

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 137 diciembre 2022



COSTA RICA / CHEPE EXPRESS / CAZORLA / MEDINACELI /
LA ALPUJARRA / GASTRONOMÍA / HOTELES / MOTOR / CULTURA / NAVIDADES



QUINTA
DO RIO TOURO
www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORIA
Ana Reino
topviajes@topviajes.com

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

Rana venenosa roja de Costa Rica
©MANENA MUNAR

SÍGUENOS



Las multitudinarias cenas familiares de Fin de Año son ya historia. Cada vez son más frecuentes los viajes para pasar fuera de casa el 31 de diciembre

VISADO DE ENTRADA

Nos dieron las uvas

Cada año proliferan más los viajes en las fiestas navideñas. Ya no es una rareza hacer una escapada para pasar el último día de la añada huidos del frío en una playa, enfundados en un forro polar y los esquís calzados en una estación invernal o sentados a una mesa de una *trattoria* del Trastevere dando buena cuenta de un plato de lentejas.

Y en este caso da la impresión de que el huevo y la gallina nacieron al mismo tiempo, es decir, la oferta y la demanda viajeras en estas fechas antes exclusivamente familiares se solaparon. Las convocatorias para reunir a la prole en fecha tan indicada se redujeron con la misma intensidad con que las agencias de viaje crearon sus ofertas.

Ahora la mayoría de las despedidas del año que muere y las felicitaciones y buenos deseos para el que nace se hacen mediante una pertinente llamada con el teléfono móvil. Ya no se gestionan esas multitudinarias cenas familiares que rompían la rutina del hogar, con abuelos, padres, tíos, hermanos, primos... (cuñados también, claro) reunidos en torno a una mesa que no era una sola sino varias ensambladas de la mejor forma posible o convenientemente separadas para repartir a la chiquillería de un lado y los adultos de otro. Una cena variada por necesidad, que cada rama de la parentela aportaba lo suyo para hacer menos gravosa la cena, en esfuerzo cocinero y también en el gasto en la cesta de la compra, a quienes convertían su casa en sede de la reunión.

Eran cenas especiales en todo, porque a lo extraordinario de la reunión en sí se sumaba el propio condumio, específico de esas fechas, entre otras cosas porque el pollo, el marisco o el besugo, ni estaban ni eran esperados el resto del año; como tampoco el cava. ¡Tanto han cambiado las cosas!

Esas reuniones ya no se dan en Nochevieja, están llamadas a formar parte de una intrahistoria familiar perdida con la evolución de los tiempos. Que no es que fuera mejor que lo que hay ahora, simplemente era distinto. Puede que más entrañable, pero no necesariamente imprescindible ni indispensable a estas alturas de la película.

Imposible de recuperar. A muchos se nos ha hecho tarde para volver a esas cosas. Nos han dado las uvas y nosotros sin saberlo.



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

SUMARIO

«Deja de preocuparte por los baches de la carretera y celebra el viaje.»
Fitzhugh Mullan (1942–2019), médico, escritor y activista social estadounidense.

VISADO DE ENTRADA

> **Visado de entrada**
Nos dieron las uvas
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> **Cazorla**
Capital del turismo rural
FERNANDO PASTRANO / PILAR ARCOS PÁGINA 40

> **Medinaceli**
Atracón de arte en la España vaciada
PILAR ORTEGA PÁGINA 68

> **Con historia**
La Alpujarra
MIGUEL BLASCO PÁGINA 86

AMÉRICA

> **Costa Rica**
Pura vida
MANENA MUNAR PÁGINA 6

> **Chepe Express**
El viaje en tren (quizás) más bello del mundo
HERNANDO REYES PÁGINA 22

HOTELES

> **España Exclusiva**
Anantara Villa Padierna
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 88

> Hotel Majestic
PILAR ORTEGA PÁGINA 94

> Noticias PÁGINA 96

GASTRONOMÍA

> Hotel InterContinental
MANENA MUNAR PÁGINA 98

> Navidad en el Hotel Palace
CARLOS MONTSELET PÁGINA 102

> Restaurantes

- LA MORENA PÁG. 104
- SANTERRA PÁG. 106
- FORNERIA BALLERO PÁG. 108
- BODEGA PÁG. 110

PISTAS CULTURALES

> Exposición: Alfonso del Moral
DELMO PÁGINA 116

> 12 Propuestas de ocio para las navidades
PILAR ORTEGA PÁGINA 120

> **Libros** PÁGINA 128

> **Viñeta**
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 139

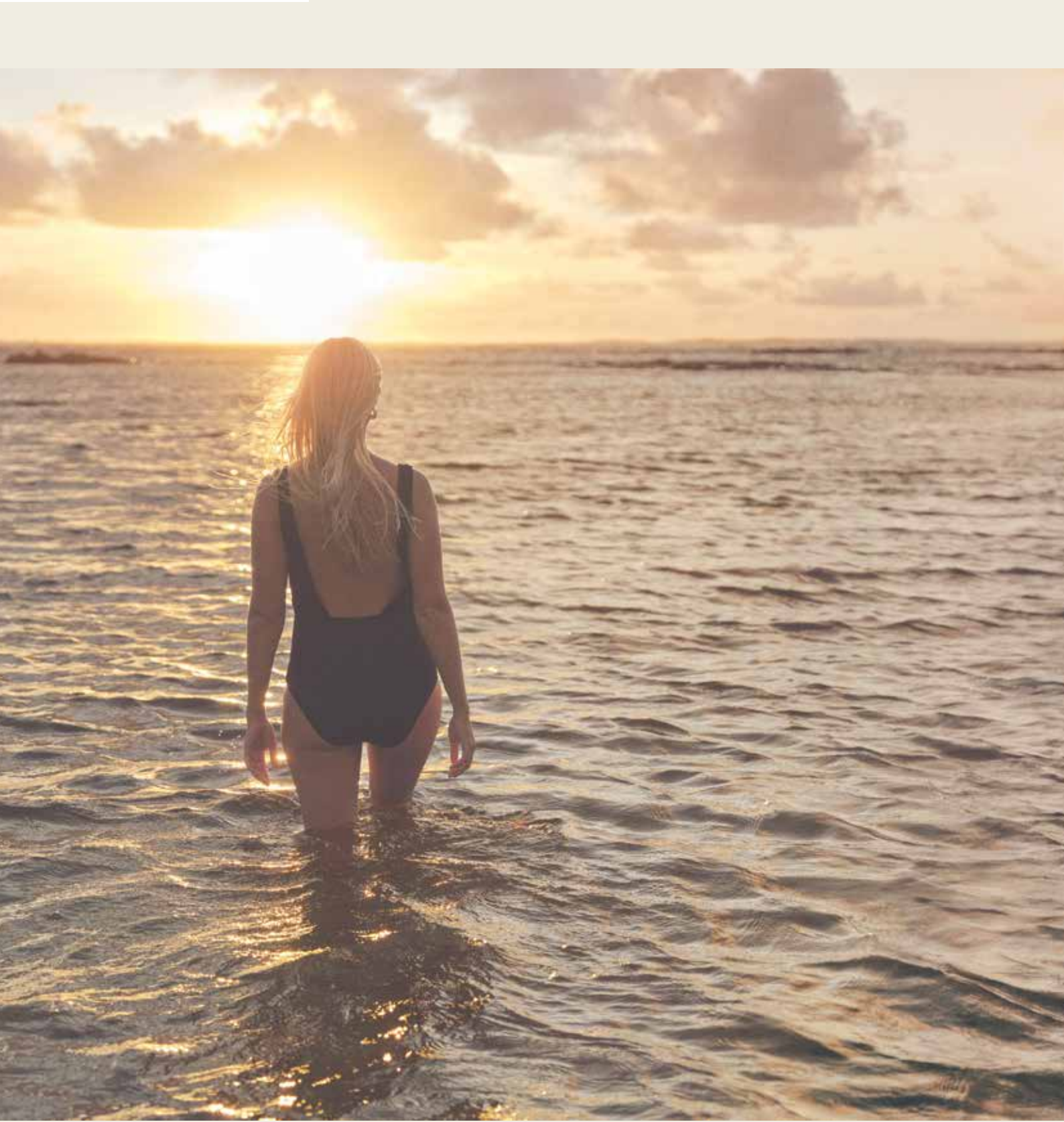
BAZAR

> Propuestas para Navidad PÁGINA 140

MOTOR

> CITROEN C5X
FELIPE TERUEL PÁGINA 152

> **KM 0**
iBuen viaje!
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 158



LONG BEACH | SUGAR BEACH | LA PIROGUE | AMBRE | ILE AUX CERFS - YOURSUNLIFE.COM

Come Alive

sunlife
MAURITIUS

COSTA RICA

Pura vida



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

La naturaleza, la pura vida, es la esencia de este país de Centroamérica con su propia personalidad y forma de entender la existencia que le ha llevado a ser un destino único. Y no solo por su belleza natural, que indudablemente la tiene, sino también y sobre todo por el sabio criterio a la hora de cuidarla y darle prioridad.



Despertando de la siesta.

De los cinco millones de habitantes que tiene Costa Rica, un 40% vive en el centro del país con un estándar de vida más alto que en otros lugares de América Central reflejado en la sanidad pública, colegios y energía. Si antaño, en los años 30, gente llegada de todas partes se dedicaba al cultivo, hoy las farmacéuticas y compañías de tecnología que se han instalado en el país son parte de sus principales ingresos. Y no lo han hecho —según explica el guía Alex— por su coste; Costa Rica no es la más barata. El motivo ha sido la confianza puesta en la gente de un país que lleva más de cien años sin dictadura, no tiene ejército, cuenta con 63 universidades y más de la mitad de la población habla inglés.

El pequeño Amazonas

Nuestro viaje comienza en el Parque Nacional de Tortuguero, fundado en 1975. Sito entre el Caribe y su laguna homónima, en la provincia de Limón, es un lugar exuberante, casi místico, atravesado por ríos — Suerte, Penitencia— y canales navegables. Como su nombre indica, la tortuga es la especie mimada del parque, gracias al ecologista y herpetólogo Archie Carr, pionero de la lu-



Escalera de caracola nautilus en el Centro de Visitantes de Tortuguero.

‘Pura Vida’, ‘Hay más tiempo que vida’ o ‘Déjese atender’ son algunas de las frases que pueden chocar en un principio, pero que tras unos días de estancia se terminan adoptando

cha por su protección. El doctor Carr fue cofundador en 1955 de la Corporación de Conservación del Caribe, logrando una victoria que cambió la vida de la tortuga, que pasó de ser objeto de caza por su carne y por su concha a motivo de peregrinaje, especialmente cuando, entre octubre y noviembre, la gente llega a observar su desove.

Barcazas de madera esperan en la orilla del río Suerte para embarcar a sus pasajeros y ofrecerles uno de los más bellos espectáculos naturales. Se escuchan todo tipo de sonidos desconocidos, no para Alex, que los imita con destreza y responde a la llamada del mono aullador, del colibrí, del tucán, al que solo él adivina entre la espesa selva, y muestra al

Tortuguero es conocido como el ‘pequeño Amazonas’ porque en la frondosidad de su flora guarda la mayor diversidad biológica de Costa Rica

pasaje que tarda en localizar el inconfundible pico amarillo del ave. Las 310.000 hectáreas del Parque Nacional comprenden el bosque tropical muy húmedo, el premontano y el bosque húmedo, te-

niendo en cuenta que Tortuguero es una de las zonas más lluviosas del país. Difícil es distinguir dónde empieza un árbol y termina otro en esa espesura donde el cedro, el alcanfor, la palma suitea, la real o el lirio de agua, entre otras muchas especies de flora, se entrelazan para esconder al mapache, los monos o las aves y hasta el jaguar que, cuentan, a veces se aventura por las calles de Tortuguero, un pueblo que ofrece continuas sorpresas en sus calles sin asfaltar. En este lugar, al que solo se puede llegar por vía fluvial, se



Vuelta a la mar después del desove.



Anochece en Tortuguero.



Iglesia de La Fortuna y navegando en el Parque Nacional de Tortuguero.

desembarca en compañía de unas gigantes y coloridas esculturas de tucanes, el puestecillo del vendedor de cocos y una tienda de artesanía presidida por una tortuga verde de cerámica de tamaño natural (1,50 x 1 m). Según se camina por el pueblo se ve a los críos jugando al fútbol, coloridas pensiones animan a pasar unos días, tiendas creativas de artesanía enseñan sus maravillas, como la de Angie, una española afincada aquí. El Centro de Visitantes de Tortuguero, de reciente construcción, guarda sabiamente la idiosincrasia de la zona con su tejado de paja en forma de cono. El interior lo protagoniza la escalera de 33 escalones con forma de concha nautilus de proporciones geométricas naturales. El encargado del centro cuenta cómo la naturaleza es su temáti-

ca. Habla de la playa de Tortuguero, la más relevante en cuanto a la conservación de tortugas marinas y menciona las 900 clases de aves, más de 200 especies de mamíferos y 150 de reptiles y anfibios que se dan en el parque. Hace énfasis con especial cariño en los muchos voluntarios que llegan a Tortuguero para, sin ánimo de lucro, vigilar el ciclo terrestre de los cuatro tipos de tortugas (Verde, Baula, Carey y Cabezona) desde la puesta de huevos hasta el nacimiento de las crías.

Contemplar en silencio, al lado del mar, bajo las estrellas, el desove de la tortuga marina, es emocionante. Ver como aparece entre las olas, se arrastra torpemente hasta un lugar de la playa donde elige escavar su nido, y tras acoplarse en él, comienza a desovar, para luego enterrar



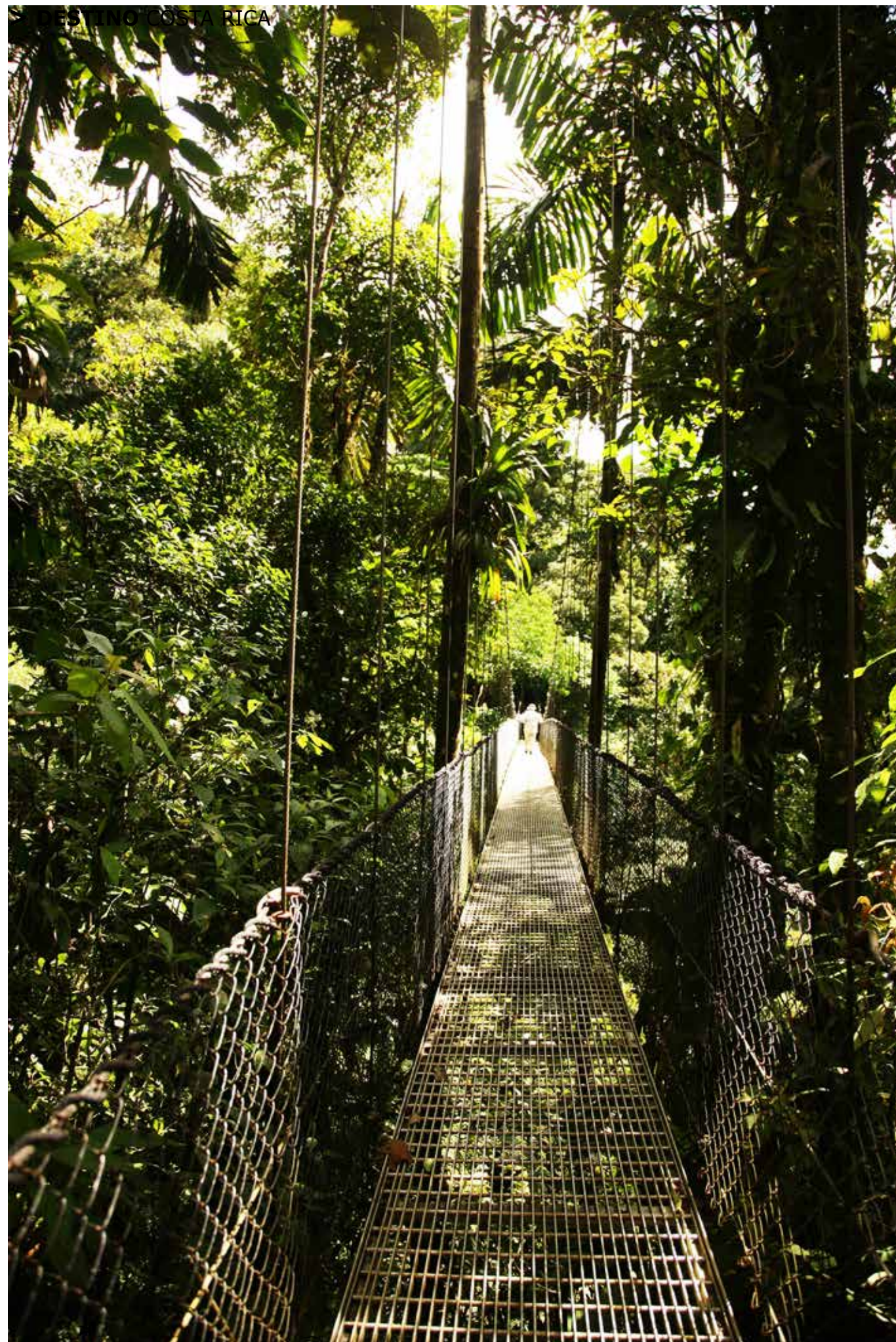
La omnipresencia del volcán Arenal en el parque nacional homónimo.

los huevos con las aletas inferiores y con las superiores camuflar el territorio. Una vez terminado el proceso, dolorida y cansada, camina lentamente hacia las olas hasta desaparecer en el mar.

Contemplar el desove de las tortugas marinas es una experiencia emocionante de unión con los ciclos de la naturaleza

Historias de Tortuguero.

Yury Matarrita, gerente de Laguna Lodge Tortuguero, se toma todas las mañanas un cafecito a orillas del agua. Se le ve tranquilo y contento con el entorno que le rodea del que conoce cada detalle. Cuenta cómo Tortuguero, antaño parada de paso de los cazadores de tortugas, con el tiempo se convirtió en refugio de muchos nicaragüenses que viven en el barrio llamado Nicaragüita, uno de los tres que conforman el pueblo, junto al del Cocal, llamado así por su plantación de cocos, y al bautizado el Guayabal por la abundancia de árboles homónimos. El resort se camufla entre esa vegetación tropical que crece sin tregua, flores por doquier. Sus habitaciones son acogedoras. Tienen ventiladores, y mecedoras en el porche que da al jardín. No hace falta más, es el lugar perfecto para disfrutar de ese paraíso de humedales, escuchar desde la cama los sonidos nocturnos del trópico o el de algún coco que cae de vez en cuando, y contemplar el amanecer mientras se navega entre ríos y canales. Desde el Ce-



Puentes colgantes, la catarata La Fortuna y el cerro de Tortuguero asoman entre la jungla.





Fauna salvaje: la bella Rana Venenosa Roja es bella, pero de piel tóxica, y el caimán se camufla entre el fango.



Vendedora de pescado.

rro de Tortuguero se divisa una panorámica excelsa del parque nacional, con el pueblo de San Francisco, la laguna Tortuguero y el mar Caribe.

Bajo el Volcán

De la mano de Diego Soto, el guía turístico que ameniza el viaje con sus anécdotas y sabiduría gastronómica, nos conduce ahora a visitar un volcán en el distrito de La Fortuna. El Arenal domina ese escenario. Se levanta como un cono perfecto al que hay que mirar con detenimiento hasta observar sus dos bocas por las que aún se escapa el gas. Después de estar años inactivo, decidió dar señales de vida en 1968, año en el que fue declarado Parque Nacional. Múltiples historias y leyen-

das giran a su alrededor, especialmente la de los extraterrestres que supuestamente lo visitan y que llaman la atención de los ufólogos. Sus aguas termales llenan el suelo del territorio y son un atractivo más para los visitantes, que pueden tomarlas en hoteles de cinco estrellas pero también en el riachuelo caliente llamado de los pobres, donde cualquiera puede disfrutar los beneficios de las aguas. En todos los caminos que rodean a La Fortuna, el de su catarata, el del funicular que sube hasta la gigantesca Mano

del Arenal, desde donde se ve el lago artificial más grande del país, lo primero que se observa son los caminos accesibles. Es admirable cómo Costa Rica ha adecuado sus espléndidos parques para el disfrute de todos. Hasta las

Los parques naturales han sido adaptados para el disfrute de todos, incluso las tirolinas disponen de sillas especiales para discapacitados



Preparados para el avistamiento del ave saltarín cabecirrojo. En la otra página, el hotel Arenas del Mar.

tirolinas cuentan con unas sillas especiales para discapacitados, mientras que los caminos que cruzan los parques, véase el que conduce a la catarata de La Fortuna, están hechos a la medida de cualquier discapacidad.

La casa en el árbol

El Parque Nacional de Manuel Antonio está en el Pacífico. Es una bonita aventura el caminar entre manglares, helechos gigantes, lianas estranguladoras, al son del canto del colibrí, el vuelo del tucán y la languidez del perezoso, hasta llegar a la playa y darse un buen baño en aguas cálidas antes de volver al hotel. Arenas del Mar es mucho más que un lugar donde

Costa Rica es un paraíso de belleza y bienestar, un auténtico museo de la naturaleza salvaje que los ticos saben mimar y proteger

pasar la noche. Camuflado en la jungla, su propósito es perderse entre la arboleda mientras que desde sus habitaciones se divisan las playas de Manuel Antonio. Tiene la suya propia a la que se llega en unos *buggies* que no cesan de subir y bajar las pendientes selváticas del hotel. En su restaurante se pueden saborear los pescados típicos de Costa Rica, como el gigantesco dorado, la tilapia, el marlín o unos calamares estupendos.

Llenos de 'pura vida', ya nos toca dejar este paraíso de belleza y bienestar. Un auténtico museo de la naturaleza salvaje que los ticos saben mimar y proteger como nadie más lo haría. ●



Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Air Europa tiene muy buenas ofertas y frecuencia de vuelos Madrid-San José.
www.aireuropa.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Grano de Oro es el alojamiento ideal para descansar en San José antes de emprender la aventura natural. Acogedor, con decoración colonial y una gastronomía exquisita.
www.hotelgranodeoro.com

Laguna Tortuguero

Alojamiento eco-turístico, donde fundirse con el entorno, contemplar el río y disfrutar de las excursiones por el parque.
www.lagunatortuguero.com

Arenal Manoa

Alojamiento con vistas al volcán

Arenal, rodeado de plantas y flores, piscinas termales y gastronomía variada y deliciosa.
<https://arenalmanoa.com/restaurants-dining-arenal/>

Arenas del Mar

Desde el jacuzzi de este hotel se contemplan el mar y la jungla, los monos trepan por los tejados y los pájaros anuncian el amanecer. Hacen sus propios zumos y cerveza.
www.arenasdelmar.com

DÓNDE COMER

Selva rústica

Este restaurante de La Fortuna está decorado con plantas, tiene su propia huerta, y ofrece un pescado de primera calidad, como la corvina con ajo.
www.facebook.com/SelvaRusticaCR

La Saca

El restaurante del hotel Arena

Manoa es idóneo para degustar las especialidades gastronómicas costarricenses.

<https://arenalmanoa.com/restaurants-dining-arenal/>

Hotel Grano de Oro

El restaurante de este hotel ofrece una cocina de primera, tanto costarricense como internacional.

www.hotelgranodeoro.com/restaurant.html

El Point Jaco Beach

En este local del famoso pueblo playero de Jaco están las mejores hamburguesas y atardeceres en la playa. Se recomienda la de salmón.

www.facebook.com/El-Point-Jaco-Beach

MÁS INFORMACIÓN

www.visitcentroamerica.com



CHEPE EXPRESS

El viaje en tren (quizás) más bello del mundo

El ferrocarril Chihuahua – Pacífico es uno de los pocos transportes férreos de pasajeros que aún circulan en México y que une los estados de Chihuahua y Sinaloa en un trayecto que por la imponente del paisaje ha elevado el recorrido a una de las rutas más deseadas por los grandes viajeros.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **AH CHIHUAHUA / CHEPE EXPRESS / ALTUM**

El Chepe Express opera entre Chihuahua y Sinaloa desde 2018.

> DESTINO CHEPE EXPRESS (MÉXICO)



Mapa de la ruta del Chepe Express con sus paradas.

Puentes, barrancas, túneles, desfiladeros y montañas imposibles son algunos de los escenarios por los que discurre este tren conocido popular y cariñosamente como Chepe (por la “che” de Chihuahua y la “pe” de Pacífico) que inicia su recorrido en el Pueblo Mágico de Creel en el estado de Chihuahua y lo termina 673 kilómetros después en Los Mochis, en el estado de Sinaloa en las inmediaciones del Pacífico. El trayecto, que pone de manifiesto la grandeza de la ingeniería mexicana, atraviesa 86 túneles, cruza 37 puentes y asciende desde los 100 metros de altura sobre el nivel

del mar hasta los 2.400 metros que encuentra en la Sierra Madre Occidental, en ese conjunto de cañones que se denominan las Barrancas del Cobre.

Hasta 2018 se conoció al tren que hacía esta ruta como Chepe Regional, pero fue en este año cuando apareció un nuevo tren: el Chepe Express, un convoy de alta gama que, aunque también sirve para el transporte de pasajeros, es

En su trayecto, el Chepe Express atraviesa 86 túneles y cruza 37 puentes, toda una proeza de la ingeniería mexicana

más solicitado por los extranjeros y otros visitantes nacionales. Ciertamente el Chepe, en cualquiera de sus dos versiones, Regional o Express, es la columna vertebral del desarrollo turístico de esta zona del norte de México.

El viaje es la meta

A bordo del Chepe Express el viajero consigue aceptar con absoluta placidez que las horas invertidas para transportarse no son tiempo perdido, porque aquí, el viaje en sí mismo es la meta; cada minuto del periplo es un detonante de emociones provocadas por un paisaje que no en vano, ha llevado a la prensa internacio-

nal especializada a catalogar este viaje en tren como el más bonito del mundo.

El tren asciende desde los 100 metros de altura en Los Mochis hasta los 2.400 metros en la Sierra Tarahumara, o viceversa

Si a lo largo de la historia estaciones, locomotoras y trenes han inspirado a grandes viajeros y han sido escenarios de grandes momentos literarios o de películas de la gran pantalla, además de haber servido en las guerras para atroces episodios, no cabe duda que es el medio de transporte más cómodo y preferido por muchos, aunque no necesariamente el más extendido; de hecho, hay países que no tienen ferrocarril, y otros, en donde el tren es el sistema más rápido de transporte terrestre. Pero también hay trenes de trenes, y el Chepe es uno de los más deseados por los adictos a los viajes, porque, como bien dice esa máxima que acuñaron en su momento los defensores del *slow travel*, “el viaje es la medicina”.

Transporte para “pies ligeros”

La relación del Chepe con los habitantes de esta región de México es tan importante que, de hecho, en algunos tramos del trayecto, este tren es el único medio de transporte, digamos masivo, que las almas rarámuris de la Sierra de Tarahumara, en el estado de Chihuahua, pueden utilizar. Sí, para gran parte de estos indígenas conocidos como los de los



▲ Paisaje de la Sierra tarahumara desde el tren.
▼ El recorrido empieza o termina, según se realice el viaje en el Pueblo Mágico de Creel.



▼ Camino hacia el vagón bar del Chepe Express.
▼ El Chepe Express cruza 37 puentes en su recorrido.





Joven Menonita en Cuauhtémoc.



Coche Domo del Chepe Express.

El viajero acepta con absoluta placidez que las horas invertidas para transportarse en este tren no son tiempo perdido

“pies ligeros” por su gran habilidad para correr, el Chepe es la forma de movilización más común incluso dejando atrás sus propias piernas que les permiten ganar tantas maratones por todo el mundo. Y así viene siendo desde el año 1961 cuando se inauguraba la línea Chihuahua – Pacífico.

Sin embargo, la historia en el tiempo referente al Chepe se remonta a 1876, año en que el país tan solo contaba con 684 kilómetros de vías férreas, de los cuales 425 kilómetros corrían entre México y Veracruz. Con la llegada al poder de Porfirio Díaz en 1877 y debido a la necesidad de am-

pliar la red ferroviaria, se autorizó a los estados de la República a organizar compañías con empresarios locales para atender líneas férreas regionales. Fue en 1897 cuando los empresarios Enrique Creel y Alfredo Spendlove obtuvieron la concesión para una línea entre Chihuahua y el Pacífico, logrando construir los primeros 194 kilómetros de vía en el estado de Chihuahua.

Con el tiempo llegarían otras concesiones que lograron ampliar la red, siendo

terminados los últimos 258 kilómetros en el año 1955. El Chepe Express como producto turístico tan solo opera desde hace un lustro en la misma línea que explota la compañía Ferromex.

Un tren de alta gama

Aunque el Chepe Express cuenta con tres clases, que son Primera, Ejecutiva y Turista, nuestra experiencia, al igual que la de casi todos los extranjeros que se alistan en este periplo se limitó a la de Primera Clase por diferentes razones. Si bien es cierto que el cambio de moneda con respecto al euro normalmente



Paisaje tierra volada tarahumara, Arnulfo Kimare. ©AlexAguirre.



Las estaciones del Chepe Express evocan otros tiempos.

La línea del Chepe Express, explotada por Ferromex, tan solo opera como producto turístico desde hace un lustro

juega a nuestro favor, lo que realmente justifica el viajar en la clase más exclusiva de todas es la experiencia en sí misma.

No se diría que el Chepe Express es un tren de lujo, pero sí una vivencia única a bordo de un inolvidable tren de alta gama, y en nuestra memoria estará siempre esa locomotora diésel con su particular silbato y aquella columna de humo inseparable de nuestros recuerdos de infancia, aquel traqueteo constante al que uno termina acostumbrándose, e incluso aquella romántica imagen de ese revisor cuyo atuendo parece por momen-

tos remontarnos a alguna escena romántica del cine.

Sin duda, el misticismo que envuelve al Chepe Express es tan inmenso como la suntuosidad y magnificencia de los paisajes por los que se adentra. Cuenta con nueve vagones de pasajeros con un estilo y equipamientos de primera calidad y todo está fabricado con materiales mexicanos; de hecho, el interiorismo estuvo a cargo de la compañía Oxígeno Arquitectura, con sede

en CDMX. Con certeza, la joya del tren la firma el chef Daniel Ovadia, ya que el convoy también cuenta con un vagón terraza donde los cristales no existen, un bar y un coche domo de dos pisos que alberga el restaurante Urike, cuyo menú acerca a los viajeros tanto a los olores como a los sabores de la región serrana del norte del país. En el Chepe Express no se pernocta, pero sí es posible apearse en la estación que se desee para continuar el viaje uno o dos días después mientras se recorren los atractivos de las inmediaciones del lugar donde se ha descendido.



Detalles del interiorismo del Vagón Bar del Chepe Express.

Creel-Los Mochis-Creel

Da igual el sentido en el que se realice el viaje. Para muchos lo más increíble es ir ascendiendo poco a poco desde el nivel del mar en Sinaloa hasta las altas cumbres de las montañas chihuahuenses. Para otros, el misterio otorgado por precipicios, barrancas y desfiladeros se va desvaneciendo a medida que se desciende hacia el Mar de Cortés desde la Sierra Tarahumara. Partimos desde el Pueblo Mágico de Creel —considerado como la puerta de entrada a la Sierra Tarahumara— a donde habíamos llegado por tierra desde Chihuahua capital habiendo

El misticismo que envuelve al Chepe Express es tan inmenso como la magnificencia de los paisajes que atraviesa

disfrutado de los encantos que otorga esta población y sus alrededores antes de abordar el Chepe.

Así, en la Población de Cuauhtémoc visitamos el Museo de los Menonitas asentado en una casa que es réplica exacta de un típico hogar de esta escisión del protestantismo que recrea ese particular estilo de vida anclado en el pasado, como si el tiempo se hubiera detenido para ellos, y que con muebles traídos inclu-

so desde Rusia hace más de 140 años por estas familias, nos confirma que Chihuahua es un lugar que no deja de sorprender. Al igual que los campos de la zona donde esta comunidad ha desarrollado un interesante sistema agrícola y productivo que conforma un gran atractivo para los visitantes, una inmensa parte de la industria quesera del estado está en sus manos y es difícil no hacerse con algún queso menonita.

Ya en Creel acudimos al Valle de los Monjes, un espacio de formaciones rocosas desgastadas por la lluvia y el viento que para los tarahumaras



Exterior del Museo Menonita en Cuauhtémoc.



Paisaje de la Sierra Madre Occidental desde el Chepe Express.

es todo un oasis de fertilidad, dada la forma fálica de muchas de sus piedras. También nos perdimos por el Valle de las Ranas y el de los Hongos y nos acercamos al lago de Arareko y a la cascada de Cusárare con su caída de agua que supera los 30 metros.

Antes de subir al tren visitamos el Museo Tarahumara de Arte Popular ubicado en la antigua estación de tren en el que se muestran la cultura, las costumbres y el mundo artesanal de los rarámuris.

El gran cañón

Nuestra siguiente parada es Divisadero en pleno corazón

En este tren no se pernocta, pero es posible apearse en cualquier estación para continuar el viaje uno o dos días después

de las Barrancas del Cobre, y desde allí nos dirigimos a tres de los miradores más espectaculares que sobre ellas cuelgan: Urique, Terecua y del Cobre. También aprovechamos para ver este conjunto de cañones —que supera en tamaño cuatro veces al mismísimo Cañón del Colorado— desde el teleférico del Parque de Aventuras, que es uno de los más largos del mundo: tres kilómetros de punto a punto a una altura de 280 metros.

Los vinos de Chihuahua

Al descender del tren nos dirigimos a la cercana población de Cerocahui, concretamente a la Misión Jesuita de San Javier para visitar su iglesia construida en época del virreinato y restaurada en el s. XX, y su gran plaza con una cruz en medio.

Es posible alojarse en el hotel Misión Cerocahui, uno de los establecimientos de Balderrama Hotel Collection, una empresa que apuesta como pocas por el turismo en la región, y que también cuenta con sus propios viñedos. Tanto es así, que es obligatorio realizar una cata

de algunas de sus referencias en el hotel ahora que el vino de Chihuahua empieza a despuntar y que, al menos nacionalmente, “copa” tantos titulares.

El Chepe Express es una valiosa experiencia de viaje en todo su contexto que merece ser vivida alguna vez en la vida

Rumbo a El Fuerte

Para la inmensa mayoría, el trayecto desde Bahuichivo hasta El Fuerte, Sinaloa, es el trayecto más imponente en su recorrido por ser el que más túneles y puentes abarca teniendo además una duración de algo más de cuatro horas. Aunque el tren circula a lo largo de todo el año, en invierno el paisaje adquiere un carácter especial gracias al grandioso espectáculo natural de la nieve —si el calentamiento global lo permite—, un entorno en el que, además, dicen muchos, es posible ver pumas, a los que los locales denominan “los leones”, pero claro, esto es una cuestión de suerte.

Los aficionados a la observación de estrellas coinciden al afirmar que el cielo que se aprecia en esta parte del trayecto es uno de los más impresionantes de todo México. El Fuerte, una localidad completamente colonial, también es un Pueblo Mágico, por lo que recorrerlo es una actividad llena de sorpresas.

Bienvenidos al Mar de Cortés

Ya estamos en el Pacífico, concretamente en Los Mochis, la terce-



▲ Hombre rarámuri subiendo al Chepe Express.
▼ Atardecer otoñal nortero desde el Chepe Express.



▼ Mujer rarámuri en la Sierra Tarahumara.
Productor menonita de quesos. ▼





Niños menonitas en los campo de Chihuahua.



Espacio Chill Out en el Chepe Express.

ra ciudad del estado de Sinaloa considerada como una de las mejores y más seguras para vivir en México, según el estudio de medición de percepción de seguridad de 2021 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Hemos dejado atrás montañas y alturas para encontrar un clima más cálido a orillas del mar. Es una ciudad joven, fundada a principios del s.XX y con atracciones tan seductoras como el Jardín Botánico, la Cueva de los Murciélagos en la Isla de El Maviri o la Bahía de Topolobambo, donde probar el famoso pescado zarandeado.

El Chepe Express es una valiosa experiencia de viaje en todo su contexto que merece ser vivida alguna vez en la vida. No en vano es una de las mayores atracciones para quienes visitan México

que destaca, sobre muchas otras, por su carácter paisajístico, histórico, etnográfico, pero sobre todo porque el viaje en sí mismo es la meta sin importar en qué sentido se tome el tren: en él siempre estarán presentes la sierra, la llanura, la meseta y el desierto.

Si se viaja con Aeromexico las maletas se facturan directamente hasta Chihuahua y el cambio de avión en CDMX se hace en la misma terminal, por lo que la logística no tiene ninguna dificultad. ●

MÁS INFORMACIÓN

www.chepe.mx

www.visitchihuahua.com

www.aeromexico.com

somos

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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

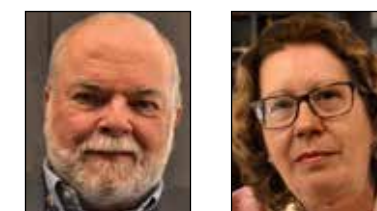


CAZORLA

Capital del turismo rural

Cazorla presidida por el Castillo de la Yedra.

Pueblo blanco de casas enjalbegadas, rodeado por un mar de olivos (andaluces de Jaén), durante tres siglos fue tierra fronteriza entre moros y cristianos, hasta la toma de Granada en 1492. En 2022 ha sido elegido por votación popular como la Capital del Turismo Rural.



TEXTO **FERNANDO PASTRANO**

FOTOS **PILAR ARCOS**

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Durante tres siglos fue tierra fronteriza entre moros y cristianos, hasta la toma de Granada en 1492, las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas es hoy el espacio protegido de mayor superficie de toda la Península, y la villa de Cazorla (que es ciudad “muy noble y muy leal” desde 1813 por su resistencia a las tropas napoleónicas) es un pueblo blanco de casas enjalbegadas, rodeado por un mar de olivos (andaluces de Jaén) a casi 900 metros sobre el nivel del mar y con una población que ronda los ocho mil habitantes.

Tierra entregada con el rango de Adelantamiento al obispado de Toledo, como recompensa del rey Fernando III por la

ayuda del arzobispo Rodrigo Ximénez de Rada en la toma de poder del Rey Santo en Castilla y León. Jurisdicción civil que perduró hasta las Cortes de Cádiz de 1811 y eclesiástica que se mantuvo hasta 1954.

Declarada Conjunto Histórico-Artístico en 1972, Cazorla posee un casco viejo digno de interés. Asentada en las estribaciones de la Peña de los Halcones, sus calles en cuesta le dan un carácter especial, aunque fatigoso. Eso sí, como nos dijo un taxista local cargado de retranca, “en Cazorla hemos contado las cuestas y es verdad que hay muchas hacia arriba, pero eso se compensa con que hay exactamente el mismo número de cuestas hacia abajo”.

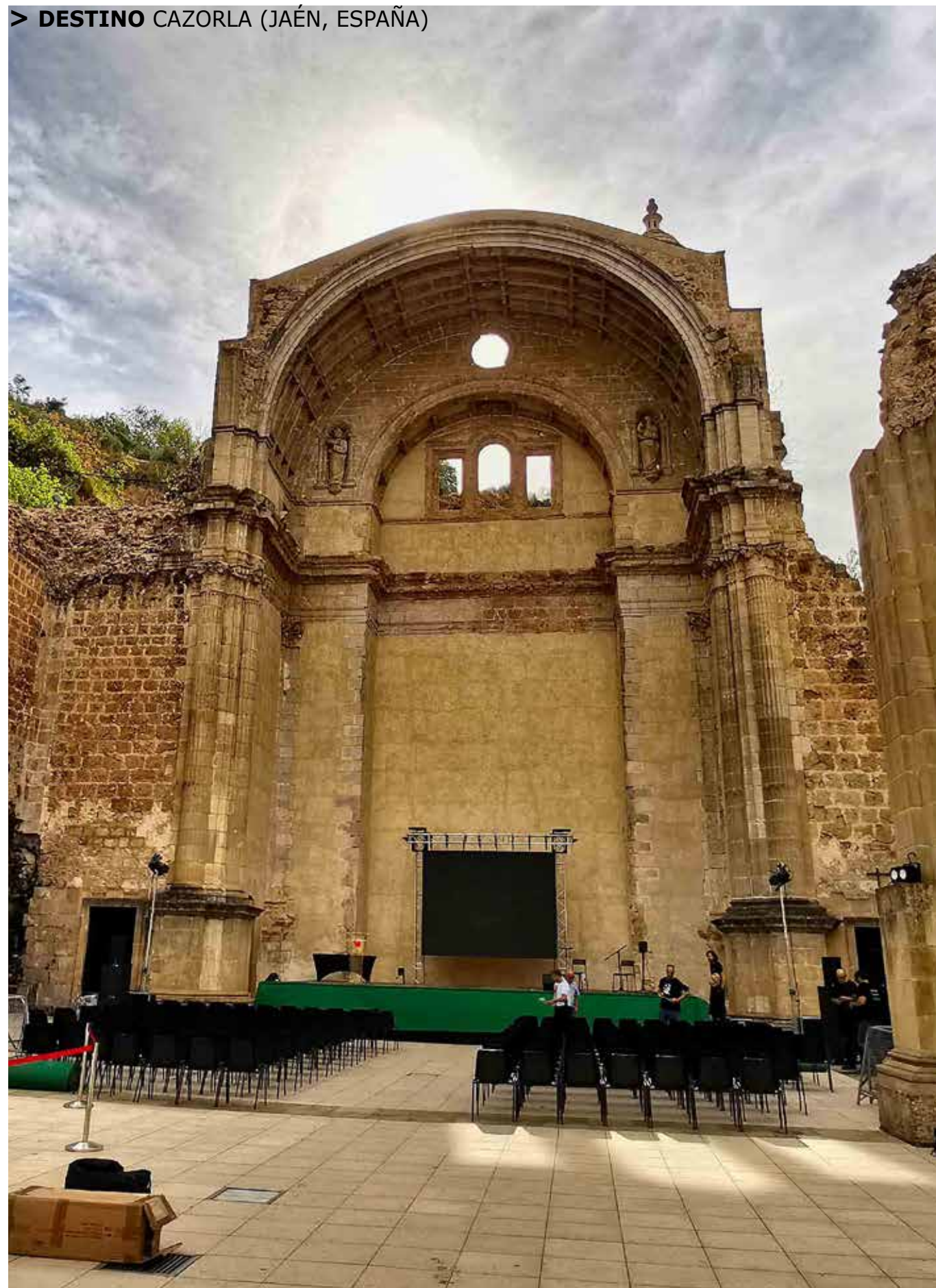
▲ Ruinas de la iglesia de Santa María.

► El río Cerezuelo, antes de entrar en la iglesia de Santa María.





Balcón de Zabaleta.



▲ Santa María, una iglesia que nunca se acabó de construir.
► Placa acreditativa de Cazorla Capital del Turismo Rural 2022.





Sierra de Cazorla.

Aunque era un razonamiento incuestionable, tardé unos segundos (pocos) en cogerlo.

Empezamos el recorrido por el Balcón de la Herrería, más conocido como de Zabaleta, pintor expresionista de la primera mitad del s.XX. Amplio mirador situado entre la Plaza de la Corredera y la Plaza de Santa María, restaurado en 2019 y compuesto por tres balconcillos que se asoman al barrio viejo y las montañas que rodean Cazorla.

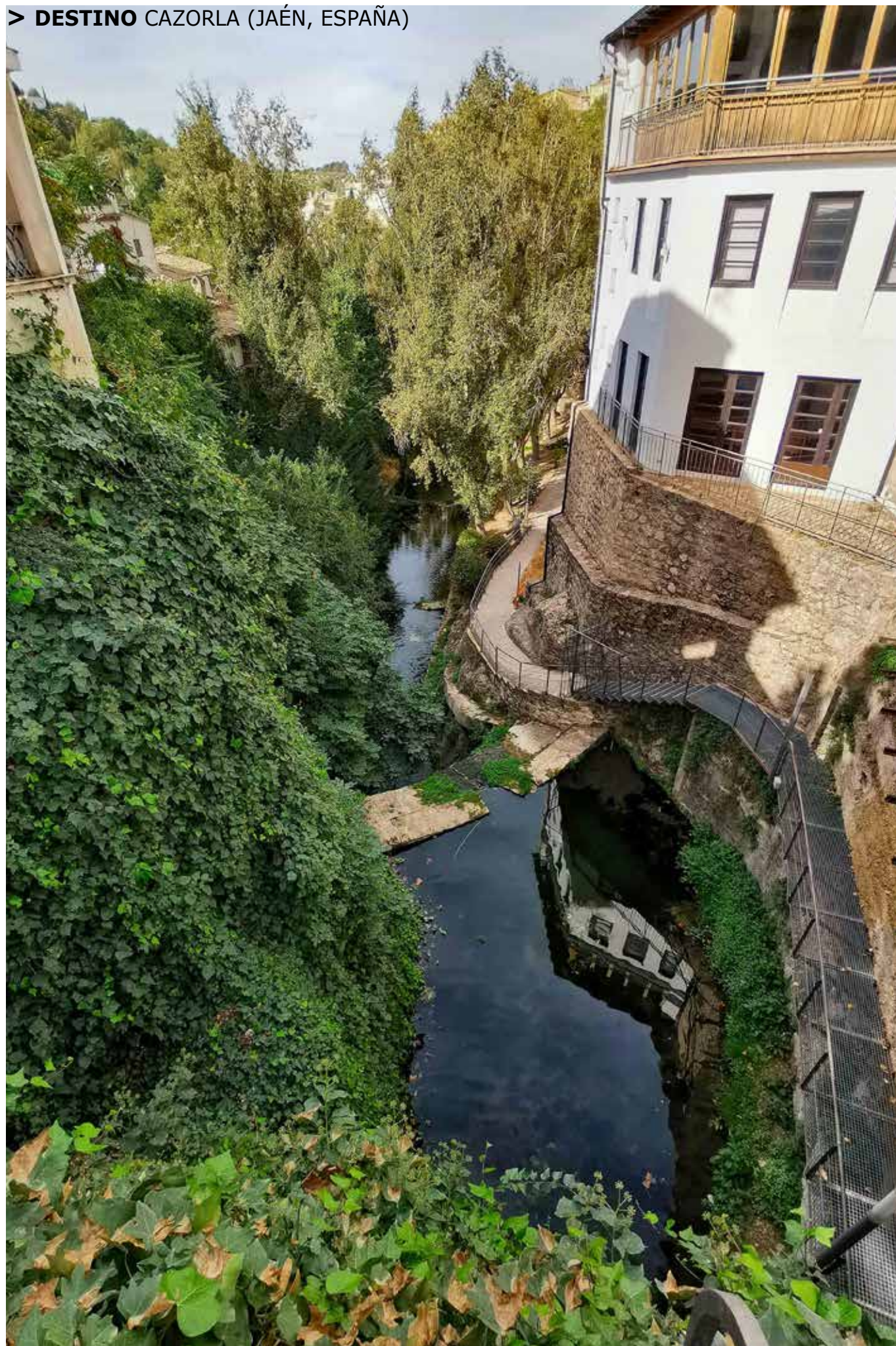
Bajamos por la calle José Salcedo Cano y llegamos a la Plaza de Santa María o Plaza Vieja. A la ida esta calle es cuesta abajo, a la vuelta comprobamos, como nos dijo el taxista, que también es cuesta arriba :)

La Plaza Vieja puede que sea el lugar con más bares y restaurantes por metro cuadrado de toda la ciudad. Aquí se rumorea (nadie nos lo aseguró) que la actriz Ava Gardner se compró una casa a mediados del siglo pasado. Esta plaza está presidida por Santa María, una iglesia con empaque de catedral, el monumento más importante de la ciudad y sus ruinas no son las de un templo en decrepitud, si no las de un templo que nunca se llegó a terminar y que está rodeado de misterios. El caso es que a falta de un solar plano de gran envergadura sobre el que construir la iglesia, se decidió allanar un espacio sobre el río Cerezuelo, manteniendo su cauce soterrado en una bóveda que pasa bajo el altar mayor y atraviesa longitudinalmente todo el edificio.

Años después, en el verano 1694, unas lluvias torrenciales anegaron la zona y dejaron a Santa María con un aspecto ruinoso parecido al que vemos hoy. La bóveda se puede visitar gracias a una pasarela albañal construida en la margen izquierda del río que nos adentra en un mundo subterráneo a duras penas iluminado. A medio camino nos sorprende la silueta alargada de un ser fantasmal tumbado al otro lado de la corriente. No se le ocurra al viajero llamar "sirena" a esa figura espectral. ¡Sacrilegio! No es una ninfa, sino la escultura de madera que representa a una demoníaca mujer-serpiente, una especie de gorgona Medusa que se llama Tragantía. Dice la leyenda que el último rey moro del Castillo de la Yedra tenía una hija, y que cuando un día de San Juan se vio obligado a abandonar la fortaleza por



Soterramiento del río Cerezuelo.



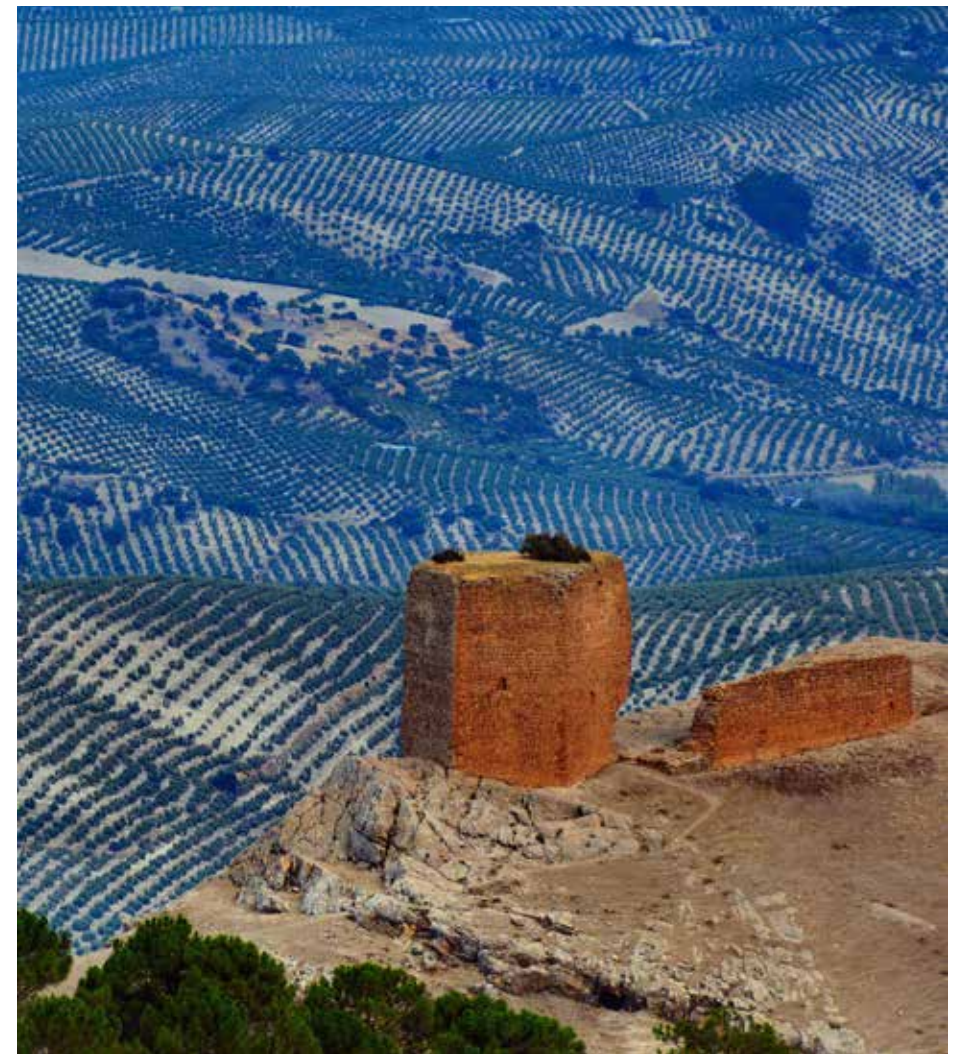
◀ El río Cerezuelo a su salida del soterramiento.
 ▲ La Tragantía.
 ► El río Cerezuelo soterrado.

el avance de las tropas cristianas, tomó la decisión de encerrar a la princesa en una mazmorra y tapiarla para evitar que cayese en manos del enemigo. Su intención era que cuando pasase el peligro volvería para rescatarla. Pero todos los moros fueron aniquilados y la doncella pasó mucho tiempo encerrada, sin esperanzas. La desesperación y la humedad hicieron que sus piernas se fueran deformando hasta que llegaron a unirse en un cuerpo de culebra. Desde entonces aseguran que el espectro de la Tragantía (de tragón y dragón) sale todas las noches de San Juan con un lastimero canto que pone los pelos de punta: "Yo soy la Tragantía, hija del rey moro, el que me oiga can-





Acantilado de los Cortados de El Chorro.



◀ Gamo en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.
▲ Castillo de Salvatierra o de las Cinco Esquinas.
▼ Hotel Rural Riogazas (antigua casa forestal).

tar no verá la luz del día, ni la noche de San Juan”.

Desde entonces no ha habido intenciones de acabar la iglesia y sus ruinas acogen la Oficina Municipal de Turismo y sirven para la celebración de conciertos, exposiciones y otros actos, como la gala de proclamación de Cazorla como Capital del Turismo Rural 2022. En el Balcón de Zabaleta, posiblemente el punto más visitado del pueblo, se acaba de descubrir una placa de hierro que acredita que la ciudad ha sido elegida por votación popular como el pueblo más valorado de toda España.

Tras un mes de votaciones populares, los usuarios de la web Escapada Rural (www.escapadarural.com) eligieron a Cazorla como Capital del Turismo Ru-

ral 2022. Obtuvo el 20,9 % de los casi 100.000 votos emitidos.

Así, Cazorla recogía el testigo de otro pueblo andaluz, el municipio gaditano de Olvera, que lo ostentó durante 2021. Su nombre se sumaba a los de Potes (Cantabria), Santillana del Mar (Cantabria), Aínsa-Sobrarbe (Huesca) y Sigüenza (Guadalajara), galardonados en años anteriores.

Escapada Rural impulsa este proceso de selección desde 2017 con el objetivo de dar visibilidad a las localidades que apuestan por un turismo rural de calidad. Los requisitos para presentarse son que el municipio tenga una población inferior a 10.000 habitantes, que cuente con alojamientos rurales y que no haya sido finalista o ganador en ninguna edición ante-





▲ La Casa de las Bicicletas. ▼ Barrio Viejo de Cazorla. ► Callejón de las Morenicas.





▲ Centro temático de especies amenazadas. ► La Puerta de los Deseos.

rior. Durante la entrega del título de esta sexta edición, en la que más de 200 personas se dieron cita en las emblemáticas Ruinas de Santa María, Olivia Fontela, directora de Márketing de Escapada Rural, dijo que “Cazorla es un destino maravilloso para realizar esta práctica (de turismo) y reúne todo lo que un viajero rural desea: naturaleza, cultura, gastronomía y actividades”.

Para Judith Monmany, responsable de comunicación de Escapada Rural, “El turismo rural sigue en auge y es una práctica que ha calado en los viajeros. Las cifras de ocupación de este año superan las registradas en 2019, época precovid, y las escapadas rurales son una opción para disfrutar de fines de semana, puentes, vacaciones y períodos de teletrabajo en contacto con la naturaleza. De ahí la

importancia del premio Capital del Turismo Rural”.

Tras estos cinco años de certamen se ha puesto de manifiesto que la iniciativa ha ayudado a muchos municipios a incrementar su visibilidad y colocarse como un destino rural de relevancia contribuyendo así al desarrollo local.

Otros lugares interesantes de Cazorla son el ya citado Castillo de la Yedra, que se ve perfectamente desde el Balcón de Zabaleta, que alberga el Museo de Artes y Costumbres Populares del Alto Guadalquivir; el Castillo de Salvatierra o de las Cinco Esquinas, por su torre pentagonal; el Palacio de las Cadenas; el convento de las Mercedarias, actual Ayuntamiento; la Casa de las Bicicletas, un hostel con la fachada recubierta por decenas de ejemplares de estas *dos ruedas*...



Y si dejamos la ciudad y salimos a sus alrededores, el espectáculo no es menor. El parque natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, que ocupa 210.000 hectáreas, es el pulmón verde más grande de Andalucía, el mayor espacio protegido de España y el segundo de Europa, además de haber sido declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco en 1983. Lugar ideal para cualquier tipo de actividad al aire libre, especialmente el senderismo con una gran riqueza en flora (de las más de 1.300 especies ca-

talogadas, 24 son endémicas) con los pinares más extensos de España; y fauna, se estima que alberga a unas 300 parejas de buitres leonados, además de águilas, quebrantahuesos, cabras montesas, ciervos, muflones, corzos...

Aquí nace el río Guadalquivir y en los años 70 el naturalista Félix Rodríguez de la Fuente rodó algunos de los capítulos más celebres de la serie *El hombre y la Tierra*, especialmente el que muestra cómo un águila atrapa al vuelo al chivo de una cabra montesa. 🐐



El parque natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas.



Calle José Salcedo Cano y el Castillo de la Yedra.



Ayuntamiento de Cazorla y Torre del homenaje del Castillo de la Yedra.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Por la autovía Madrid-Cádiz (N-IV) se toma en Bailén la dirección a Albacete y desde allí se continúa por la N-322.

DÓNDE DORMIR

El **Hotel Ciudad de Cazorla** es un tres estrellas de la cadena Sercotel totalmente céntrico, situado en la Plaza de la Corredera 9, muy cerca del Ayuntamiento. Cuenta con 35 habitaciones y tiene piscina exterior y centro de belleza. Restaurante especializado en cocina tradicional andaluza. No tiene aparcamiento pero hay uno público muy cercano.

www.hotelciudaddecazorla.com/

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía cazorleña está marcada, como el paisaje, por los olivos y por su aceite, la carne de caza (gamo, ciervo, jabalí), el Cordero Segureño (IGP, Indicación Geográfica Protegida) y las truchas de la cuenca alta del Guadalquivir. Algunos platos locales son la gachamiga (gachas), el rin-ran (guiso de atún con pa-

tatas), los talarines (torta de masa con liebre), el ajoharina (a base de pimiento, patata, tomate y pimentón)... Y los postres, de origen musulmán, como la flor de lis, parecida a la flor manchega: rosquilla frita en forma de flor, y el pan de higo. Todo siempre con un AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) perteneciente a la D.O.P. de la Sierra de Cazorla. La comarca tiene más de 39.000 hectáreas de superficie olivarera en la que predominan las variedades picual (la mayoría) y royal (autóctona de la comarca).

El oleoturismo está creciendo gracias a una variada oferta relacionada con el olivar: museos, almazaras, restaurantes, alojamientos rurales, cortijos, fiestas, degustaciones y catas de aceite, etc.

Olearum organiza muchas de estas actividades. En su local de la calle Gómez Calderón 12, junto al Balcón de Zabaleta, se pueden hacer catas de aceite guiadas por un ingeniero agrónomo. En menos de una hora y media saldrás sabiendo dife-

renciar perfectamente cada variedad, su intensidad de percepción (frutado, amargo, picante), sus atributos (tomate, higuera, frutas del bosque), e incluso los defectos (atrojado, avinado, rancio).

<https://olearum.com/>

Un restaurante muy interesante es el **Mesón Leandro**, en la calle de la Hoz 3, una buena opción recomendado en las guías Michelin y Repsol y premio Degusta Jaén 2019. Cocina sencilla y sublime, sin aspavientos, a base de productos de temporada con un toque moderno. Espuma de queso de cabra y pimientos del piquillo, lomo de ciervo en escabeche blanco, entrecot de ternera rubia gallega a la brasa, alcachofas baby con salsa de foie y quisquillas, rin-ran, y sobre todo unas memorables mollejas de cordero con huevo frito y setas, espolvoreadas con pimentón.

www.mesonleandro.com/

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Cazorla
<https://cazorla.es/turismo/>

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

Juegos

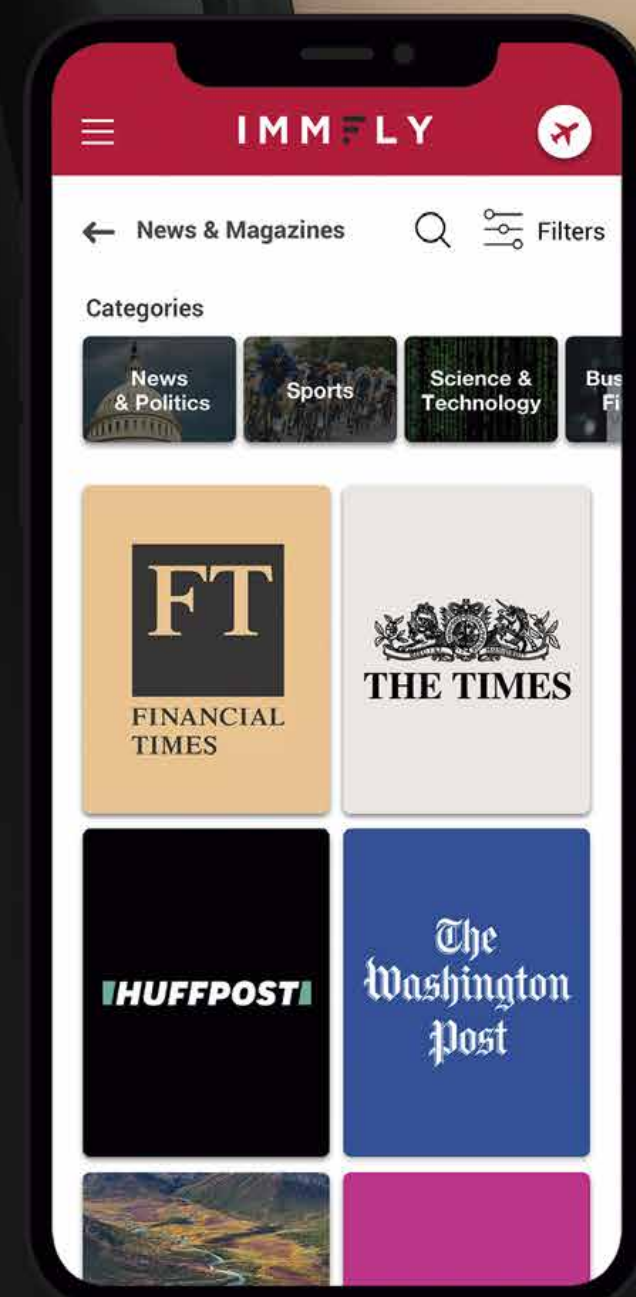
Y mucho más

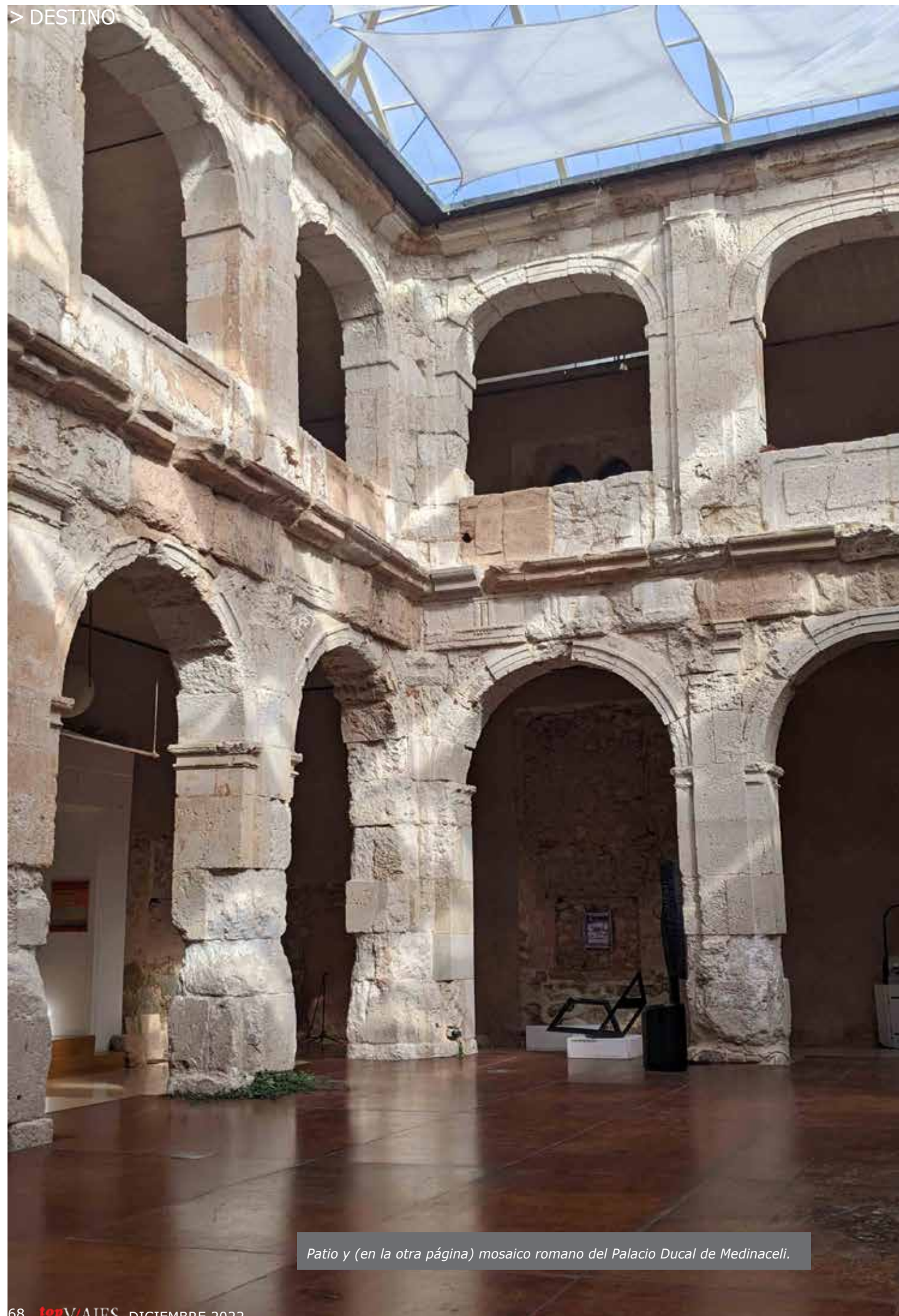
Activa el modo avión en tu móvil, tablet o portátil; accede a nuestra red y disfruta de un **viaje entretenido.**

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.

IMMFLY





Patio y (en la otra página) mosaico romano del Palacio Ducal de Medinaceli.

MEDINACELI

Atracón de arte en la España vaciada



TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com



El Palacio Ducal de la localidad soriana, rehabilitado como un gran centro cultural, es el punto de partida del *Triángulo del Arte Soriano*, que pasa también por Monteagudo de las Vicarías y por Morón de Almazán. Una acción que busca recuperar la historia de pueblos y villas en busca de un futuro que parece negarles la severa despoblación sufrida en los últimos años.



Espadaña del Beaterio de San Román (i) y una de las casas palaciegas blasonadas de Medinaceli.

Medinaceli recibe al viajero con sus mejores galas. Allá en lo alto, cuando uno abandona la gran arteria de asfalto de la A-2, esta localidad soriana, que ha perdido en medio siglo la mitad de sus habitantes, se presenta majestuosa y con ganas de sorprender a quien la visita por primera vez. Es una villa con mucha historia construida piedra a piedra en la que diferentes culturas han dejado su

huella. Se ve antes de llegar al casco histórico, cuando nos da la bienvenida el gran arco romano. Y es que Medinaceli permite realizar un viaje en el tiempo a través de su gran y valioso patrimonio cultural y arquitectónico. A unas dos horas de Madrid en coche, Medinaceli cuenta con un delicioso entramado urbano que uno quiere llevarse grabado en la retina para siempre en una escapada de

turismo a esta localidad de la España vaciada. Aquí hay gente que lucha por poner en valor su historia y sus edificios porque considera que si no se hace nada, estos paraísos de piedra que son los pueblos del interior de Castilla y León están condenados a morir. **El ‘milagro’ del Palacio Ducal** Cuando el galerista mallorquín Miquel Tugores se enamoró de Medinaceli y decidió fijar aquí



Fachada principal del Palacio Ducal de Medinaceli y su sala dedicada al pasado romano.





Ayuntamiento de Medinaceli.



▲ Las representaciones culturales se suceden en el patio del Palacio Ducal de Medinaceli.
▼ Miquel Tugores muestra su colección de arte.





Castillo medieval de Monteagudo de las Vicarías.

su residencia hace ya más de dos decenios, el Palacio Ducal de la localidad estaba completamente en ruinas. Propuso al ayuntamiento de entonces recuperar el edificio con fines culturales y en apenas unos días recibió la confianza del consistorio (que no el dinero) para mover Roma con Santiago y conseguir financiación para las obras.

El resultado, después de

muchos quebraderos de cabeza y de llamar a muchas puertas, es la Fundación DEARTE, concebida como centro cultural y como una oportunidad de impulsar el talento y el emprendimiento en uno de los pueblos más bonitos, que quiere servir de altavoz de la España vaciada. Por eso, han cedido un espacio gratuito del Palacio Ducal a los proyectos de las *start-ups* de la zona.

Festivales de ópera y teatro

Una apuesta por la cultura que hace Medinaceli y que ha fructificado en festivales de ópera, teatro, música antigua, un concurso internacional de canto y hasta en una muestra de cine muy especial con referencias a las zonas despobladas de todo el mundo.

“Curiosamente, los niños fueron un acicate para meterme en este berenjenal”, afirma

Miquel Tugores. “Me resistía a que los chicos tuvieran que abandonar obligatoriamente su pueblo ante la falta de oportunidades. Yo creo que España, y también Europa, debe de prestar especial atención a las zonas despobladas”.

Referente histórico

Hoy Medinaceli cuenta con menos de 700 habitantes, pero ha sido un gran referen-

te de la historia de España. Fundada por los celtíberos, ha sido romana, árabe y cristiana y aún conserva su trazado medieval y el legado renacentista que dio origen a la Casa Ducal de Medinaceli. Posee el único arco romano que existe en España con tres vanos y que daba entrada a la ciudad por la calzada que unía Toledo y Zaragoza. Su muralla tuvo en tiempos pasados hasta 2.400

metros, algunos de cuyos lienzos se conservan en la actualidad, como el que engloba la Puerta Árabe, de forma ojival. Y del esplendor del Califato de Córdoba, la localidad muestra los restos de la alcazaba de Almanzor el Victorioso.

De señorío a ducado

Hay que recordar que fue el rey Enrique II quien nombró, en 1368, primer conde de Me-



Plaza de Morón de Almazán.



▲ Convento de Santa Isabel, en Medinaceli. ▼ Entrada principal y uno de los rincones del Palacio Ducal de Medinaceli.



Medinaceli a don Bernal de Bearne, que estaba casado con doña Isabel de la Cerda. Aquel fue el comienzo de un señorío que se convirtió en ducado gracias a los Reyes Católicos, momento que coincidió con la construcción de la Colegiata de Nuestra Señora de la Asunción, del siglo XVI, y el monasterio de Santa Isabel, hoy ocupado por una comunidad de monjas clarisas.

Hay quien dice que en estas tierras está enterrado Almanzor, el poderoso y temido caudillo de la España musulmana, tras su derrota en Calatañazor. Y se sabe que durante la Guerra de la Independencia, *El Empecinado* se hizo fuerte en la plaza de Medinaceli ante el ataque de las tropas napoleónicas.

“Poema de Mío Cid”

Pasear por Medinaceli hoy es tropezarse con bonitos y pequeños rincones, calles empedradas, escudos nobiliarios en casonas de piedra y algún escritor y artista que, como Miquel Tugores, han abandonado el ruido de la ciudad para instalarse en esta bella localidad que aparece nombrada en el *Poema de Mío Cid*. Un municipio que ha cautivado a grandes personalidades como Gerardo Diego, Menéndez Pidal, Camilo José Cela o Francisco Grande Covián.

Como nota curiosa, en una de las plazuelas de Medinaceli se alza un monolito con unos versos del poeta modernista estadounidense de la generación perdida Ezra Pound, quien residió durante un tiempo en esta histórica villa: “Aún cantan los gallos al amanecer en Medinaceli”.



▲ Calle de Medinaceli con la Colegiata de Nuestra Señora de la Asunción al fondo. ▼ Detalle de una casa palacio en Medinaceli.





“Teselas de arte”

Pero volvamos al Palacio de los Duques para descubrir el milagro de su resurrección. El visitante tiene acceso libre porque la entrada es mediante un donativo voluntario y se encuentra, nada más traspasar su puerta principal, un gran patio renacentista, un gran espacio porticado con una cúpula acristalada, donde se celebran representaciones de ópera, teatro y música. Inmediatamente después, están las salas que acogen una gran colección de arte

contemporáneo, *Teselas de arte*, en la que se expone parte de la colección Miquel Tugores y de la galería Dionís Bennassar. Y todo ello convive con los mosaicos romanos del siglo II que se exhiben en las salas contiguas y que cuentan el pasado del palacio y la villa de Medinaceli, conocida también como “ciudad del cielo”.

Para facilitar el acceso a estas maravillas y atraer turistas de toda España, se han puesto en marcha las rutas del *Triángulo del Arte Soriano*, en las que están incluidas

las localidades de Medinaceli, Monteagudo de las Vicarías y Morón de Almazán. Se trata de un paquete turístico creado por Kosher Time Spain con el fin de establecer una línea de turismo cultural y revitalizador en la zona.

Rutas de arte contemporáneo

“Son itinerarios en los que se puede disfrutar de grandes puntos de interés artístico del sur de Soria: el pueblo de Monteagudo de las Vicarías, donde destacan el Castillo Museo, que alberga colecciones de arte



Arte de ayer y de hoy: el arco romano con tres vanos de Medinaceli, único que existe en España, y la entrada a La Maison d'Eros.

contemporáneo; el Museo Provincial del Traje Popular, en Morón de Almazán, y el Palacio Ducal de Medinaceli, sede del Centro Medinaceli DEARTE, que además acaba de inaugurar una nueva iniciativa: *Eros Medinaceli*”, afirma Maloles Corpas, responsable de esta iniciativa.

Bajo el nombre de *La Maison d'EROS*, la Fundación DEARTE también ha reformado una antigua casa del siglo XIX de la villa de Medinaceli, en el número 3 de la calle de San Román, para albergar una amplia



▲ Sala de exposiciones temporales del Palacio Ducal. ▼ Instalación de arte contemporáneo de Patricia Llopis.



muestra colectiva de más de 60 artistas contemporáneos, nacionales e internacionales, relacionada con la sensualidad y el erotismo. Un “templo de exaltación del cuerpo humano”, tal y como lo define Miquel Tugores, donde se darán cita “todos los artistas de arte erótico del mundo, que tendrán en este espacio un lugar de encuentro”.

El paquete vacacional del *Triángulo del arte soriano* se puede reservar a través de la web www.soriavacaciones.es. La experiencia nace en el Palacio Ducal de Medinaceli, recala en el restaurante multicultural Saminhaän para un almuerzo de comida árabe, y continúa con una visita al Castillo Museo de Monteagudo de las Vicarías y a la Plaza Mayor y al Museo del Traje de Morón de Almazán.

Sabor árabe en Saminhaän

Y es que en Monteagudo de las Vicarías, uno de los pueblos más bonitos de España, hay un restaurante multicultural, Saminhaän, donde Mina, una joven marroquí viuda con dos niños de corta edad, cocina los platos más deliciosos del recetario árabe, desde pinchos morunos, cuscús y tajín hasta los dulces tradicionales. La oportunidad se la dieron Gonzalo de Miguel y Blanca Martín, una pareja de vecinos del pueblo que querían añadir valor cultural a su localidad natal, que apenas tiene 200 habitantes censados en este territorio de la España vaciada.

La última parada de la ruta del *Triángulo del arte soriano* es Morón de Almazán, un municipio de 190 habitantes donde se halla el



▲ Castillo de Monteagudo de las Vicarías.
▼ Iglesia de Nuestra Señora de la Muela, en Monteagudo de las Vicarías.



▼ Rincón del centro de Monteagudo de las Vicarías.
Los escudos nobiliarios abundan en la provincia de Soria. ▼





Casa Palaciega El Cuartel, en Medinaceli.

Museo Provincial del Traje Popular, inaugurado en 2012, que ocupa el Palacio de los Hurtado de Mendoza. Dicho edificio se halla en el centro de la Plaza Mayor del municipio, considerado uno de los más bellos conjuntos arquitectónicos del Renacimiento español.

Éste es el final de una ruta que pre-

tende dar a conocer el valioso legado de la provincia de Soria, la más despoblada de Europa, pues en 118 años ha perdido 61.862 habitantes (el 41 por 100 de su población). Es también un hilo de esperanza para un territorio que ve cómo sus vecinos se marchan de los pueblos que les vieron nacer. ●



Platos de la gastronomía árabe que sirven en el restaurante Samahnaa de Monteagudo de las Vicarías.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Desde Madrid, Medinaceli está a 160 kilómetros por la autovía A-2. También hay un autobús diario. Desde Barcelona, hay una distancia de 470 kilómetros también por la A-2 y también se puede llegar en autobús.

DONDE DORMIR

Hotel Medinasalim HVM. Este hotel, situado en un edificio de piedra pintoresco construido sobre una parte de la muralla romana-medieval de Medinaceli, también cuenta con un pequeño y sencillo restaurante. Las 10 habitaciones de que consta el alojamiento tienen acceso a un spa con bañera de hidromasaje y tienen terraza exterior, ocho de ellas con vistas al valle del Arbujuelo y el Camino del Cid. Las otras dos se orientan al interior de la villa, con adaptación para personas con movilidad reducida.

www.hotelmedinasalim.com

DÓNDE COMER

Restaurante Saminhaän (Monteagudo de las Vicarías). Este restaurante multicultural, que también es pastelería y salón de té, es un verdadero paraíso gastronómico en medio de la España vaciada. En este proyecto de Gonzalo de Miguel y Blanca Martín, la cocinera marroquí Amina, que perdió a su marido recientemente, da rienda suelta a la mejor gastronomía de su país y en muy poco tiempo ha conseguido conquistar la comarca con nuevos sabores. Imprescindible probar su cuscús, su tajín, sus brochetas y sus dulces árabes. Es posible que, mientras se disfruta de sus viandas, se vea a dos niños encantadores de corta edad haciendo tareas escolares. Son sus hijos.

+34 975 18 38 90

Restaurante Duque (Medinaceli). Este restaurante familiar, que ya alcanza a la tercera generación, es uno de los más cele-

brados de esta localidad soriana. Tiene una amplia carta con propuestas gastronómicas creativas que siempre sorprenden. Aquí puedes probar huevos rotos, croquetas de hongos, albóndigas de pato, perdiz escabechada o empanadillas rusas. El pan es artesanal y la experiencia siempre es gratificante.

www.restauranteduquemedinaceli.es

Cafetería La Unión (Morón de Almazán). Este pequeño y algo escondido restaurante ofrece una comida tradicional sin pretensiones pero muy rica. Los precios están muy ajustados y podrás almorzar muy bien con su menú casero, donde lo mismo caben unas lentejas que un pollo en pepitoria, un delicioso flan de queso o un helado.

+34 975 30 61 43

MÁS INFORMACIÓN

www.soriavacaciones.es
www.dipsoria.es



▲ Vista del pueblo de Ohanes. ▼ Paisaje de la Alpujarra almeriense.



La Alpujarra almeriense (España)

Pueblos silenciosos



TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO

La cercanía de Granada ha popularizado la comarca de Las Alpujarras, pero hay una zona menos conocida, en la provincia de Almería, que comparte con su homóloga nazarí la distinción de ser una región histórica por su rico pasado. Enclavada en las faldas de Sierra Nevada une en una perfecta conjunción varios pueblos silenciosos y paisajes naturales.

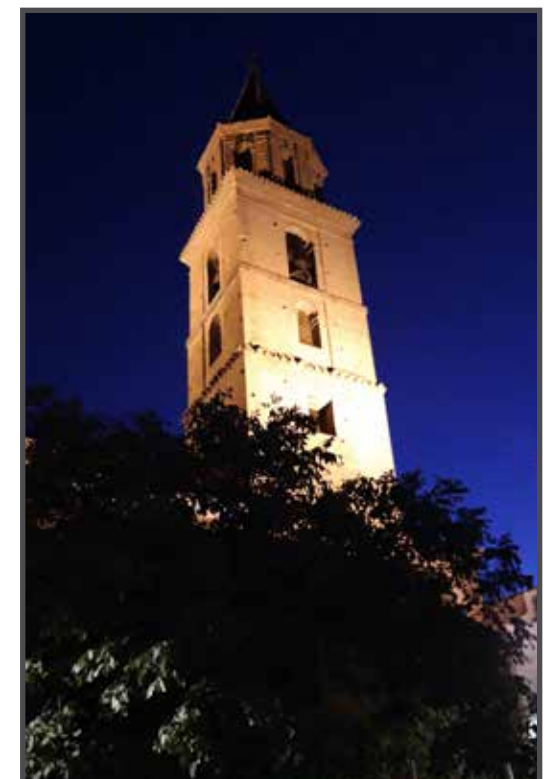
Ejemplos de estas poblaciones son Laujar, en el curso del río Andarax, Fondón, Ohanes y Paterna del Río, que tienen como denominador común sus numerosas fuentes callejeras construidas con piedras apiladas o pizarra.

Laujar está considerada la capital histórica de la Alpujarra almeriense e incluye las localidades de Benecid, Fondón y Fuente Victoria. Aquí residió el rey Boabdil tras ser expulsado de Granada.

En Fondón, cuna de Francisco Villaespesa, poeta y dramaturgo modernista, caminando por sus calles con arcos medievales, podemos encontrar varios monumentos, como la iglesia de San Andrés, construida en el siglo XVI sobre los restos de una mezquita árabe.

Ohanes está situado a casi mil metros sobre el nivel del mar y fue denominado primer municipio ecológico de Europa. En 1810, durante la Guerra de la Independencia, su alcalde apodado "el Negro", se alzó contra la ocupación francesa junto con los alcaldes de otras poblaciones vecinas. Dos años después el ejército francés saqueó el pueblo e incendió el pósito municipal.

En Paterna del Río se puede practicar el senderismo de otoño para ver los variados colores de los castaños, rutas ciclistas e incluso durante todo el año el barranquismo cerca de Padules, en una zona donde el río Andarax ha excavado una garganta natural. ●



▲ ▲ Fuente del Anchurón, Ohanes.
▲ Iglesia de Fondón.



Alejado del bullicio de Marbella, este gran hotel de lujo de la Costa del Sol se asienta en una de las laderas de la Sierra Blanca en un palacio de estilo toscano cercano a tres campos de golf; es miembro de The Leading Hotels of The World, posee una ingente colección de arte y fue la segunda apertura de la marca Anantara en Europa.



TEXTO **HERNANDO REYES**
www.altum.es

FOTOS **ALTUM / ANANTARA**

ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE

Destino turístico para los más selectos

Vista exterior nocturna del hotel.



Piscina del spa.

Ricardo Arranz y su fallecida mujer Alicia Villapadierna fueron los artífices de este glamuroso palacio de estilo italiano de tonos rosa que se ubica en las inmediaciones de Benahavís, Málaga. Arranz continúa siendo el dueño del edificio y gracias a su pasión por el arte el huésped puede disfrutar de una colección de piezas únicas. Pasillos, rincones, jardines y, por supuesto, habitaciones están cargados de elementos de esta suculenta colección de 1.200 piezas artísticas entre pinturas, escultura cerámica y muebles —en su mayoría del siglo XVIII—, que por momentos consiguen que quien aquí se aloje se sienta en un verdadero museo. Entre todo este acervo destacan las columnas que pertenecieron al Palacio Villamagna de Madrid, un escudo de alabastro proveniente del

Palacio de Linares, un león ibérico del s. II o las mismas copas de alabastro de la Embajada de España en Cuba. La marca Anantara pertenece al gigante hotelero tailandés Minor Hotels, propietario de NH Hotel Group y opera esta propiedad en régimen de alquiler, una clara apuesta por el sur de Europa, y por Andalucía y el turismo de alto nivel. **El camino al bienestar** En este hotel se encuentra uno de los spa más grandes y lujosos de Europa, y el mejor de España según Condé Nast Johansens Awards 2022; son más de 2.000 metros cuadrados que incluyen baños romanos, un *hamman* y una piscina rodeada de cuidados jardines. En este oasis de bienestar se sienten los poderes curativos del agua, ya sea flotando, na-

dando o mediante vapor o disfrutando de sus masajes exclusivos y tratamientos faciales embellecedores. Encontrar el camino personalizado al bienestar con *Wellness* es el objetivo y se consigue gracias al programa de tres niveles que se centra en el cuerpo y la mente desde dentro y desde fuera. Además, los huéspedes también se podrán poner en forma con un entrenador personal o desintoxicarse con una dieta nutritiva y terapias acuáticas. El equipo de expertos de Anantara incluye fisioterapeutas, masajistas y esteticistas.

Paraíso para los golfistas Anantara Villa Padierna Palace Resort cuenta con tres campos de golf de clase mundial, ofreciendo así una de las mejores oportunidades de juego de la Costa del Sol. Los huéspedes pueden despertarse con las vistas del *green* y poner a prueba su *swing* al amanecer; también pueden relajarse en el club después de una partida para disfrutar de unos estupendos cócteles. Flamingos, Alferini y Tramores son los nombres de los tres campos de golf que rodean el complejo hotelero. El primero es el original del hotel y cuenta con 18 hoyos; sus *greens* son de un tamaño generoso mientras que las calles son estrechas, particularmente en la primera mitad del campo. Ha acogido el European Senior Tour y el Open de España Femenino. Las vistas de Flamingos miran a África y a Gibraltar.

Por su parte, Alferini, que es uno de los pocos campos par 73 en la Costa del Sol, goza de una ubicación tranquila en un valle verde rodeado de montañas; el campo, de 18 hoyos, se considera bastante técnico y aunque tiene calles largas y amplios *greens*, requiere habilidad y precisión. Fue diseñado por el arquitecto español Antonio García Garrido. El tercer campo, Tramores, es ideal para principiantes o para aquellos que deseen perfeccionar su técnica, con una academia de golf de Michael Campbell en el club. El



Spa ritual.



Hammam.



Campo de golf Flamingo.



Campo de golf Alferini.

campo ejecutivo, de 18 hoyos, de 3.468 metros, es rápido y requiere precisión. Situado en un entorno tranquilo entre dos valles, ofrece vistas al mar Mediterráneo.

Experiencias con carácter

En un país como el nuestro, el tercero en producción de vinos a nivel mundial, no puede faltar una cata de vinos, y de la mano de expertos es posible conocer el mundo y las propiedades de la uva Moscatel utilizada en la elaboración de vinos de Jerez, especialmente de vinos dulces muy apetecidos para madurar con los postres. Por ello, una de las experiencias del hotel, como casi todas, dedicadas a dejar huella en la memoria del cliente, consiste en visitar un viñedo local de la mano del mismo propietario para degustar sus vinos con Denominación de Origen, siendo posible patrocinar una vid y ponerle el nombre deseado.

Otra de las experiencias es una excursión hasta Ronda, una de las ciudades más emblemáticas de Andalucía, ubicada en el interior y en los alrededores de una profunda garganta, con un puente que cruza el río Guadalevín, uno de los lugares más fotografiados de España. Pasear por el casco antiguo, disfrutar de las vistas que otorga la célebre Casa de don Bosco o irse de tapas por sus afamados bares son algunas de las posibilidades a disfrutar en esta ciudad además de visitar los viñedos de la zona o acercarse hasta

una mítica finca de olivos diseñada por Philippe Starck.

Otra experiencia la definen sus clases de cocina que comienzan con una visita al mercado para familiarizarse con los productos locales y de temporada, para terminar con una magistral lección culinaria que siempre se repetirá al regreso a casa. Así mismo, entre tantos escenarios idílicos, es posible elegir el que más se adapte a nuestros gustos para tener una cena privada a medida acompañada de mayordomo y chefs privados.

En Anantara casi todo es posible, y viajar en helicóptero también. Levantando el vuelo desde el helipuerto de Marbella se puede sobrevolar la Costa del Sol con una explicación detallada en un recorrido inolvidable. Y si Estepona fue un coqueto pueblo de pescadores, el huésped puede acercarse hasta esta localidad surcando las aguas de un velero degustando en el trayecto vieiras y atún que se maridan con un vino Manilva. Visitar el mercado diario de pescado, aquí, es obligación.

Destellos gastronómicos

La cocina andaluza, siempre acompañada de los mejores aceites y vinos, inspira una experiencia culinaria donde los huéspedes pueden conocer, descubrir y conectar con el entorno gracias a las recomendaciones mediterráneas de los restaurantes del hotel, como La Veranda o La Loggia, donde se encuentra el recién



Restaurante La Loggia



Terraza del 99 Sushi bar

estrenado *pop up* The Market, alta cocina japonesa en Sushi Bar 99 y coctelería de autor diseñada por los profesionales del hotel.

En La Loggia La combinación de exquisitos ingredientes y las mejores técnicas de cocina permitirán vivir la propia historia 'Dolce Vita', gracias a una delicada oferta gastronómica que incluye los platos italianos más tradicionales como los espaguetis a los carbonara cocinados en vivo en la propia mesa o un amplio bufet antipasto.

El restaurante más icónico de Anantara Villa Padierna, La Veranda, sorprende con una nueva oferta gastronómica, regresando a las raíces de la historia del restaurante para recuperar sus platos más simbólicos junto a los favoritos de los huéspedes de los últimos 20 años. Lo más rompedor en elegancia y encanto del pasado se cuela en las cocinas del hotel para crear recetas clásicas con un toque moderno, creado por el chef Santiago Altuna, que se disfruta en un acogedor entorno palaciego.

Para los desayunos más tradicionales, ensaladas saludables, baguettes, postres caseros y picoteo típico andaluz el lugar es Hole 55, una irresistible muestra de la cocina local que se acompaña con alguno de los vinos de la región que ofrece su extensa carta.

Si se quiere pasar el día en la piscina, La Pérgola es el lugar ideal para disfrutar de un almuerzo o *snack* ligero. Este relajante oasis en el jardín de la piscina sirve una

variedad de platos frescos y sanos con especial dedicación a recetas veganas y zumos naturales. Junto al sereno lago se asienta 99 Sushi Bar & Restaurant, que pasando por Madrid y Dubai, llega al Mediterráneo para traer sus sabores japoneses intensos y complejos —pero auténticos— al Anantara de la Costa del Sol. El fresco *sashimi* de pescado y *Wagyu* veteadado es un imperdible.

En el salón del palacio se encuentra Eddy's Bar donde la elegante opulencia invita a relajarse con un aperitivo al final del día o beber un cóctel de un experto mixólogo.

Una de las opciones gastronómicas que más gustan es el *pop up* Irene's Health Kitchen, dentro del Anantara Spa. Aquí los huéspedes disfrutaban de un menú de comidas saludables, como las tortitas de quinoa con hummus de zanahoria, el sándwich de pan proteico con aguacate, salmón y espinacas o el famoso *açaí bowl*. Además, los que lo deseen, antes o después de degustar estos beneficiosos platos, podrán relajarse con un tratamiento en el spa.

Anantara Villa Padierna Palace es un oasis de tranquilidad situado en un enclave idílico lejos de la algarabía de Marbella y Puerto Banús, pero lo suficientemente cerca del casco antiguo y la zona de compras para disfrutar de ambos. Una experiencia definida por la exclusividad, el buen gusto y un concepto de hospitalidad inolvidable. ●

www.anantara.com

Junior suite.



Deluxe terrace bedroom.





Suite del Hotel Majestic.

MAJESTIC (BARCELONA)

El hotel del arte

Desde Tàpies hasta Anish Kapoor, este establecimiento hotelero del Paseo de Gracia de Barcelona exhibe en sus instalaciones un millar de creaciones de destacados artistas.



TEXTO **PILAR ORTEGA**

www.viajesynombres.com

Decir Majestic en Barcelona es evocar exclusividad, elegancia, bienestar... y arte. Este hotel de cinco estrellas ha sido concebido desde sus orígenes con la idea de hacer de él un hotel-museo. Esa siempre ha sido una idea esencial en Majestic Hotel & Spa Barcelona. Y es que este establecimiento, que cuenta con más de 1.000 obras de diferentes estilos y épocas, siempre ha apostado por el arte en cada uno de sus rincones. Ahora, además, buena parte de la colección se puede visitar, como si fuera una galería, bajo reserva previa y de la mano de un especialista.

Dirigido a los clientes del hotel, el circuito de arte de Majestic permitirá conocer la historia detrás de las obras que pueblan las zonas comunes, los pasillos y varias habitaciones, para poner en valor la importancia que tiene la cultura y el arte en la esencia de Majestic, desde que abrió sus puertas hace más de 100 años.

A finales de la década de los 90, el Majestic despuntó en esta materia al convertirse en el

primer hotel en España en organizar una feria de arte que daba cabida a artistas jóvenes que exponían su obra en las habitaciones del hotel: *New Art*. Durante esos años, el Majestic se convirtió en insignia de galeristas que plasmaban en el establecimiento sus ideas más vanguardistas.

De Chillida a Antonio Saura

Ahora, el hotel mantiene esa esencia y busca potenciar el valor de su colección ofreciendo a sus clientes la posibilidad de acercarse a las obras de: Gonçal Peris, precursor del estilo internacional en el S. XV y considerado un verdadero modernizador del gótico tradicional, además de ser miembro de la escuela valenciana, la más importante de la época; Antoni Tàpies, uno de los artistas más internacionales del informalismo y figura relevante en el panorama mundial del S. XX; Anish Kapoor, artista multidisciplinar cuya obra experimenta con materiales como tiza, fibra de vidrio o fieltro y objetos para crear una suerte de esculturas tridimensionales; Antonio Sau-



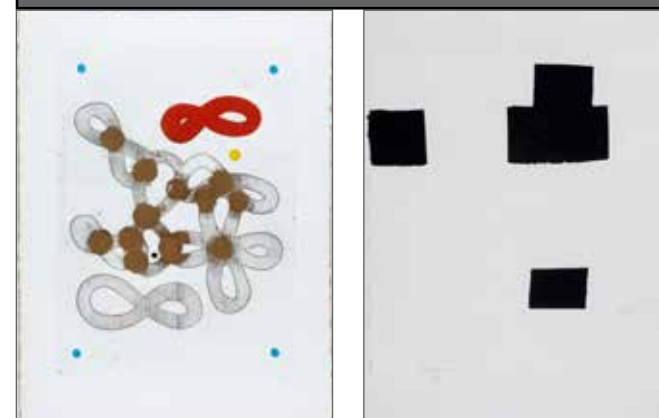
▲ Uno de los corredores del Majestic Hotel & Spa Barcelona.



▲ Obras de Gonçal Peris (i) y Antoni Tàpies.



▲ El Bar del Majestic.
▼ Cuadros de Ferrán García Sevilla (i) y Eduardo Chillida.



ra, pintor, grabador y escritor que fue uno de los artistas más reconocidos del S. XX por fundar el grupo *El Paso*, que dio entrada a la vanguardia en España; también Chillida y José María Sicilia, uno de los representantes más significativos de la pintura española de los años 80, entre otros grandes nombres de la vanguardia española.

Tras las visitas, los asistentes pueden disfrutar de una copa de cava en El Bar, así como llevarse el catálogo de arte de Majestic, en el que se incluyen las principales obras del circuito y una breve biografía de cada autor, para poder adentrarse más aún en el universo artístico del hotel barcelonés.

Frente a Casa Batlló

"En el mundo de los grandes hoteles de lujo hoy lo viejo es lo nuevo". De este modo se refieren los expertos cuando hablan de hoteles con solera e historia como Majestic Hotel & Spa Barcelona. Así es el Majestic de Barcelona, un hotel de inspiración decididamente histórica ubicado en el corazón del elegante Paseo de Gracia, que en su tiempo recibió a Ernest Hemingway y Antonio Machado, y tras una reforma de cinco años ejecutada por el interiorista Antonio Obrador, ha retomado su lugar en la iconografía de esta pequeña gran ciudad. Desde su apertura, en 1918, pertenece a la familia Soldevila-Casals, así el hotel lleva más de 100 años formando parte activa de la arquitectura, la sociedad y la vida de Barcelona. Ubicado en un edificio de estilo neoclásico francés del Paseo de Gracia, son famosas sus vistas espectaculares a símbolos de la ciudad como la Sagrada Familia y la Casa Batlló.

Mejor desayuno de Europa

Además, su amplia oferta gastronómica, dirigida por el chef catalán Nandu Jubany, poseedor de una estrella Michelin, es una perfecta mezcla de cocina mediterránea de proximidad y de mercado, tradicional catalana y con toques internacionales, con opciones clásicas y contemporáneas, que pone énfasis en la distinción y la clase sobre todo lo demás. Su desayuno, por ejemplo, ha sido reconocido por los *Prix Villégiature* como el mejor desayuno en Europa 2018.

De la granja a las clases de yoga

En materia de calidad y medio ambiente, el hotel siempre busca alternativas que protejan y cuiden su entorno: restaurante *slow food* kilómetro cero, spa con marcas respetuosas con el medio ambiente y sus *Majestic Experiences* para deslocalizar el turismo del centro de la ciudad, como *Farm to table*, una experiencia en la que visitar su huerto de Argentona y las bodegas de agricultura ecológica Alta Alella. Entre su equipo humano se fomenta el transporte verde con un aparcamiento gratuito para bicicletas y patinetes y actividades saludables durante el año como clases de yoga, nutrición, etc. ●

www.hotelmajestic.es

Este invierno, escápate al calor en un HOTEL RUSTICAE

Faro de Punta Cumplida Rusticae

(Barlovento, La Palma)

¿Imaginas dormir en un faro? Con 150 años, el Faro de Punta Cumplida es uno de los más antiguos de España. Hoy, totalmente reformado, es un hotel boutique que cuenta únicamente con 3 suites, cada una con una decoración sencilla y elegante donde no se han escatimado los detalles para hacer que la estancia sea única. Un típico patio canario da acceso a las suites, que cuentan con cocina completa y una impresionante terraza para disfrutar de los mejores amaneceres y atardeceres frente al mar.



Hotel Alma Calma Rusticae

(Tindaya, Fuerteventura)

Una antigua casa abandonada frente al océano es hoy el Hotel Alma Calma Fuerteventura Rusticae. Con solo cuatro habitaciones exclusivamente para adultos, esta casona es un remanso de tranquilidad donde la sostenibilidad guía cada uno de sus pasos.



Hotel Boutique Palacio de Ico Rusticae

(Teguise, Lanzarote)

Si tu destino es Lanzarote, en la villa de Teguise tienes la oportunidad de alojarte en un hotel que ocupa un edificio que data de 169 y que ha sido totalmente rehabilitado y donde destacan sus grandes artesanados de madera de unos cuatro metros de altura, los suelos originales en alguna estancia, tanto en madera de morera como de tea del siglo XVIII, muros de piedra con más de medio metro de grosor



Hotel San Roque Rusticae

(Garachico, Tenerife)

En la isla de Tenerife, la propuesta Rusticae nos lleva a Garachico. Allí, a pocos metros del océano se alza el Hotel San Roque, una casa señorial del siglo XVIII que conjuga arte, tradición y diseño. Su fantástico patio interior, la piscina excavada sobre lava volcánica y su solárium, o el bar Hoffman completan los espacios de este hotel donde es fácil dejarse llevar y entregarse al disfrute de los sentidos.



www.rusticae.es



SUN RESORTS, el grupo hotelero de lujo en Mauricio, presenta su cambio de marca y renacimiento como SUNLIFE

El grupo hotelero de Mauricio, Sun Resorts, ha anunciado un nuevo y emocionante cambio de marca para sus cuatro hoteles de lujo, y pasa a llamarse, Sunlife. No solo un nuevo nombre, sino una nueva filosofía y cultura aplicadas en todas las experiencias diseñadas para los huéspedes, basándose en los más de 45 años de historia y experiencia de la marca. El rebranding incluye la recién lanzada Come Alive Collections, un pack de experiencias únicas en los resorts, que incluyen Energy Gym, Sega Zoomba y Putting on the Ritz, entre otras.

Compuesto por cuatro hoteles de lujo en Mauricio: Sugar Beach 5*, Long Beach 5*, La Pirogue 4* y Ambre 4*, junto con la isla privada Ile aux Cerfs, que acoge el mundialmente famoso campo de golf, Ile aux Cerfs Golf Club, Sunlife ha emprendido una transformación en toda su cartera de servicios. Con una visión, un propósito y unos valores cuidadosamente definidos, el cambio de marca de Sunlife es más que superficial, da una nueva vida no solo a los resorts sino a toda la organización.



Sugar Beach 5* Considerado un santuario lleno de glamur y buen gusto, este resort transmite solo buenas vibraciones gracias a sus tres piscinas, 14 restaurantes y bares, un salón de té, un gimnasio, un spa y una entretenida vida nocturna. Todo ello junto a una playa de arena blanca que parece no tener fin.



Long Beach 5* Una contemporánea casa de playa mauriciana ubicada en Belle Mare, con vista a un apasionante arrecife de coral virgen. Desde paseos en kayak al amanecer, circuitos de CrossFit o cultivo de colmenas de abejas hasta rituales de ensueño en su increíble spa.



La Pirogue 4* Ofrece una auténtica experiencia mauriciana para los más curiosos, llena de aventuras, tranquilidad y encanto local. Un viaje a La Pirogue no es solo unas vacaciones, es una introducción de lujo a lo mejor de la cultura mauriciana

www.yoursunlife.com

EN EL CENTENARIO DEL NACIMIENTO DE LA ACTRIZ El InterContinental de Madrid homenajea a Ava Gardner en su cena de Nochebuena

TEXTO MANENA MUNAR

En la Nochebuena del año 1922 nacía en la sureña Carolina del Norte una niña que al crecer daría mucho que hablar al mundo. Lo haría por su esplendorosa, incluso salvaje, belleza: 'el animal más bello del mundo', se decía de ella. Lo haría por su arte y pasión al representar papeles de la categoría de la indómita pero sensible Eloise Kelly en *Mogambo* o la bebedora y vehemente Maxine de *La noche de la iguana*, entre otras muchas e irrepetibles películas.



Ava Gardner adoraba Madrid, disfrutaba de su ambiente cincuentaño, de la vida en la calle, del flamenco, de los toros y, sobre todo, de los toreros... y de los cócteles, especialmente los de Chicote, su hogar nocturno en Madrid. El alojamiento de Ava Gardner en la capital española era la suite 716 del Hotel InterContinental, en donde, desde 1954, vivió intermitentemente durante diez años. Era el primer hotel internacional de España, inaugurado un año antes de que la gran diva comenzara a frecuentarlo. Bajo la tutela de su propietario, Conrad J. Hilton, el hotel abrió sus puertas en 1953, convirtiéndose prácticamente en una segunda embajada americana, un Hollywood español que recibía a es-

trellas como Charlton Heston, Bette Davis, Elizabeth Taylor, Romy Schneider...

100 años de Ava Lavinia Gardner

El Hotel InterContinental no se olvida de la fecha y el día de Nochebuena, cumpleaños de la actriz,



quiere celebrarlo por todo lo alto con el glamur y la libertad con que se movía la reina de la noche.

Cuando Paloma Martínez, directora general del hotel, cuenta cómo Ava volvía de quemar la noche en Madrid, y aún se tomaba una penúltima copa en el bar, no es difícil cerrar los ojos e imaginar a la bella de ojos verdes y cabello castaño llenando de vida cada rincón, animando a las esculturas que se salpican por el hotel con esa sonrisa pícaro y el gesto de bondad que le distinguían.

Una Nochebuena inolvidable

Al entrar en el salón bordeado por columnas donde tendrá lugar la Noche Buena dedicada a Ava, hay que detenerse en la entrada y dedicar unos instantes a disfrutar del esplendor de una mesa iluminada por magníficos *chandeliers*, a la que no le falta un detalle. Observar con detenimiento la vajilla, la cubertería, la cristalería y como telón de fondo una pantalla con la fiera cabeza del león de la Metro Golden Mayer. Soberbia sorpresa que anuncia una comida excelsa con la selva de fondo. Y así fue. El chef Miguel de la Fuente salió a saludarnos y a contarnos cuantas vueltas había dado junto con el chef Carlos de la Torre y el maestro repostero Raúl Gil para conseguir un menú evocador y delicioso a tono con la mujer a la que iba dedicado.

Nos sentamos a la mesa, los créditos de *Mogambo* sustituyeron al león de la Metro, y bajo el epígrafe de *La Puerta Principal*. Una sonrisa, una cálida bienvenida y nuestros mejores deseos salió a la mesa una ensalada de bogavante con aliño fino de su coral, velo de blueberry y alga percebe. Mientras tanto, *Mogambo* presentaba a sus personajes. La selva hacía acto de aparición en la pantalla y en el palaciego comedor a nombre de Nuestro lobby, el corazón del hotel, siempre frecuentado por Ava, se sirvió un delirante consomé de faisán en pequeña marmita al fino croft y el estofado de sus muslitos con tuber melanosporum. Ava, *Honey Bear*, en la película, entraba en su tienda, desengañada por los devaneos amorosos de Víctor (Clark Gable), con Linda (Grace Kelly), mientras una Ava de carne y hueso se refugiaba en su amorosa Suite 716, la más castiza, su hogar en Madrid, y los comensales disfrutábamos de una merluza de anzuelo a la madrileña y cigala

Chef Miguel de la Fuente.



Consomé de faisán en pequeña marmita al fino croft y el estofado de sus muslitos con tuber melanosporum.



Ensalada de bogavante con aliño fino de su coral, velo de blueberry y alga percebe.



Paletilla de cordero lechal a baja temperatura deshuesada con puré de aligot de mantequilla y guiso de boletus edulis.



Merluza de anzuelo a la madrileña y cigala con mucho morro y emulsión de ajos asados de Chinchón y caviar cítrico.



"con mucho morro" con emulsión de ajos asados de Chinchón y caviar cítrico.

De la pasión a la melancolía

Ava sale de su suite y en el celuloide lo hace de su tienda para enterarse de los dime y diretes selváticos. En Madrid, Al filo de la Madrugada deja el hotel dispuesto a quemar la noche. Para sus veladas de fiesta infinita y diversión se impone un plato fuerte como pueda ser la paletilla de cordero lechal a baja temperatura deshuesada con puré aligot de mantequilla y guiso de boletus edulis.

La actriz vuelve cansada, una noche más. Lee el delicioso menú que se ha servido en su honor, regado por un Vino Blanco Casar de Vide Treixadura D.O. Ribeiro, un Vino Tinto Montecastro 2019 D.O. Ribera del Duero, champán Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C. Champagne.

Disfruta de una Nieve de Grand Marnier con una gelée de naranja, limón y oro que le deje un sabor dulce, fresco, y sube a la suite 716 para sumergirse en un baño de leche a la luz de las velas. ●

www.madrid.intercontinental.com

Cena de Gala de Nochebuena 24 de diciembre 2022 (21:00 h.)

Menú

Ensalada de bogavante con aliño fino de su coral, velo de blueberry y alga percebe

Consomé de faisán en pequeña marmita al fino croft y el estofado de sus muslitos con tuber melanosporum

Merluza de anzuelo a la madrileña y cigala con "mucho morro" con emulsión de ajos asados de Chinchón y caviar cítrico

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura deshuesada con puré aligot de mantequilla y guiso de boletus edulis

Nieve de Grand Marnier con una gelée de naranja, limón y oro

Bebidas

Vino Blanco Casar de Vide Treixadura D.O. Ribeiro
Vino Tinto Montecastro 2019 D.O. Ribera del Duero
Champán Mumm Gran Cordon Rosé A.O.C. Champagne

Otros

Amenización musical en vivo con discoteca
Barra libre hasta las 2:00 h.
Sala de juegos infantiles
Código de vestimenta: etiqueta o traje oscuro

Precio: €280 € adulto - 115 € niños
Reservas: 91 700 73 71/00 /
banquetes.icmadrid@ihg.com



INTERCONTINENTAL
MADRID

AVA GARDNER

LA ESTRELLA MÁS BRILLANTE DE LA NAVIDAD



Celebre estas fiestas con un exquisito homenaje a la actriz Ava Gardner, inolvidable y querida huésped de InterContinental, con motivo del centenario de su nacimiento.

Gala de Nochebuena

Gran Gala de Fin de Año

Eventos de Empresa

Brunch de Navidad

Brunch de Año Nuevo

Gala y Brunch de Reyes



Hotel InterContinental Madrid
Paseo de la Castellana, 49
28046. Madrid
icmadrid@ihg.com
Tel. 917 007 300
[@intercontinental_madrid](https://www.instagram.com/intercontinental_madrid)
www.madrid.intercontinental.com

HOMENAJE A LA COCINA DEL AMPURDÁN

Fina Puigdevall y Martina Puigvert firman el menú de Fin de Año del Westin Palace, Madrid

TEXTO CARLOS MONSELET



Espinacas, pasas y piñones / Bizcocho de hierbas / Tartaleta de coliflor y caviar.



Royale de trufa negra.



Bogavante en su jugo de coral y parmentier

Fina Puigdevall y Martina Puigvert, que regentan el restaurante Les Cols, en Olot (Gerona), son las responsables de confeccionar el menú de Fin de Año que, como ya es tradición en el hotel Westin Palace de Madrid, se encarga a chefs galardonados con estrellas Michelin. Estas cocineras catalanas, madre e hija, poseen dos estrellas de la guía roja, que también les ha concedido una estrella verde, y tres soles de la guía Repsol, además de una nominación a los Best Restaurants Awards.

Homenaje al Ampurdán

Las gerundeses han creado un menú con el que quieren homenajear a su tierra ya desde su propio título: *La Garrotxa, una cocina entre volcanes*. Se trata de una selección de ocho pasos con guiños a la región del Ampurdán en una propuesta elegante y equilibrada para disfrutar una larga velada.

El menú comienza con unos aperitivos vegetales de su comarca muy aromáticos: bizcocho de hierbas con dos lágrimas de mahonesa, unas hojas de espinaca crujientes con pasas y piñones a modo de minibocadillo y una tartaleta de coliflor con caviar, ingrediente, este último, siempre presente en las cenas de Fin de Año del Hotel Palace.

A continuación, un reconfortante consomé de anguila ahumada y verduras acompañado de un canapé de anguila. Como entrantes nos encontramos con un royale de trufa ahumada que es un suave terciopelo, y un bogavante en jugo de su coral y parmentier. Hasta aquí los platos han sido acompañados de champán Laurent-Perrier Millésime.

Rodaballo salvaje y ternera

Para los platos principales, las chefs han seleccionado un lomo de rodaballo con sus cromatismos naranjas como propuesta del mar, maridado con el vino blanco Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias, y un solomillo de ternera con boletus y patatas como propuesta de la tierra, respaldado por el tinto Marqués de Riscal 150 Aniversario.

El paso siete corresponde ya al primero de los postres, en los que se recupera la copa de champán, pero ahora un Laurent-Perrier La Cuvée. Este primer postre es un plato ti-

tulado frutas de invierno en diferentes texturas, muy cítrico y aromático. Como punto final, el pase octavo es un paisaje volcánico nevado, algarroba, ratafia y alforfón (una castaña ampurdanesa), pura inspiración del entorno natural de la comarca de la Garrotxa a través de su estética y de los productos utilizados, muy representativos de la zona.

Gala en la cúpula centenaria

La última noche del año pone el broche de oro a las fiestas navideñas con una gala en la cúpula centenaria (ya ha cumplido 110 años) que se engalana especialmente para la ocasión. La música es otro de los ingredientes esenciales para que la diversión y el buen ambiente acompañe durante toda la noche. La orquesta *La Buena Estrella* y el DJ de prestigio internacional Fernando Martínez Teruel se encargarán de todo ello hasta altas horas de la madrugada.

Esta cena de gala, incluido el cotillón, tiene un precio por persona de 780 €. El hotel ofrece también un paquete que incluye alojamiento, desayuno bufé, cena de gala con bodega incluida y cotillón para dos personas a partir de 2.033 €.

La Nochebuena es de José Luque

La cena de Nochebuena, como también es tradicional desde que el chef se hizo cargo de los fogones del Palace, ha sido diseñada por José Luque. El cocinero madrileño, con más de veinticinco años de experiencia, ha creado un menú que revisita la cocina clásica a modo de tributo a los grandes chefs de la hotelería de lujo del siglo XX. Se compone de un menú de siete platos en el que el producto tiene un gran protagonismo y en el que el chef se ha concedido la licencia de hacer algunos guiños de vanguardia.

La cena tendrá lugar bajo la cúpula de cristal y estará acompañada de música en directo y maridado con vinos de las bodegas Raventós-Codorníu. El precio por persona de la cena de Nochebuena es de 315 €, y el paquete que incluye alojamiento y desayuno para dos personas, se puede reservar a partir de 966 €.

Ópera en directo

Los días 25 de diciembre y 1 de enero de 2023 el hotel celebrará sendas ediciones de su Opera & Brunch, un delicioso y extenso almuerzo bufé acompañado de una actuación de ópera en directo. Estas ediciones especiales de Opera & Brunch tienen un precio de 210 € por persona. ●

www.larotondapalace.com/navidad



Lomo de rodaballo con cromatismos naranjas



Solomillo de ternera con boletus y patata.



Frutas de invierno en varias texturas.



Paisaje volcánico nevado, algarroba, ratafia y alforfón.

LA MORENA (MADRID)

Producto gaditano con técnicas de Asia y América Latina

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA

Sin perder la esencia que gestaron sus creadores en Tarifa, llega a Madrid este nuevo restaurante donde todo huele y sabe a mar, y se cuidan todos los detalles.



Atún rojo yakiniku y ajoblanco malagueño.



Merluza en tempura con salsa XO.



Saam de cazón en adobo.

Es un equipo llamado al triunfo. Brayan Sevilla, José María Acuña y Luis Salinas consiguen que en las mesas de su restaurante sucedan cosas que siempre se recordarán, y es que más allá de la excelsa experiencia profesional de este cualificado trío, aquí se vive la pasión por el atún y el producto gaditano que se fusiona con técnicas y sabores asiáticos y latinoamericanos junto a lo que representa lo local y tradicional.

Mediterráneo, Asia y América

Su carta comienza con propuestas para compartir como los Mejillones alegres con curry rojo, las gyozas de ají de gallina o el saam de cazón en adobo.

Imprescindibles son el *tataki* de atún con crema de ají amarillo asado, fusión absoluta de su tipo de cocina o el atún *yakiniku* con ajoblanco malagueño. Otras recetas muy elaboradas son el calamar relleno de carne en salsa *tom yum* o la costilla de ternera con crema de maíz.

Los postres buscan un buen final con el flan embotado o el cremoso de *cheesecake* con culí de mango. La experiencia se completa con una bodega que contiene 150 referencias de las más destacadas denominaciones de origen con indudable protagonismo de espumosos y generosos que son fieles acompañantes de esta propuesta gastronómica. Desde nuestra experiencia, recomendamos especialmente maridar los platos con vinos generosos, un guiño a los vinos de Jerez y un acto más que coherente en un lugar que aboga por el producto gaditano.

La experiencia no se improvisa

La trayectoria de Brayan Sevilla es larga a pesar de su edad. Ha formado parte del equipo de cocina de Ramón Freixa, quien le inculcó el res-

Sala de la planta baja



peto por el producto y el esmero en las elaboraciones en los restaurantes Ático y Arriba; el responsable de sala y sumillería, José María Acuña ha ejercido en restaurantes como Coque o Sant Celoni y Luis Salinas es CEO fundador, con una trayectoria larguísima como consultor en el mundo de la restauración.

La Morena llega a la capital con un proyecto que nació en Tarifa en 2018 y que se actualiza adecuándolo al público madrileño sin perder la esencia con la que comenzaron sus creadores Javier Cuesta, Jaime Sirat y Brayan Sevilla. Un reto planteado para mantener ese aire atlántico que huele y sabe a mar.

Sobre esa premisa también se ha trabajado en su decoración con el interiorista Fran Casinello del estudio Mandalay Interiorismo, que ha conseguido una versión 2.0 de La Morena de Tarifa: Varias gamas de azules mezcladas con blancos y dorados para dar calidez, glamour y lujo; alfombras con dibujos de olas, suelos de cerámica de la firma italiana Emil que brillan como si estuvieran mojadas por

el agua y cortinones de terciopelo que consiguen sensación de confort y teatralidad. Caña, bambú y colores vivos y luminosos que son una alegoría al mar y a la cocina que aquí se practica.

El restaurante cuenta con dos plantas: una sala principal en la planta a calle con mesas bajas y barra para comer y una capacidad para 35 comensales; y en la planta superior un precioso espacio donde se puede terminar la sobremesa con el café o un destilado, y que también se puede reservar para eventos privados con capacidad para unas 40 personas. ●

www.lamorenamadrid.com

Vista de la sala de la planta alta.



SANTERRA (MADRID) Crecerse con el frío

TEXTO PILAR ORTEGA

Este restaurante del Barrio de Salamanca de Madrid incorpora 15 nuevos platos a su propuesta gastronómica de otoño-invierno.



Bonito del Cantábrico, sabayón de chorizos a la sidra, tortos de maíz y mojete de tomate.



Steak tartar de rubia gallega aliñado con un toque de whisky y perifollo.



Foie de pato en escabeche templado, boletus salteados y navajas de buceo.

Santerra, el restaurante del barrio de Salamanca de Madrid (General Pardiñas, 56) que tiene en su ADN los productos de otoño, se crece con el frío. Su chef, Miguel Carretero, da rienda suelta ahora a su cocina contemporánea con los productos de la nueva temporada. Acaba de presentar la renovación completa de su menú degustación sin perder la esencia de su cocina, pero adaptándose a nuevas referencias. Y lo hace con dos propuestas: el menú *Bosque Bajo* y la carta estacional.

Miguel Carretero incorpora centolla, boletus, berberechos, trufa... a sus nuevos platos confiando en la calidad de sus proveedores. Platos como el celeri hojaldrado con anguila ahumada y crema inglesa acidulada, el foie de pato en escabeche templado con boletus salteados y navajas de buceo o la chuleta de rodaballo con salsa de pollo asado, cebollitas francesas y trufa son solo un avance de su carta de otoño-invierno, que va del bosque bajo al mar del Norte pasando por los campos de Castilla o los ríos de la meseta. No en vano Santerra, solo con su nombre, santifica los productos del campo y de la tierra.

Memoria de los pastores

Miguel Carretero, que dejó su pueblo natal, Pedro Muñoz (Ciudad Real), hace 13 años, siempre quiso dedicarse a la cocina e investigar en los productos de la caza y en recetas perdidas. El resultado no es exactamente una cocina manchega tradicional, pero sí tiene recuerdos de la tradición que evoca la memoria de los pastores y de la gente del campo.

Dos de los grandes referentes de la cocina de Santerra son las croquetas y los escabeches. Son muchos los que se preguntan qué tendrán las croquetas de este restaurante para que sean consideradas las mejores de España. Miguel Carretero no es capaz de dar una respuesta sencilla, pero sí pronuncia la palabra "cuidados". Dice que es importante que una croqueta sea cremosa, o sea, que no sea líquida ni compacta, y que el rebozado sea mínimamente graso y lo más fino posible.

Otras líneas de trabajo son los fermentados y la kom-

Miguel Carretero, chef y propietario del Restaurante Santerra. Abajo, vista del interior del local.



bucha de hojas de higuera, la hidromiel rancia o los fermentos de limón marroquí y los de umeboshi, productos que elabora Carretero en el propio restaurante y que se pueden contemplar expuestos en el interior del local.

"La cocina pudo con todo"

Uno de los datos más exóticos en la biografía de Miguel Carretero es que decidió dedicarse a la cocina después de estudiar algo tan especializado como Automatismo Industrial. "Me daba miedo meterme en un mundo que todos me desaconsejaban. Mi madre cocinaba muy bien y siempre tuve esa curiosidad por la cocina, siempre estuvo ahí latente. Y al final la cocina pudo con todo", confiesa el chef.

La propuesta gastronómica de Miguel Carretero es muy personal y honesta. En ella el producto es lo principal y él intenta recuperar historias y recetas perdidos y cocinar productos en desuso, sobre todo del "denostado" mundo de la caza. Preguntamos al chef con cuáles de sus platos se queda, aunque esto sea como elegir entre papá y mamá: "No hay un plato como tal. Lo que me gusta es no tener siempre lo mismo. Me gusta cambiar y

aprender. Cada plato me aporta una cosa y todos me sirven para crecer".

La Neotaberna de Ponzano

Después del éxito de su última aventura, Santerra Neotaberna, en la calle de Ponzano, Miguel Carretero ya sueña con lanzar un nuevo proyecto en la tierra que le vio nacer. Mientras tanto, y cuando tiene que ir a comer con algún amigo o familiar, le gusta perderse por Fismuler, un bistró sin pretensiones en el que se siente muy cómodo; Carbón Negro o, fuera de Madrid, Lera, en Castroverde de Campos (Zamora). ●

www.santerra.es



FORNERÍA BALLARÓ (MADRID) Homenaje a Salvatore Montalbano

TEXTO MANENA MUNAR



Sardina Beccafico.



Linguini alle Vongole.



Chitarra al pomodoro.

En el número 90 de la madrileña calle de Santa Engracia hay un restaurante, Fornería Ballaró, que destaca por los tonos rojos de su decoración y el gusto que se observa en cada pequeño detalle del establecimiento. Su dueño, Rafa Vega, es un enamorado de Italia, al que apasiona Sicilia, y como tal lleva tiempo rindiendo homenaje al personaje entrañable, cercano, del comisario Salvo, creado por el escritor Andrea Camilleri. Homenaje que llega en forma de deliciosos guisos, ya que al mencionado inspector le encanta comer. Entre ladrones, asesinos, investigaciones criminales, siempre encuentra su espacio gastronómico para

disfrutar de la pasta de Enzo a Mare, su restaurante preferido, saborear los *arancini* de su cocinera Adelina, hacerle un plato especial a su querida y paciente Silva, o cocinar él mismo, no sin antes darse un chapuzón en el Mar de África frente a su casa de Punta Secca (Vigata) en la zona de los maravillosos pueblos barrocos de Noto, Ragusa.

Leyendo Riccardino

Este menú otoñal 2022 tiene una nota nostálgica. Se llama *Riccardino*, como la novela póstuma del escritor con que concluye la saga de Salvatore Montalbano. Por ello hay que prestar especial atención a las delicias que se ofrecen en el

restaurante con tan fausto motivo. Por ejemplo, a la Sarda a Beccafico, la sardina rellena con pan rallado, anchoas, cebolla, perejil, pasas y piñones, preparadas la víspera, al horno, tal como se explica en la página 7 de la novela bajo el título de *Un Giro Decisivo*.

Un siciliano donde los haya

Enzo nos atiende en el restaurante. Su acento, siciliano cien por cien, unido a su forma de mover las manos, su tremenda expresividad, hacen que los platos resulten aún más atractivos. Tras la sarda Beccafico sale a la mesa una caponata; no podía falta, como tampoco la pasta *'ncasciata* a la que, en la página 111 del libro *El Perro de terracota*, Montalbano lo califica de plato digno de los dioses. Tampoco hay que obviar la pasta a la Norma, con berenjenas fritas y requesón salado. Ni esos espaguetis vongole que están impresionantes. Como lo está el mascarpone con el que se da por finalizada una comida tan rica como agradable. ●

www.forneriaballaro.com

Rafa Vega, propietario de Fornería Ballaró.

Arriba, el siciliano Enzo toma nota del menú.



Vista del exterior de Fornería Ballaró.



BERONIA RESERVA, un rioja singular que triunfa en el mundo

Beronia Reserva 2017 ha dejado huella en destacados concursos y publicaciones de vino de todo el mundo. El Concours Mondial de Bruxelles y los Decanter World Wine Awards, dos de los certámenes de mayor prestigio en el mundo, han premiado a este Reserva 2017 D.O.Ca. Rioja con una Medalla de Oro. Tim Atkin, Master of Wine británico, ha valorado con 92 puntos esta misma añada en la última edición del Rioja Report. A estos grandes resultados se unen los logrados en la Guía Gourmets y la Guía Peñín, donde ha alcanzado los 95 y 92 puntos, respectivamente. Un vino largo y apetecible, para disfrutarlo pausadamente, entre amigos, acompañando una buena gastronomía e, incluso, largas sobremesas. Un reserva que encuentra su maridaje ideal en los asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Siempre servido entre 16 y 18°C de temperatura y en copa de cristal fino.

Gonzalez Byass
www.tiendagonzalezbyass.com

BEMBIBRE 2018, el Mencía con nombre de villa

Dominio de Tares, una de las bodegas pioneras de la D.O. Bierzo, también fue de las primeras en elaborar un vino de villa elaborado con la variedad mencía. Con esta marca, Dominio de Tares rinde homenaje a Bembibre, capital de El Bierzo Alto, una zona única en la que la uva mencía muestra su mayor potencial para crear grandes vinos.

Bembibre 2018 presenta un color rubí intenso, con aromas complejos y profundos. En boca es equilibrado, denso y con posgusto de ciruela negra, características que favorecen su consumo con recetas de sabor intenso como los platos de cuchara, botillo, caza mayor o quesos curados.

Dominio de Tares
www.dominiodetares.com



CARANORTE, el vino sin artificios

El respeto a la naturaleza y al trabajo en el campo definen el perfil de este tinto de Ribera del Duero de Bodegas Montebaco, que encarna las mejores virtudes de la viticultura ecológica.

Ese espíritu de dejar expresar al vino todos sus matices, con la mínima intervención posible, fue el que inspiró en 2016 el lanzamiento de CaraNorte, cuya añada 2019 podemos ya encontrar en el mercado.

Este monovarietal de tempranillo evoluciona en barrica, en palabras de sus creadores, "los meses que haga falta", que en el caso de la actual añada han sido 14. La consecuencia es un vino con personalidad, reflejo de un paisaje único y de la filosofía de una empresa familiar, equilibrado, con una nariz y una boca que evocan frutas negras y azules propias de la finca y... ecológico. Puro vino, sólo vino.

Bodegas Montebaco
www.bodegasmontebaco.com

GRAN RODMA 2019 el vino más premium de la bodega

La bodega de Ribera del Duero Finca Rodma lanza su producto más exclusivo, el vino Gran Rodma 2019. Complejo, estructurado y elegante, solo se elabora con uvas tempranillo de calidad excepcional. Las viñas, de más de 60 años, están situadas a una altitud superior a los 900 metros. En la que es su primera añada, su producción está limitada a 3.000 botellas.

Finca Rodma, ubicada en la "milla de oro" de Ribera del Duero, culmina con éxito su puesta de largo con el vino más premium de la bodega. Gran Rodma completa la gama formada por Finca Rodma Selección 2019 y Finca Rodma Avizor 2019, dos vinos que con su primera añada han conseguido excelentes valoraciones.

El alma de Finca Rodma es la familia Martín Rodríguez (Grupo Valdecuevas), propietarios de un grupo empresarial ligado al sector agroalimentario de Castilla y León desde hace cuatro décadas. Con esta bodega, su proyecto más cuidado y personal, materializan un sueño: ponen en valor el reflejo del terruño en unos vinos en los que prima la calidad frente a la cantidad.



Finca Rodma
<https://fincarodma.com/>

TENSIÓN, la novedad de MARCO REAL

El espíritu explorador de la bodega navarra Marco Real siempre está en activo y gracias a este trabajo constante han elaborado Tensión, el Gran Vino de Rueda que deseaban. Bodegas Marco Real se ha unido a la bodega Hijos de Alberto Gutiérrez para elaborar 500 botellas de este vino que ya forma parte de la exclusiva lista de los grandes vinos de Rueda a los que la Denominación de Origen les ha otorgado esta rigurosa calificación

Bodegas Marcoreal
www.bodegasmarcoreal.com

BODEGAS JOSÉ PARIENTE presenta su exclusivo vino de 25 años

Bodegas José Pariente se encuentra inmersa en la celebración de su 25 aniversario y, coincidiendo con él, presenta su vino más emotivo: 500 botellas de un 100 % verdejo que empezó a crearse en 1997, año en el que el viticultor José Pariente recogió su última cosecha.

Veinticinco años después, los hijos de Victoria, Martina e Ignacio Prieto Pariente, han tenido el privilegio de poder embotellarlo, sacando a la luz una joya que ha permanecido un cuarto de siglo reposando en madera vieja, en la penumbra de una pequeña bodega rural.

Bodegas José Pariente
www.josepariente.com/tienda



Primer gran vino de Rueda Pie Franco 2020 de LAS BODEGAS MARTÚE Y BLANCO NIEVA



Bodegas Nieva, la bodega segoviana de la familia Martúe, presenta su primer Gran Vino de Rueda Pie Franco 2020 (D.O. Rueda).

De uva verdejo, este vino es una selección de las mejores parcelas de Pie Franco, con edades comprendidas entre 80 y 100 años. Una producción limitada a 2334 botellas en la que destaca el símbolo del corzo, como muestra del respeto y la integración que tiene la naturaleza en la familia Martúe.

Elaborado exclusivamente con mosto yema sin prensar, este vino es amarillo alimonado intenso, y tiene un sabor fresco con un ligero toque de amargor, "que ahora es bueno, y lo será más cuando madure en botella", explica el enólogo de la casa, Ignacio de Miguel.

Bodegas Martúe
<https://martue.com/>

Cinco 'Viñedos Olvidados' de BODEGAS VALTRAVIESO

La bodega Valtravieso (Ribera del Duero) ofrece una propuesta muy especial para cualquier amante del vino. Bajo el nombre de "Viñedos Olvidados" se esconde una colección exclusiva de cinco vinos elaborados con uvas procedentes de viñedos que han conseguido recuperar en las denominaciones de origen de Arlanza, Jumilla y Ribera del Júcar.



Bodegas Valtravieso
<https://valtravieso.com/>

TEQUILA ENTREMANOS

TEXTO: HERNANDO REYES

ENTREMANOS se construye bajo pilares como el de la honestidad, la importancia de compartir y el concepto de conciencia social. Un tequila que llega a España para rendir tributo al trago lento.

La historia de Entremanos arranca en la costa del Pacífico de México bajo la ambiciosa idea de cambiar la manera de disfrutar del tequila. Entremanos nace, también, con la vocación de reivindicar la calma y la tranquilidad - en un mundo de continua prisa - necesarias para disfrutar del momento de consumo. Este tequila mexicano elaborado de forma 100% artesanal, es profundamente respetuoso con la tradición y su pequeña y controlada producción permite asegurar el cuidado de todos los detalles. Un tequila lento y hecho a mano, un tequila que respeta el tiempo, pero también sus tiempos de elaboración, tan necesarios para obtener un buen resultado.

"Cuando el tequila forma parte de tus raíces, cuando estás dispuesto a esperar el tiempo suficiente para que el agave madure, cuando creas el tequila desde el alma, sólo entonces se puede disfrutar de su verdadera esencia. Así nació Entremanos, "Sabido esperar," cuentan desde el proyecto.

Con la vocación de poner en valor otro ritmo de entender y disfrutar de la vida, Entremanos se convierte en un tequila que reivindica la calma y el reposo como única alternativa para sacar el máximo partido a cada momento. Ante un mundo que marcha tan deprisa, este tequila recuerda la importancia de saber parar y disfrutar lentamente de su consumo, que desde la marca definen como "a trago lento".

Artesanal, amable y honesto

Entremanos se construye sobre cuatro pilares fundamentales, importantes valores de marca que están presentes a lo largo de todo el proceso de elaboración. La primera y más fundamental es la honestidad. Entremanos es un tequila honesto que respeta la tradición, a los agricultores y a las mujeres embotelladoras como parte fundamental del proceso. Un tequila hecho de forma tradicional, con mucho cuidado y en lotes pequeños desde una mayor intervención manual. Otro de los pilares de Entremanos es la reivindicación, ya que se trata de un tequila con mucho que contar, pensado para disfrutar del tiempo, que recuerda la importancia de parar para poder disfrutar. La hospitalidad es otra de las señas de identidad de Entremanos, un tequila amable pensado para compartir, un tequila que te da más cuando lo disfrutas en compañía. Y por último el compromiso, Entremanos se posiciona como un tequila con conciencia social desde el cuidado holístico de la comunidad. Un tequila solidario que pretende mejorar las condiciones de vida de las mujeres que trabajan en Hacienda de Oro (Jalisco), donde se lleva a cabo del proceso de elaboración y embotellado. "Tenemos que ser respetuosos con la tradición y producir un tequila auténtico, cuidado con las mejores manos", cuenta Jaime Villalobos Sauza, Master Distiller de Entremanos.

Entre las notas de cata de este tequila blanco, elaborado con "agave tequilana Weber" variedad azul (con Denominación de Origen Tequila), destacan su líquido cristalino, brillante y con matices plateados. Su aroma suave con entrada de notas dulces de agave horneado y fruta deshidratada, destacando los matices herbales y cítricos. En boca sobresale su suavidad y su cuerpo, presentando un retrogusto prolongado y elegante en el que permanecen las notas dulces del agave horneado y caramelizado.

www.entremanos.com



CHAMPAGNE THIÉNOT

El Champagne de la frescura aterriza en España

TEXTO: HERNANDO REYES

Delicadeza, frescura y pureza frutal son las características de esta casa que iniciara su recorrido en 1985 de la mano de Alain Thiénot, y que debuta en España enfatizando en los códigos tradicionales del champán y la inspiración contemporánea.

Alain Thiénot tuvo la audaz previsión de crear en 1985 su propia Casa de Champagne aprovechando las relaciones forjadas con los viticultores durante más de 20 años como intermediario de uva, y un suministro excepcional de uvas de 30 hectáreas de prestigiosos viñedos Grand y Premier Cru adquiridos a lo largo del tiempo. Atreverse a lograr lo impensable. Probando los límites. Poniendo sus miras en horizontes lejanos y nunca perdiendo el enfoque. Ahora, al frente de la Casa de Champán creada por su padre, Garance y Stanislas Thiénot orientan cada uno de sus movimientos en la búsqueda inquebrantable por cultivar su espíritu intrínseco. Con la libertad asociada, sinónimo de sus valores familiares.

De espíritu atrevido

Los vinos refinados, afrutados y frescos reflejan una experiencia meticulosa y artesanal, ahora encarnada por los hijos de Alain, Garance y Stanislas, quienes trabajan en sinergia con el talentoso enólogo jefe, Nicolás Uriel. También en busca de la perfección, curiosos y de mente abierta, aportan su propio toque de modernidad a la Casa.

Abrazando completamente el siglo XXI, la Casa Champagne juega con la sutil alianza de los códigos tradicionales del Champán y la inspiración contemporánea, concibiendo Cuvées singulares como Vinothèque y Vigne aux Gamins e iniciando colaboraciones artísticas innovadoras y asociaciones internacionales atrevidas.

Un estilo frutal, fresco y delicado

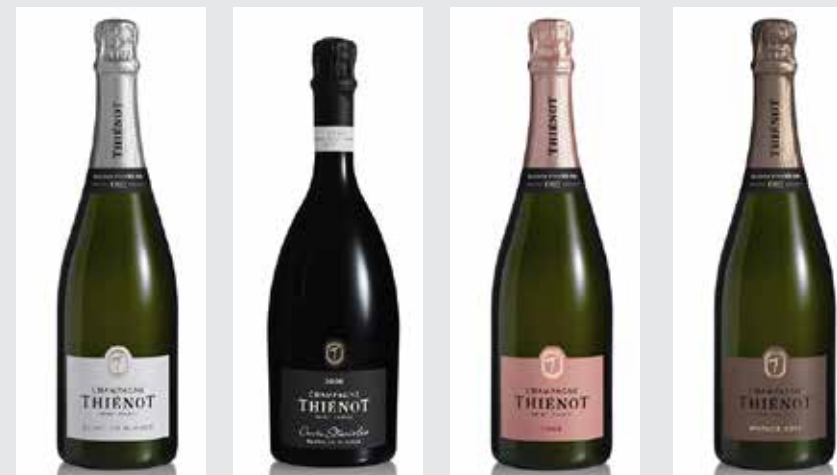
Embajadores del estilo de la casa Thiénot, la Colección Origine promete delicadeza, frescura y pureza frutal. Definido por la consistencia del estilo, este es un champán característico primaveral que revela un equilibrio ligero y crujiente y que llega a España con la intención de dejar su impronta de la manera más exitosa. Así, su Brut es una mezcla armoniosa de las variedades clásicas del champagne; el Blanc de BLancs es la más elegante interpretación del gran Chardonnay, mientras que el el Brut Rosé con su distintivo aroma, el que muestra los exigentes estándares de vinificación de Thiénot. Por su parte el Vintage es la mejor expresión de un único año de cosecha, ofreciendo un impresionante frescor y complejos aromas.

Trabajo por y para la familia

Las añadas Stanislas, Garance y Alain, sensibles y refinadas, encarnan un retrato familiar único y proceden principalmente de los viñedos premier y grand cru que posee la casa. El Cuvée Stanislas es un elegante champagne creado por Alain Thiénot para su hijo Stanislas, es un 100% Chardonnay que revela toda la generosidad de esta uva. El Cuvée Garance lo crea el fundador para su hija, una mezcla de los mejores Pinot Noire de la Montagne de Reims, un champagne que revela un carácter único de poder y delicadeza.

Es el Cuvée que lleva el nombre del padre el que únicamente se elabora en añadas excepcionales, un champagne excepcional de gran complejidad y perfecta armonía. Quizás la joya de la corona para muchos sea el Cuvée Vinothèque, toda una experiencia sensorial que evoca un paseo íntimo por el santuario interior de las bodegas de la Maison para conocer cómo el paso del tiempo ha dado forma a los más notables y prestigiosos champanes de Alain Thiénot.

www.champagne-thienot.com





Alfonso del Moral
ACUARELAS EN CÓRDOBA

La sala del Palacio de Viana cordobés recupera su actividad expositiva.

TEXTO DELMO

Concluidas las obras de reforma a que ha sido sometida recientemente, la nueva sala de exposiciones del Palacio de Viana se estrena con una muestra de originales del artista Alfonso del Moral (Murcia, 1992).

Se trata de una selección de acuarelas, tanto de pequeño como de gran formato, la mayoría de ellas sacadas de los trabajos pintados en un cuaderno de viaje. Los grandes formatos miden casi dos metros de alto por uno de ancho, muy lejos de los tamaños clásicos de las obras en acuarela.

La obra de Falla en acuarela

En este proyecto, el acuarelista murciano ha querido transmitir la luminosidad, el esplendor y el recogimiento de los patios de Córdoba desde una paleta colorida, levantina, como es la suya. "Quería, por





así decirlo, conseguir que una obra de Manuel de Falla se hiciera acuarela”, comenta Del Moral, quien ve la sala cordobesa de la plaza de Don Gome como el mejor lugar para organizar esta exposición, “puesto que ha sido un proyecto que se ha generado en el propio Palacio de Viana y su entorno. Por ello —argumenta—, las referencias a los patios, las macetas colgadas o los propios monumentos de Córdoba es el conjunto de elementos icónicos que componen las obras de la exposición. Creo que es muy interesante que el visitante pueda visitar el Palacio de Viana y redescubrir sus patios y jardines en la sala de exposiciones, o viceversa”.

Todo por casualidad

La exposición en este enclave privilegiado es fruto de la casualidad. Era 2017. Alfonso del Moral se encontraba tirado en el suelo pintan-



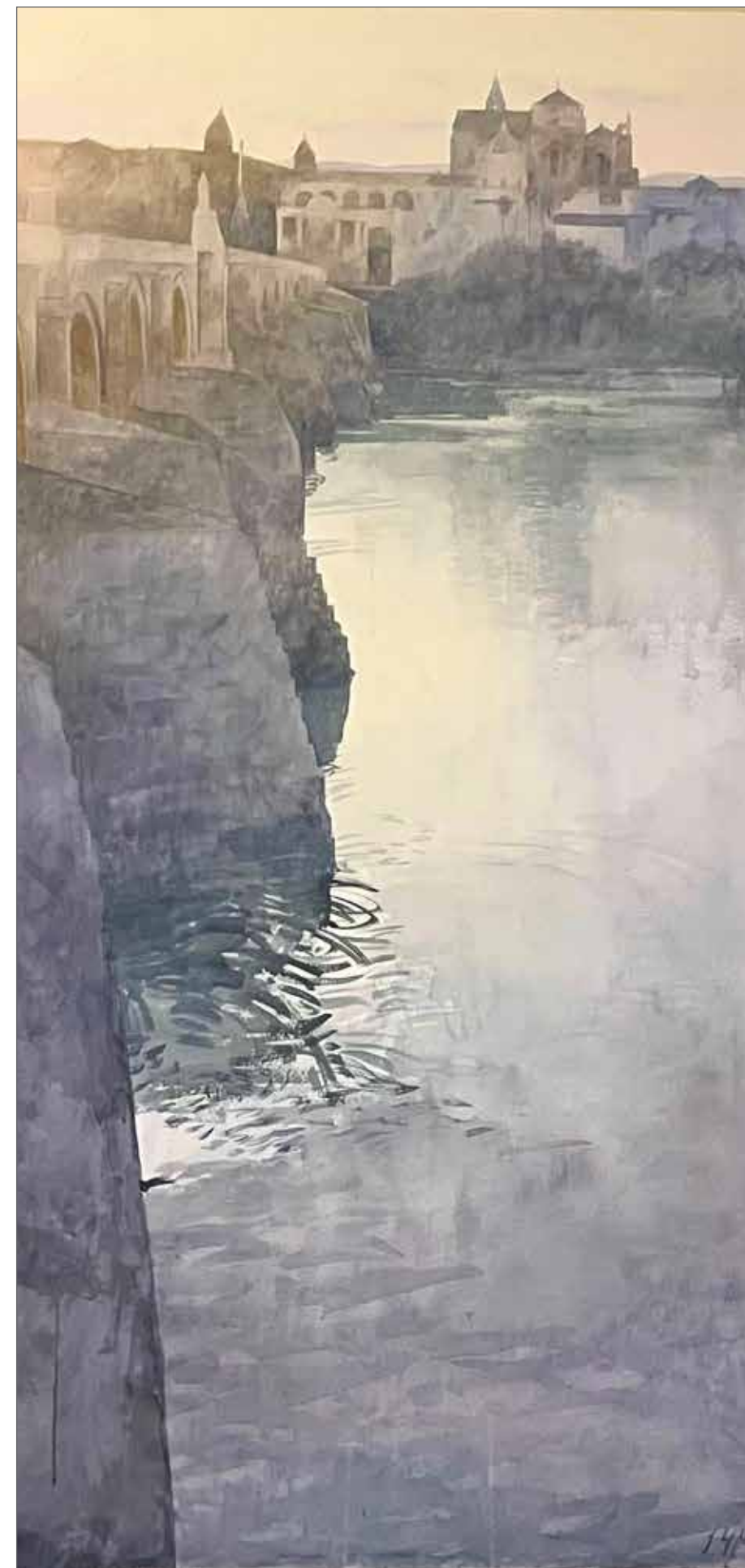
do cuando se le acercó una persona que se interesó por lo que estaba haciendo y que se presentó como Leopoldo Izquierdo, el director del Palacio de Viana.

Ante el interés que el artista mostraba por los patios del palacio y que estaba recogiendo en un cuaderno de viaje el admirador casual le invitó a volver otro día a pintar. Así lo hizo el acuarelista, que un par de días después se presentó en el palacio con el cuaderno algo más avanzado al que había incorporado la representación de otros espacios y patios del recinto y se lo mostró a Izquierdo.

Al verlo, el director del Palacio le propuso organizar una exposición con su obra ‘cordobesa’ para la que fijaron como fecha abril de 2020. Cuando Del Moral ya tenía todos los cuadros terminados y enmarcados, y la exposición estaba a la vuelta de la esquina se presentó inesperadamente la covid y hubo que suspender el proyecto. Luego, con la normalidad casi instalada en nuestras vidas, llegaron las reformas de la sala, que se alargaron más de lo previsto hasta la fecha. “De hecho, con mi exposición se inaugura la nueva sala reformada, lo cual es todo un lujo”, valora el artista. ●

www.palaciodeviana.com/
info@palaciodeviana.com

La exposición de acuarelas ‘cordobesas’ de Alfonso del Moral estará abierta al público en el Palacio de Viana (Plaza de Don Gome, 2. Córdoba) hasta el 8 de enero.





**Magister Raffaello,
un viaje al Renacimiento italiano**

El Instituto Italiano de Cultura, en Madrid, muestra, hasta el 15 de enero de 2023, la exposición *Magister Raffaello*, ideada con motivo de los 500 años de la muerte del artista y que ha pasado anteriormente por 10 museos e instituciones del mundo. La muestra se presenta como una narración inédita de experiencias en torno a seis obras clave del gran artista del Renacimiento. El visitante podrá recorrer los lugares en los que Raffaello vivió y trabajó, y conocer "su mundo" a través de obras del maestro, además de las de artistas, escritores y filósofos que interactuaron con su trabajo. Hay un recorrido especial para niños y la visita se puede realizar mediante audioguía o a través de una aplicación específica que se puede descargar gratuitamente en el móvil. La entrada es libre y la exposición se puede ver de martes a sábado.

www.iicmadrid.esteri.it

Cine, teatro, exposiciones...

12 PROPUESTAS DE OCIO PARA LAS NAVIDADES

Las fechas navideñas son idóneas para organizar planes con los amigos y la familia. Hay de todo: espean parques temáticos, exposiciones inmersivas, teatro, cine... y mucho más.

TEXTO PILAR ORTEGA

ppm76.ortega@gmail.com



Sara Navarro, inspiración en el museo

Hasta el próximo 25 de junio de 2023, el Museo de Bellas Artes de Alicante (MUBAG) plantea un diálogo entre una selección de las colecciones de la alicantina Sara Navarro que comprenden tanto obras de arte adquiridas durante más de 30 años, como una selección de sus diseños de calzado más emblemáticos. La exposición "El arte como inspiración: Las colecciones de Sara Navarro" es una propuesta singular en la oferta cultural de Alicante que cuenta con obras de artistas como Pablo Palazuelo, Jaume Plensa, Equipo Crónica, Alfonso

Albacete, Guinovart, Jannis Kounellis, Lucio Muñoz, Rafols Casamada, Yutaka Mori, Joan Miró, Alexanco, Hernández Pijuan, Antoni Tàpies, Eduardo Chillida o José Manuel Ballester. La diseñadora Sara Navarro ha calzado a celebrities como la Reina Letizia, Rosario Flores o Rossy de Palma e internacionales como Julianne Moore o Pamela Anderson. www.saranavarro.com



**Food Obsession,
el arte de los glotones**

Hasta el próximo 9 de enero, en Gama Art Gallery (Jorge Juan, 12), se puede ver la exposición "Food Obsession", una muestra que explora la relación entre el consumo de alimentos y el consumo del arte, entre la voracidad del mercado artístico y nuestra alimentación. Para dar respuesta a esta preocupación, Sergio Sancho y Sara Coriat, de UVNT Projects, han comisariado esta exposición colectiva en la que 11 artistas internacionales nos ayudan a conversar sobre el acto de comer a través de diferentes técnicas: cerámica, pintura, instala-

ción y medios textiles y digitales. A través de su obra, artistas como Ana Barriaga, Sergio Mora, Nicolás Romero y Hanski, entre otros, abordan asuntos como el exceso, el desperdicio, el simbolismo, las marcas o la carencia. _

www.garnaartgallery.com



Homenaje público a los hosteleros

La ZonaZero del Archivo Regional de Madrid, en el complejo El Águila, acoge la exposición "Toda una vida: 140 aniversario de Hostelería Madrid" para rendir homenaje a los profesionales del sector. La muestra reúne imágenes de fotografías consagradas como Santos Yubero, Muller, Basabe, Portillo, Contreras y de la Colección Madrileños. Además se ha instalado un establecimiento en el hall principal del edificio que da acceso a un espacio dividido en tres ámbitos: el salón, la cocina y la barra. En este caso, en lugar de bebidas y platos de comida, el visitante podrá degustar más de un centenar de piezas históricas cuidadosamente seleccionadas que han pasado antes por tabernas, cafés, cervecerías y horchaterías, así como bares y terrazas.

www.comunidad.madrid



En el ojo del huracán, arte ucraniano en el Thyssen

Hasta el 30 de abril, el Museo Thyssen-Bornemisza presenta la exposición "En el ojo del huracán. Vanguardia en Ucrania, 1900-1930", una completa visión del arte ucraniano de vanguardia en las primeras décadas del siglo XX, mostrando las diferentes tendencias artísticas, desde el arte figurativo hasta el futurismo o el constructivismo. El desarrollo de la vanguardia en Ucrania tuvo lugar en un complejo contexto sociopolítico en el que colapsaron imperios, estalló la Primera Guerra Mundial y las revoluciones de 1917, a las que siguió la guerra de independencia de Ucrania (1917-1921) y la posterior creación de la Ucrania soviética. La despiadada represión estalinista contra la intelectualidad ucraniana llevó a la ejecución de docenas de escritores, directores de teatro y artistas, mientras que el 'Holodomor', la hambruna provocada por el hombre en 1932 y 1933, mató a millones de ucranianos. A pesar de este trágico contexto histórico, el arte ucraniano vivió en esos años un verdadero renacimiento y un periodo de experimentación artística, que ahora se recupera en esta muestra, con 70 obras entre pinturas, dibujos, collages o diseños teatrales..



www.museothyssen.org



Puy du Fou se viste de gala en Navidad

El parque temático Puy du Fou España continuará marcando los corazones durante la Navidad, ya que, desde el 3 de diciembre y hasta el 4 de enero, sus visitantes podrán disfrutar de los espectáculos del parque y de una atmósfera muy especial, además de acontecimientos y sorpresas inesperadas. Los Reyes Magos se alojarán en el parque y los visitantes los podrán ver en una cabalgata sin precedentes para, más tarde, recibir a los niños que quieran compartir con ellos sus sueños y deseos. En su extraordinaria cabalgata no faltarán los pajes, los pastores, las ovejas, las cabras y los bueyes ni, por supuesto, su cargamento de oro, incienso y mirra. Durante la Navidad, plazuelas, caminos y veredas de Puy du Fou se acicalarán y llenarán de luces y guirnaldas y



se instalará un mercadillo con productos gastronómicos y artesanos de la zona. Y, además de todo esto, el parque seguirá presentando sus espectáculos inspirados en las hazañas del Cid (*El último cantar*), de Isabel la Católica y Cristóbal Colón (*Allende la mar oceana*) y de Lope de Vega (*A pluma y espada*).

www.puydufou.com



Acrobacias navideñas

El Teatro Circo Price presenta, hasta el 7 de enero próximo, el clásico más esperado de estas fechas, una producción creada en exclusiva para esta época del año que lleva por título "Los Mundos del Price". Este año, la dirección de la producción corre a cargo de Lola González y Bob Niko, que traen un montaje para todos los públicos lleno de fantasía y de magia, un mundo habitado por cinco amigos donde todo es posible. Sobre el escenario, impresionantes números de circo, bailarines y personajes de fábula completan el reparto de este nuevo encuentro con la ilusión en el que participan más de 40 profesionales de distintas disciplinas con espectaculares números de circo, como la rueda de la muerte o la suspensión capilar. Todo ello con música a cargo de Jeansy Auz, conocido compositor de bandas sonoras para series de televisión, y la escenografía de Álvaro Rossignoli.

www.teatrocircoprice.es

Ian Gibson vuelve a Granada y a Lorca

El 2 de diciembre se estrena en Granada el documental *Donde acaba la memoria*, dirigido por Pablo Romero Fresco y protagonizado por el historiador e hispanista irlandés Ian Gibson. Es un viaje por Las Hurdes y la Residencia de Estudiantes que sirve para construir el retrato de Ian Gibson, "un detective literario" que ha dedicado su vida a recuperar la memoria reciente de España a través de las biografías de tres de sus genios más reconocidos: Buñuel, Dalí y Lorca. El viaje finaliza en Granada, donde, tras una búsqueda de 50 años, Gibson está más cerca que nunca de encontrar los restos de Lorca como símbolo de reconciliación de un país que se resiste a hacer las paces con su pasado.

www.surtseyfilms.es





Hemingway. Enviado especial

Del 4 al 11 de diciembre, regresa al Teatro del Barrio "Hemingway. Enviado especial", un monólogo basado en las crónicas que realizó Ernest Hemingway sobre la guerra civil y que interpreta José Fernández. La obra, cuya versión en formato lectura dramatizada se estrenó en enero de 2022 y ahora se escenifica como montaje teatral, nos traslada también a los últimos días de quien fue Premio Nobel de Literatura: "Desde su habitación 109 del Hotel Florida, situado en la Plaza de Callao, Hemingway contó la guerra civil española mientras libraba una guerra contra sí mismo", explica Mario Hernández, quien añade que "se nos ha contado muy mal la historia. Ha interesado mucho más reducir a Hemingway a un borracho que venía a los sanfermines". www.teatrodelbarrio.com



Mujercitas para todos los públicos

El Teatro Sanpol de Madrid programa para esta Navidad, y para todos los públicos, el clásico *Mujercitas* a cargo de la Compañía La Bicicleta. Hasta el 26 de diciembre, se dará vida a Jo, Meg, Beth y Amy March, las cuatro hermanas que viven con su madre en Nueva Inglaterra y que, cada día, mientras realizan sus quehaceres domésticos, se lamentan de que su padre haya tenido que marcharse a la Guerra de Secesión Americana, dejándolas sin sustento económico.

Pero no es obstáculo para que la madre y sus hijas tengan un bonito regalo esa Navidad.

www.teatrosanpol.com



Sweet Space se llena de ilusión y azúcar

Sweet Space se llenará de magia, para alimentar el espíritu navideño, en cada uno de los rincones de las 10 salas del museo más dulce de Madrid. Nubes de algodón de azúcar, columnas de caramelo o cascadas de chupa-chups, que durante todo el año inundan este espacio ubicado en pleno barrio de Salamanca, se alternarán con los clásicos bastones de regaliz, turrónes, bombones de chocolate o gomino-las navideñas. El amor por la dulce Navidad es el único

requisito para poder disfrutar de esta visita, donde no existen límites para la imaginación. Además de saborear multitud de chuches navideñas, se podrá vibrar con espectáculos de magia y soñar con las historias sobre cómo empezó esta tradición navideña. Una oportunidad para dejar volar la imaginación en Navidad y preparar la llegada de Papá Noel y los Reyes Magos.

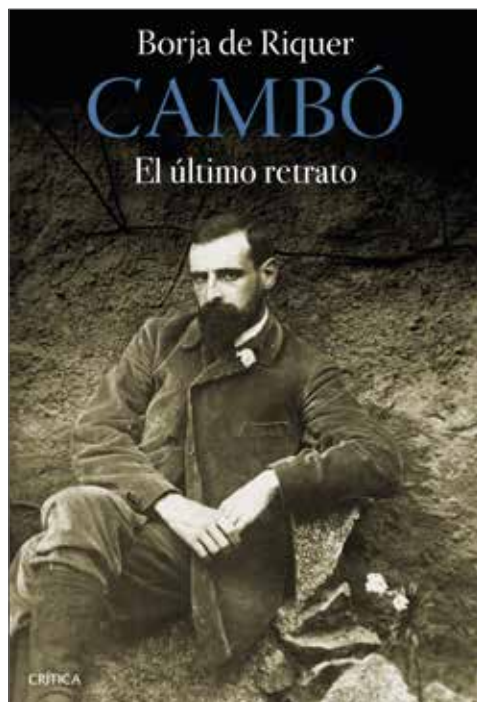
www.sweetspace.com

Emociones flamencas

Desde su apertura en 2017, el Teatro Flamenco Madrid continúa fiel a su propuesta de subir el telón al mejor flamenco todos los días del año. Un escenario único, de ambiente íntimo y acogedor para disfrutar de este arte universal, Patrimonio de la Humanidad, en el que nada interrumpe la magia que surge y conecta al público con los artistas. En la programación de esta Navidad, continúa *Emociones*, espectáculo diario de baile, canto y toque con artistas de primera línea que cada lunes forman un elenco diferente para asegurar la frescura y espontaneidad que caracteriza a este género. Entre ellos, el bailar Rafael Ramírez, que suma a su trayectoria el reciente premio Desplante Masculino en el Festival Internacional del Cante de las Minas de La Unión. También vuelven los *Domingos de vermut y potaje*, con la cantautora Maui, natural de Utrera y sobrina de Bambino. Se recomienda consultar la programación especial de Navidad.

www.teatroflamencomadrid.com

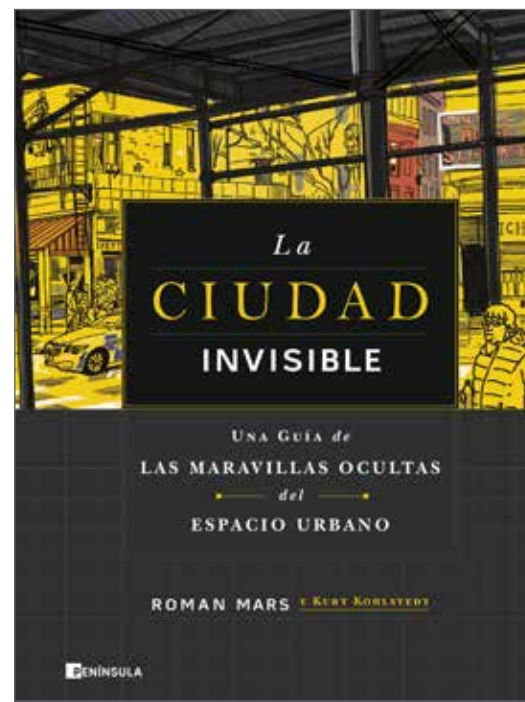




PERSONALIDAD CONTRADICTORIA Una vida distanciada de las normas

Protagonista de la vida política española, Cambó fue el más relevante y moderno de los regeneracionistas, el más influyente dirigente del catalanismo emergente, un parlamentario brillante y documentado, un ministro eficaz e innovador y un escritor político con una verdadera competencia intelectual e histórica. Su ambición le llevó a imaginar una reforma y modernización del estado compatible con la existencia de una plena autonomía catalana. Los derroteros históricos le impidieron coronar aquellas grandes transformaciones y acabó apoyando, desde el exilio, el triunfo del franquismo. Este contradictorio papel político convivía con una ajetreada y exitosa vida personal (rodeado de intelectuales y con una vida amorosa alejada de las normas morales imperantes) y profesional (hombre de negocios no siempre claros, dueño de una enorme fortuna que le permitió ejercer de mecenas cultural, donar cuadros al Museo del Prado y al MNAC, financiar la traducción al catalán de los clásicos griegos y latinos, o ayudar financieramente a compatriotas durante la guerra civil).

Autor: Borja de Riquer
Título: Cambó. El último retrato
Páginas: 864
Editorial: Crítica
Precio: 26,90 euros



RADIOGRAFÍA DE LA CIUDAD Objetos familiares casi ocultos

Un libro objeto que descubre los secretos del diseño y de la arquitectura, escrito por los creadores del popular pódcast *99% Invisible*. *La ciudad invisible* invita a explorar de manera inédita los edificios en los que vivimos, las calles que recorreremos y las aceras por las que andamos, examinando los orígenes y otras historias fascinantes que hay detrás de todos aquellos objetos familiares que permiten el buen funcionamiento de nuestra sociedad, desde las redes eléctricas y las fuentes de agua, hasta las señales de las calles.

Magníficamente ilustrado, este libro cautivará a cualquiera que sienta curiosidad por el diseño, el urbanismo y las maravillas desconocidas del mundo que les rodea.

Autor: Roman Mars / Kurt Kohlstedt
Título: La ciudad invisible
Páginas: 400
Editorial: Península
Precio: 26,90 euros



VOLVER A LA VIDA Sentimientos espirituales en las alturas

Miguel Ángel Tobías es un hombre al que siempre le han apasionado el riesgo y la aventura. Ha participado en rallies por África, recorrido desiertos en moto y navegado por ríos peligrosos. Se ha adentrado en la espeleología, ha competido en carreras de motos de agua, ha buceado en cuevas, descendido barrancos y practicado la caída libre. Por su trabajo como productor y director de documentales sociales, recorre el mundo en zonas de guerra, de catástrofes, de pobreza. Ha visto la muerte muy de cerca muchas veces.

Este libro es un relato desgarrador, sincero y directo, y a la vez lleno de esperanza y de luz, sobre sus propias experiencias cercanas a la muerte y el sentido de la vida. No tiene ninguna duda del milagro que se produjo al salir vivo de una expedición en los Andes, donde después de separarse del grupo, se perdió.

Sin agua, sin comida, a muchos grados bajo cero y sabiendo que no iban a ir a buscarle, la muerte era ya cuestión de horas... Hasta que pidió ayuda y «alguien» se la dio.

Autor: Miguel Ángel Tobías
Título: Renacer en los Andes
Páginas: 208
Editorial: Luciérnaga
Precio: 16,95 euros



UN CASO PERTURBADOR Vuelve la inspectora Elena Blanco

Cuarta entrega de la serie iniciada con *La novia gitana* por el trío de escritores que firman bajo el pseudónimo de Carmen Mola.

La inspectora Elena Blanco atraviesa el depósito de la Grúa Municipal Mediodía II de Madrid hasta llegar a una vieja furgoneta que expele un olor putrefacto. Dentro está el cadáver de un hombre con un burdo costurón que asciende del pubis al abdomen. Los primeros resultados de la autopsia aclaran que a este toxicómano le arrancaron algunos órganos y en su lugar colocaron un feto. Los análisis de ADN revelan que se trata de su hijo biológico.

A los pocos días, aparece en la zona portuaria de A Coruña el cuerpo de un asesor fiscal que ha sido asesinado con el mismo modus operandi.

¿Qué relación existe entre ambas víctimas? ¿Y dónde están las madres de los bebés?

Se abre así la investigación del nuevo y perturbador caso de la Brigada de Análisis de Casos. Mientras la relación entre Elena y Zárate se hace cada vez más complicada, todos los indicios los acercarán a una misteriosa organización a la que nadie parece poder acercarse sin morir.

Autor: Carmen Mola
Título: Las madres (La novia gitana 4)
Páginas: 464
Editorial: Alfaguara
Precio: 20,90 euros



COACCIÓN A LOS PERIODISTAS

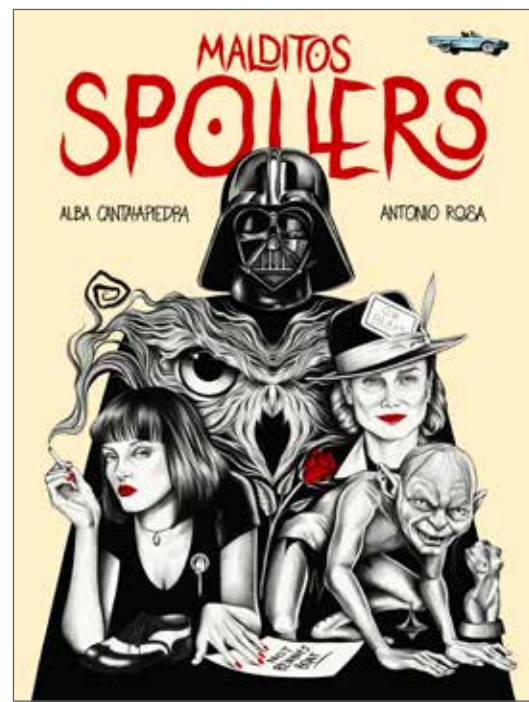
Un relato del demencial pasado

El acoso de ETA a periodistas y medios de comunicación, llegando incluso al asesinato, pretendió imponer desde 1995 un régimen de coacción que impidiese la libre circulación de informaciones y opiniones en el País Vasco y en España. Acabó con la vida y con la libertad y obligó al exilio de los trabajadores de la palabra. ETA anunció la apertura de un "frente" contra la prensa, dentro de su plan victimista para la "socialización del sufrimiento" a través de la "violencia de persecución".

Para ello, la banda terrorista desarrolló toda una teoría sobre el papel de los informadores y sus empresas como "agentes del conflicto", actuando en tanto que "periodistas-policía". Un relato tan demencial que hoy parece irreal.

Este libro trata de aportar claves para desentrañar las pulsiones de ETA contra la prensa y los efectos que causó. Las circunstancias en que remitió aquella amenaza y las heridas que aún continúan abiertas. No queda más remedio que seguir narrando un pasado terrorista sobre el que empezamos a escribir demasiado tarde.

Autor: Kepa Aulestia
Título: ETA contra la prensa
Páginas: 256
Editorial: Catarata
Precio: 18,50 euros



UNA EXPERIENCIA IMAGINATIVA

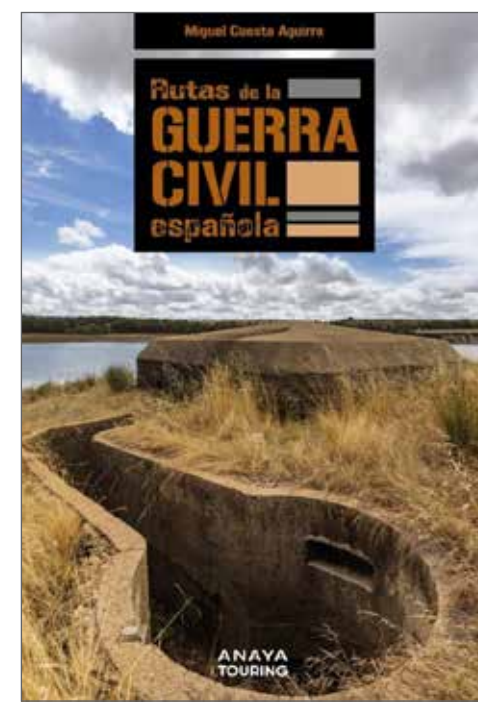
Paaseo visual por 100 años de cine

¿Cuántos pies fueron fabricados en *El señor de los anillos*? ¿Qué relación hay entre Barack Obama y Phoebe Waller-Bridge? ¿Sabes qué esconde realmente el maletín de *Pulp Fiction*?

Malditos Spoilers es un paseo visual a través de casi 100 años de historia del séptimo arte que lleva al lector a conocer algunas de las obras más icónicas de la cultura popular contemporánea: *Psicosis*, *Star Wars*, *El poder del perro*, *Twin Peaks* o *Juego de Tronos* son solo una pequeña muestra del contenido de este libro ecléctico y sorprendente, repleto de guiños, anécdotas, curiosidades, teorías cibernéticas e información reunida por sus propios creadores que, lejos de "hacernos spoiler", nos abren las puertas a una experiencia imaginativa y estimulante.

El libro da acceso a universos visuales y sensoriales irrepetibles, personajes memorables y diseños de producción que pueden reconocerse con apenas una imagen, como lo demuestran las ilustraciones de la vallisoletana Alba Cantalapiedra.

Autor: Alba Cantalapiedra y Antonio Rosa
Título: Malditos spoilers
Páginas: 192
Editorial: Lunwerg Editores
Precio: 24,50 euros



TURISMO BÉLICO

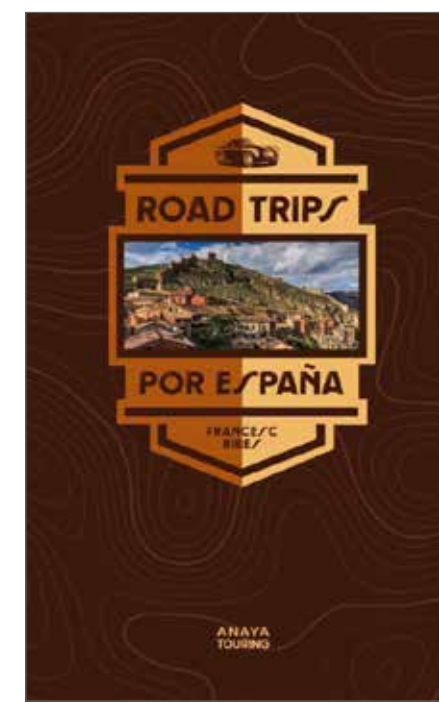
Un patrimonio poco conocido

Mucho oímos de los campos de batalla de la Guerra de Secesión en Estados Unidos, de los túneles utilizados durante la Guerra de Vietnam y los monumentos, museos y recorridos por toda Europa relacionados con las Guerras Mundiales.

Pero no debemos olvidar que el patrimonio de la Guerra Civil española es cuantioso, lleno de curiosidades y localizaciones increíbles y, en muchos casos, desconocido para el gran público. Esta guía pretende dar a conocer parte de ese patrimonio de una manera apolítica y precisa para comprender qué, cómo y también dónde pasó.

La guía propone visitas a museos, búnkeres, trincheras, construcciones, refugios donde se protegía la población civil... Un libro que invita a conocer en primera persona una parte de nuestra historia, a la vez que fomentar el mantenimiento y respeto de estos restos históricos.

Traductor: Miguel Cuesta Aguirre
Título: Rutas de la Guerra Civil española
Páginas: 240
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



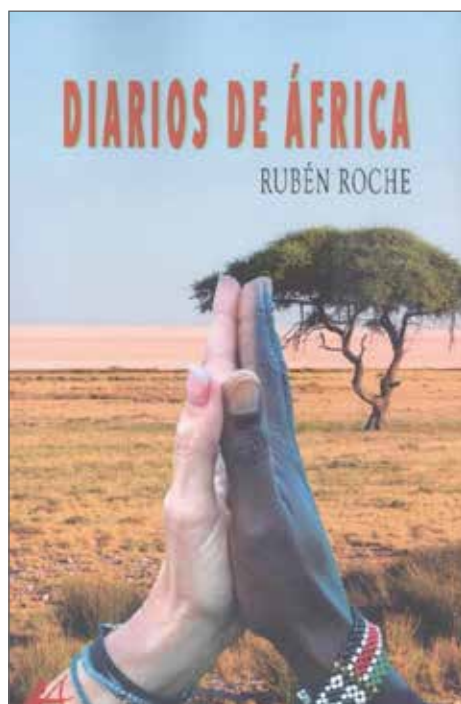
DE VUELTA POR ESPAÑA

Rutas por las cuatro esquinas

El otoño nos abre las puertas para recorrer las carreteras de España tras meses de confinamiento y restricciones. Nuestra variada naturaleza, nuestra deliciosa gastronomía, nuestras costas y montañas, y nuestro rico patrimonio cultural nos esperan para ser disfrutados a través de una serie de rutas que recorren el país de norte a sur y de este a oeste: Las Alpujarras, Picos de Europa, Sobrarbe y Ordesa, Ruta del Quijote, Ruta de los Arribes, la Vall de Boí, Delta del Ebro, El Maestrazgo, Ribeira Sacra, El Camino Francés, De Portugalete a Zarautz...

Actividades en la naturaleza, en la campiña, recorridos culturales y visita de pequeñas localidades, con un sinfín de fotografías ilustrativas, sin olvidar los correspondientes mapas de referencia y una selección de recomendaciones gastronómicas, de alojamientos, productos locales.

Autor: Francesc Ribes Gegúndez
Título: Road Trips por España
Páginas: 256
Editorial: Anaya Touring
Precio: 29,95 euros

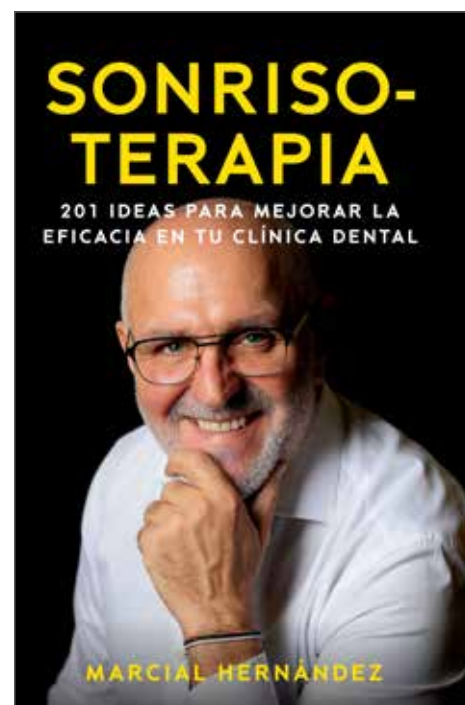


NUEVAS MARCAS

Proezas alucinantes y extravagantes

Esta obra relata las experiencias de viaje del autor a través del continente africano. Sus relatos discurren, de forma cronológica, desde su llegada a Gambia en 1994, cuando apenas era un adolescente. Prosigue la narración tras posteriores viajes y expediciones por estas tierras; vivencias acumuladas a lo largo de otros veinte años y plasmados, en el mismo instante, sobre sencillos cuadernos de viaje. Todo ello basado en hechos reales que incluyen a personajes, también reales, descritos con pasión, sin menoscabo del rigor que merecen crónicas tan fundadas. Toda una reivindicación de la necesidad de viajar como inherente a la naturaleza misma del ser humano.

Autor: Rubén Roche
Título: Diarios de África
Páginas: 466
Editorial: Adarve
Precio: 19,00 euros



HAZ UNA CLÍNICA MEJOR

Ideas para mejorar la gestión odontológica

Sonrisoterapia es un término utilizado para identificar la búsqueda del bienestar a través de la sonrisa, objetivo que persigue todo odontólogo. Este libro está dirigido a los profesionales que deseen mejorar la productividad en sus clínicas dentales, pero será el libro de cabecera de cualquier emprendedor.

Marcial Hernández condensa todo el saber acumulado tras más de diez mil horas de trabajo en sesiones de *coaching* con directivos, odontólogos, empleados y propietarios; diez años escribiendo artículos de gestión y el bagaje de tres décadas de experiencia en el mundo de la consultoría empresarial. Descubre los hábitos y herramientas productivas que necesitas entre habilidades, recursos y preferencias, y optimiza el rendimiento de tu negocio. Analiza las fortalezas, oportunidades y valores en los que destaca tu negocio (y tu competencia) y benefícate de la información que te proporciona el autor para mejorar la productividad de tu organización.

Autor: Marcial Hernández
Título: Sonrisoterapia
Páginas: 168
Editorial: Gestión 2000
Precio: 17,95 euros



LA FUERZA INTERIOR

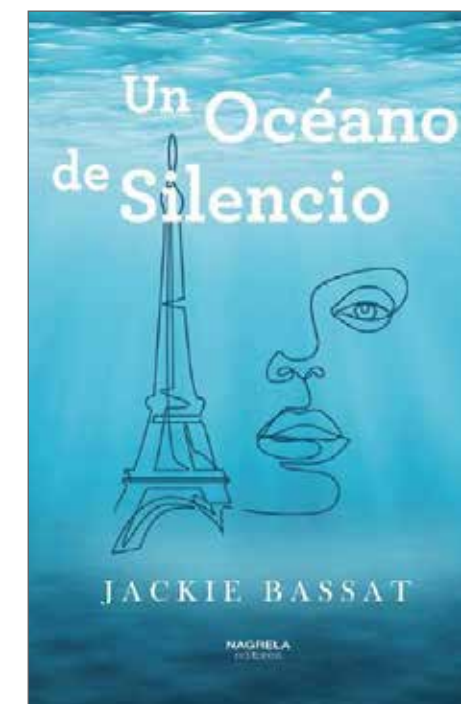
Es bueno dejarse ayudar

Sawubona es un saludo en lengua zulú que usan las tribus de la región de Natal, en Sudáfrica. Su significado literal es "yo te veo", pero va mucho más allá: sirve para crear tribus unidas y fuertes, formadas por personas buenas y comprometidas con el bien común. Y conduce al verdadero éxito en la vida, que es rodearte de buenos amigos y dejar que estos te ayuden.

Cipri Quintas anima a recuperar la sabiduría ancestral de las tribus y explica cómo llevar el concepto Sawubona a tu interior, a tus relaciones y a tus negocios, y lo hace con su propio ejemplo. Un mensaje sencillo y rompedor que destila sinceridad, vulnerabilidad y humildad: los pilares en los que se cimenta esta obra y la filosofía de su autor.

«La felicidad —dice Cipri Quintas— está en darte a los demás y a la vida, invertir en el corazón de las personas que te rodean, ganarte su confianza y recorrer el camino a su lado. Porque una vida de éxito es aquella que deja un legado de bondad, y no hay milagros de por medio. La fuerza que lo hará posible está dentro de ti.»

Autor: Cipri Quintas
Título: Sawubona
Páginas: 184
Editorial: Alienta Editorial
Precio: 16,95 euros



DUEÑA DE SU PROPIA VIDA

Cuando no se puede olvidar el pasado

Seducida por el misterio que entraña la tierra de sus ancestros, Sarah abandona su acomodada vida en París dispuesta a vivir en un kibutz, en Israel, durante un año. El deseo de ahondar en su origen judío en un país idealizado, la llevará a este viaje iniciático donde el espíritu de la comunidad pesa más que el individuo.

Y será también en este fascinante lugar donde conozca el amor. Sin embargo, detrás de esa apasionada relación se oculta un secreto que a ambos les cambiará la vida.

Veinte años más tarde, casada y madre de dos hijos, es una prestigiosa editora de arte y moda en París, pero sobre todo una mujer con un pasado que no ha conseguido olvidar. Cuando un importante reto profesional le plantea regresar a Israel, entiende que ha llegado el momento de descubrir por qué acabó su historia de amor. Mientras su vida familiar naufraga, Sarah descubrirá una verdad escondida que la hará embarcarse en una aventura por tierras americanas, desde California hasta Alaska, y, a pesar de las consecuencias, ser la dueña de su propia vida.

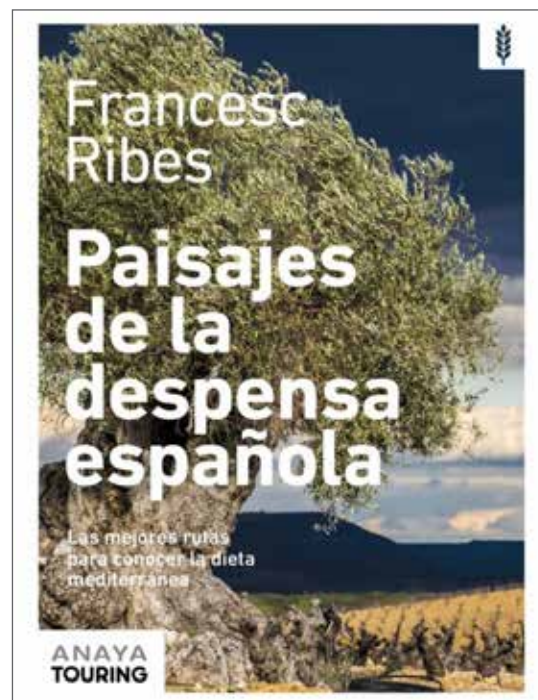
Autor: Jackie Bassat
Título: Un océano de silencio
Páginas: 264
Editorial: Nagrela Editores
Precio: 20,00 euros



CRÓNICA SONORA DE UN VIAJERO La naturaleza y la cultura, en sonidos

Este libro es la crónica sonora de un viajero. Durante años, el autor se ha movido por el mundo con un micrófono en la mano, a la escucha. De oídas, se podría decir. Desde este particular «punto de vista», los paisajes, tanto naturales como culturales, cuentan un relato diferente. En el coro metálico de las campanas está el perfil sonoro de las ciudades; en las llamadas a la oración desde todo tipo de minaretes, las ondulaciones de los paisajes desérticos; en las trompas de los lamas, la profundidad de los valles del Himalaya. En la naturaleza, no hay dos lugares que suenen con la misma banda sonora, ni dos días en los que se repita el mismo concierto. Nadie sabe lo grande que es un volcán hasta que puede medir el volumen de sus estampidos. Ni cuántos son los habitantes de la selva hasta que escucha las voces que llegan desde los límites del horizonte sonoro, más allá de los árboles, el crepitar de los anfibios y los insectos en la sabana africana, el grito de alerta del sambar en la jungla... No hay límites para esta banda sonora en la que la vida en la tierra se cuenta a sí misma con sus propias voces.

Autor: Carlos de Hita
Título: Los sonidos del mundo
Páginas: 240
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,95 euros

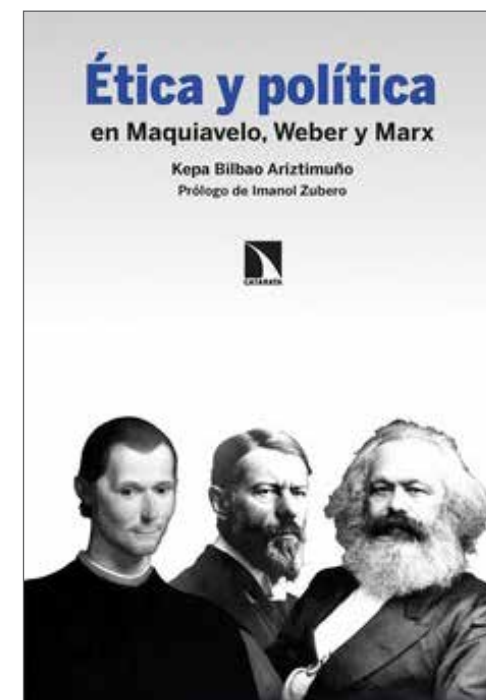


ENTORNOS PRODUCTIVOS Frutos y naturaleza

Este libro es un viaje de regreso, un retorno al origen de los mejores alimentos que nutren nuestra despensa, a los espacios donde se crían o cultivan, y a los paisajes que la humanidad ha modelado durante siglos para obtener sus mejores frutos en armonía con la naturaleza. Es el equilibrio que se percibe ante el mar de olivos de Jaén, entre las encinas y alcornoques de la dehesa extremeña, o en los huertos donde se recuperan o conservan variedades locales y poco conocidas de frutas u hortalizas.

En España hay 192 productos protegidos con una denominación de origen o una indicación geográfica. A estos les sigue una lista creciente de productos locales cuyas bondades solo conocen los vecinos más próximos y que alaban quienes defienden el consumo de kilómetro cero y las esencias de la dieta mediterránea. No obstante, no es esta una guía exhaustiva de alimentos de calidad ni que detalle dónde encontrarlos o consumirlos, sino más bien una selección subjetiva de aquello que mejor nos representa en la mesa y del entorno donde nace.

Autor: Francesc Ribes
Título: Paisajes de la despensa española
Páginas: 232
Editorial: Anya Touring
Precio: 22,95 euros



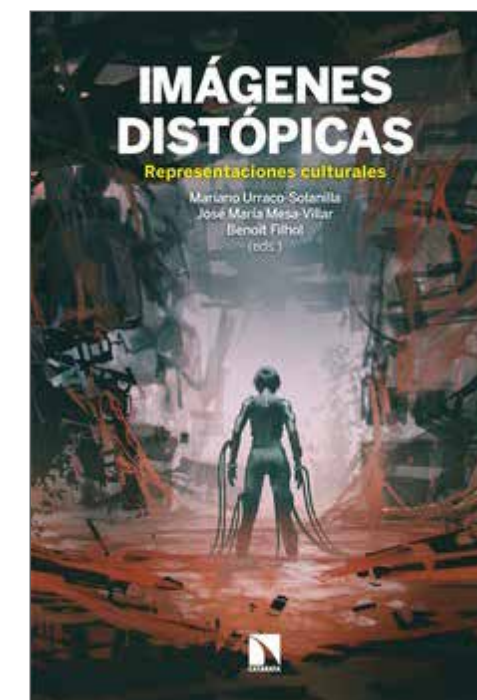
PENSAR ÉTICAMENTE LA POLÍTICA ¿Es posible conciliar ética y política?

Si la ética es la atención a nuestra relación con los demás, y si, según Aristóteles, "el fin de la política es el mejor bien, y la política pone el mayor cuidado en hacer a los ciudadanos buenos y capaces de acciones nobles", no hay política que no sea también una ética.

En el mundo occidental llevamos no menos de 25 siglos debatiendo sobre las posibilidades e imposibilidades de conciliar la vida pública y los principios morales. Las filosofías de Maquiavelo, Marx y Weber representan tres maneras canónicas de desvincular ética y política.

En tiempos de desafección de la política, de incertidumbre y riesgo no podemos escudarnos en la comodidad del maquiavelismo práctico, en la yuxtaposición de convicción y responsabilidad o en el determinismo historicista. La cuestión es pensar éticamente la política y políticamente la ética.

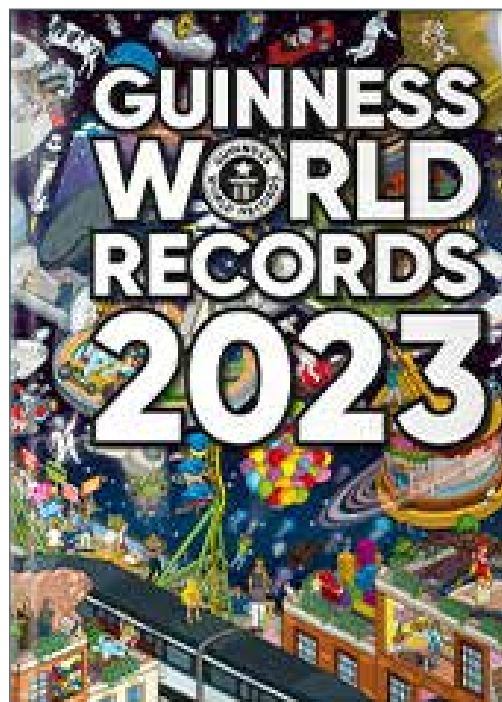
Autor: Kepa Bilbao Ariztimuño
Título: Ética política en Maquiavelo, Weber y Marx
Páginas: 176
Editorial: Catarata
Precio: 16,00 euros



LA ANTI-UTOPIA ESTÁ DE MODA La vida en el peor de los mundos posibles

¿Cuáles son los límites del universo distópico? Frente al género utópico, que planteaba sociedades ideales que permitían explorar críticas veladas al sistema político, ideológico o social de diversas épocas (Renacimiento, Ilustración...), el concepto de distopía goza de especial impacto en la actualidad al situar a lectores y espectadores ante estructuras, poderes y situaciones aparentemente ideales, pero que pronto revelan un rostro oscuro o desintegrador. Este volumen aborda la complejidad del concepto posmoderno de distopía y sus nexos con la tradición (*Metrópolis*, 1984, *Un mundo feliz*, *La naranja mecánica*, *Fahrenheit 451*...). El discurso predominante defiende que esta anti-utopía imagina la vida o su posibilidad en el peor de los mundos posibles, generalmente en estados totalitarios alienantes carentes de libertad. Este libro analiza la construcción narrativa distópica en literatura y cine, identificando también los motivos de su éxito contemporáneo en la literatura, las artes visuales o el entretenimiento electrónico (*Los juegos del hambre*, *Blade runner*, *The walking dead*, *Black mirror*, *Metro 2033*...).

Autor: M. Urraco, J. M. Mesa-Villar, B. Filhol
Título: Imágenes distópicas
Páginas: 288
Editorial: Catarata
Precio: 19,50 euros



NUEVAS MARCAS Proezas alucinantes y extravagantes

El pasado 5 de octubre aterrizaba en las librerías españolas la 69ª edición del legendario anuario *Libro de los records*.

Descubre los récords más espectaculares sobre el planeta Tierra y los animales que lo habitan, sobre ciencia y tecnología, el espacio, deportes, videojuegos, hitos extravagantes, talentos raros... Además, incluye miles de nuevas hazañas y páginas exclusivas con récords españoles.

Conocido hasta el año 2000 como *El libro Guinness de los récords*, es una obra de referencia publicada anualmente que contiene una colección de récords mundiales, tanto en los logros humanos como del mundo natural. El propio libro tiene el récord por tratarse de la serie de libros más vendida con derechos de autor en todos los tiempos. También es uno de los libros más robados de las bibliotecas públicas en los Estados Unidos.

Autor: VV. AA.
Título: Guinness World Records 2023
Páginas: 256
Editorial: Planeta Junior
Precio: 25,95 euros



VIAJES PERFECTOS Cómo elegir el mejor momento

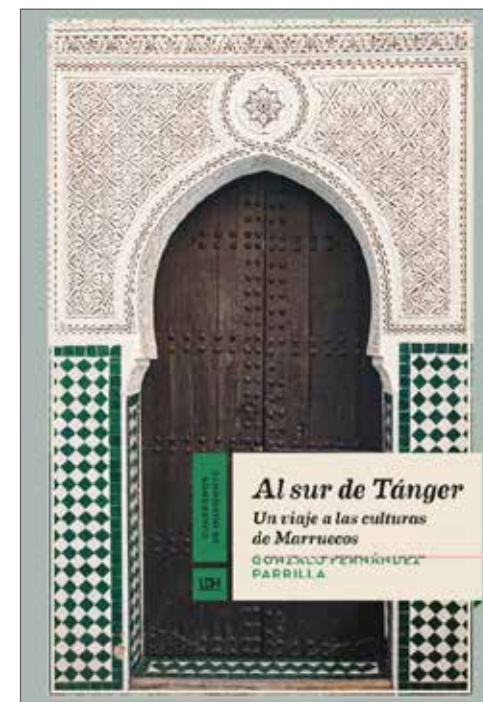
¿Por qué nos visitar Ámsterdam en enero, que es muy tranquilo, entrar en calor con una copa de *jenever* en algún *bruin cafe* y admirar las obras de Rembrandt o Van Gogh sin agobios? A mitad de año, en el Masai Mara keniana, una miríada de ñus emprende la gran migración, pero en febrero, al sur del Serengeti, estas manadas ofrecen una visión diferente: la cría.

A veces, el momento ideal sí existe: queremos e cielos despejados para disfrutar de las vistas en una playa o en un paisaje alpino y nos olvidamos de navegar a la Antártida en el verano austral.

Lonely Planet ha renovado su planificador de viajes, con centenares de sugerencias de destinos de todo el mundo y el mejor momento para disfrutarlos.

Este libro, con prácticos diagramas, fotografías espectaculares y numerosas propuestas de destinos para cada mes del año, te ayudará a planificar viajes perfectos que recordarás toda la vida.

Autor: Sarah Baxter, Paul Bloomfield
Título: Adónde y cuándo 2
Páginas: 304
Editorial: Lonely Planet
Precio: 29,50 euros



MARRUECOS SIN ESTEREOTIPOS Un país floreciente por descubrir

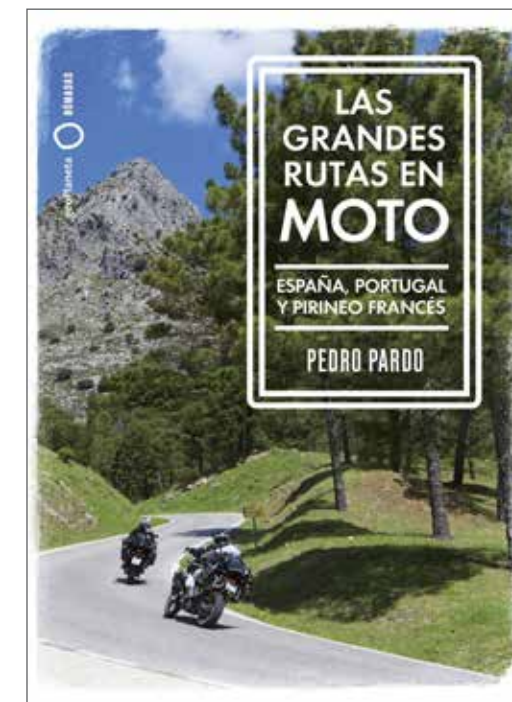
Las impresiones experimentadas en el primer viaje del autor a Marruecos han quedado registradas en estas páginas que contienen notas de viaje, artículos, reflexiones sobre el país y sus gentes, y episodios insólitos de la larga historia que comparte esta nación con España.

En *Al sur de Tánger*, logramos congeniar con este mundo fascinante: no solo se nos muestra la magnificencia del desierto, los azules de Chauen, el rojo terroso de Marrakech, la medina de Fez, sus zocos y bazares, y la gran mezquita Hasán II de Casablanca.

Gonzalo Fernández expone también el pasado ancestral de este país, sus costumbres, su literatura y su sociedad. Así, Marruecos se presenta sin imágenes estereotipadas superpuestas a la realidad, y se convierte en una nación floreciente que aún está por descubrirse.

Una advertencia final: este no es un libro sobre la historia de Marruecos, sino un libro de historias sugeridas por un viaje distinto por Marruecos.

Autor: Gonzalo Fernández Parrilla
Título: Al sur de Tánger
Páginas: 176
Editorial: La Línea del Horizonte
Precio: 15,90 euros



PARA MOTEROS DE VERDAD 9.000 kilómetros de rutas peninsulares

Este libro es una guía para amantes de los largos viajes en moto, para quienes gustan de adentrarse en entornos fascinantes, solitarios y todavía desconocidos a lomos de su vehículo, dejándose llevar por trazados sinuosos, jugando con la ley de la gravedad curva tras curva.

Una guía que describe las 10 rutas de larga distancia más emblemáticas de nuestra península, con más de 9.000 kilómetros de carreteras reseñados, cartografía detallada, fotografías espectaculares y consejos del autor español de referencia en guías de rutas en moto.

Autor: Pedro Pardo
Título: Las grandes rutas en moto
Páginas: 286
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 25,00 euros



APRENDER A MIRAR Granada en seis paisajes territoriales

Granada es una ciudad increíble y única, entre las más bellas del mundo, asentada sobre una sucesión de cuatro colinas, en la que aprender a mirar es condición sine qua non. El libro recorre una Granada que, en palabras de Blanca Espigares, "se comprende a partir de su territorio y que, en unos minutos andando, nos adentra en la naturaleza del valle del Darro o del Genil, su agua, sus huertos y su belleza topográfica, la pura esencia de esta ciudad". Organizado en seis capítulos por unidades de paisaje territoriales, más que por barrios, en este libro "las acuarelas de Zacarías transmiten esa presencia del paisaje y la importancia de este enclave tan privilegiado como particular". Nada queda fuera de estas páginas: los valles, las colinas del Albaicín, de la Sabika con la maravillosa ciudadela de la Alhambra, del Mauror y de Cervantes, plazuelas, miradores, callejuelas, palacios, conventos, cármenes, junto con el impresionante fondo escénico de Sierra Nevada.

Autor: Zacarías Cerezo Ortín / Blanca Espigares
Título: Granada. Acuarelas de viaje
Páginas: 96
Editorial: Anaya Touring
Precio: 27,50 euros



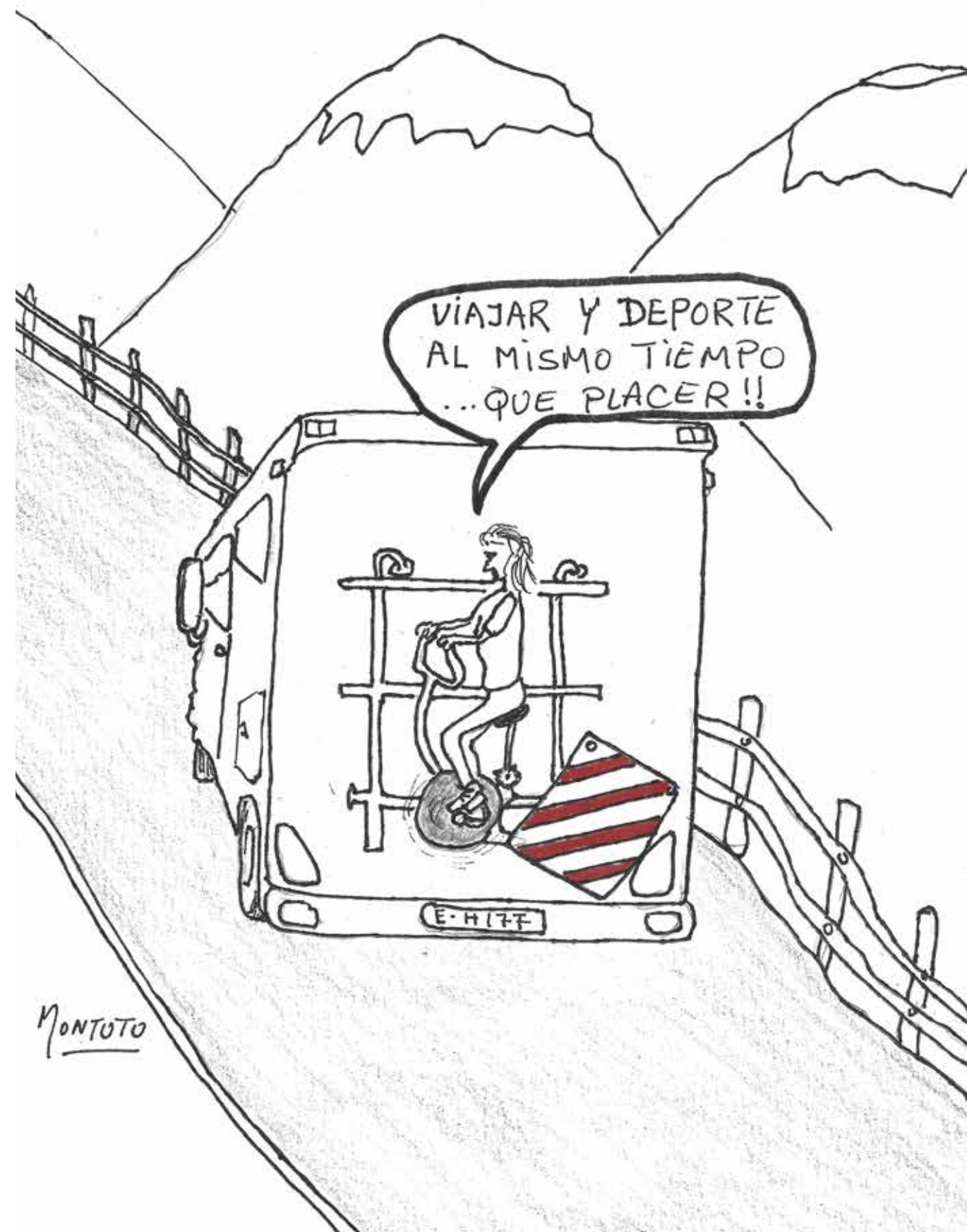
ESENCIA DE LA CIUDAD IMPERIAL Viaje cultural, histórico y artístico

Las ilustraciones de Luis Ruiz y los textos de Pepo Paz nos acompañan a lo largo de un placentero viaje por la antigua ciudad amurallada de Toledo.

Atalaya enclavada en un profundo meandro que describe el Tajo, de sus almas cristiana, judía y musulmana dan fe las páginas de este libro, que recorrerá el legado romano de la ciudad, la huella visigoda, la andalusí, la judería, la Catedral y sus alrededores, los palacios, patios y conventos del Toledo más íntimo, la ciudad extramuros y, finalmente, la Toledo contemporánea.

Una visión cultural, histórica y artística completada por un capítulo introductorio y un glosario de términos que permitirán al lector adentrarse en la vívida esencia de Toledo.

Autor: Luis Ruiz Padrón / Pepo Paz Saz
Título: Toledo. Acuarelas de viaje
Páginas: 96
Editorial: Anaya Touring
Precio: 27,50 euros



La Cecina premium de León

Exquisito manjar navideño

TEXTO: HERNANDO REYES

Con un proceso de curación de 18 meses, la Cecina de León IGP El Abuelo Maragato es de un rojo intenso con lascas blancas de grasa infiltrada. Roja y blanca, como la Navidad.

De un rojo intenso como manda el protocolo navideño y como el traje de Papá Noel, con lascas blancas (que no es más ni menos que la grasa infiltrada), esta salazón gourmet es menos grasa que el jamón y con menor aporte calórico: 100 gramos tienen menos de 250 calorías. Además, es rica en hierro, fósforo, calcio, potasio, sodio: destaca por su bajo aporte de grasas y sus proteínas de alto valor biológico. Podemos afirmar que la única Cecina de León IGP que viste los colores de la Navidad, a saber, el rojo y el blanco, es la Cecina premium El Abuelo Maragato, la elaboración más exquisita de Cecinas Nieto que supone más de 18 meses de curación.

Cecinas Nieto sigue produciendo como antaño y emplea en la elaboración de sus alimentos solo carne (los cuartos traseros de vaca vieja o de buey), humo (de encina o de roble) y sal. Esta empresa maragata con 50 años de historia comercializa la que es la única cecina Premium del mercado, El Abuelo Maragato IGP León, con más de 18 meses de curación, que vende en Harrod's de Londres, Globus en Suiza o Dubai Mall en Emiratos, entre otros.

"Se trata de un producto natural 100% cuyos ingredientes son carne de vaca, sal y humo, elaborado con el mejor "saber hacer" de la empresa, con más de 18 meses de curación, mayor porcentaje de grasa exterior y con un alto grado de infiltración en la carne", explica Conchi Nieto, responsable de Exportación de la marca.

www.cecinasnieto.com



Regala tradición, salud, sabor y diseño con las conservas ROSALAFUENTE

Conservera Gallega, S.A. de la familia Lafuente lleva más de un siglo con un buen hacer inimitable en la fabricación de conservas selectas de pescados y mariscos. Su diseño creativo y actual junto a la extraordinaria calidad del producto, es un doble regalo para los amantes de las conservas Premium y la opción perfecta que sorprenderá a los más exigentes esta Navidad. Su look vintage recuerda a exclusivos perfumes y talcos de antaño, reservados para las pieles más glamurosas y las bellezas cinematográficas de la década de los 50.

Tonos plateados ribetea una caligrafía estilográfica sobre un fondo rosa pastel de varios matices. Una tierna combinación en un envoltorio exclusivamente creado para guardar un producto de valor. Y es que la calidad de la materia prima de Conservas Rosa Lafuente, su sabor natural y ese tratamiento afectivo que da al producto, se merecen un envasado así de especial.



Las conservas Rosa Lafuente y Paco Lafuente se venden solo en tiendas especializadas y desde la tienda online de su web: www.rosalafuente.com y www.pacolafuente.com

IZADITONE, el must de las mesas navideñas



La propuesta de Bodegas Izadi, de la que se ha elaborado esta colección exclusiva de panettones, se puede adquirir en tiendas gourmet así como en la tienda online de Artevino. PVP: 30€ www.tiendaartevino.com

La famosa pastelería italiana Loison, situada en Vizenza (Italia), y Bodegas Izadi han conseguido con este Izadittone numerosos fans seducidos por su sabor, cremosidad y autenticidad. La edición 2022 de Izadittone llega de nuevo a España para formar parte de las mesas más foodies.

Este panettone, elaborado con crema de orujo obtenido de la destilación de los hollejos de las uvas de la bodega, confirma el compromiso

y unión de Izadi con la gastronomía. Para Lalo Antón, director general de la bodega, "esta alianza con la casa Loison es un compromiso por muchos años. Nos alegra la Navidad esta joya gastronómica, que es muy difícil de elaborar sin los secretos y el recetario de Darío Loison".

Este año el mejor AOVE del mundo ¡son dos!



Grupo Editorial Mercacei acaba de lanzar al mercado la 7ª edición de la Guía EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils con los 100 mejores AOVes del mundo según los resultados obtenidos en los prestigiosos EVOOLEUM Awards

Por primera vez comparten el nº1 ex aequo el español Rincón de la Subbética Altitude y el italiano Monini Monocultivar Coratina Bio. Junto a ellos conforman el TOP10 otros 3 españoles, 3 italianos, 1 croata y 1 brasileño, con lo que Brasil se estrena en la lista

EVOOLEUM fue pionera creando los Packaging Awards y el TOP10 de aceites saludables, y

ahora presenta un TOP10 boutique compuesto por AOVes de producción limitada

Esta publicación única, que llega de la mano de Palladium Hotel Group como sponsor principal, está prologada por los afamados chefs Pía León y Virgilio Martínez, cuenta con recetas de Elena Arzak, recorre spas con tratamientos de belleza con AOVE, te invita a degustar los maridajes más deliciosos con queso y vino... Es el regalo perfecto.

Guía EVOOLEUM 2023 - www.evooleum.com

Uno de los dos 1º del ranking: Rincón de la Subbética Altitude (97 puntos).
Variedad: hojiblanca. Córdoba (España)



MALLORCA, alta gastronomía francesa a domicilio

Mallorca se une al chef del restaurante Hortensio, una referencia imprescindible de la cocina clásica en la capital, e incorpora a su catálogo el pâté en croûte, un emblema de la cocina clásica francesa.

En su receta, Jacobo y Pablo Moreno, junto a Mario Valles, han apostado por una selección de cortes de carnes nobles, pistachos y orejones, entre los que encontramos matices de grasa tostada y salazón, que dan como resultado un sabor potente y único, todo ello cubierto por una masa laboriosa, consistente y sin fisuras.

El pâté en croûte de Mallorca y Mario Valles, que formará parte del catálogo de Mallorca durante un año, podrá adquirirse en sus tiendas físicas y en su tienda on line con envío a domicilio a toda España gracias su servicio delivery.



Disponible en todas sus tiendas y en su tienda on line
Precio del Pâté en Croûte: 75€

www.pasteleria-mallorca.com

¿Chips de Caviar, Trufa Negra o de Vino Espumoso? Saborea las Navidades más gourmet con PATATAS TORRES

Un año más, Patatas Torres te trae la selección de chips gourmet más navideñas para ayudarte a acertar con el aperitivo perfecto. Comienza la cuenta atrás y, por esta razón, la firma de snacks gourmet nos brinda un abanico de sabores con el que dar un toque especial a nuestras comidas durante estas fiestas: una selección de su gama más exclusiva, Torres Selecta, con los ingredientes más premium del mercado. Las opciones son de lo más variadas y para todos los gustos, desde las distinguidas chips de Trufa Negra, con auténtica trufa deshidratada, a las exclusivas patatas de Caviar, con auténtico caviar deshidratado, capaces de conquistar a los paladares más selectos, hasta las sorprendentes chips Sabor a Vino Espumoso.



<http://patatastorres.com/>

IBÉRICOS MONTELLANO presenta la nueva imagen de El Elegido



Caja 8 Loncheados El Elegido - Cortado a cuchillo
100 gramos Jamón de bellota 75% ibérico 130 €

www.ibericosmontellano.com

Ibéricos Montellano se ha unido a la joven ilustradora Inés Pérez @ine8s para crear la nueva imagen - edición limitada - de su marca El Elegido, jamón de bellota 100% y 75% ibérico. Un nuevo diseño para poner en valor la importancia que la familia Curto Hernández le da a la elección de cada pieza, en la que se selecciona la mejor materia prima y se supervisa cada paso para conseguir la mejor calidad en sus ibéricos. El Elegido es un jamón de bellota 100% ibérico, de raza pura tanto la madre como el padre, que ha tenido una cuidada maduración en secaderos naturales durante 48 meses mínimo en la fábrica de Mozárbez (Salamanca). Este jamón se caracteriza por su sabor intenso, en el que se encuentran toques dulces con recuerdos a frutos secos, textura suave y color rojo oscuro.

Ron Don Papa Gayuma

Poción de amor de Filipinas

TEXTO: HERNANDO REYES

Don Papa Rum, el ron premium de la isla de Negros en Filipinas, lanza Don Papa Gayuma, un ron que rinde homenaje a los rituales realizados por los chamanes del monte Kanlaon, el volcán activo en Sugarlandia (nombre local de Negros).

Don Papa Gayuma, inspirado en antiguas tradiciones llenas de misterio, se destila al 100% con melaza de caña de azúcar de la isla de Negros y se madura en las faldas del monte Kanlaon: primero en barricas de roble americano ex-bourbon durante tres años, y luego finaliza su maduración durante seis meses en barricas ex-Rioja de alto tostado y tres meses en las ricas, cálidas y ahumadas barricas de roble tostadas, que primero contuvieron whisky escocés de la legendaria isla de Islay.

El resultado es un ron de color ámbar oscuro con una nariz distintiva a turba, una vainilla suave y delicada, notas claras de piel de naranja, cacao profundo, con toques de clavo y menta. Su intenso tinte ahumado y su final especiado crean un líquido perfectamente equilibrado con carácter y profundidad persistentes.

La isla de Siquijor, como se la conocía durante la época colonial española, ha sido legendaria durante mucho tiempo como un lugar de intriga oscura, misticismo y magia. Durante siglos ha estado profundamente conectado con la tradición chamánica, un lugar donde alguna vez visitaron aquellos que buscaban el amor, con la esperanza de beber el Gayuma: una poción cálida y aromática, profundamente enriquecida con magia local y que se dice que contiene propiedades afrodisíacas.

Don Papa Gayuma se presenta en un intrincado diseño gótico tropical, que refleja aspectos de los oscuros rituales y tradiciones místicas de Sugarlandia y Siquijor; que representa a los personajes y criaturas cambia formas y la irreverencia de Papa Isio, el héroe revolucionario que inspiró el nombre de Don Papa.

Don Papa Gayuma, que históricamente significa "poción de amor", está disponible desde octubre de 2022.

P.V.P: 56.60€

www.donpapurum.com



Cursos de gastronomía online SCOOOLINARY

Para los "cocinillas" amateur y también para los profesionales, la mayor escuela online de gastronomía, Scoolinary, dispone de más de 200 cursos impartidos por cerca de 150 profesores del más alto nivel. Cocina; Repostería y Pastelería; Panadería y Bollería; Coctelería; Sumillería; Nutrición; y Gestión, Marketing y Ventas son las categorías en las que se divide su oferta de formación.

Un regalo perfecto para los amantes de la gastronomía que, actualmente, tiene un precio reducido de 59,90 euros al año.



www.scoolinary.com

DYC 15. Colección Maestros Destiladores



Un 'single malt' de 15 años de envejecimiento único y de extraordinaria calidad elaborado por los maestros destiladores de DYC con sumo cuidado y pasión que rinde homenaje a su fundador Nicomedes García y que se creó con motivo del 60 Aniversario de la firma española.

NOTAS DE CATA

Color: Ámbar intenso.

Olor: Fragante, limpio, cereal y malta.

Paladar: El prolongado envejecimiento en barrica de roble proporciona notas de vainilla, caramelo, frutos secos y mazapán. Largo, complejo, redondo en boca, intenso sabor a malta y madera.

www.dyc.es

35,50€. A la venta en la Destilería, El Corte Inglés

DYC pone en valor la calidad de lo nuestro con una nueva visita a su icónica destilería en Segovia.

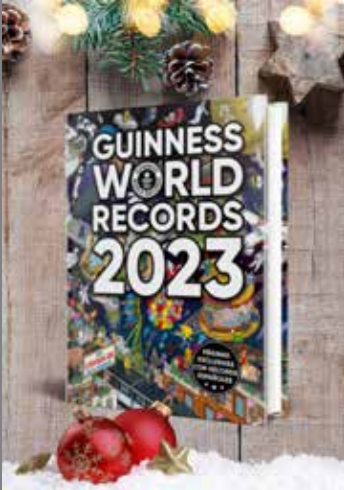
La Destilería ofrece a los visitantes diferentes propuestas para adentrarse en el mundo del whisky y descubrir el lugar donde se destila todo lo bueno que tenemos. Un plan que marida el whisky DYC con lo mejor de la gastronomía de nuestro país para seguir celebrando que nos sentimos #OrgullososDeLoQueSomos.

www.dyc.es/orgullososdeloquesomos.php



El libro Guinness de los Récords 2023, ¡un regalo para todas las edades esta Navidad!

¡ Sorprende a los demás y disfruta ya de una nueva edición que no es de este mundo! Más del 80% del contenido es nuevo...
¿Sabías que el Libro Guinness de los Récords tiene sus propios récords? Ser el libro más robado de las bibliotecas públicas y ser uno de los libros más vendidos de la historia...
¡Un regalo a gusto de todos, sin margen de error!
Once nuevos récords españoles han conseguido figurar en las páginas de esta edición, todo un mérito sabiendo que GWR recibe más de 40.000 solicitudes anuales para conseguirlo



IQOS sorprende estas Navidades con Oasis, su edición limitada más exclusiva

IQOS nos sorprende estas Navidades con Oasis, la primera edición limitada de su última generación de dispositivos para fumadores adultos, IQOS ILUMA que lleva a sus usuarios más allá de lo esperado.
Iqos Iluma Oasis Edición Limitada invita a los fumadores adultos a descubrir la combinación entre la tecnología más avanzada de calentamiento de tabaco por inducción y el diseño más evocador inspirado en los colores de un oasis que nos transporta a tierras lejanas.



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

* Este producto no está exento de riesgo y con su uso se inhala nicotina, que es adictiva. Dirigido únicamente a adultos.

UNDER THE FIGTREE, un sueño hecho perfume



www.danieljosier.com

Under the Figtree es una exclusiva fragancia inspirada por un sueño del autor, que simboliza la transición de la adolescencia a la madurez. Momentos que por algún sentimiento especial se quedan en nuestros recuerdos. El suyo: estar sentado en el césped bajo una higuera del jardín de sus padres.
Hace un par de años, el perfumista Daniel Josier tuvo un sueño donde surgió ese recuerdo tergiversado por el poder de la imaginación en su mundo onírico. Lo que divisó no era una higuera, sino una majestuosa encina que a su vez es el nombre de su mejor amiga. Así nació Under the Figtree, que representa el transcurso de la adolescencia por la Higuera y la madurez por la Encina. Su fragancia es brillante, jugosa y envolvente.

Notas de salida: gálbano, bergamota, mandarina y pimienta rosa.
Notas de corazón: hojas de higuera, hierba, hojas de té e higo.
Notas de fondo: madera de cedro, encina, iris, ámbar y almizcle.
50 ml - €90 / 100ml - €125



Flowers&Cocktails by VINCCI HOTELES

Precio a partir de €40. El precio de todos los talleres incluye una selección de plantas y flores, así como todos los materiales necesarios para realizar el arreglo junto a una clase magistral de manos de los mejores profesionales para asimilar y aplicar la técnica. Además, durante el evento se podrá disfrutar de un delicioso cóctel de la carta de cada hotel que, como siempre, estará elaborado con los mejores destilados.

www.danieljosier.com

Un año más, Vincci Hoteles propone “Flowers&Cocktails”, sus exitosos talleres de decoración floral navideña donde cada persona puede diseñar y elaborar por sí misma su corona o centro de Navidad. Dirigidos por equipos expertos en decoración y floristería, en cada taller se invita a que las personas descubran y desarrollen su creatividad para idear y crear objetos navideños únicos e irrepetibles. “Flowers&Cocktails” es también una excusa perfecta para reunirse con amigos o en familia, puesto que cada taller se disfruta mientras se saborea un delicioso cóctel. Valencia, Málaga, Madrid, Barcelona y Bilbao serán las ciudades donde Vincci Hoteles pondrá en marcha estos talleres. ¿No es el plan perfecto para estas fiestas?

Regálale una escapada a Vitoria con LAKUA



www.granhotelakua.com

Atravesar la puerta del Gran Hotel Lakua, el único 5 estrellas de Vitoria, es adentrarse en un mundo de sensaciones que me gustaría narrarte, que me gustaría compartir contigo, que me gustaría mostrarte... un mundo de experiencias que, sin embargo... debes descubrir por ti mismo. Así que no pongas excusas y hazlo, atrévete a vivir Lakua Experience y diseña una escapada a Vitoria estas Navidades para brindar por la vida, celebrar la Navidad o recibir el Año Nuevo en un espacio singular, acogedor, cuyas habitaciones son auténticos remansos de paz, su spa panorámico, una tentación para el alma, su piano bar, un rincón donde volver a enamorarte, y su gastronomía, una experiencia en sí misma capaz de agasajar los paladares más exigentes, desde 69 €, IVA incluido, sobre todo... en estas Navidades!

El HOTEL MAYORAZGO ofrece diferentes propuestas gastronómicas



www.hotelmayorazgo.com

Un año más comienzan los preparativos para organizar las celebraciones de Navidad. Cenas de empresa, con los amigos, comidas familiares..., encuentros y reencuentros en los cuales la gastronomía también adquiere un papel muy importante. Elegir el sitio ideal, con una amplia variedad de opciones que se adapten a todas las preferencias resulta fundamental para disfrutar de la mejor experiencia. Hotel Mayorazgo, ubicado en pleno corazón de Madrid, es la alternativa ideal para celebrar una Navidad inolvidable en la mejor compañía.

NAVIDAD RUSTICAE

La Ermita Suites Rusticae (Córdoba)

La Ermita Suites es un alojamiento Rusticae en pleno corazón de Córdoba, a escasos metros de la Mezquita Catedral, que agrupa tres pequeños edificios históricos: la Ermita de la Concepción, del año 1700, catalogada monumento, de estilo barroco y cerrada al culto a final del siglo XIX, la Casa del Santero que cuidaba la ermita, del año 1753 y en su fachada lateral, una casa de vecinos, con un gran arco de herradura, que fue la entrada principal de un mercado público, inaugurado el 21 de febrero de 1878.



Para Navidad, La Ermita Suites tiene una Promoción para Reservas anticipadas online en la web del hotel o en la web de Rusticae (www.rusticae.es) con el código ERMITAFRIENDS, que contempla un 10% de descuento en alojamiento y cancelación gratuita hasta 5 días antes de la llegada.

<https://laermitasuites.com> / www.rusticae.es

ONLYYOU, una escapada navideña inolvidable

Pensada para el disfrute de pequeños y mayores, la Navidad más exclusiva se vive en los hoteles Only YOU. ¿Planeas salir en el puente de diciembre o escaparte unos días en Navidad? Los hoteles de Only YOU se convierten un año más en el alojamiento ideal para sentirse como en casa y disfrutar de una escapada navideña con mucho encanto.

Su céntrica ubicación los convierte en un acierto seguro para aquellos que planean una escapada de shopping navideño y de los que prefieren disfrutar de las luces, el ambiente y la gran oferta de espectáculos. Además, para quienes buscan regalar una experiencia inolvidable, las estancias en Only YOU marcarán la diferencia y se convertirán en el regalo perfecto.



www.onlyyouhotels.com

La Navidad llega a BALAUSTA como una gran función de teatro

Desde el interior de un palacio del siglo XVIII en pleno corazón de Málaga, la época más mágica del año girará en torno a las artes escénicas y estará protagonizada por conciertos clásicos y cenas teatralizadas, además de una sorprendente actuación de ópera desde su balcón principal.

Los chefs Marcos Granados y José Carlos García ofrecerán un menú especial de cinco tiempos para acompañar las noches de concierto y teatro que tendrán lugar los miércoles del mes de diciembre. Además, a partir del día 1 de dicho mes se podrá disfrutar de las tardes de roscón y chocolate en el bar de Palacio Solecio.

www.restaurantebalausta.com



Hotel SANTO DOMINGO, Navidad en el corazón de la ciudad



www.hotelsantodomingo.es

Para aquellos que también busquen una localización céntrica, el Hotel Santo Domingo cuenta con una ubicación privilegiada, muy cerca de la Gran Vía. Dispone de varios espacios y salones perfectos para grupos en los que se pueden servir varias opciones de menús, basados en una cocina tradicional elaborada con ingredientes de calidad, que son ideales para disfrutar tanto en familia o entre amigos como en reuniones de empresa. Además, es un escenario inmejorable para celebrar grandes fiestas navideñas, destacando la Nochevieja, para despedir 2022 con ambiente festivo, una gran cena cotillón con barra libre y Dj hasta las 4:00 de la madrugada.

El Jardín de Alma, reuniones bucólicas en el vergel de Arturo Soria

Ubicado en un entorno mágico, este espectacular jardín acoge una preciosa terraza dividida en distintas zonas climatizadas y un precioso salón acristalado, una distribución que lo hace perfecto para grandes eventos. Su propuesta gastronómica se basa en tres pilares: producto, calidad y tradición y sus recetas, que acaban de renovar, no dejan de conquistar paladares. Sin duda alguna, sentarse en una de sus mesas siempre es un acierto y en ocasiones especiales aún más. Días tan señalados como Navidad, Año Nuevo y Reyes, abre a la carta.



www.eljardindealma.com



ENTRA A VER LO QUE SE ESTÁ COCIENDO EN VIPEIKA
WWW.FUNDACIONVIPEIKA.ORG



El C5 X de Citroën es toda una original propuesta que rompe con las líneas clásicas de las berlinas para adentrarse en el territorio de los SUV y las rancheras familiares. La versión híbrida enchufable de este nuevo buque insignia de la marca gala destaca por el confort de marcha, la tecnología que incorpora y la eficiencia en el consumo al combinar la potencia del motor de gasolina de 180 caballos con un propulsor eléctrico de 110.

CITROËN C5 X PLUG IN HYBRID FEEL PACK Originalidad, eficiencia y máxima comodidad



TEXTO FELIPE TERUEL

Citroën regresa al segmento de las grandes berlinas familiares con una propuesta totalmente nueva si se tienen en cuenta las características y la imagen externa del primer C5 presentado hace dos décadas y del que en diez años se vendieron casi medio millón de unidades. En esta nueva entrega, la multinacional gala apuesta por un producto totalmente diferente, que combina las prestaciones de un sedán con la disposición de espacio y altura al suelo (19 centímetros) de un SUV y prescinde de cualquier referencia a su último antecesor. Uno y otro modelo son tan diferentes que no mantienen en común ni siquiera el logotipo de la marca, que en esta innovadora generación recurre al formato de líneas extendidas que se alargan por toda la base de su gran capó.

Y es que el nuevo C5 X combina lo mejor de las berlinas, los cupés, las rancheras y los SUV para ofrecer una nueva experiencia a bordo y elevar el listón de la innovación en materia de confort, tecnología y prestaciones. Un ejemplo: en el centro del salpicadero, estrena My Citroën Drive Plus, un interfaz de comunicación centrado en la conectividad. Con una pantalla táctil de 12 pulgadas, 4 tomas USB y un cargador inalámbrico de móviles, se actualiza en tiempo real en la nube y adopta el Mirror Screen sin necesidad de conectar el teléfono con un cable. Se ha diseñado pensando en una tableta táctil, con posibilidades de personalización, reglajes e integración de *widgets*. El sistema dispone de un reconocimiento de voz natural, eficaz y fácil de usar, un asistente personal que entiende lo que se le dice, responde a las preguntas y ejecuta las órdenes.

La versión Plug-In Hybrid, un híbrido enchufable con etiqueta Cero de la DGT probada por **topVIAJES**, conjuga las prestaciones y la eficiencia de un motor de gasolina de 180 caballos de potencia con la energía sostenible de un motor eléctrico de 110 CV para sumar una potencia total de 225 CV.

Para ofrecer la máxima comodidad a sus pasajeros, el nuevo C5 X equipara de serie la Suspensión Activa Advance Confort, exclusiva de Citroën, que filtra como pocas las irregularidades del asfalto, baches o badenes inesperados. El sistema combina los amortiguadores progresivos hidráulicos con el control activo de la suspensión de cada rueda para convertirlas en más suaves o firmes según por donde se circule. Los sensores que leen la carretera y sus irregularidades transmiten la información a un ordenador que determina los ajustes adecuados para cada situación y ofrece así en tiempo real el máximo confort a todos los pasajeros. Dispone además de las tecnologías más avanzadas en materia de seguridad, conectividad, infoentretenimiento y conducción semiautomática.

Buena imagen y calidad de acabados

Exteriormente, el C5 X, aunque se apropie en parte de las líneas de los SUV cupé, no pierde la esencia de una berlina familiar de líneas limpias y fluidas, buena imagen y calidad de acabados. Por su concepción, el acceso a todas las plazas resulta sumamente cómodo debido a la disposición de un suelo plano y a la elevación del techo, tanto en las plazas delanteras como en las traseras, que dejan un espacio considerable sobre las cabezas y las piernas de los pasajeros de los asientos traseros. La posición de conducción rompe igualmente con la convencionalidad de los turismos de tamaño medio y grande para adoptar la posición elevada de los SUV modernos y ganar en visibilidad exterior.

Por sus dimensiones, es el vehículo más espacioso y de las mejores propuestas de su segmento, ya que la habitabilidad fue una de las principales preocupaciones de Citroën a la hora de diseñar el C5. En la parte delantera, los cómodos y amplios asientos y un salpicadero despejado proporcionan un espacio vital amplio y abierto.



Al volante de la versión probada, con el acabado Feel Pack, básico pero muy completo (cámara de visión trasera, navegador y llantas de 19 pulgadas) la sensación inmediata es la de estar a los mandos de un coche en el que sus constructores se han esmerado para alcanzar un silencio de marcha excelente a base de multiplicar los paquetes de insonorización y añadir tabiques de aislamiento en el interior de las carcasas.

En conducción urbana y en carretera, la posición de la pequeña palanca de cambios en la base de un salpicadero bien resuelto, con mandos de tacto agradable y de manejo intuitivo, es una aportación más a la conducción fácil. Y para el peso y tamaño del coche, el motor de gasolina, de acústica afinada, sumada a la potencia suplementaria de su motor eléctrico, entrega una potencia más que suficiente para dotar al C5 X de condiciones dinámicas excelentes, similares a las de una berlina de su tamaño, pero de una suavidad de funcionamiento extraordinaria y empuje más que aceptable para un coche de estas características con el que se pueden conseguir velocidades medias elevadas y consumos reducidos que ya quisieran alcanzar muchos de los coches de su competencia más cercana. En ciudad o carretera, la autonomía eléctrica teórica

es de 55 kilómetros y puede alcanzar una velocidad máxima de 135 Km/h en esa modalidad, aunque eso sí con la reducción de su autonomía a poco más de la mitad.

En autovía o autopista muestra sus mejores condiciones de automóvil familiar viajero ideado para largos recorridos en un habitáculo cómodo y bien cuidado. Con un propulsor eficiente y experimentado por la marca al que se suma el motor eléctrico, el C5 X destaca por su notable agilidad, sobradas prestaciones y registros de potencia sin vacilaciones en cualquier tipo de trazados. Con cambio automático de ocho velocidades, las aceleraciones son más que aceptables y a ritmos de velocidad altos difícilmente se superan los seis litros de consumo por cada cien kilómetros cuando se rueda impulsado solo por la mecánica de gasolina.

Conclusión: este original modelo de Citroën destaca por su gran capacidad interior, su completo equipamiento, las prestaciones de la motorización de la versión probada y la facilidad de acceso de los pasajeros. En ruta, además de su economía de consumo, destaca por su buen comportamiento dinámico, sus cómodas suspensiones y su excelente insonorización. ●



FICHA TÉCNICA

CITROËN C5 X
PLUG IN HYBRID FEEL PACK

Dimensiones:

- Largo: 4.805 mm.
- Ancho: 1.815 mm.
- Altura: 1.485 mm.
- Batalla: 2.785 mm.
- Peso: 1.797 kilos.
- Depósito de combustible: 44 litros.
- Maletero: 485 litros.

Motor:

- Tipo: Gasolina con inyección directa.
- Cilindros: 4 en línea.
- Cilindrada: 1.598 centímetros cúbicos.
- Potencia: 180 CV.
- Potencia motor eléctrico: 110 CV.
- Potencia combinada: 225 CV.
- Par máximo: 360 Nm. (Combinado).
- Tracción: Delantera.
- Cambio: automático de 8 velocidades.

Prestaciones:

- Velocidad máxima: 233 km/h.
- Aceleración: de 0 a 100 en 7,9 segundos.
- Consumo medio (combinado): 1,3 litros cada 100 km.
- Autonomía eléctrica: 55 km.
- Emisiones de CO₂ WLTP: 29 gr./km.

Precio: 42.600 euros.

¡BUEN VIAJE!

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Existe una entidad que computa las reservas para los viajes en avión, tren y autobús por Europa y, en función de una serie de encuestas y estudios comparativos, ha elaborado un listado de las cien ciudades europeas más asequibles, es decir, más baratas a la hora de conocerlas y pasar en ellas unos días de vacaciones. La plataforma, llamada Omio, ha concluido que Granada es la ciudad europea mejor situada para disfrutar de sus actividades y atracciones turísticas a mejor precio, de acuerdo a los baremos de la calidad y el precio durante este año 2022.

Hay otras que encabezan esta enumeración de ciudades asequibles, como Venecia y Berlín, pero entre las españolas se sitúan también en los primeros puestos Málaga, Sevilla y Valencia. España, así, sigue siendo un destino atractivo, recomendable, asequible y muy aceptable por la relación calidad-precio.

Se trata de una información muy interesante en estos días, cuando muchos preparan un viaje para fin

de año y cuando, por lo que sabemos, la economía doméstica no está dispuesta a realizar grandes dispendios, más bien todo lo contrario. En estos meses difíciles, en los que los precios se han disparado y no se ve el final del viaje inflacionista mundial, europeo y español, encontrar destinos que aseguren una estancia grata a un precio razonable es asunto a tener en cuenta. Que no faltan las ganas de viajar, pero tampoco sobran los euros para hacerlo.

Granada es, desde luego, una ciudad que no defrauda. La cordialidad de sus vecinos, la diversidad y calidad de su gastronomía, lo abarcan de su extensión, la belleza de sus monumentos (más allá de la Alhambra, claro), los sorprendentes rincones, como el Sacromonte, y la infraestructura hostelera en general invitan a visitarla a un precio, además, incomparable. Así es que solo queda desear ¡buen viaje! ●

topVIAJES

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

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

www.topviajes.net

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



ABOCADOS



OFCOURSE OFFICIAL PARTY FITUR

Ven y disfruta del
mejor ambiente

La mejor fiesta de networking

Degustación de
productos Gourmet

PERFORMANCE | DJ | MÚSICA

Actividades y entretenimiento



OFCOURSE
THE ESSENCE OF NETWORKING

