SOMOS

Lifestyle Management



▲ Barrio de St Pauli.



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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

Más información:
www.germany.travel/es/





Iglesia de Santa María de los Ángeles, en Colliure.

EL ROSELLÓN EN FAMILIA

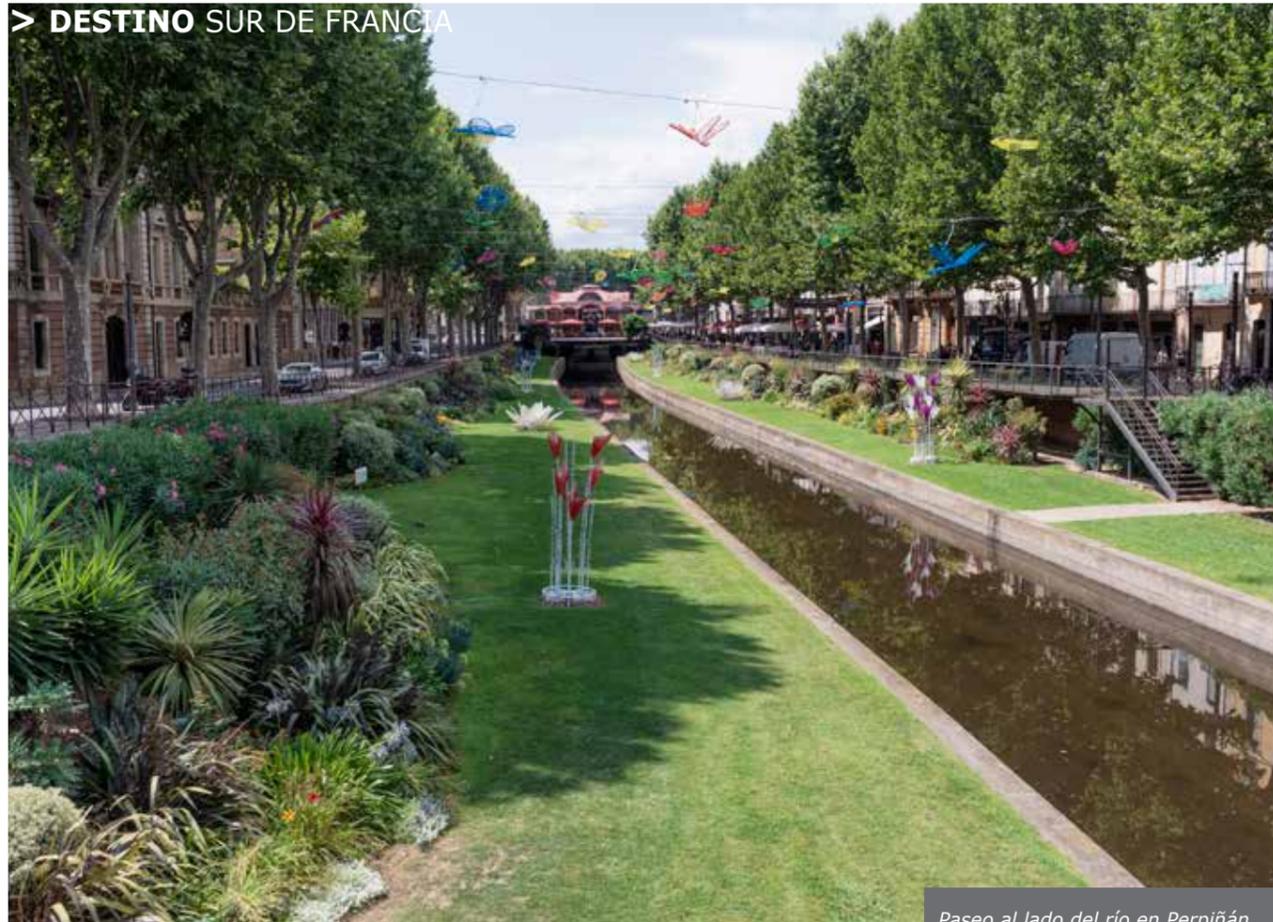
Pueblos pintorescos y esencia mediterránea
en el sur de Francia



TEXTO **YVONNE SOLÉ** / FOTOS **FÉLIX LORENZO**
www.felixlorenzo.wixsite.com/felix-lorenzo/



La zona del Rosellón, en los Pirineos Orientales del sur de Francia, ofrece un paisaje muy variado, desde el mar Mediterráneo hasta los picos pirenaicos, con ciudades y pueblos cargados de historia, monumentos, arte y una gran oferta de ocio para todos los gustos. Es el lugar perfecto para pasar unas vacaciones en familia.



Paseo al lado del río en Perpignan

La puerta de Notre Dame es la entrada al casco antiguo de Perpignan

A penas a dos horas de distancia de España, Perpignan es un excelente punto de partida para visitar diferentes lugares del Rosellón francés sin tener que recorrer mucha distancia a diario. Situada a los pies de los Pirineos y a tan solo unos kilómetros del mar Mediterráneo, Perpignan es una ciudad ideal para pasear. Fue la capital continental del Reino de Mallorca en los siglos XIII y XIV y ha conservado un extenso casco antiguo con sus bodegas en el centro histórico, casitas de colores en sus pintorescas calles y callejones que se extienden entre las orillas del río Têt y su afluente, el Basse, creando un

laberinto de calles muy agradable en el que perderse. La puerta principal de la ciudad era el Castillet, una pequeña fortaleza construida en el siglo XIV que atravesaba la muralla de la ciudad medieval y que ha sido perfectamente conservada. Sirvió como prisión hasta finales del siglo XIX, pero en la actualidad es la sede del Museo de las Artes y Tradiciones Catalanas. Desde lo alto se obtiene una excelente panorámica de la ciudad, como el edificio del antiguo cine Castillet, frente al que se formaban largas colas de españoles que acudían a ver películas de cariz político o

erótico censuradas en España durante el franquismo. Tras la ocupación francesa se añadió la puerta Notre-Dame que hoy sirve de acceso al casco antiguo. Si se viaja con niños pequeños o a los que no les gusta caminar, el trenecito turístico es perfecto para conocer Perpignan en apenas una hora, ya que pasa por los lugares imprescindibles. Dispone de audioguía en diferentes idiomas, además de versiones especiales para niños. Precisamente el recorrido empieza a los pies del Castillet y pasa por la Catedral gótica de San Juan Bautista, la plaza de la Lonja, la plaza de la República, el Palacio de los reyes de Mallorca del siglo XIII, en lo alto de

la colina llamada Puig del Rei, el barrio gitano... Si los niños están animados, se puede callejear, ya a pie, por las bonitas calles, con fachadas de colores que albergan en los bajos tiendas y restaurantes. Y si coincide que es sábado, vale la pena recorrer los puestos del mercado semanal que se celebra en la plaza de la República. En la plaza de la Lonja, en el ayuntamiento, hay que buscar la Venus del escultor francés Maillol y admirar la fachada de la casa Xanxo, uno de los edificios más emblemáticos de

Las fachadas de colores dan un aire pintoresco a la ciudad

la ciudad que alberga una exposición sobre la ciudad (la entrada es gratuita). Se puede finalizar la visita con un paseo al lado del río o acercarse hasta la estación de tren que Salvador Dalí bautizó como "el centro del mundo", aludiendo a que las mejores ideas siempre se le ocurrían mientras esperaba la llegada del tren.

El claustro de Elna

A solo 15 kilómetros de Perpignan se encuentra Elna, una pequeña localidad que se puede visitar en medio día y que no está exenta de encanto. Se puede dedicar un rato a callejear por su casco antiguo, con estrechas y pintorescas calles empedradas, tomar algo en una plaza a la sombra o visitar alguna de las galerías de arte. Sin embargo, si por algo es conocida Elna es por el claustro y la Maternidad. Situado en el pleno centro histórico, el claustro fue construido por los canónigos de la catedral y es famoso por sus esculturas



▲ Las murallas de Villefranche de Conflent.
▼ Escultura de Dalí en Perpignan.



▼ Callejuela en Colliure.
▼ Tocando cabritas en el Parc animalier de Casteil.





Puerta de entrada al casco histórico de Elna.



Paisaje lunar en las Orgues d'Ile-sur-Tet.

El casco antiguo de Elna es pequeño y pintoresco

románicas y góticas. Para conocer mejor la historia de este monumento durante la visita, el claustro dispone de un servicio de préstamo especial para familias, que consta de una tableta con un programa interactivo que cuenta las curiosidades de esta construcción en un lenguaje apto para los niños. Las guías, además, ayudan a hacer el recorrido más ameno haciéndoles buscar representaciones de animales mitológicos, como sirenas o grifos, que están escondidos en las columnas o en las paredes de piedra.

Actualmente todavía no existe ningún programa especial para niños en la Maternidad Suiza, aunque se prevé tenerlo

listo a finales de este año. Se trataría de una libreta con actividades, acertijos y test para que los pequeños visitantes puedan poner a prueba sus conocimientos tras la visita. Así, mayores y pequeños pueden aprender que la Maternidad fue creada por la enfermera suiza Elizabeth Eidenbenz en 1939 para acoger a mujeres refugiadas, muchas de ellas españolas, que se encontraban internadas en campos de concentración en el sur de Francia. Gracias a Elizabeth nacieron casi 600 niños en el castillo de Bardou, que se había habilitado para albergar a las embarazadas.

Después de una mañana dedicada a la cultura y a la historia, toca un poco de movimiento para que los pequeños disfruten. Durante la época veraniega, una de las mejores opciones consiste en acercarse hasta Torreilles, uno de los lugares que cuenta con más oferta de ocio para niños y adultos. Circuitos de karts, parques acuáticos, granjas de caballos, museos de dinosaurios, salidas en kayak, *paintball*, minigolf... la variedad es inmensa. Si la familia es de las que disfrutan con las emociones fuertes, una de las opciones más recomendables es el [Argeles Adventure](#), un parque de aventuras en los árboles, con circuitos para niños a

La bahía de Colliure con vistas al castillo Real.





Baños termales al aire libre en Fontpedrosa.

Las playas de la costa Bermeja son ideales para pasar el día

partir de los cinco años (acompañados de un adulto). A partir de los nueve años ya pueden ir solos y elegir los recorridos en función de su edad y la valentía de cada uno. Los recorridos, ubicados a una altura de entre dos y doce metros, se pueden hacer tantas veces como se quiera. Antes de comenzar, un instructor explica con detalle cómo funcionan los arneses. Además, los monitores están muy pendientes de los aventureros para que se sientan seguros en todo momento.

Y, por supuesto, para lo que prefieran una tarde más tranquila, también es posible tumbarse en la playa y relajarse ante el precioso mar Mediterráneo, en plena costa Bermeja,

hasta que se haga la hora adecuada para cenar en alguno de los chiringuitos que se montan sobre la arena durante los meses más calurosos.

Colliure, Côte Vermeille

Colliure es sin duda el pueblo con más encanto de la costa Bermeja (Côte Vermeille en francés). A tan solo 25 minutos en coche de Perpiñán, esta zona costera que abarca desde Cerbère hasta Argelès-sur-Mer es una prolongación de la Costa Brava catalana, con playas, pequeñas bahías, calas y cuevas que se extienden a lo largo de 20 kilómetros. Aquí la luz me-

diterránea se refleja en las casas de colores de sus callejones estrechos y empinados, repletos de rincones llenos de flores y con vistas al mar. A principios del siglo XX, Matisse y Derain se instalaron en esta localidad atraídos precisamente por la luz de su puerto pesquero y el colorido de sus casas que plasmarían en sus lienzos. Nació así el fauvismo, que daba protagonismo absoluto al color puro. A lo largo del "camino del fauvismo", un recorrido creado por el ayuntamiento de Colliure, se pueden encontrar reproducciones de 20 obras de Derain y Matisse en los mismos lugares en los que fueron creadas. Pero también otros artistas, como Picasso o Chagall, sucumbieron a

su encanto, por lo que a Colliure se la conoció como la *cité des peintres* (la ciudad de los pintores). El pueblo se encuentra en un enclave excepcional: una bahía de aguas cristalinas, con montañas al fondo. La original iglesia, cuya torre del campanario está asentada sobre el mar, es la que la hace destacar entre otros pueblos marineros. La Iglesia de Santa María de los Ángeles fue reconstruida por Vauban en el siglo XVII junto con la antigua villa. Justo detrás de esta se encuentra el camino que lleva primero hasta la minúscula capilla de San Vicente y después hasta el faro. Desde este punto la vista de Colliure es de postal. Se puede apreciar el agua transparente del mar, las playas, el

El barrio pescador de Moré alberga las calles más hermosas de Colliure

castillo real, el fuerte de San Telmo y, al fondo, las montañas. Después de callejear por el barrio de Moré para conseguir imágenes muy *instagrameables*, es recomendable dejarse tentar por la gastronomía local, en la que los mejillones y las anchoas son las propuestas más típicas, aunque cualquier plato a base de pescado fresco será un acierto. Las mejores vistas de la zona hay que buscarlas en el Castillo Real, una fortaleza muy bien conservada o, ya más alejado, en el Fuerte de San Telmo, a media hora a pie por un camino que discurre entre viñedos.

Un paisaje lunar

Para los que busquen una excursión diferente, las Orgues son su



▲ Calle de Villefranche de Conflent.
▼ Diversión en el el parque Argeles Aventures.





Camino hacia la playa de Torreilles.

Les Orgues es un lugar único en Francia, con columnas esculpidas por los elementos atmosféricos durante siglos

destino. Se trata de un lugar único en Francia: un yacimiento de columnas naturales (llamadas chimeneas de hadas) hechas de arena y arcilla que han sido esculpidas durante miles de años por la erosión causada por la lluvia. Por eso son extremadamente frágiles y su exposición a las tormentas y el viento las sigue moldeando día a día, haciendo que cambien de aspecto. Desde el *parking* hasta la entrada hay que recorrer unos 800 metros a pie, por un sendero en el que aparecen esculturas de hierro en forma de curiosos animales. Rodeado de una frondosa vegetación, el yacimiento invita a explorar todos los rincones de estas chimeneas que alcanzan una altura de unos diez metros. Nos parecerá que estamos en un esce-

nario de película, en un desierto o incluso en la luna. Los niños se divertirán buscando formas de animales y caras excavadas en las rocas. Las visitas pueden hacerse por libre o con guía y duran aproximadamente 1 hora y media. Si se visitan en verano es importante llevar agua, protección solar y gorro o sombrero, pues no hay apenas sombra bajo la que protegerse. <http://orgues.netinfo.pro/>

En plena Edad Media

En un marco incomparable, a los pies del macizo del Canigó,

enclavado entre montañas y arropado por la confluencia de los ríos Têt y Cadí se encuentra Villefranche de Conflent. Denominado uno de los pueblos más bonitos de Francia, este pequeño núcleo de tan solo 200 habitantes está rodeado de murallas y el tiempo parece haberse detenido en plena Edad Media. Consta de dos calles paralelas empedradas por las que el agua circula en una especie de acequia y en las que artesanos de todo tipo muestran sus creaciones. Su iglesia románica, dedicada a San Jaime, es de la misma época en la que se fundó la ciudad, en el año 1092. Mucho más tarde, en el siglo XVII, el ingeniero Vauban fortificó Villefranche, transformando las murallas originales, añadiendo otro nivel y cubriéndolo con un

techo de pizarra. Este cambio es el que le valió la catalogación como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Las murallas son visibles, así como el Fuerte Liberia, que está conectado a la ciudad por una escalera subterránea, conocida como las de los 1.000 escalones, aunque en realidad tiene poco más de 700. El fuerte domina el pueblo a una altura de unos 150 metros y

La ciudad medieval de Villefranche no ha cambiado desde que fue fortificada en el s.XVII

sirvió como prisión para los envenenadores de Luis XIV y para las mujeres que eran acusadas de utilizar magia negra.

El Versalles subterráneo

En las afueras de Villefranche se pueden visitar unas de las cuevas más bonitas de Francia para ver con niños, las llamadas **Grottes de Canalettes**. Descubiertas por casualidad en 1951, son conocidas por su belleza como el Versalles subterráneo, lo que les ha valido la clasificación como Patrimonio Mundial de la Unesco. La visita suele durar una hora aproximadamente, aunque depende de lo que nos entretengamos admirando las diferentes salas y sus estalactitas y estalagmitas y los lagos, todo ello convenientemente iluminado para hacer la experiencia aún más mágica si cabe. El espectáculo de luz y música en la sala más grande supone una agradable sorpresa. La ruta se hace a pie y sin guía y, a diferencia de otras cuevas, está permitido tomar fotos. Dado que



▲ Vistas de Colliure desde el faro.
▼ Cuevas de Canalettes en Villefranche.



▼ Casa colorida en el barrio de Moré, Colliure.
▼ Detalle del chiringuito L'Ovalie beach.



La bahía de Colliure.





Villefranche de Conflent.

la temperatura en el interior es fresquita (unos 14 °C) conviene ir preparado con calzado cerrado y alguna prenda de abrigo.

Animales en la naturaleza

Para los que prefieran las actividades al aire libre, muy cerca de Villefranche, en Casteil, es recomendable dedicar como mínimo una mañana o una tarde al **Parc Animaler**, una suerte de zoológico en el que se pueden conocer animales como renos, lince, camellos, ciervos, papagayos, tortugas, puercoespines, chinchillas, walabíes

(un tipo de canguro pequeño), osos, emús... Los niños podrán ver a determinadas horas cómo se les da de comer a algunos, como a los lobos, los leones o los osos. El parque tiene como peculiaridad que está ubicado en plena naturaleza, a una altitud entre 800 y 1.000 metros, por lo que para observar a los animales se debe seguir un camino de tierra, como si de una pista forestal se tratase que nos lleva hasta los rincones en los que se encuentran cada una de las especies. Es recomendable llevar calzado cómodo, agua y

protección solar, pues hay algunas zonas muy soleadas. Después del paseo los niños pueden acariciar las cabritas y los conejos, jugar en la zona infantil o hacer un picnic en el área habilitada para ello.

Baños termales

Como colofón al viaje una magnífica idea es acercarse hasta uno de los numerosos baños termales que existen por la zona.

Los baños de Santo Tomás, en Fontpedrosa, tienen como peculiaridad su fantástica ubi-

cación en un valle, a 1.150 metros de altura y rodeados de cimas.

Ya el camino hacia allí es relajante, con una carretera que serpentea entre montañas y que discurre en ocasiones en paralelo a la vía del famoso tren amarillo (Train Jaune) aunque a diferente altura, por lo que a veces se pueden atisbar los vagones amarillos y adivinar el precioso paisaje del que disfrutan sus pasajeros. Para relajarse en las tres piscinas al aire libre ali-

El agua sulfurosa que sale de la montaña se utiliza para alimentar los numerosos baños termales que hay en la zona

mentadas con agua termal sin tratar que sale a 58 °C de la montaña (en las piscinas la temperatura desciende hasta unos agradables 37 °C), hay que ir bien equipado: chanquetas, toalla y bañador. Por motivos de higiene no están permitidos los bañadores anchos para los hombres, aunque allí mismo se pueden alquilar unos ceñidos por un precio simbólico. La entrada en la parte exterior está permitida a niños e incluso a bebés, por lo que se puede gozar en familia de este espacio. En cambio, la parte interior está reservada a mayores de 12 años, y cuenta con hammam, sauna, spa y vaporarium, además de masajes. El agua termal es sulfurosa, bicarbonatada, rica en flúor, sílice y oligoelementos por lo que está indicada para todo tipo de pieles. Además, posee una acción analgésica, descontracturante, anti-alérgica y cicatrizante. ●



▲ El azul de las casas y del mar destaca en el barrio de Moré en Colliure .
▼ Ventanas de colores en un pueblo de la costa Bermeja.



> DESTINO ROSELLÓN (FRANCIA)



▲ Vista sobre el claustro de Elna.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO ORGANIZARSE CUANDO SE VIAJA CON NIÑOS

Viajar en familia y que todos los miembros de esta queden satisfechos siempre supone un reto. Es importante combinar las actividades que les gustan a los pequeños y las preferencias de los adultos para que todos acaben contentos. En nuestro recorrido hemos mezclado un poco de cultura e historia con propuestas acordes a los gustos infantiles/adolescentes. Dado que la oferta de la zona es realmente potente solo habrá que preocuparse de planificar bien los días y combinar las actividades, según los gustos de cada uno.

DÓNDE COMER

—En **Perpiñán**, el restaurante **La Guingette du Jean** sirve comida mediterránea, como bacalao gratinado al ajo, brocheta de pato, pluma ibérica o brazo de gitano (receta de la abuela del propietario) e incluso se atreven a versionar platos tradicionales

españoles, como el gazpacho (que aquí se sirve con helado de albahaca). Las raciones son generosas y de buena calidad. Es recomendable reservar con antelación. (1, rue de la Tonnelerie. Perpiñán)

—En **Torreilles**, al lado del mar, sobre la arena, se encuentra **L'Ovalie Beach**, uno de los chiringuitos más chic a los que hay que ir como mínimo una vez. Sirven comida francesa y mediterránea en un ambiente decorado con gusto. Buen sitio para cenar viendo la puesta de sol con magníficas vistas a la playa de Torreilles. (Plage Centrale, Torreilles)

—**Les Templiers en Colliure**, es uno de esos establecimientos que forman parte de la historia de la ciudad. Aquí acudían pintores como Matisse o Degàs a tomar algo. Usaban sus dibujos como moneda de cambio, por lo que gracias a este trueque el restaurante es casi una galería de arte, con sus tres plantas lle-

nas de obras originales. El pescado fresco, los mejillones y especialmente las anchoas son el fuerte de este restaurante, que también cuenta con hotel. (12 quai de l'Amiraute, Colliure)

DÓNDE ALOJARSE

Hotel Mas de Arcades. Es un Holiday Inn que queda a pocos minutos en coche del centro de Perpiñán. Dispone de piscina, habitaciones amplias y confortables, aparcamiento privado y un restaurante con menú diario con muy buena relación calidad-precio. El desayuno se puede tomar en la terraza cubierta con vistas a la piscina. 840 Avenue d'Espagne Mas de Arcades, Perpiñán.

MÁS INFORMACIÓN

En la web se puede encontrar todo tipo de información relativa a actividades, alojamientos y visitas interesantes

www.turismo-pirineosorientales.es

aseet.es

aseet
ESPAÑA

ASOCIACIÓN
DE EJECUTIVAS
DE EMPRESAS
TURÍSTICAS

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.



LA SIBERIA EXTREMEÑA

UN TESORO ESCONDIDO



TEXTO PILAR ORTEGA / FOTOS TURISMO LA SIBERIA EXTREMEÑA
Ppm76.ortega@gmail.com



Los 11 municipios integrados en la Reserva de la Biosfera de La Siberia de Extremadura esconden un tesoro en el que tienen cabida el ocio, el patrimonio cultural, las actividades al aire libre, la naturaleza, la gastronomía y, sobre todo, la desconexión.



Zona de pastos de la Siberia extremeña.

La Siberia extremeña está integrada por 11 bonitos pueblos que brindan ocio y mucha desconexión

Reconocida como Reserva de la Biosfera en 2018, La Siberia extremeña poco tiene que ver con Rusia. Ni hace tanto frío ni es tan árida. Quizá su nombre deriva de lo apartada e incommunicada que ha estado la región durante siglos. Aquí el paisaje ha sido modelado por la naturaleza, pero también por sus gentes, al igual la lana de las ovejas merinas que han pastado por estos campos durante miles de años era transformada por las mujeres de la comarca.

El visitante que llega a la Siberia extremeña descubre colinas de bosques tupidos, dehesas, olivares, llanuras de pastos y agua, mucha agua, la que aportan los ríos Zújar,

Guadalupejo, Estena y Guadiana, además de sus cuatro embalses: Cíjara, García de Sola, Orellana y La Serena, que la convierten en la comarca con más costa interior de España.

Los 11 pueblos que conforman la comarca están repartidos por las 155.000 hectáreas de la Reserva de la Biosfera. Son municipios que han sabido conservar la esencia cultural de esta tierra, que también cuenta con yacimientos como el dolmen de Valdecaballeros

o las pinturas rupestres de Risco, puentes medievales, iglesias y ermitas mudéjares, kilómetros y kilómetros de sendas de interés para recorrer, los mejores miradores y escondites para la observación de aves, opciones para la pesca deportiva y numerosos deportes en la naturaleza.

Tienes la posibilidad de disfrutar aquí de la berrea en otoño, acercarte sin miedo a sus colmenas y llevarte a casa miel pura recogida por ti. Te puedes convertir en pastor por un día, aprender a encontrar (iy cocinar!) sus muchas setas comestibles y recobrar energía con alguno de sus platos típicos, como el escarapuche de Peloche, la caldereta de cordero o los dulces tradi-

cionales regados con miel.

Te proponemos algunas experiencias que puedes disfrutar en una escapada turística por esta increíble Reserva de la Biosfera. Recuerda que está a sólo dos horas de Madrid y que la mayoría de las actividades son gratuitas. Atrévete.

Reconocida como Reserva de la Biosfera en 2018, su nombre deriva de lo apartada que ha estado la región

Fiesta de la Trasterminancia

El próximo 13 de noviembre se celebra este encuentro festivo que tiene como objetivo promover la ganadería autóctona extensiva tradicional, poniendo en valor las cañadas reales a través de una ruta entre Tamurejo y Siruela, descubriendo comidas pastoriles, dulces autóctonos y canciones centenarias.

Con un recorrido por la Cañada Real de las Merinas de nueve kilómetros y medio, atravesarás espacios naturales donde se puede disfrutar del magnífico ecosistema de dehesa y de humedales de la comarca de La Siberia. Estarás acompañado, durante la ruta, por ejemplares de la oveja merina negra, la cabra verata y la retinta extremeña, especies en peligro de extinción que tienen su mayor cabaña en La Siberia.

Otras fiestas tradicionales

También puedes programar



▲ Distintas especies de plantas coloristas componen la variada flora de La Siberia Extremeña.



Zona boscosa.



Disfrutando de una bella puesta de sol.

otras fechas y descubrir celebraciones tan singulares como la fiesta de La Jara en flor, en abril, o cualquiera de sus celebraciones tradicionales (los diablucos en Helechosa de los Montes, los danzantes de Pe-loche, los danzadores de Garbayuela...). Estas fiestas constituyen un pasaporte directo a una Extremadura tan desconocida como apasionante.

Astroturismo y berrea

Las buenas condiciones meteorológicas y la escasa contaminación lumínica hacen de La Siberia extremeña un lugar ideal para el astroturismo. Te proponemos acercarte al mirador celeste de Helechosa de los Montes. Y

Bosques tupidos, dehesas, olivares, llanuras de pastos y agua, mucha agua... son sólo algunos de los tesoros de La Siberia

si lo haces en otoño, la banda sonora la ponen los ciervos y gamos en época de celo, berreando y roncando en un espectáculo salvaje que realmente impresiona. Además, puedes alojarte en Helechosa de los Montes en Las tres Peñas y desayunar sus riquísimas migas siberianas con tasajo, pimientos secos fritos y miel de la comarca.

Avistamiento de aves

La Reserva de la Biosfera de

La Siberia cuenta con una variedad de hábitats y más de 170 especies diferentes que resultan muy apetecibles para quienes aman el "birding", ya que existen numerosas opciones para la observación de las aves en plena libertad, tanto de forma autónoma, como guiados por empresas especialistas.

En otoño te recomendamos recorrer las mejores zonas de avistamiento de los grandes grupos de grullas (comederos y dormitorios) que, junto a gansos y otras aves, llegan cada año del frío centro y norte de Europa en busca de tierras más cálidas para su invernada. Una exhibición vistosa y escandalosa que te

La comarca con más costa interior de España.





Avistamiento de aves.

conecta con la naturaleza en estado puro.

Navegar en Extremadura

La Siberia es la comarca con más costa dulce del país. Las orillas de sus playas y zonas de baño fluviales se convierten en otoño en el comienzo de aventuras de las de verdad. Recorre en kayak, lancha o piragua el embalse de García de Sola y llega remando al misterioso dolmen de Valdecaballeros. A la vuelta puedes desembarcar directamente en La Barca del Tío Vito, un restaurante a pie de agua con impresionantes vistas en donde te servirán el tradicional escarapuche de Peloche y unas buenas chuletas de lechal siberiano.

Con cuatro embalses (Cijara, García de Sola, Orellana y La Serena), es la comarca con más costa interior de España

A por setas

No olvides cesta y navaja. Las setas son una de las riquezas más apreciadas de la Reserva de la Biosfera de La Siberia. Los muchos y diferentes ecosistemas favorecen cientos de especies y los guías de la comarca te enseñarán a encontrarlas, identificarlas y hasta cocinarlas. En 2021 se celebra, en Castilblanco, la cuarta edición de Mycosfera, unas

jornadas de turismo gastronómico consolidadas en torno al níscolo.

La Feria cuenta con diversas actividades como rutas micológicas con recogida de setas, exposición y muestra micológica, degustación de platos realizados con níscolos, conferencias sobre emprendimiento y desarrollo en el medio rural, cocina en vivo con productos locales, talleres para elaboración de quesos, miel y cervezas artesanales, catas de vino y aceites, etc.

Además, los días 20 y 21 de noviembre, la Sociedad Micológica de Extremadura celebra este año en la Reserva de la Biosfera de La Siberia (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes y Villarta

de los Montes) su 40 aniversario con actividades abiertas y gratuitas (con reserva): rutas guiadas, senderismo micológico, visitas culturales, exposición de setas o charlas micológicas.

Comerse La Siberia

Escarapuche, caldereta de cordero, migas, ajoblanco, guiso de liebre o sus quesos, miel y dulces típicos y diferentes en cada uno de sus 11 municipios. En Herrera del Duque pásate por La Mari-

En el entorno se encuentran el dolmen de Valdecaballeros, las pinturas rupestres de Risco, puentes medievales, ermitas mudéjares, etc.

na (con un solete Repsol), no te pierdas el escarapuche del Mesón la Quinta Rueda, el menú del día del restaurante Carlos I o los buenos churros "regordos" mañaneros de la churrería Since 1996. Prueba las sepulturas, magdalenas de cajón o chaquetías de La Casa de los Dulces o las canelillas de La Extremeña; llévate a casa un queso de la Quesería Los Nogales y no vuelvas sin probar el pan artesano que se hace en el municipio.

En Puebla de Alcocer puedes comer en La Huerta después de pasar a por un queso de vaca Utrero (único en Extremadura) de Tamurejo, no puedes volver sin los bodigos o el pan de la hermana Antonia, en Villarta de los Montes te esperan los platos más tradicionales en El Andaluz



▲ Trasterminancia en la Reserva de la Biosfera.
▼ Apicultor cuidando las colmenas de abejas.





▲ Bosque de ribera junto al río Guadalupejo.
▼ Mirador de Helechosa de los Montes.



y los mejores bollos de chicharrón y candelillas en El Chorro, las mermeladas artesanas Glasai las elabora Victoria en Valdecaballeros... El recetario siberiano es sencillo, pero cuenta con productos bien elaborados y de altísima calidad. ¡Descúbrelos!

Huellas prehistóricas

Pinturas y dólmenes prehistóricos, castros, necrópolis, castillos... El ser humano ha dejado su huella en estas tierras desde hace miles de años. El dolmen y castro de Valdecaballeros son dos de sus vestigios más antiguos, como las pinturas rupestres de Risco, Peloché o Fuenlabrada de los Montes. La ciudad romana de Lacimurga fue antes centro urbano prerromano y permaneció habitado hasta la Edad Media. Dos castillos

Hay 34 rutas senderistas señalizadas de todas las características y con diferentes dificultades

“vigilarán” tus pasos, los de Herrera del Duque y Puebla de Alcocer. Además, no dejes de visitar el interesante legado mudéjar de iglesias y ermitas repartidas por los pueblos de la reserva.

Sendas por todos los lados

Desde la vegetación exuberante de la senda garganta de los Acebos a la raña de los Lobos, con monte bajo. Si quieres buenas vistas, una senda te llevará al mirador en Pretura del Benzaire.



▲ Los diablucos de Helechosa de los Montes.
▼ Danzaores de Garbayuela.



▼ Danza típica de esta comarca extremeña.
▼ Detalle de uno de los trajes típicos.





Los paisajes son un auténtico disfrute para la vista.

Tú eliges, hay 34 rutas senderistas de todas las características y diferente dificultad señalizadas! Déjate asesorar por nuestros guías o encuentra tu propio camino.

Ruta de los miradores

Sin duda, la opción que te ofrece más libertad para recorrer todos los rincones de La Siberia es el coche. La reserva se encuentra al noreste de la provincia de Badajoz y su red de carreteras permite recorrerla cómodamente en moto o coche.

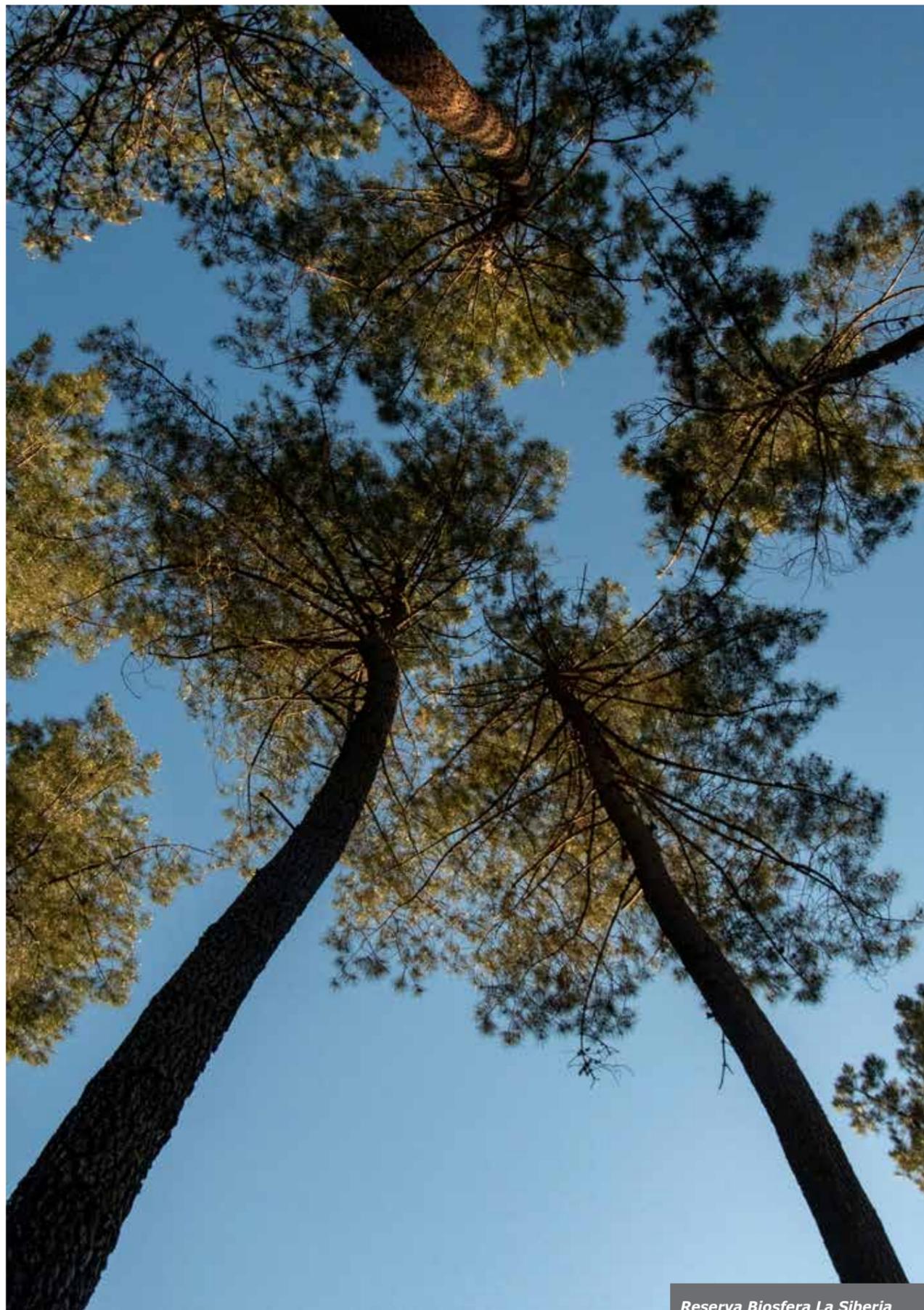
Las carreteras N-502 y la N-430 vertebran el territorio de la reserva de la biosfera. Tienes a tu disposición 16 miradores repartidos por toda la reserva para disfrutar de los mejores paisajes. Además, dos miradores están especialmente indicados para ver y oír la berrea del ciervo.

Deporte en la naturaleza

Lánzate a la aventura de La Siberia en piragua o bien deja que te lleven en un paseo en barco. Practica el paddle surf y relájate después en alguna de las playas de costa dulce de la reserva. Descubre sus rincones en paseos a caballo o en rutas 4x4. Practica BTT o inscríbete en su ya clásico raid anual de aventura. El turismo activo es una de las mejores excusas para acercarse a este territorio.

Calendario de otoño

Todos estos planes y muchos más los podrás contemplar en www.la-siberiabiosfera.com. Un completísimo calendario que, de octubre a diciembre, combina propuestas de las pequeñas empresas de ocio y turismo de la zona y actividades promovidas por los municipios o el CEDER La Siberia.



Reserva Biosfera La Siberia



▲ Alojamiento Rural Balhondo.
 ▲ Casa Rural El Portezuelo.
 ▲ Casa Rural Albahaca.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La Siberia está situada en el extremo noreste de la provincia de Badajoz y limita con las provincias de Ciudad Real, Toledo y Cáceres. En coche, y desde Madrid, hay que tomar la autovía A-5 hasta Talavera de la Reina y continuar después por la Nacional 502. En total, 250 kilómetros.

DÓNDE DORMIR

Alojamiento Balhondo Open Village. Av. de la Constitución, 11. Puebla de Alcocer

Este hotel rural de 4 estrellas brinda un entorno tranquilo e ideal para desconectar de la rutina. Cuenta con ocho habitaciones de diferente categoría y se encuentra en un lugar ideal para la práctica del alistamiento de aves, realizar senderismo por las dehesas y olivares cercanos, vivir las tradiciones de la comarca y sus pueblos, pescar o bañarse en uno de los pantanos que rodean el pueblo.

Alojamiento Rural El Portezuelo. Fuenlabrada de los Mon-

tes. Catalogado como cuatro estrellas, se encuentra en mitad de la dehesa, en Fuenlabrada de los Montes. Sólo tiene tres habitaciones pero cuenta con grandes espacios comunes y zona de aparcamiento. La casa se ubica en una finca de 11.000 metros cuadrados, donde también se organizan eventos. También organiza para sus clientes rutas de senderismo, paseos a caballo, jornadas micológicas y rutas en quad.

Alojamiento Rural Albahaca Villa. Plaza de la Concordia, 6. Herrera del Duque. Con categoría de 4 estrellas, sólo tiene capacidad para 9 personas. La casa está a 5 minutos a pie del centro de Herrera del Duque, muy cerca del castillo de la localidad. Los huéspedes disfrutan de excelentes vistas desde las habitaciones y de un patio encantador y un jardín para descansar y relajarse.

DÓNDE COMER

La Barca del tío Vito. (Ctra. Puerto Peña, Km. 3. Pelosche).

Situado en una de las orillas del embalse de García de Sola, este restaurante tiene vistas inmejorables del Cerro de la Barca. Es imprescindible probar el escarpuche, un plato tradicional de Pelosche, y sus chuletas de cordero siberiano. Este tradicional establecimiento sigue perteneciendo a la familia del tío Vito y es un espacio ideal para disfrutar de la playa fluvial de Pelosche.

La Marina (C/ Carrera, 93. Herrera del Duque). Es muy aconsejable para tomar unas deliciosas tapas. Está distinguido con un 1 solete Repsol.

Carlos I (C/ Comendador Arias Pérez. Herrera del Duque). Ofrece un excelente menú del día. En la misma calle, también se encuentra Paco's, donde podrás probar sus tortitas de masa de pan frita para acompañar con miel siberiana.

La Huerta (Ctra. Costuera-Nava, 5). Cocina tradicional y menú del día con una excelente relación calidad-precio.



Vista desde el castillo.



Cementerio.

Calatrava

Tierra de volcanes

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



La reciente actividad vulcanológica en La Palma nos hace pensar que los volcanes en España solo existen en las Islas Canarias. Pero no es así. Por ejemplo, en la provincia de Ciudad Real hay más de trescientos distribuidos en sus comarcas, aunque se considera un territorio dormido debido a que la última erupción ocurrió hace unos 6.000 años.

En Granátula de Calatrava, un paraje de silenciosa belleza que forma parte de los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava y Pozuelo de Calatrava, se encuentra el volcán Columba.

En el cerro de Alacranejo se alzan las impresionantes ruinas del Sacro Convento y el Castillo de Calatrava la Nueva. La fortaleza, que fue edificada en el siglo XIII con materiales procedentes del volcán, se recorta sobre el cielo manchego dominando el paso estratégico de La Mancha a Sierra Morena.

Los caballeros calatravos construyeron una auténtica ciudad fortificada de 45.000 metros cuadrados, para ser la sede de la Orden y para defender sus propiedades de los musulmanes, que ocupaban el cercano castillo de Salvatierra.

Hoy se pueden recorrer sus caminos, las dependencias del castillo para los artesanos, patios, torres, escaleras y el aljibe. Además el convento conserva una gran puerta con un rosetón, la sala capitular, el refectorio, las cocinas y las bodegas.

La vista del cielo y los cipreses de su cementerio nos hace olvidar que aquí hubo una tierra de volcanes. ●



Portada del convento.

Impresionante terraza de la suite.



La prestigiosa urbanización de Sotogrande, en la provincia de Cádiz, cuenta ahora con un resort de 5 estrellas que, además de ser el buque insignia de la cadena Accor en la Costa del Sol, se ha presentado en sociedad como un “cortijo revolucionado” que entiende el lujo como algo desenfadado y sin estridencias.

SO/ SOTOGRADE *El Cortijo revolucionado*



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**
FOTOS **ALTUM**
www.altum.es



Una de las 36 elegantes suites.

Resulta más que interesante el término "cortijo revolucionado", y aunque al principio muchos tendemos a asociarlo a la ruptura del concepto de este tipo de expresión arquitectónica andaluza, basta con llegar a este refugio de exclusividad que es Sotogrande para comprender que lo que se ha hecho en este hotel es tomar distancia de la rigidez, del clasicismo y de lo tradicionalmente entendido como "políticamente correcto" en un hotel de alto standing que ha sabido mantener la esencia de un cortijo con toques de vanguardia y con la comodidad del siglo XXI.

La cadena francesa Accor, se ha empeñado que el debut de la marca SO en el sur de Europa con este resort consiga olvidar estos conceptos del pasado para dar paso a unos aires de cómoda sencillez y cercanía contemporánea dominados por la frescura y la naturalidad, que en muchos casos, acarician la espontaneidad, algo que en los tiempos que corren parecía haberse esfumado.

Aunque sabía de la importancia que se había dado a la moda en toda la atmósfera del complejo, debo reconocer que la primera toma de contacto con el hotel, más allá del idílico entorno en el que se encuentra, fue la fuerza, el color y la asimetría estética y de patrones de corte de los uniformes del personal y también el atrevimiento de las telas que lucen tapicerías y cojines, o incluso los papeles de pared de las zonas comunes. Sin duda, ese criterio estético nada habitual se traduce como una lograda irreverencia que destila eso que en SO llaman "lujo rebelde" y que gana adeptos y aplausos por no responder a cánones establecidos: todo un punto diferencial con respecto a cualquier otro hotel de esta categoría.

So/ Sotogrande es un hotel con personalidad que a nadie deja indiferente. Si en otros destinos esta marca ha trabajado con diseñadores de primer orden mundial, en España la elegida ha sido Dolores Cortés, la reconocida diseñadora referente del sector



Acceso al MIXO VVIP.

HI-SO, situado en la zona de la piscina y con un ambiente relajado, presenta una carta basada en comidas al aire libre con una especial herramienta: su espectacular barbacoa de leña de metros interminables.

Además, los huéspedes también podrán disfrutar de encuentros vibrantes en el SOCIAL-CLUB, el lugar preferido por los lugareños para disfrutar de las panorámicas vistas al campo de golf; MIXO, el bar moderno y divertido del hotel que combina alegría y elegancia; MIXO VVIP elegante e íntimo bar perfecto para fiestas y eventos privados o SOCIETY, el restaurante de alta cocina. En resumen, todos los restaurantes se han centrado en utilizar productos locales par ofrecer nuevas interpretaciones de los favoritos tradicionales.

En medio de los exuberantes jardines por los que corre la brisa mediterránea a lo largo de nueve hectáreas se encuentra el centro de bienestar y spa cuyos tratamientos para mente y cuerpo, e inspirados en los avances científicos más transgresores, pretende convertirse en todo un referente de cosmética y salud en la región. Existen ocho salas de spa en la que se emplean terapias naturales, tres cabinas de tratamientos, Crioterapia, Flotarium y Fisioterapia. Cuenta con piscinas termales, hamman, áreas de relax y meditación y un gimnasio de última generación de 1000 metros cuadrados.

El hotel cuenta con cinco piscinas, una de ellas cubierta, las otras y dependiendo de su ubicación, miran hacia el este sobre el campo de golf hacia el Mediterráneo, hacia el sur de cara a Gibraltar y hacia el oeste sobre una de las reservas naturales más grandes de Europa donde impresionantes alcornoques han sido productores de corcho durante siglos.

Un sinfín de actividades

El complejo es un lugar abierto a todos

baño y participe en algunas de las pasarelas más importantes como la semana de la moda de Madrid y la de Miami. Para Dolores Cortés ha representado todo un reto diseñar el uniforme de los empleados, el emblema del resort y otros elementos distintivos.

Sofisticación andaluza

No cabe duda, este hotel con énfasis en lo saludable y de claro corte cosmopolita ha sabido elevar el estilo de vida andaluz a unos niveles de sofisticación completamente internacionales con mucha rebeldía. Sus 152 habitaciones (36 de ellas suites) están divididas en diversas tipologías y poseen terraza y balcón, casi todas con grandes ventanales.

Respecto a su oferta gastronómica, cuenta con seis restaurantes y bares, y en todos ellos han sabido ejecutar una fusión extraordinaria de lo foráneo con productos nacionales, y sobre todo, representantes locales de gran calidad y frescura.



Piscina de So/Sotogrande



El moderno y divertido MixoBar.

donde los residentes de Sotogrande y los que vienen de otros lugares siempre son bienvenidos con familia y amigos. no solamente cuenta con algunos de los campos de golf más preciados de Europa sino que además cuenta con tenis, pádel, vela, senderismo y ciclismo, así como deportes internacionalmente exclusivos como el polo y la equitación, es pues la base de un sinfín de actividades para todas las edades.

Enfoque sostenible

Desde hace varios años el grupo Accor sigue una estrategia de sostenibilidad ambiental en sus hoteles y, por supuesto, en todo el recorrido del cliente. Eso es palpable en So/Sotogrande: desde el material sostenible de las llaves de las habitaciones, en la posibilidad de cambiar o no las toallas según las propias necesidades, o en la apuesta que hacen sus restaurantes enfocada a una alimentación sana y con un marcado acento local, o incluso en los jardines donde el paisajismo se planteó para que todas las plantas fueran autóctonas del lugar. ●

www.so-sotogrande.com

Piscina termal del Spa.





HOTEL BLESS IBIZA
Hedonismo azul

Ubicado en Cala Nova, en el municipio de Santa Eularia des Riu, este alojamiento fusiona la alta gastronomía, la belleza del entorno, sus servicios exclusivos y una puerta mágica al mar

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



Situado en una de las calas más bonitas de Ibiza, bajo un cielo que se confunde con un mar azul traslúcido, el Hotel Bless Ibiza es el alojamiento perfecto para dejarse mimar por una exquisita propuesta de servicios, entender la isla de una manera singular, degustar los mejores sabores de las Baleares y disfrutar de atardeceres irrepitibles y vistas de postal desde la "infinity pool" (también azul) de su última planta.

Se encuentra exactamente a pie de playa de la deliciosa Cala Nova del municipio de Santa Eularia des Riu, entre un océano de pinos mediterrá-

neos y pequeños espacios rocosos que aportan más belleza, si cabe, al entorno. Hay un acceso privado al mar, una puerta mágica que sitúa al cliente frente a la naturaleza de esta isla balear, mecida por la brisa del mar y redescubierta por todo tipo de públicos. Porque Ibiza, hay que decirlo, es un destino concebido para todos sin distinción y no sólo, basta de clichés, para jóvenes que aman las fiestas y el alcohol.

Martín Berasategui en Ibiza
Además de su privilegiado entorno y



▲ Sala de tratamientos.



▲ Vista de Cala Nova desde las habitaciones.



▲ Piscina infinita. ▼ Interior del Magness Spa.



su amplia gama de servicios, una de las grandes bazas de Bless Ibiza es la propuesta gastronómica de Martín Berasategui en Etxeko, un concepto de alta gastronomía que ha sido acogido por los huéspedes con los brazos abiertos, al estar basado en los aromas del Mediterráneo, eso sí, con una evocación a San Sebastián, la patria chica del chef.

Por eso, Martín Berasategui apuesta en el Hotel Bless Ibiza por hacer, con las materias primas del Cantábrico y el Mediterráneo, deliciosos bocados gourmet que son todo un placer para los sentidos, no sólo el gusto, sino también la vista y el olfato. No en vano estamos ante un cocinero galardonado con 12 estrellas Michelin, junto a su excelente equipo. Una propuesta que se puede disfrutar a la carta o mediante un exquisito menú degustación.

Sabores japoneses y mexicanos

Lógicamente, el hotel Bless Ibiza ofrece muchas más opciones gastronómicas. ¿Qué tal si nos subimos al Rooftop y degustamos una cena de altura y descubrimos otros tonos de azul y nuevos sabores japoneses fusionados con atrevidos sabores mexicanos? Y, además, con música de jazz en vivo y disfrutando de una de las vistas más espectaculares de Ibiza junto a la iluminada EPIC Infinity Lounge, seguramente la piscina más "instagrameable" de la isla. También existe la opción de descubrir una deliciosa carta de cócteles y sorprenderse con los Blessed Sunday, un evento periódico con Dj's en un ambiente informal y selecto.

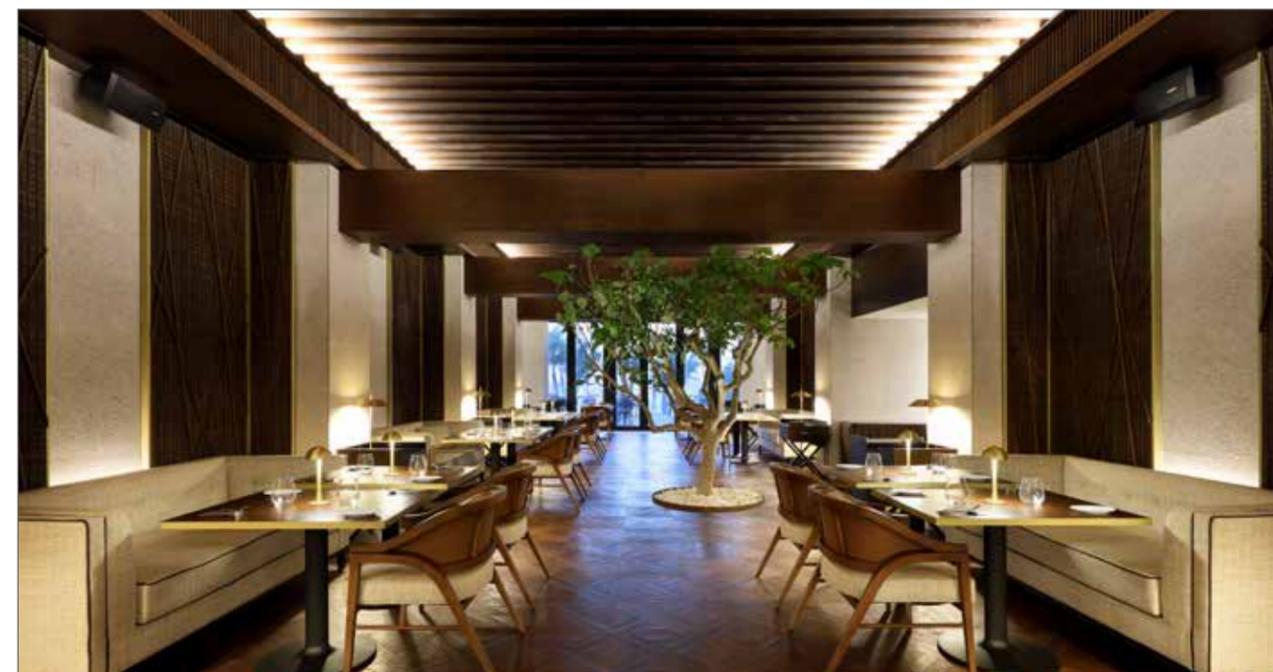
También se pueden descubrir los mejores sabores mediterráneos y la cocina local en la magnífica y deliciosa terraza del Salao Atlantic Restaurant, con vistas a la magnífica piscina del hotel.

Reconectar y encontrar la paz

Bless Ibiza invita a sus clientes a cuidarse también de otra manera en su Magness Soul Ful Spa, un espacio ideal para reconectar y encontrar la paz a través de su amplia carta de servicios exclusivos. Y de sentirse más atractivo y encontrar la mejor versión de uno mismo gracias a las manos maestras del italiano Rossano Ferretti, fundador de más de 20 salones de belleza



La naturaleza se cuela prácticamente en las habitaciones del hotel



Vista del restaurante Etxeko by Martín Berasategui y una de sus propuestas gastronómicas.

y cuidado del cabello repartidos por todo el mundo.

Estamos, sin duda, ante uno de los más exquisitos hoteles de la marca Bless Collection Hotels de Palladium Hotel Group, un hotel que presume de "lujo hedonista" y que no ha podido elegir mejor eslogan para aglutinar esa sensación de notar el placer en cada poro de la piel sin limitaciones. Se trata de un concepto muy personal de lo que significa el lujo y, en este sentido, Bless Ibiza es todo un referente.

Apuesta sin miedo por el placer

En definitiva, el Hotel Bless Ibiza está concebido como una clara invitación para apostar por esos momentos de felicidad que brinda la vida y rendirse a cada uno de los placeres sin remordimientos. ¿Quieres más? Contrata la exclusiva Mediterranean Suite y tendrás a tu disposición en tu aposento todo lo que puedas soñar, además de un Mini Cooper Cabrio para dejarte seducir por ese sentimiento de libertad que emana de Ibiza, la isla donde caben todos. ●

www.blesscollectionhotels.com
www.palladiumhotelgroup.es
www.lhw.com





CASAS DE SAN PEDRO (HITA, GUADALAJARA)

La escapada perfecta

Este nuevo y acogedor alojamiento rural se encuentra en el pueblo medieval de Hita en la provincia de Guadalajara. Un lugar ideal para descansar, disfrutar de la naturaleza y conocer su rico legado histórico y literario.

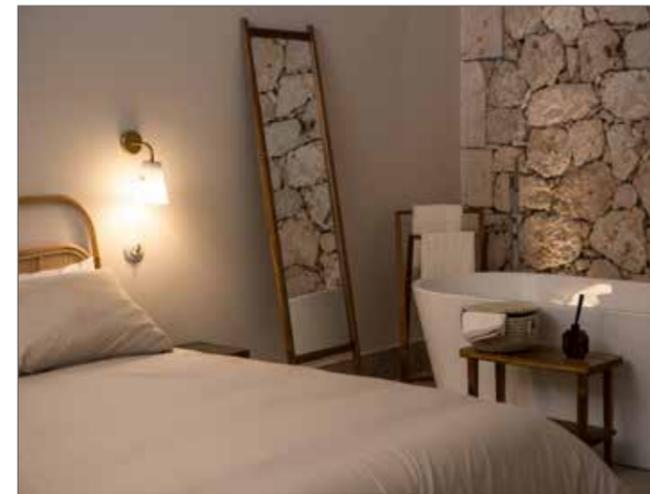
TEXTO **CRISTINA MORATÓ**

www.cristinamorato.com



La carretera atraviesa campos de cebada y barbecho, algunos viñedos y olivares. En la ladera del imponente cerro de Hita descansa un pueblo de casas de piedra y empinadas calles donde aún se conservan los restos de sus murallas. Las ruinas de sus iglesias y casas de adobe y teja recuerdan la destrucción que sufrió durante la Guerra Civil. La historia de esta villa gira en torno a la figura de Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, singular clérigo autor del famoso *Libro de*

buen amor, una joya de la literatura española del siglo XIV. Apenas a una hora de distancia de Madrid este tranquilo pueblo medieval es la escapada perfecta por su proximidad, la belleza de sus paisajes, su gastronomía y monumentos. Desde hace unos meses es posible alojarse en el corazón de su casco antiguo en las Casas de San Pedro, un proyecto que es el sueño de Ángel San Miguel Ayuso, un joven y emprendedor vecino de Hita, apasionado de la arquitectura y el interioris-



mo y que se ha volcado ahora en el agroturismo.

Encanto rústico

Al pueblo de Hita se accede por la gran Puerta de Santa María, un notable ejemplo de arquitectura militar gótica y seña de identidad de la villa. Con su arco apuntado y sus torres destaca en lo alto el escudo de armas del Marqués de Santillana, noble ilustrado de la poderosa familia de los Mendoza que fue señor de Hita, militar y poeta. Por aquí se accede a la plaza del Arcipreste donde se encuentran las Casas de San Pedro que acaban de abrir sus puertas. En realidad, se trata de dos alojamientos independientes situados en un lugar privilegiado junto a las ruinas de la iglesia de San Pedro. El apartamento superior, de dos plantas, es muy luminoso y tiene unas vistas magníficas del valle del río Badiel. Cuenta con un acogedor salón con chimenea y leña de encina, y una moderna cocina muy bien equipada. Con capacidad para seis personas, destacan sus dos habitaciones abuhardilladas.

El otro apartamento se encuentra a pie de calle y es ideal para una estancia romántica. Se trata de un *loft* con un salón y cocina americana, y un dormitorio con una gran bañera a la vista para darse un relajante baño. Los gruesos muros de piedra, las vigas de madera y los cortinajes de esparto le dan un aire cálido. La construcción y cuidada decoración de estilo rústico de las Casas de San Pedro son obra de la empresa Blas San Miguel con más de cincuenta años de experiencia en chalets de lujo y casas de pueblo. La céntrica situación de este alojamiento junto a la plaza del Arcipreste —que fue mercado en el siglo XV y conserva algunas casas antiguas con soportales— permite olvidarse del coche y recorrer a pie sus principales lugares de interés. Además de las ruinas de la iglesia de San Pedro de origen románico y donde se celebran conciertos y representaciones teatrales, hay que acercarse hasta la iglesia de San Juan Bautista, en lo alto del pueblo. De estilo gótico mudéjar, conserva en su interior un rico techo arteso-



Salón y cocina americana.



nado y hermosas tallas como la de la Virgen de la Cuesta, Patrona de Hita.

Delicias gastronómicas

Las bodegas de Hita tienen una historia que se remonta a seis siglos atrás y se utilizaban para almacenar el vino de esta región. Aún hay más de un centenar excavadas bajo las propias casas del pueblo y que forman un laberinto de galerías. Merece la pena visitar las que están abiertas al público y ver las grandes tinajas de barro que se conservan con sus marcas del alfarero de origen medieval. Pero si esta tierra alcarreña tiene fama por sus vinos, sus quesos artesanales, su cordero y su deliciosa miel, alojarte en las Casas de San Pedro te permite también descubrir su rica gastronomía. Desde las deliciosas tapas que sirven en el único bar de la plaza, el Mesón Arcipreste, con su magnífica terraza a la sombra de los viejos soportales, a restaurantes que ofrecen lo mejor de la temporada. Como el Asador de Hita, situado a la entrada del pueblo y donde desde hace cinco años el chef cántabro Lorenzo Herreros seduce a su clientela con exquisitas carnes rojas y pescados a la parrilla y sus asados de cabrito, cordero y cochinillo en horno de leña. Un buen final para una escapada gastronómica y cultural a este pueblo famoso también por su Festival Medieval que se celebra cada año en verano y atrae a turistas de todo el país. ●

www.casasdesanpedro.com

IMMFLY

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

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

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

HOTEL BODEGA TÍO PEPE
primer Sherry Hotel del mundo



El Hotel Bodega Tío Pepe, el primer Sherry Hotel del mundo situado en el interior de la bodega. A través de sus 27 habitaciones y espacios íntimos y confortables, este hotel boutique, situado a escasos metros de la catedral y el alcázar de Jerez, propone una vivencia exclusiva e inolvidable.

www.tiopepe.com/es-es/hotel



By the Sea, de ANANTARA VILLA PADIERNA MARBELLA:
brasas y espetos a pie de playa

By The Sea Beach Club crea una carta basada en cocina a la brasa y el barco de espetos para disfrutar de la gastronomía malagueña junto al mar. Cada domingo se ofrece a todos los viajeros de la Costa del Sol un completo brunch a pie de playa acompañado de la mejor música en directo. Durante el mes de octubre hay un programa de talleres y actividades para que todos los miembros de la familia disfruten de un otoño muy veraniego.

www.anantara.com/es/



Granada recupera el emblemático hotel
VINCCI ALBAYZÍN

Situado junto a uno de los lugares más populares de Granada, el barrio del que toma su nombre, el *cuatro estrellas* Vincci Albayzín reabre sus puertas con la máxima calidad en el servicio de siempre, su atractiva oferta gastronómica, su majestuoso patio y con una agenda de actividades que permitirán vivir al máximo la ciudad desde el propio establecimiento. El establecimiento, que estrena además director e interiorismo en la zona de recepción y del lobby, retoma su actividad entre las máximas garantías de bienestar con el protocolo de experiencia de cliente COVID-19, un conjunto de medidas que actúa bajo el sello VINCCI CARE.

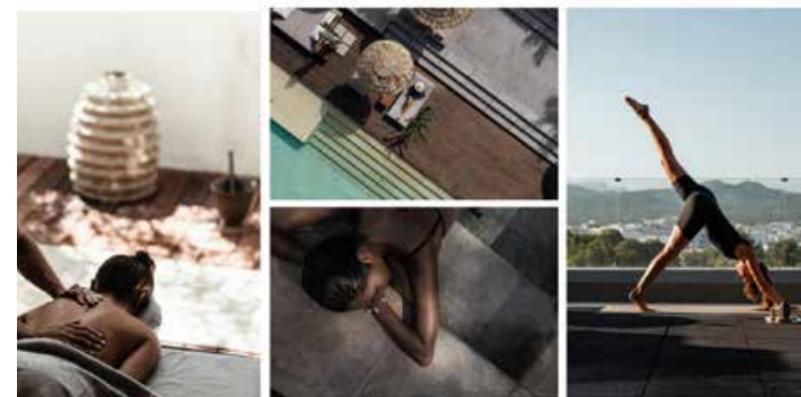
www.vinccihoteles.com



OKU Ibiza,
todo para el bienestar en la isla

Las exclusivas instalaciones de OKU Ibiza ofrecen clases diarias o individuales de yoga y pilates. Ingredientes naturales y técnicas tradicionales protagonizan la oferta de masajes y tratamientos de su íntimo spa. Su diseño y arquitectura invitan a reconectar con uno mismo y vivir Ibiza de una forma más pausada. El original Juice Bar completa la propuesta de bienestar con una amplia carta a base de productos orgánicos locales.

www.okuhotels.com



VENDIMIA NOCTURNA EN RUEDA (VALLADOLID)

Un espectáculo hipnótico

TEXTO JORGE DÍAZ

Cada año, al llegar la época de la vendimia, las cuadrillas de trabajadores —y las máquinas vendimiadoras automáticas— recorren España para recoger la uva en una campaña que dura varias semanas. La vendimia nocturna en Rueda es un espectáculo digno de verse, no se lo pierda.



La altitud de la zona de Rueda, unos 700 metros sobre el nivel del mar, sus inviernos fríos y largos y sus veranos cortos y calurosos, unidos a la composición de la tierra, hacen que sea una zona perfecta para el cultivo de la uva sauvignon

y la verdejo, que dan un vino más internacional y otro típicamente español. Las bodegas Ramón Bilbao se establecieron allí hace unos años y elaboran algunos de los caldos más apreciados de la región por los entendidos: el Ramón Bilbao Sauvignon blanc, el Ramón Bilbao Verdejo y el Ramón Bilbao Edición Limitada Verdejo Lias.

Llevo toda la vida oyendo hablar de la vendimia, de las cuadrillas de trabajadores, de las fechas, de los viajes a Francia para vendimiar... Y también bebiendo vino, con moderación, claro está, pero nunca se me había ocurrido ir a la vendimia hasta que me invitaron en las Bodegas Ramón Bilbao con



motivo de la recogida nocturna de la uva en la Denominación de Origen de Rueda. Ya les digo que la experiencia merece la pena. Les cuento...

Lo primero, decir que es duro, muy duro. Y eso que yo sólo cogí tres o cuatro racimos, los necesarios para hacerme la foto. Las uvas que sirven son las de la parte de abajo de la planta —se desechan las de la parte superior—, así que hay que doblar el lomo —una expresión que conocía, pero que no había experimentado en carnes propias—. El primer racimo se recoge bien, uno se alegra al verlo en sus manos y echarlo en las cajas; con el segundo ya se siente uno un vendimiador experimentado y mira la larga hilera de vides pensando en cuánto tardaría en hacérsela entera; en el tercero nota el primer tirón en las lumbares, pero se atreve a probar una de las uvas y se sorprende de su dulzor, ya en el cuarto da gracias a Dios por la decisión de sus antepasados de abandonar el campo y se marcharse a la ciudad y por la invención de máquinas para hacer esa labor... El quinto, no sé, me refugié en mi libreta y mi bolígrafo y empecé a tomar notas como un loco.

Pero, afortunadamente, como ya hemos dicho, existen las vendimiadoras automáticas. Son máquinas impresionantes y resulta fascinante verlas trabajar, lo hacen de noche, que es la mejor hora para recoger las variedades sauvig-

Ramón Bilbao organiza una visita a sus campos de viñedos y a sus bodegas para conocer cómo es la vendimia y la elaboración de sus vinos.



non y verdejo, las que se cultivan en las sesenta hectáreas que Bodegas Ramón Bilbao tiene en la finca Amedias, en la localidad vallisoletana de Rueda. Unas modernas instalaciones construidas en 2016 y en las que se elaboran los afamados vinos blancos de la marca.

El espectáculo, en medio de la noche, en un campo apenas iluminado por la luz de la luna si se exceptúan los potentes focos de la vendimiadora, tiene algo hipnótico, te pasarías allí las horas sin moverte, esperando un nuevo giro... La máquina pasa por las hileras de vides, cultivadas en espaldera, y en apenas unos minutos las recorren sacudiendo las plan-





tas para que sólo las uvas, sin el raspón, caigan en sus depósitos. No sólo eso, también se paran las hojas y las ramas que hayan podido caer de manera que lo que llegue a la bodega esté lo más limpio posible. Así una hilera tras otra, desde que cae la noche hasta que amanece, cada jornada se pueden recoger unos cien mil kilos de uva. El mes de la vendimia, aproximadamente septiembre aunque depende de la maduración del fruto, es el de más trabajo para los empleados de la bodega, se trabaja día y noche, hasta no saber en qué día o a qué hora se vive.



Una vez que se han recogido, comienza una carrera para que las uvas se oxiden lo menos posible: grandes remolques que las llevan hasta las instalaciones, las descargan por una enorme tolva por la que caen toneladas y se les echa hielo seco para mantener la temperatura, se comprueba el peso, el grado potencial alcohólico, la acidez, el ph, la densidad y el azúcar, y se las hace pasar por unas prensas que extraen el mosto sin romper sus pepitas —no, ya no se pisa la uva, aunque nos permitieron hacerlo y es una experiencia muy placente-



ra—. A partir de ahí comienza la verdadera elaboración del vino, con su fermentación en



los grandes depósitos de acero inoxidable. Según las variedades, puede pasar por los depósitos de hormigón y por las barricas de roble francés o húngaro.

En las modernas instalaciones de la bodega nada se deja al azar, todas las decisiones están tomadas en base al conocimiento del clima, de las precipitaciones medias, del análisis del mosto en el laboratorio, pero, tal como nos contó en su amable exposición Sara Bañuelos, la enóloga de la bodega, eso no le quita pasión al trabajo, que consiste en lograr el mejor vino posible.

¿Cómo asistir a la vendimia?

Para este año llegamos tarde, pero puede ser un magnífico plan para el próximo mes de septiembre. La Bodega Ramón Bilbao ofrece la posibilidad de asistir a la vendimia nocturna, aprender cómo se recoge la uva con el asesoramiento de los especialistas, recibir una clase sobre la elaboración del vino, visitar la bodega, asistir al trabajo de las máquinas —y hasta probar el mosto recién prensado— y terminar la jornada con una cena maridada por los vinos de Rueda en el restaurante de la bodega. Este año los grupos han sido muy pequeños y limitados —la situación sanitaria obligaba a ello—, pero la actividad se repetirá en próximas vendimias, si quieren estar informados puede hacerlo llamando al teléfono 983 237 744. ●



Egipto

Especial chárter verano '21-primavera '22

5☆☆☆☆
club
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.

VIEHSCHIED

La raíz de Oktoberfest

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA FOTOS ANTONIO CASTELLO WWW.ANTONIOCASTELLO.COM

Un año más, y por razones de seguridad, el Oktoberfest, el festival de cerveza más grande del mundo que tiene lugar cada mes de octubre en Múnich ha sido cancelado. Para rendir culto a esta celebración nos sumergimos en Viehscheid, la festividad alpina que le dio origen.

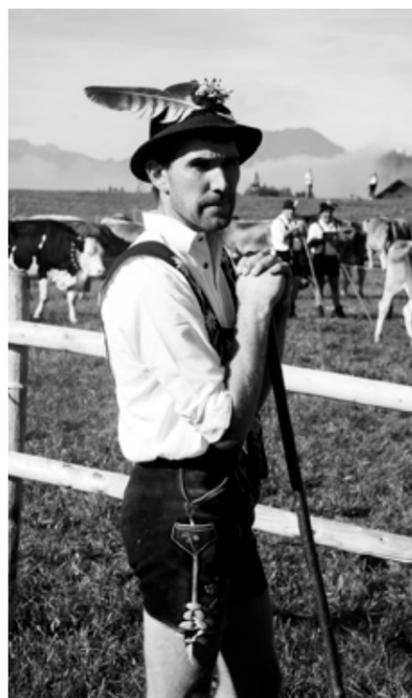


A lo largo de décadas Múnich ha sido el destino de visitantes que buscan en el Oktoberfest una razón más para embriagarse de aventura. Este año, por razones de seguridad sanitaria, el festival de la cerveza más grande del mundo ha sido de nuevo cancelado y miles de vasos se han quedado sin ser llenados con el preciado líquido dorado. Son muchos los que desconocen que el Oktoberfest es tan solo un vano reflejo de una tradición mucho más longeva: el "Viehscheid" o

en palabras castizas, "el regreso de las vacas".

Rumiantes celebridades

En los Alpes bávaros los despertares de las frías mañanas de septiembre están dominados por el tintineo de los cerros de las vacas que desfilan por las montañas alpinas de regreso a casa. Van acompañadas de sus pastores, quienes en los meses de verano, más allá de curar quesos en sus granjas y cabañas, han alimentado a sus vacas con los verdes



pastos del prado de montaña (Alpe) desde principios del verano cuando la vegetación encuentra su mejor estado.

Este "volver a casa" tiene lugar a lo largo de más de 30 pueblos alemanes (los principales son Krün en la región de Zugspitz, Ruhpolding en Chiemgau, Schönau en Berchtesgadener Land, y Pfronten y Oberstdorf en la región de Allgäu) e involucra a más de 50.000 vacas que son tratadas durante el recorrido como verdaderas celebridades. La gente de estos lugares acude al camino pletórica y con su indumentaria alpina de trajes tradicionales haciendo de cada día una fiesta acompañada por las especialidades culinarias locales como el "Bratwurst" o el "Leberkäse", y desde luego al ritmo de música oompah (oom por la tuba y el pah del clarinete, el acordeón o el trombón) y, como es de esperar, regada por cerveza.

Se trata de una tradición legendaria que involucra a los pastores y su núcleo familiar,

a las gentes locales y a pueblos enteros para expresar sus raíces bávaras. Viehscheid es pues un festival que mantiene su esencia lejos del mundo de la promoción y el marketing, y que se ha extendido a poblaciones alpinas tanto de Austria como de Suiza donde, al igual que en Alemania, muchas familias juntan su ganado durante el verano y se separan al llegar el otoño, por lo que un punto vital de esta tradición es la despedida de amigos. Por lo general el escenario común es una gran carpa donde cada pastor tiene reservada una





mesa a la espera del desfile de sus animales para luego dar paso a la música folclórica que ameniza el jolgorio.

Coronas y cencerros

Más allá de las recetas regionales, las protagonistas de este evento son las vacas. Los pastores pasan días preparando coronas y tocados para que las vacas adornen sus cabezas. Hechas de coloridas flores, las coronas quieren decir que el verano fue un éxito y que ninguna de las vacas se accidentó o se perdió en la travesía. Muchas de ellas también llevan cruces y espejos para espantar a los malos espíritus, y como es natural, para dar las gracias por una buena temporada. Las más lecheras ostentan los cencerros y coronas más grandes, a la vez que lideran un desfile que termina con el encuentro con los pastores para dar inicio a una fiesta inolvidable.



Sí, este festival es la raíz del Oktoberfest, solo que aquí se rinde culto a los Alpes, la mejor manera de terminar el verano. Aquí no tienen cabida las hordas de jóvenes dispuestos a emborracharse hasta devolver atenciones ni los himnos futboleros que por lo general aparecen siempre en Munich. Esta es sin duda, un adiós de agradecimiento a la temporada estival, es además, una festividad abierta al público, con un coste de bebidas, alimentos y alojamiento bastante inferior a los que suman los gastos del Oktoberfest.

Cada pueblo tiene su propio calendario de festejos, por lo que las fechas deben ser comprobadas dependiendo de la zona en la que se encuentre el visitante.

¡Oktoberfest ha muerto, larga vida al Oktoberfest! ●



PIRI PIRI CHUECA

El auténtico pollo portugués al carbón

TEXTO HERNANDO REYES

En tierras lusitanas lo llaman Frango para Fora, un pollo al carbón por lo general para llevar a casa que es todo un clásico entre nuestros vecinos. Piri Piri ha cerrado el verano con la inauguración de su segundo local en el madrileño barrio de Chueca haciendo gala de un interiorismo desenfadado y con el pollo asado en corte churrasco como protagonista.



Es en la gastronomía de las excolonias portuguesas de Angola y Mozambique donde el término piri piri encuentra su origen. En realidad se trata de un chile picante del que se hace una potente salsa que también se puede encontrar en otros países africanos, y que como bien supone el lector, llegó a Portugal donde se redefinió con toques más europeos y se le dio uso, fundamentalmente, en alimentos como el pollo.



Los gestores del proyecto Piri Piri han decidido abrir un segundo establecimiento en el barrio de Chueca de la capital española, tras el éxito obtenido con su primera apertura que tuvo lugar en el vecindario de Lavapiés. Al entrar en este nuevo restaurante de la calle Marqués de Valdeiglesias destacan los inmensos ventanales que permiten una poderosa luminosidad y, cómo no, ese cartel que exclama a gritos: "Aquí no montamos pollos" y que toma vida entre esas paredes revestidas con láminas de madera.



Sabíamos que Piri Piri Chueca era ya un nuevo punto de encuentro de *foodies* y aficionados a las nuevas propuestas gastronómicas por



lo que decidimos embarcarnos en el descubrimiento de este *Frango para Fora* (o sea, para llevar) que goza de una arraigada popularidad, pero que aquí se puede también degustar *in situ*.

Con diversas salsas

Estamos ante una receta de pollo hecha al carbón acompañado de la salsa piri piri y de distintas garniciones; los *frangos*, son en realidad más pequeños que nuestros pollos españoles y una vez abiertos se maceran con una salsa especial de la casa que contiene varios ingredientes, entre ellos pimentón, para, a continuación, asarse a la brasa de carbón durante el tiempo justo para estar jugosos y suaves por dentro y crujientes por fuera. No obstante, aquí dan opción al cliente de elegir la salsa con la que el pollo ha de ser barnizado: naranja, limón, o por supuesto, la ya mencionada piri piri.

Si esta receta es la protagonista del lugar no se pueden quedar fuera de ninguna experiencia las famosas croquetas de *frango gluten free* hechas con harina de arroz, patata y pan, o la *salsicha crioula* y el *chouriço português*, tipo ibérico y a las brasas. Imperdibles son las patatas asadas con romero, tomillo y ajo o ese arroz especial con cacahuets y arándanos aromatizados con curry y cebollino. Sorprende el punto óptimo de fritura de las patatas y es conveniente saber que todos los acompañantes se pueden pedir en formato individual o para compartir.



Para veganos y vegetarianos

Para esos otros paladares que no comulgan con las carnes, la solución la aporta La Chica de la Casa. Se trata de una succulenta ensalada con mezcla de lechugas, canónigos y rúcula con calabaza asada, champiñones portobello, tomates cherry y cebolla morada con aderezo ligero de limón y ajo.

Y, sí, en un lugar que hace gala de una receta portuguesa no puede faltar el dulce emblema del país vecino, los riquísimos *pastéis de nata* que aquí se elaboran a diario en un obrador artesano. Otra dulce opción es la tarta de queso a las brasas con esos distintivos matices ahumados. ●

www.somospiripiri.com

USKAR crea el pasaporte del vino y regala un viaje a una bodega



Berenjena asada con salsa teriyaki y anchoa ahumada.

¿Cuántos tipos de uva has probado? La original bodega de este bar-restaurant de la zona de Embajadores no se 'mide' en número de referencias, isino en tipos de uvas! Su carta líquida invita a viajar por España a través de clásicas como la Garnacha, escasas como la Espadeiro o desconocidas como la Crujidera.

Para llevar a cabo este recorrido han hecho un pasaporte y quienes lo rellenen probando todas las variedades se irán de viaje a una bodega. Seguro que el premio final es tan maravilloso como cada visita a Uskar si nos dejamos asesorar por su genial sumiller, Raúl García, con el que siempre se descubre algo nuevo. Para acompañar cada copa, una propuesta sólida que no deja indiferente, porque su chef, José Miguel Valdivieso, conquista con una carta muy personal a través de una cocina de mercado, de autor y de la abuela 'con vanguardia';... ¡y siempre con productazo!

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

BULE BULE estrena horario, brunch de fin de semana y cenas musicales

Las puertas de Bule Bule se abrirán hasta las 06:00h para disfrutar sus ya famosas cenas musicales, o alargar una sobremesa animando una vez más el ambiente de la ciudad.

Para vivir el fin de semana por todo lo alto, cada sábado y domingo, desde las 13:00h, Bule Bule ofrece un brunch en la planta superior, donde la diversión ocurre en torno a la mesa, la gastronomía y la música.

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



Vuelve el cocido madrileño de los jueves al CAFÉ COMERCIAL

Cada jueves se servirá en el Café Comercial el plato castizo por excelencia, elaborado siguiendo los cánones tradicionales y con las mejores materias primas.

Resguardarse del frío para disfrutar de este cocido completo es el perfecto plan otoñal, que ahora es posible en el restaurante del Café Comercial y también en casa con sus opciones de entrega a domicilio o listo para llevar.

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



LANOBIA de Lapaviés vuelve con novedades y más gamberra que nunca



Pez limón con leche de tigre nikkei, manzana verde, cancha y cebolla.



La recordaréis por ser la 'media naranja' de Juan Raro y por el buen rollo que tenía. Tras año y medio con la persiana bajada, La Nobia reabre con nuevo chef al frente de los fogones de este ecléctico local con sabores del mundo.

Y con su ansiado regreso, una oferta totalmente renovada donde no faltan la oreja crujiente, croquetas de coco y boniato, una original tortilla de patata con mejillones en escabeche, cocido madrileño en el menú de los viernes... y en el terreno líquido, una selección de vinos por cuenta de La Fisna y una carta de cócteles de autor donde, por supuesto, ¡hay vermú!

Salitre, 45. Madrid.
www.lanobia.es/

Nuevo ZEST ALMAGRO, comida saludable y altamente sabrosa

El exitoso proyecto Zest estrena una nueva sede donde disfrutar de pizzas, hamburguesas o croquetas de una forma saludable, divertida y, lo mejor de todo, sin remordimientos.

Zest Almagro es el nuevo local de moda donde se combina un estilo de vida saludable al tiempo que se disfruta de una cocina repleta de grandes éxitos populares reinventados.

Calle Fernando el Santo 4 - Madrid
www.zestmadrid.com



Vuelve el brunch de otoño a la LA TERRAZA SABATINI

Las suaves temperaturas otoñales invitan a disfrutar de la terraza del madrileño hotel ApartoSuites Jardines de Sabatini en las horas centrales del día. Desde el 25 de septiembre, el establecimiento ofrece un completo y variado brunch de fin de semana cada sábado y domingo.

Por 24€, IVA incluido, ofrece todo tipo de cafés, té, infusiones, zumo, bollería, yogur y fruta, además de un plato principal a elegir, quesos o fiambres y un postre. Un espléndido brunch con todas las medidas anti Covid y disfrutando de una impresionante panorámica del Palacio Real y su entorno.

Cuesta de San Vicente, 16 - Madrid
www.jardinesdesabatini.com



SUKALDEAN AITOR SANTAMARÍA, primicia gastronómica de San Sebastián

La apertura del restaurante Sukaldean Aitor Santamaría se ha convertido en la

novedad gastronómica más concurrida en la capital más gourmet del país debido a que el notorio compromiso del joven chef con la raíz de la cocina vasca se ensancha con una versatilidad operativa muy dinámica y actual. Todo un paso adelante en la región que fomentó el fenómeno gastronómico de la nueva cocina. Ganado por la actividad familiar tras graduarse en Ciencias de la Comunicación en Deusto, la formación de Aitor ha tenido lugar en los fogones de Arzak y de Bokado Mikel Santamaría, así como en las cocinas centrales y servicios hosteleros del Grupo Bokado, ámbitos profesionales de carácter diverso que han activado un propósito gastronómico diferente.



San Martín, 45 (Hotel Convento Zenit) - San Sebastián
<http://sukaldeanaitorsantamaria.com/es>

SUBWAY llena de sabor la vuelta a la rutina

La compañía, tras escuchar a sus clientes, ha vuelto a incorporar a su carta uno de los productos más deseados de la firma: el Sub Carbonara. Además, la vuelta a la rutina de este año cuenta también con los nuevos desayunos de Subway, diseñados para disfrutar del mejor sabor y la máxima energía desde primera hora.

<https://subwayspain.com/es/restaurantes.html>

TU ESTÁS DE VUELTA, NUESTRO
Sub® CARBONARA
TAMBIÉN



MENÚ Sub® CARBONARA
POR 4,90€

SOLO POR TIEMPO LIMITADO

SUBWAY

Capacito **DEHESA DE LOS LLANOS** se disfraza de calabaza

Disfrazado de calabaza, el tradicional capacho de Dehesa de los Llanos se convierte en un buen regalo de Halloween para los niños. El queso pequeño de Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo) irá acompañado de un saco de nueces de la variedad tardía Franquette cultivadas en la propia Dehesa y su miel artesana de lavanda, extraída por expertos apicultores de las colmenas situadas en sus campos.



Dehesa de los Llanos
www.dehesadelosllanos.com

BONDUELLE lanza los primeros purés de verdura congelados

Bonduelle lanza *Deliciosamente Puré*, una nueva gama con dos referencias de purés congelados que aúnan salud, sabor y practicidad para ofrecer a los consumidores deliciosas garniciones de verdura listas en solo cuatro minutos.

Los primeros purés de verdura congelados del mercado participan en la VII edición de los Premios Innovación de Carrefour en la categoría de congelados.

Con este lanzamiento, Bonduelle consolida su posicionamiento en congelados, ampliando cada vez más su oferta vegetal de valor añadido dentro de esta categoría.



Bonduelle
www.bonduelle.es

KAS recrea recetas del norte combinadas con sus bebidas



Galicia: chicharrón de pulpo 'a feira'.

Kas (grupo PepsiCo)
www.pepsico.es

La marca de refrescos presenta su nueva campaña 'Muy Nuestro, Muy de KAS' reivindicando su origen local y poniendo en valor la tradición del aperitivo

El chef asturiano Pablo Albuerno o Gipsy Chef, su álter ego, crea cuatro recetas inspiradas en Galicia, Asturias, País Vasco y Cantabria que, combinadas con los refrescos KAS y Bitter KAS, representan un sabor muy del norte.



Asturias: cachopo Gipsy Syle.



Cantabria: buñuelos de anchoa y membrillo.

Se pueden visualizar las recetas en sus redes sociales (@Gipsychef) y en el perfil de la marca (@kas_oficial).

KAIKU propone chips de boniato con curry para recibir el otoño

Para preparar las chips:

- 2 boniatos
- 1 cucharada de aceite de sésamo (puede ser aceite de oliva)
- 2 dientes de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Cilantro
- Semillas de sésamo

Para la salsa de curry sin lactosa:

- 1 yogur griego natural **Kaiku Sin Lactosa**
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Zumo de 1 lima (o media naranja) Sal al gusto
- 1 cucharadita de sirope de arce
- Una pizca de cayena (para el toque picante)

Kaiku Sin Lactosa —la gama de productos sin lactosa, ricos y ligeros— ha preparado una receta deliciosa y ligera para picotear durante los días otoñales con uno de los productos de la temporada: el boniato.



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



EL REGALO, nuevo Viñedo Singular de Izadi

Bodegas Izadi presenta su primer Viñedo Singular. Izadi **El Regalo** es una parcela ubicada en el corazón de Villabuena de Álava que atesora, no solo unas características que la hacen única, sino una romántica historia que le da nombre.

El viñedo fue plantado en 1936, aunque, como muchos otros en la zona, no pudo ser registrado hasta una inscripción masiva en 1940, una vez terminada la guerra civil. Quien lo plantara hace 85 años decidió ofrecérselo como regalo de bodas a su futura mujer al ver injusto que solo ella aportara la dote al matrimonio. Desde entonces, en la región, se le conoce como "el regalo". Sus herederos quisieron ensalzar este gesto con la construcción de una pequeña capilla donde vela por este presente "Nuestra Señora de El Regalo".

Bodegas Izadi
www.izadi.com

Nuevo FERRATUS FUSIÓN 2017, un vino especial en el que nada se deja al azar

Ferratus sorprende una vez más y lanza **Fusión 2017**, un vino en el que todo es especial y nada se deja al azar. Es la integración perfecta de terrenos y métodos de elaboración que lo inundan de detalles y lo convierten en un vino singular que se grabará en la memoria de quien lo deguste. Otra excelencia de María Luisa Cuevas que lanza en 2021 y que no te dejará indiferente. Cada botella de Fusión 2017 concentra lo mejor de la bodega. En él se ensamblan y fusionan minuciosamente terroirs y viñedos de altitud de diferentes edades, confiriéndole un carácter innovador y especial.

NOTAS DE CATA:

- Rojo picota muy intenso, capa alta, limpio y brillante.
- Seductor en nariz, muestra aromas de fruta negra muy madura, mezclados con notas balsámicas, minerales, vainilla, cacao, tabaco y especias dulces.
- Su boca es también muy seductora, diferente, llena de voluptuosidad y frescura. Presencia de taninos nobles, gran equilibrio en la acidez y final fresco. Es un vino muy expresivo y de larga persistencia, que viste de gala, y que demuestra la elaboración muy cuidada y respetuosa.
- Consumo entre 16 a 18 °C.



Ferratus
www.ferratus.es/ferratus-fusion

VIVALTUS 2016

Ribera del Duero con guiños bordeleses



La familia Yllera lo ha vuelto a hacer: innovar y sorprender sin abandonar la identidad de la Ribera del Duero. Con la ayuda y experiencia del enólogo Jean Claude Berrouet, se ha dejado que el tiempo moldee aromas y matices. El resultado es **Vivaltus 2016**, un vino que acaba de presentarse en sociedad y reinterpreta la Ribera haciendo un guiño a los grandes vinos de Burdeos.

VIVALTUS 2016

Variedades: 97% Tempranillo – 3% Cabernet Sauvignon.
Fecha inicio vendimia: 29 de septiembre
Elaboración: por separado de cada parcela. Vendimia manual, selección manual de racimos, despalillado, selección de bayas en banco óptico, no estrujado, llenado depósitos por gravedad.
Temperatura de fermentación 28 °C, en depósitos de acero inoxidable.
Assemblage: Tras fermentación maloláctica, y antes de pasar a crianza. Crianza: un 85% en bodega de roble francés usada una añada, el otro 15% en bodega de roble francés nueva. Entrada bodega: 8 de mayo de 2017, salida de bodega, 2 de abril de 2018.
Clarificación: con albumina de huevo. Embotellado: 4 de junio de 2019.

Vilvatus
www.facebook.com/Vilvatus/

La BIENQUERIDA 2020

Llega el otoño con fuerza, ganas, equilibrio e intensidad

Altos de Losada La Bienquerida vino de paraje "las Chas" 2020, es un vino de una única finca, un pequeño viñedo de suelos pizarrosos de 1906, de mencia y otras variedades poco conocidas (estaladiña y merenzao, entre otras). En el pasado era la viña más deseada por las gentes del lugar, por la fuerte personalidad de sus vinos. Casi a punto de desaparecer, ha sido recuperada por Losada Vinos de Finca para mostrar la combinación entre un viñedo singular, la variedad y el hombre. Permanece 15 meses en barricas de roble francés de diferentes tamaños.

Posee notas de violeta fresca, mineralidad pícaro, una capa de chocolate sobre la fruta madura, y taninos fundidos que cautivan con su delicadeza. Encaja a la perfección con platos como una ensalada templada de setas y queso de cabra, un jabalí estofado con salsa de chocolate y patatas, unos higos caramelizados con bacon o un arroz al horno con costillas, setas y castañas.



Altos de Losada
www.losadavinosdefinca.com

LICOR 43 y Cafés La Mexicana crean el Espresso 43 más exótico

Los expertos baristas de Cafés La Mexicana han seleccionado una variedad única de café con la que crear el Espresso 43 más exótico. Se trata de la Edición Limitada Brasil Yellow Bourbon de Fanático by Cafés La Mexicana, una singularidad en el mundo del café cuya combinación con el licor de Cartagena sorprenderá a los amantes del serve de moda. Y es que la autenticidad y origen de este café hacen que destaque su resultado en espresso y posee todas las características para ser el complemento perfecto para los 43 ingredientes naturales, dulces y especiados de Licor 43. Un combinado ideal para largas sobremesas o para disfrutar de un *afterwork* en cualquier época del año con esta sofisticada mezcla agitada con hielo en coctelera, lo que consigue la fusión perfecta entre sus notas de sabor.



Licor 43
www.licor43.com

GRAN DUQUE DE ALBA ORO En el Top 100 de los mejores espirituosos del mundo

El prestigioso certamen Ultimate Spirits Challenge incluye este brandy de las bodegas Williams & Humbert entre los 100 mejores espirituosos del mundo. Gran Duque de Alba Oro obtiene la calificación de Extraordinario, con 96 puntos otorgados por el jurado y logra también la más alta distinción tras recibir el Chairman's Trophy.

Williams & Humbert
www.tiendawilliamshumbert.com



FINCA TINEDO Enoturismo en Castilla La Mancha

Finca Tinedo tiene un pasado único y excepcional dentro de las bodegas de Castilla La Mancha. La bodega, con su quinta generación familiar al frente, rinde homenaje a esta historia vinícola que comenzó en 1846. La bisabuela de Manuel Álvarez-Arenas, doña Esperanza, fue una auténtica emprendedora y mujer adelantada a su tiempo ya que fue ella la que, a finales del siglo XIX, decidió instalar una bodega en la finca para elaborar vinos que expresaran las características de este viñedo manchego. Finca Tinedo abre sus puertas al enoturismo para que el legado de doña Esperanza se conozca y para que cada enoturista pueda descubrir la singularidad manchega de su quintería y bodega, además de recorrer su viñedo ecológico de 47 hectáreas. Está dividido en 22 parcelas en las que destacan las variedades Tempranillo, Syrah, Gaciano, Cabernet Sauvignon y Moscatel de Grano Menudo. Finca Tinedo es un espacio para relajarse, disfrutar de la vida y de la gastronomía manchega. Manuel Álvarez-Arenas, propietario y director técnico, es el anfitrión de cada visita y el encargado de enseñar cada una de las diferentes parcelas del viñedo. Descubrir la cocina manchega en una quintería de 125 años es una experiencia que pocas bodegas pueden ofrecer. En Finca Tinedo han preparado para los turistas un menú manchego muy especial a base de queso y migas manchegas, lomo de orza, asadillo y el famoso tomate moruno local.



PVP |Cata y Comida 42€ | Cata de 2 vinos y tapa 15€ IVA incluido. Crianza: un 85% en barrica de roble francés usada una añada, el otro 15% en barrica de roble francés nueva.
Entrada en barrica: 8 de mayo de 2017, salida de barrica 2 de abril de 2018.
Clarificación: con albúmina de huevo.
Embotellado: 4 de junio de 2019.

Finca Tinedo
www.tinedo.es/enoturismo/





Primeros rayos de sol en la Gran Vía.

RICARDO SANZ, LA LUZ COMO ESENCIA DEL ARTE

El pintor donostiarra, un apasionado de los paisajes, expone su obra en el Colegio de Ingenieros de Caminos de Madrid.

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



Desnudo con luz de mañana.



La florista.

El pintor donostiarra Ricardo Sanz presenta en el Colegio de Ingenieros de Caminos de Madrid (Almagro, 42), hasta el 8 de octubre, la exposición 'La luz como esencia del arte'. Se trata de un recorrido de más de 30 obras a través de las que se puede apreciar la evolución pictórica del artista. Además de sus nuevos trabajos, donde prima el uso de uno o dos colores, hay una serie de cuadros, *Madrid al desnudo*, que refleja la ciudad durante el confinamiento y en los que la melancolía se confunde con la belleza de los lugares más emblemáticos de la capital.

Ricardo destaca que esta serie la realizó en los momentos más difíciles de la pandemia: "Son paisajes de Madrid al vacío, llenos de poesía, en los que trato de conjugar los colores cálidos y fríos con el fin de trasladar a los óleos esa atmósfera tan especial, e intentar llegar a hacer vibrar al espectador".

Playas y flamencas

Las playas de San Sebastián o los famosos cuadros de las flamencas, caracterizados por el colorido y la plasticidad, también

forman parte de esta exposición. "Muestro una colección variada en cuanto a temática: flamencas, paisajes, retratos. Pero el verdadero nexo de unión de mi obra es el estudio e investigación de la luz. Desde mis comienzos, me ha interesado mucho de qué manera interfiere la luz en los objetos, en las personas y en el paisaje, para trasladar esos efectos al lienzo de una forma creativa y poética. Y lo hago a través de los colores de ese prisma que la naturaleza nos ofrece y que yo observo cada día" declara el pintor.

Ricardo Sanz ha elegido el Colegio de Ingenieros de Caminos para exhibir sus lienzos porque, en su opinión, "es un lugar extraordinario, un bellissimo palacio neorrománico. Desde hace años tengo una gran vinculación con el Colegio, porque he tenido el placer de pintar a dos de sus presidentes: Juan Antonio Torroja para el Banco de Caminos y Edelmiro Rúa para la Escuela de Caminos".

Remover la mirada

Ricardo Sanz asegura que pone el alma en cada uno de sus cuadros, a través de una



Niños con afganos.



Contando cuentos.

pincelada suelta, fluida y colorista, y que pone siempre especial importancia en la luz, así como en el efecto que esta causa en sus retratos y paisajes: "Cuando estoy delante de un lienzo, lo que pretendo es conseguir una obra que haga remover algo especial en la mirada del espectador. Al final, el único objeto del arte es el goce del espíritu".

Como retratista, Ricardo Sanz ha inmortalizado a la Reina Doña Sofía y fue el autor del primer retrato oficial de los Príncipes de Asturias. Además, ha pintado al Rey Felipe VI con la Infanta Leonor, actual Princesa de Asturias. También ha tenido la oportunidad de retratar al presidente del Congreso Jesús Posada, a la familia Fernández-Ordoñez, al pintor Antonio López y a la actriz Lola Herrera.

Nacido en una familia vinculada al arte e influido por grandes referentes como Velázquez o Van Dyck y la pintura figurativa del XIX y XX, Ricardo Sanz ha obtenido destacados galardones, como el Premio Nacional de Cultura Viva, el Premio de la Fundación Goya y la Medalla Paul Harris que le concedió la Fundación Rotary Internacional. ●



Playa de San Sebastián.



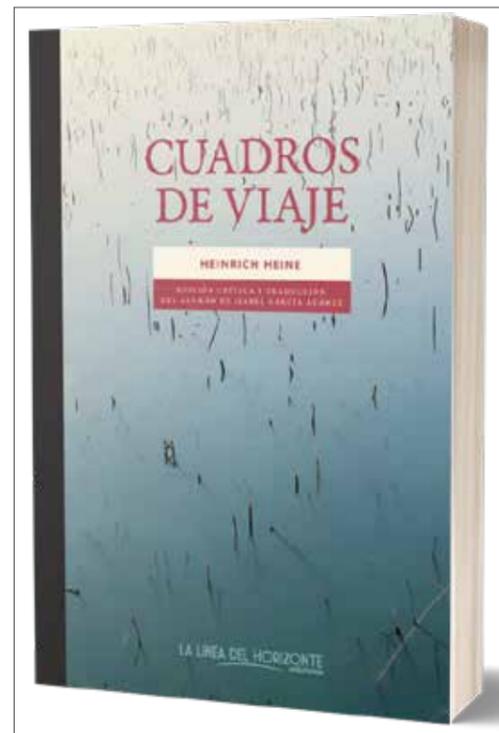
Ricardo Sanz da especial atención a la luz, también en los retratos.



CON LA CASA A CUESTAS
21 rutas por los más bellos rincones

Loli Beltrán y Conrado Rodríguez, dos expertos en el turismo itinerante, proponen un interesante recorrido por España, mediante 21 rutas para conocer algunos de los más bellos rincones de nuestra geografía. Rutas llenas de información práctica para el usuario y de las actividades más interesantes para realizar en cada momento. Además de consejos y curiosidades para disfrutar al máximo de cada parada del viaje. Incluye información precisa para viajar con garantía, sobre los diferentes estacionamientos, consejos de seguridad, normativa de circulación y todo lo imprescindible en nuestro viaje. *Rutas en autocaravana por España* es, más que una guía, un manual básico para aprovechar al máximo las posibilidades del viaje. Convirtiéndose en el libro de cabecera de los nuevos usuarios, así como el compañero ideal de los más veteranos.

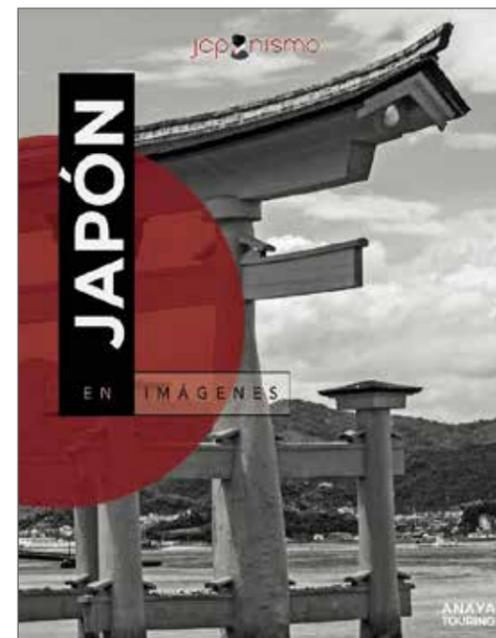
Autor: Conrado Rodríguez Martínez y Loli Beltrán Monje
Título: Rutas en autocaravana por España
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,70 euros



EL PAISAJE NO LO ES TODO
La poética del último romántico

En *Cuadros de viaje*, la sensible admiración por la naturaleza y sus monumentos contrasta con la ironía y el humor que le imprime Heine a estas escenas. El último poeta romántico alemán pretende desencantar la naturaleza y poner de manifiesto lo hueco que resultaría refugiarse tan solo en la belleza del paisaje mientras Alemania se encuentra en una desastrosa situación histórica y social. El paisaje, por bello que sea ya no ofrece consuelo ni refugio, y no responde a las muchas dudas e inquietudes de lo humano. Estos cuadros, dispersos en varios géneros, y recogidos ahora por primera vez en una edición íntegra y en un solo volumen, son cruciales para entender toda la obra de Heine, pues en ellos se revela una visión del mundo y una poética a las que el autor se mantendrá fiel a lo largo de toda su trayectoria.

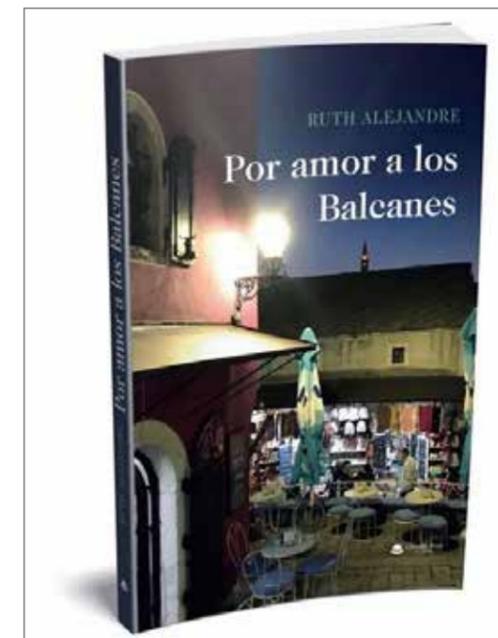
Autor: Heinrich Heine
Título: Cuadros de viajes
Páginas: 648
Editorial: La Línea del Horizonte
Precio: 29,90 euros



MÁGICO JAPÓN
Las imágenes de un país sorprendente

Japón tiene algo que engancha. Nunca deja indiferente y no importa cuántas veces viajes al país, siempre habrá algo sorprendente que se quedará para siempre en tu retina. Santuarios majestuosos en las montañas, puertas torii que marcan la entrada a recintos sagrados, pequeñas esculturas de piedra que cuidan de los niños, una arquitectura moderna de grandes firmas japonesas e internacionales, calles comerciales para pasear y salas de juegos ruidosas, tan normales para ellos como extrañas para nosotros... La mezcla de todo esto, y mucho más, junto con un conjunto de costumbres diferentes, hacen de Japón un lugar mágico. Tanto si quieres viajar a Japón en el futuro como si ya lo has hecho, o si simplemente el país te atrae visualmente, este libro es perfecto para ti. Con él, queremos compartir aquello que hace a Japón único. Explicado en imágenes y de una forma sencilla para que de un vistazo puedas disfrutar de su maravillosa cultura.

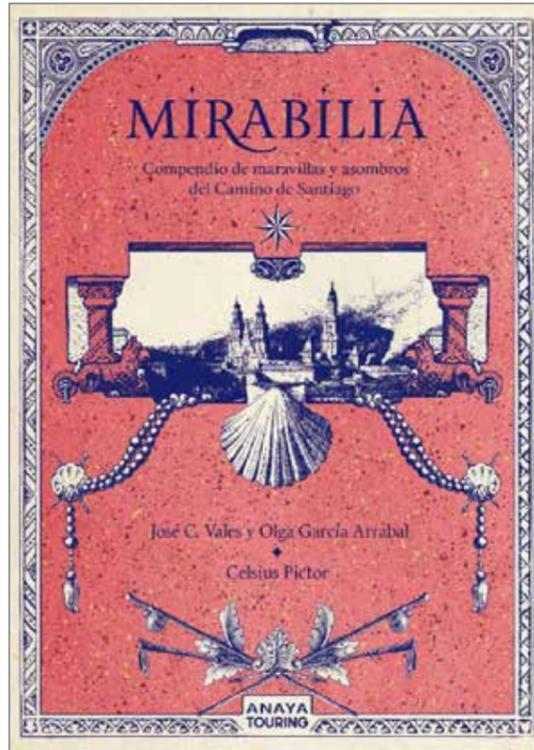
Autor: Luis Antonio Rodríguez Gómez y Laura Tomàs Avellana
Título: Japón en imágenes
Páginas: 208
Editorial: Anaya Touring
Precio: 18,00 euros



VIAJE AL CORAZÓN HUMANO
Los secretos de la antigua Yugoslavia

Descubre los secretos mejor guardados de los Balcanes de la mano de una inolvidable aventura de viaje por los diversos países que forman parte de la península balcánica. La antigua Yugoslavia sigue profundamente unida en el imaginario colectivo al horror de la guerra, la destrucción y los odios étnicos. Esta sociedad, sobre la que tanto se ha escrito y tan poco sabemos, ha experimentado un proceso catártico en el último cuarto de siglo. *Por amor a los Balcanes* habla de sus gentes, su carácter e imponente personalidad, de sus miedos y forma de ver la vida, de su hospitalidad, sus costumbres y gastronomía y, por supuesto, de amor. Con este hilo conductor, y recurriendo a personajes en ocasiones ficcionados, acompañarás a la protagonista en sus peripecias mientras exploras Croacia, Bosnia-Herzegovina, Montenegro, Albania, Kosovo, Macedonia del Norte y Serbia. Con un lenguaje accesible, fresco y directo, se abordan temas como los viajes en solitario o la realidad actual de los Balcanes recorriendo sus calles, conversando con sus gentes y conociendo sus productos y elaboraciones más tradicionales. Una visión muy personal de cómo somos capaces de sobreponernos al horror y mirar al futuro con optimismo e ilusión. Un viaje muy íntimo al corazón del ser humano. Esta no es otra historia de guerra y paz.

Autor: Ruth Alejandre
Título: Por amor a los Balcanes
Páginas: 290
Editorial: Círculo Rojo
Precio: 19,90 euros

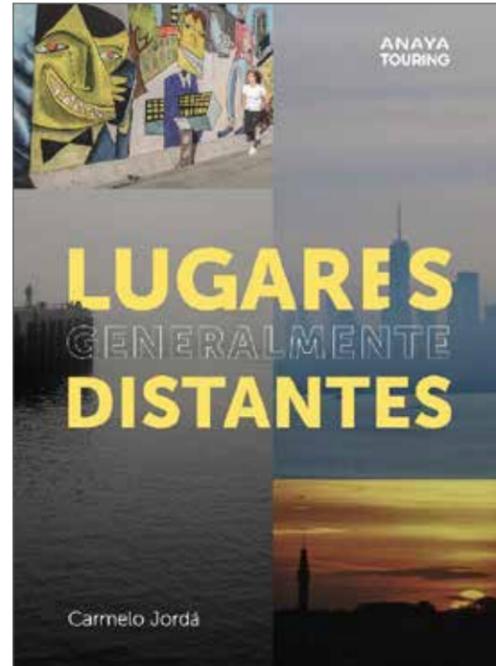


TODO SOBRE EL CAMINO
Su origen y curiosidades históricas

Compendio de maravillas y asombros, listas y citas, leyendas y tradiciones, aventuras y hechos noticiosos, estadísticas y curiosidades, mitos y narraciones relacionadas con el Camino de Santiago: con el itinerario, con las poblaciones, con su historia, con sus personajes y con su cultura.

Desde un punto de vista cronológico, los temas de Mirabilia abarcan desde la vida de Santiago en Palestina y su mítico enterramiento en Galicia hasta la actualidad: leyendas, mitología local, citas y referencias bibliográficas, hagiografías, vírgenes, apariciones, demonios, estadísticas peregrinas, milagros y portentos, fantasmas, historias de terror y sobrenaturales, guerras, combates, hechos de armas y caballerescos, viajes, aventuras picarescas, delitos y crímenes, noticias curiosas y datos extravagantes.

Autor: Olga G. Arrabal; José C. Vales; Celsius Pictor
Título: Mirabilia
Páginas: 192
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,76 euros



DISTANTES, PERO MENOS
Disfrutar y reflexionar el viaje

Carmelo Jordá, amante del viaje y la fotografía, nos traslada de una manera muy personal a esos lugares que generalmente son distantes pero a veces no lo son tanto.

Para ello se vale de una narración próxima, cercana, llena de experiencias y anécdotas que harán al lector un compañero más en el camino. Pero no todo son lugares, también hay un espacio para aspectos concretos del viaje. Aspectos como la carretera, la gastronomía o la fotografía, intrínsecos a su viaje y al de muchos de nosotros.

Lugares generalmente distantes es un libro para disfrutar a la vez que reflexionamos sobre el viaje, gracias a un diseño cuidado, actual e ilustrado con una selección de las mejores fotografías del autor.

Autor: Carmelo Jordá
Título: Lugares generalmente distantes
Páginas: 216
Editorial: Anaya Touring
Precio: 18,95 euros





Alexia Vieira es el alma mater de la Fundación Khanimambo.

ALEXIA VIEIRA, CREADORA DE LA FUNDACIÓN KHANIMAMBO
“En África la vida es muy intensa, todo se vive multiplicado”



TEXTO: **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com

Tras vivir 15 años en Mozambique, la portuguesa Alexia Vieira ha consolidado la Fundación Khanimambo, que da alimento y formación a 400 chicos de dos a 27 años de edad. Dejó su Lisboa natal a los 22 años, se llevó con ella a su perra Kena, se instaló en Xai-Xai y allí conoció al que hoy es su marido, un “padrino” más de los muchos que colaboran con su Fundación. Orgullosa de su trabajo, hoy no cambiaría su vida por nada.

Hay 400 niños que reciben educación, alimento y afecto en la Fundación Khanimambo de Mozambique gracias a la iniciativa que la portuguesa Alexia Vieira, de apenas 40 años de edad, puso en marcha en 2007. Desde niña, siempre quiso escribir la historia de Mozambique de otra manera, dejando atrás el papel colonizador de Portugal. “No me sentía orgullosa de estar en uno de los lados de la historia. Y por eso quería cambiar el rumbo de ese relato”, asegura. Khanimambo significa “gracias” en changana, la lengua del sur de Mozambique. Y Alexia Vieira agradece a este país africano

mambo, con la que quiere contribuir a que Mozambique se suba al tren del progreso con respeto a su cultura y a su juventud.

Acortar distancias

Desde la Fundación Khanimambo, Alexia Vieira aprendió que, si estás interesado en algo, tienes que acortar la distancia y convivir. “Ese propósito lo he tenido que madurar y hacer crecer. He pasado por varias etapas, porque en África la vida es muy intensa. Todo se vive multiplicado. También sé lo que es Europa y por eso puedo decir que mi vida ahora es extremadamente intensa”.

Alexia reconoce que cuando llegó a Mo-

Khanimambo significa “gracias” en changana, la lengua del sur de Mozambique. Alexia Vieira agradece así a este país la oportunidad de haber encontrado aquí sus propósito vital

la oportunidad de haber encontrado aquí sus propósito vital. Apenas tenía 22 años cuando, esta lisboeta trasladó su residencia a Mozambique para conocer los proyectos de la cooperación española en el país. Han pasado 15 años desde aquel viaje de iniciación, que realizó con su perra Kena, y le ha dado tiempo, no solo a encontrar al amor de su vida y tener tres hijas, sino también a poner en marcha la Fundación Khanimambo.

zambique tenía todo el empuje, pero también la ingenuidad, de los 20 años: “Quería cambiar el mundo y aquella ingenuidad y frescura las he llevado al campo del realismo pero sin perder la ilusión y la esperanza. He combatido el pesimismo racional. Hay una frase que me gusta mucho y ha sido mi guía que dice que hay que poner, frente al pesimismo de la inteligencia, el optimismo de la voluntad.

Gestión, pedagogía, medicina...

Hace ya catorce años que se puso en marcha la Fundación Khanimambo. Alexia y dos





“Todos los chicos que atendemos llegan aquí por enfermedad, por carecer de familia, por tener una situación económica delicada... Llegan en una situación muy vulnerable”, asegura Alexia Vieira



amigos se empeñaron en este proyecto que hoy está consolidado, pero que costó ensamblar. De todos los fundadores, solo ella permanece, aunque reconoce que el actual Khanimambo es el resultado de encajar muchas

encajen. Todos los chicos necesitan estar bien y tener una vida digna. Llegan aquí por enfermedad, por carecer de familia, por tener una situación económica delicada... Acuden en una situación vulnerable y les inculcamos el espíritu del esfuerzo y la resiliencia, porque todos tenemos la capacidad de razonar. Y cuando ellos entienden que hay un padrino que les apoya y que sus padres quieren que progresen, todo va mucho mejor. Son capaces de sacar las mejores notas del colegio.

Por otro lado, hay niños que no lo consiguen. Existe un porcentaje de fracaso en torno al 30%. Por eso toca alimentar mucho el alma, para que el dolor y las emociones no nos hagan mella”.

En la actualidad, hay 46 trabajadores en Khanimambo, distribuidos en los diferentes proyectos, uno de los cuales es la granja ecológica de 15 hectáreas que surte al Centro Mundi

piezas de un gran puzzle y de un gran equipo y que ha tenido que aprender gestión, pedagogía, medicina... De todo.

En la actualidad, hay 46 trabajadores en Khanimambo, distribuidos en los diferentes proyectos que tiene la fundación, uno de los cuales es una granja ecológica de 15 hectáreas que surte al Centro Mundi, donde se alimentan y estudian casi 400 chicos de dos a 27 años. Dicha granja nació con el propósito de abastecer a los niños y también de ser autosostenible y contribuir al desarrollo económico y social de la zona, teniendo en cuenta además que el excedente se pone en el mercado local para aportar valor saludable, ético y solidario entre la población.

Alimentar el alma

La Fundación Khanimambo trabaja muy directamente con las familias de los chavales, con los servicios públicos y la sociedad civil: “Nosotros solo hacemos una labor de coordinación para que las piezas

En el centro de acogida que capitanea Alexia Vieira, hay un programa de salud con una enfermería para campañas de salud multidisciplinar, un centro nutricional donde los niños comen dos veces al día, una biblioteca, un campo de fútbol y siete salas para un programa de educación no formal. Y aprenden karate, capoeira, danza, balonvolea, baloncesto,





Khanimambo sólo se financia con dinero privado a través de la figura de los "padrinos y madrinas", que tienen la posibilidad de comunicarse de tú a tú con sus ahijados

costura... Y también caligrafía, cálculo, escritura creativa, experimentos químicos...

Un "padrino" en casa

Alexia Vieira ha formado en Mozambique su propia familia. Su marido, Eric, se enamoró del proyecto Khanimambo, se hizo "padrino" y acabó enamorado también de Alexia. Han tenido tres hijas, Rael (13 años), Martina (11) y Ática (8), y todas están muy involucradas en Khanimambo y son conscientes de lo afortunadas que son.

La Fundación Khanimambo sólo se financia con dinero privado a través de la figura de los "padrinos y madrinas". Alexia Vieira puntualiza que se persiguen las relaciones personales: "Hacemos una comunicación muy cercana, de tú a tú. Cada ahijado se puede comunicar con el padrino, se escriben *whatsapps* y todo es muy cercano. Aportan 20 euros al mes por niño y contamos con un presupuesto anual de unos 350.000 euros. Aquí gastamos muy bien cada euro. Si entra dinero de alguna empresa, es porque tiene

vinculación con alguno de los padrinos". Además, un patronato de nueve personas vela por el buen gobierno de Khanimambo.

Lugares paradisíacos

Lo que está claro es que Alexia Vieira es una apasionada de Mozambique, un país que considera, además, que tiene una oferta turística muy especial que atrae a viajeros que buscan lugares paradisíacos y alejados de todo. Le pedimos que nos recomiende tres destinos y no lo piensa: el archipiélago de Bazaruto, conocido como "la perla del océano Índico"; el parque nacional de Gorongosa, un paraíso natural de 4.000 kilómetros cuadrados, y Maputo, la capital, una ciudad portuaria con una bonita arquitectura colonial portuguesa. "Vivir en Mozambique es una suerte. Porque lo que estoy haciendo me hace feliz", sentencia Alexia Vieira. ●

Fundación Khanimambo:
<https://fundacionkhanimambo.org/>

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.



El nuevo cabrio de la Serie 4 de BMW, con motorización diésel de 190 CV, acabado M Sport y etiqueta Eco, destaca por su estética sofisticada, su capota de lona, la avanzada tecnología de un chasis con elementos específicos desarrollados para este modelo y un completo equipamiento de estilo deportivo. Un convertible que impresiona por su alarde de prestaciones y calidad de marcha.

BMW SERIE 4 CABRIO 420D Distintivo, imponente y sofisticado

TEXTO FELIPE TERUEL



La segunda generación del cabrio de la Serie 4 de BMW mide 4,77 metros de largo, 13 centímetros más que el modelo al que sustituye, y exhibe una estética más imponente por el diseño de la nueva parrilla de gran tamaño, disposición vertical e inclinada hacia delante que domina todo el frontal y unos colores que, como el Sanremo Green de la unidad probada para **topVIAJES**, añade más atractivo si cabe a su imponente diseño.

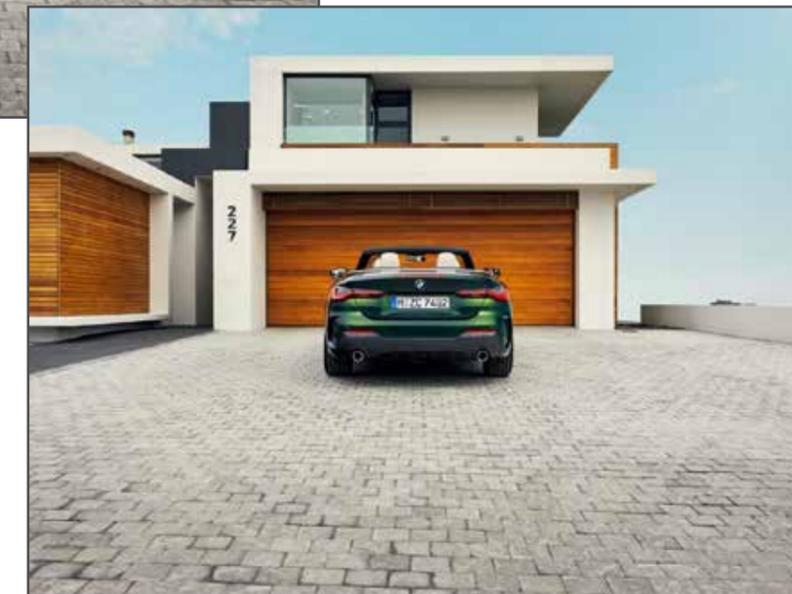
Este nuevo convertible 2+2 muestra algunos rasgos inconfundibles de la Serie 4 y de la marca bávara, como los faros láser estilizados que cortan en profundidad unos pasos de rueda muy marcados y una silueta lateral más baja y estilizada en la que destaca el capó tendido, las puertas anchas, una superficie acristalada larga y un voladizo trasero especialmente corto.

El habitáculo combina superficies amplias con líneas rectas tanto en los paneles de las puertas como en la totalidad del salpicadero, de estructura horizontal y de

color oscuro en la parte superior para evitar reflejos y claro en la parte inferior, a juego con las tapicerías. El cuadro de instrumentos digital y la pantalla central típica de BMW favorece la lectura por la luminosidad, el tamaño de los números y la claridad del fondo. Los asientos delanteros, con cinturones de seguridad que se extienden y retraen automáticamente, son de diseño deportivo, buen tamaño, dureza adecuada para largos viajes, sujetan a la perfección y permiten numerosos reglajes. Los dos traseros, individuales, recogen bien el cuerpo, son muy cómodos, envolventes si el tamaño de los pasajeros no supera las estaturas y pesos normales, y pueden abatirse para añadir polivalencia al habitáculo.

Comportamiento impecable

Sentado al volante de este convertible, la primera sensación que se percibe es que se conduce desde una posición más baja y deportiva que en la berlina. Con la caja de cambios Spectronic Sport automática con



levas en el volante de serie y ocho velocidades, la elasticidad que se puede obtener no deja de sorprender ni al conductor más acostumbrado a este tipo de deportivos. En octava se puede circular desde un bajísimo nivel de vueltas y pisar a fondo el acelerador hasta conseguir la sensación de que el motor no tiene límites. Sobre cualquier trazado, muestra en todo momento una calidad mecánica sobresaliente, con un motor turbodiésel impresionante de 190 caballos de potencia y consumos ridículos que permite rodar a ritmos tranquilos con comodidad y una sorprendente reserva de potencia.

La insonoridad con la capota textil de varias capas cerrada es otro de los logros de este descapotable. Su ajuste y aislamiento son sencillamente impecables. Más ligera y rápida que en la versión anterior, combina la rigidez de

un techo duro y retráctil con el clasicismo de los de tela y se abre y se cierra en 18 segundos. Con ella abierta, la aerodinámica protege correctamente del aire frontal y el deflector trasero reduce eficazmente las turbulencias. El paquete M Sport de la unidad probada añade un llamativo faldón en la zaga, suspensión rebajada, llantas de 18 pulgadas y asientos deportivos tapizados en cuero Vernasca.

Y es que este nuevo cabrio de BMW, con un centro de gravedad más bajo, una distribución de pesos completamente equilibrada (50.50) y un tren trasero más ancho que en el resto de versiones de la Serie 4, mezcla deportividad y confort como pocos coches de este segmento saben combinar. Por ejemplo, la tracción trasera garantiza que la dirección no se inmuta con las fuerzas que transmiten las ruedas mo-



trices y permite llevar a cabo maniobras de gran precisión en las que también interviene la dureza que aquella adquiere en función de la velocidad.

Conclusión: el cabrio de la Serie 4 es un convertible lujoso, de líneas atractivas y elevadas prestaciones, con el motor delante y la tracción atrás, que aporta un tacto de conducción y un comportamiento rutero excelente. Su motorización turbodiésel de 190 CV, con tecnología microhíbrida y etiqueta Eco, es todo un ejemplo de austeridad en el consumo en cualquiera de los tres modos de conducción que propone la electrónica. El coche mejora el diseño de las anterior generaciones de las series 3 y 4 para convertirse en un deportivo intemporal que aguantará como pocos las modas y el paso del tiempo.●



FICHA TÉCNICA BMW SERIE 4 CABRIO 420d

Dimensiones:

Largo: 4.768 mm.

Ancho: 1.852 mm.

Altura: 1.384 mm.

Batalla: 2.851 mm.

Peso: 1.850 kilos

Depósito de combustible: 59 litros

Maletero: 385 litros

Motor:

Tipo: Turbodiésel. Delantero transversal

Cilindros: 4. Con generador eléctrico de 48 voltios

Cilindrada: 1.995 centímetros cúbicos

Potencia: 190 CV a 4.000 rpm.

Par máximo: 400 Nm.

Tracción: trasera

Cambio: automático de 8 velocidades

Prestaciones:

Velocidad máxima: 236 km/h

Aceleración: de 0 a 100 en 7,6 segundos

Consumo medio: 4,9 litros cada 100 km.

Emisiones de CO2 WLTP: 127 g/km.

Precio: 58.901 euros



Sandals
THE *Luxury Included*™ HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

MyMASK, mascarillas de SKEYNDOR para renovar la piel



Después del verano, necesitamos un *boost* para purificar, iluminar e hidratar la piel. MyMASK es la gama de mascarillas de Skeyndor que te ayudará a conseguir una piel unificada, suave y renovada. Se convertirán en tus aliadas para complementar tu rutina diaria de belleza sin necesidad de invertir mucho tiempo.

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

Crema de rescate nocturna Belle pour demain de ILQS NATURAL LUXURY COSMETICS



La crema nocturna Belle pour Demain, de ILQS NATURAL LUXURY COSMETICS, ha sido especialmente diseñada para que las células recuperen su estado de juventud deteniendo el efecto nocivo del estrés, la polución y la radiación diaria. Con la edad, la vida acelerada de la ciudad, el sol y la luz azul de las pantallas, entre otros factores, nuestra piel sufre una agresión oxidativa que la deteriora progresivamente. Por otro lado, las células responsables de su reparación —productoras de colágeno, elastina y otras proteínas estructurales de sostén— dejan de trabajar y son incapaces de devolver la piel a su estado original.

<https://ilqscosmetics.com>



TROPICFEEL: dos modelos de zapatillas y dos colores distintos



“Para gustos los colores”, así es como podríamos definir la variedad de zapatillas que dispone Tropicfeel, la *startup* española especializada en equipaje de viaje y que fomenta entre sus consumidores un turismo responsable. Dos modelos distintos de zapatillas con dos colores diferentes en función de la próxima escapada de otoño. Monsoon, Canyon o Sunset son tres de los *top products* de la firma que propone un otoño cargado de experiencias “a todo color”

<https://shop.tropicfeel.com/es>

NEST, de TROPICFEEL, la mochila más urbana

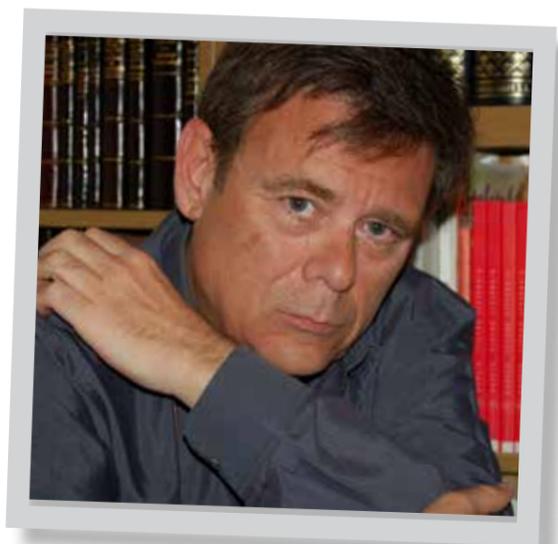
Nest, La mochila más urbana, polivalente y modular de Tropicfeel nace para completar el armario de todos aquellos exploradores que buscan comodidad y versatilidad en la planificación de sus nuevas aventuras. Se trata de una mochila perfecta para utilizar en cualquier rutina diaria ya que dispone de una estructura fija de tamaño pequeño que, además, se puede ampliar hasta convertirse en una de tamaño superior, para todas las escapadas de mayor duración. Nest es la mochila idónea para la ciudad, se adapta y acompaña al viajero en sus quehaceres diarios, como, por ejemplo, los traslados hasta el puesto de trabajo, una quedada con amigos y hasta incluso un viaje de fin de semana. Así, Nest está pensada para ahorrar espacio y organizar las necesidades del día a día en la ciudad de forma sorprendente, variando su tamaño desde los 16 hasta los 30 litros de capacidad.

<https://shop.tropicfeel.com/es>



LUCES DE OTOÑO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Empieza a cumplirse el deseo. Comienza la sensación de que se deja atrás la pesadilla y se inicia el sueño. Un año y medio después, tras millones de contagiados y cientos de miles de víctimas de la peor plaga que recordamos los seres vivos, parece que se está llegando al final de los pasillos del infierno y se abre el portón de aquel modelo de vida que casi habíamos olvidado. Luces de otoño.

Pero la realidad es que no regresamos a donde estábamos sino a un modo diferente de relacionarnos con los demás y con nosotros mismos. La nueva vida es la vieja pasada por los filtros del miedo y de los hábitos recién adquiridos. Arrastramos lutos físicos por las pérdidas cercanas y lutos sociales por el temor de sentirnos frágiles, vulnerables, como muñecas de cristal al borde de una balda que sigue expuesta a un movimiento sísmico. Quizá volvamos al placer del viaje, al reencuentro con el ocio, al aprendizaje del turismo, al gozo de gozar, pero todo ello acarreará la mochila

del cuidado extremo por si la pesadilla no ha acabado del todo. Una mochila en la que viajará la mascarilla, el certificado de vacunación, la sumisión a una PCR impuesta y la información de dónde puede irse y adónde no. Regresar a la nueva vida es cumplir el deseo, pero una cosa es cumplirlo y otra muy distinta constatar que el deseo es el perseguido.

Porque lo sucedido ha mutilado también muchos hábitos, ahora prescindibles. Es cierto que el darwinismo de toda epidemia fortalece a la humanidad en su conjunto (suele ser su utilidad), pero ha alejado de amigos ocasionales, de trabajos que podían desempeñarse desde casa, de gastos superfluos y de viajes que ahora se decidirán de un modo más selectivo, eligiéndose con cuidado, como si fuera a ser el último. Puede que sea bueno. Y que cumplir el deseo no evite temer que cualquier día volvamos a despertar y la noria gire de nuevo hacia la oscuridad que durante dos años ha sumido al mundo en tinieblas.

link4tour

DATE DE ALTA

RED SOCIAL

EXCLUSIVA

PROFESIONALES DEL TURISMO

ENCUENTRA CLIENTES NUEVOS CUANDO Y DONDE QUIERAS

‘Expresiones que valen una vida’



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

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

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