

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 132 junio 2022



RIBADAVIA
CAPITAL DEL RIBEIRO

OPATIJA
UN TESORO EN EL ADRIÁTICO

SORIA
PASADO SEFARDÍ

GASTRONOMÍA
TERRAZAS DE MADRID




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Bodegas Celme, en Castelo de Miño
© PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Empiezan a llegar en masa los turistas extranjeros, más gastones que nunca, y todo apunta a un verano comparable al de hace diez años. Falta nos hace

VISADO DE ENTRADA

Crucemos los dedos

Ya empiezan a llegar datos esperanzadores de cara a la recuperación del número de turistas que visitan España y, en consecuencia, de los ingresos que vienen de la mano con ellos.

Según quienes controlan la entrada del personal foráneo a nuestro país, durante el primer trimestre de 2022 llegaron casi diez millones de viajeros internacionales, lo que ha llevado a los más optimistas de la cosa a asegurar que esta cifra multiplica por ocho la de quienes nos visitaron en el mismo periodo de 2021, cuando se registró una entrada de 1,2 millones. Y, siguiendo con el optimismo, se pone de relieve que los cuatro millones registrados en marzo de este año son una legión frente a los llegados ese mismo mes de 2021, cuando lo hicieron menos de medio millón.

Sin embargo, la serie histórica, como ahora dicen quienes manejan datos cronológicos de lo que sea, viene a decirnos que estos datos marcianos (por ser asignados al mes bautizado en honor al dios Marte) solo representan el 71% de los registrados hace tres años, en 2019, cuando todavía no había aparecido el dichoso virus ese que le achacaron al pobre pangolín; en peligro de extinción, dicho sea de paso.

Esta cifra de los cuatro millones de turistas llegados en marzo, llevada al plano crematístico se transforma en más de 5.000 millones de euros en ingresos, lo que representa un gasto medio por turista y estancia de 1.257 euros. Que ya es gastar.

A este incremento ha contribuido de forma llamativa el número de británicos visitantes, que en el primer trimestre ha sido de 1,8 millones. Casi 30 veces más que en 2021, insisten los optimistas.

El caso es que da la impresión de que efectivamente el turismo suelta lastre y empieza a remontar el vuelo y ya hay quien extrapolando ese 71% de incremento se aventura a predecir, sin ser optimista, que 2022 terminará con unos 60 millones de visitantes extranjeros. Una cifra similar a la alcanzada en 2013 (60,6 millones dicen las estadísticas), lo que nos permitiría ingresar, de mantenerse el gasto medio apuntado, unos 78.000 millones de euros. Yo estoy cruzando los dedos.



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

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Crucemos los dedos

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Ribadavia

Capital del Ribeiro

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 6

> Otra Soria

Tras las huellas sefardíes

PILAR ORTEGA

PÁGINA 34

EUROPA

> Opatija (Croacia)

Una reibera real en Croacia

MANENA MUNAR

PÁGINA 52

> Con historia

Ruta portuguesas

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 66

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

- RESTAURANTE TALLER DEL LAGO PÁG. 68

- RESTAURANTE ZIELOU PÁG. 70

- RESTAURANTE FALAFELERÍA PÁG. 72

- RESTAURANTE MEDIA RACIÓN PÁG. 74

- ESPECIAL TERRAZAS PÁG. 76

> Bodega

PÁGINA 82

PISTAS CULTURALES

> Exposición: Katz

PILAR ORTEGA

PÁGINA 88

> Libros

PÁGINA 92

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 99

MOTOR

> HYUNDAI SANTA FE

FELIPE TERUEL

PÁGINA 100

> KM 0

Recuperación

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 106



RIBADAVIA

CAPITAL DEL RIBEIRO



Iglesia de San Juan.

Aunque los celtas fueron sus primeros pobladores, Ribadavia ya era en el siglo XI más o menos como la conocemos hoy. Fue capital de Galicia durante seis años y centro de producción de “los buenos vinos de Ourense”, en palabras de Alfonso X el Sabio



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

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Hay escritos del historiador griego Estrabón (64 a.C. - 21 d.C) en los que ya se menciona la elaboración de vino en Ribeiro. Alfonso X el Sabio, también habló en el s.XIII de "los buenos vinos de Ourense". Y aunque la vid se cultivaba desde los tiempos de los romanos, fueron los monjes, en especial los del Císter del Monasterio de San Claudio, quienes desarrollaron el arte de la viticultura.

Hay quien dice que el primer vino en llegar a América fue el Ribeiro. En el archivo de Simancas se han descubierto documentos que cuentan como Colón, en su primer viaje (1492), se negó a darle más cantidad "del buen vino de Ribadavia" a un cura que se encontraba enfermo. Entonces el vino ya era un alimento y una medicina.

Para adentrarnos en el fascinante mundo del ribeiro hemos visitado Ribadavia y sus

alrededores. El hotel balneario Laias Caldaria (www.caldaria.es/laias/) nos ha servido de excepcional "campamento base". Se encuentra en la parroquia de Laias, municipio de Cenlle, a 15 kilómetros de Ribadavia. A los aficionados al ciclismo puede que les suene pues en 2016 fue el punto de salida de la Vuelta Ciclista a España. Quince años antes, en 2001, se había construido este hotel de cuatro estrellas en una zona con tradición termal desde hace siglos, en la ribera del río Miño. Sus aguas alcalinas se emplean en tratamientos de la piel y de los huesos como las dermatitis o la artrosis.

Poco antes de llegar al hotel nos llama la atención una pequeña iglesia románica que parece formar parte del complejo hotelero. Se trata de la antigua iglesia parroquial de Santa Baía de Laias construida en el siglo XI, que fue cerrada en 1971 ya que la construcción

▲ Rua de Santiago.
▶ Travesía de Santiago e iglesia de Santiago.



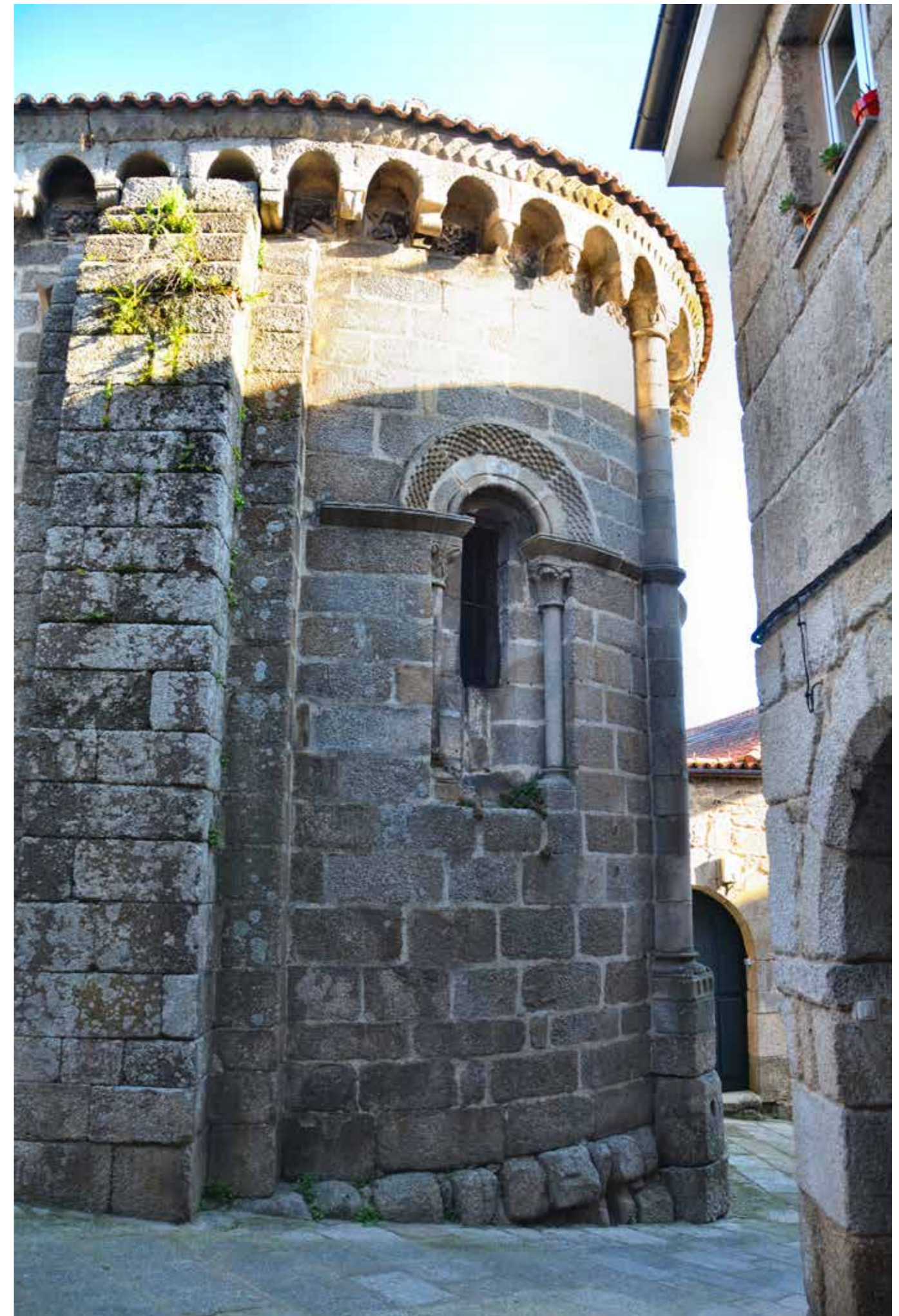
▲ Río Miño a su paso por Laias Caldaría.

En el apacible meandro del Miño, a la altura de Laias, se dan cita pescadores aficionados, remeros olímpicos, senderistas o simplemente paseantes

Laias es una zona con tradición termal al menos desde la época de los romanos que el hotel balneario Laias Caldaría se encarga hoy de mantenerla viva



▲ Rua Juez Viñas.
▶ Ábside meridional de la iglesia de Santiago.



Capital de la comarca del Ribeiro, Ribadavia está a 25 kilómetros de Ourense y a 90 de Santiago de Compostela





▲ Casona con balcón en la Plaza Mayor de Ribadavia.
▶ Iglesia de Santa Baia de Lais, Ourense.

del cercano embalse de Castrelo podría haber afectado a sus cimientos. Afortunadamente no fue así y aunque hoy no se utiliza para el culto su sencilla silueta forma parte de un amplio y tranquilo meandro del Miño, donde se dan cita pescadores aficionados, remeros olímpicos, senderistas o simplemente paseantes.

La etimología es muy sencilla, en tiempos celtas había un poblamiento junto al río Abo y lo llamaron Abóbriga (Pueblo del Abo). Pasaron los años, los romanos se instalaron allí y como al río lo llamaban Avia, al pueblo lo llamaron Rippa Avie (Ribera del Avia). Hoy significa lo mismo y es Ribadavia.

Capital de la comarca do Ribeiro, está a 25 kilómetros de Ourense y a 90 de Santiago, y aunque los celtas fueron sus primeros pobladores, Ribadavia nació más o menos como la conocemos hoy en el s.XI, cobrando verdadera importancia cuando el rey García I la eligió como capital de Galicia (1065-1071).

Fue en esa época cuando llegaron los primeros judíos. El barrio de la judería, que se convirtió en uno de los

asentamientos sefardíes mas importantes de la península ibérica, es uno de sus principales atractivos turísticos. El casco antiguo está compuesto por casonas de piedra con escudos blasonados muy bien conservadas, iglesias, un castillo del s.XIV, rúas retorcidas y empinadas, muchas con soportales y algunas con placas metálicas en el suelo que nos recuerdan que estamos en la Red de Juderías de España.

Ribadavia es una de las tres localidades gallegas incluidas en ese club de ciudades sefardíes. Las otras dos son Monforte de Lemos, en la provincia de Lugo, y Tui, en la de Pontevedra.

Déjese llevar el visitante con pasos perdidos por sus calles llenas de arte e historia. La iglesia más antigua, por ejemplo, es la de San Juan (s.XII), románica de la orden militar de los Caballeros Hospitalarios de San Juan de Jerusalén, que servía tanto para reconfortar el ánimo atribulado como para restablecer el cuerpo cansado de los peregrinos del Camino de Santiago.

A 17 kilómetros de Ribadavia aguas arriba del Miño, llegamos a un asentamiento fortificado del s.II a.C., es el





Rúa de Merelles Caula, en la judería de Ribadavia.



◀ Puerta Sur de la iglesia de Santiago.
▲ Capilla de San Trocado en Laias.
▶ Ábside semicircular de la iglesia de San Clodio, en Leiro.

Castro de San Cibrao de Lás. Los castros fueron los primeros asentamientos sedentarios humanos y este es uno de los mayores hallados en Galicia.

Junto al yacimiento, todavía en excavación, está el Parque Arqueológico da Cultura Castrexa con un centro de interpretación de la Edad de Hierro.

En un promontorio cercano al castro está la Capilla de San Trocado (Torcuato), un templo del s.XVIII que se encuentra en la ribera derecha del río Miño en tierras de meigas y de misterios, muy cerca se encuentra la Cova da Moura. Según la leyenda, en ese monte una mujer sarracena acosa a los cristianos con una flor en sus bellos. Solo se librarán del hechizo el que sea capaz de quitarle la flor con sus propios labios sin llegar a tocarla. Dicen que es más espectacular la visita de noche, pero que no todos son capaces de soportarlo.

A 5 kilómetros de Ribadavia, concretamente en Santo André de Camporredondo, está el Museo do Viño,





Monasterio de San Clodio.



◀ San Andrés de Camporredondo desde el Museo del Vino.
 ▲ Bodega en el Museo do Viño.
 ▼ Parque Arqueolóxico da Cultura Castrexa.

una casona del s. XVIII con su bodega convertida en museo en 2019. Allí podemos seguir toda la historia y elaboración de este vino desde sus orígenes hasta su apogeo en los siglos XV y XVI. Con el paso del tiempo se fue abandonando el arte de hacer buen vino. En el s.XX los ribeiros tenían fama de ser unos "blancos turbios y tintillos desnatados" que se bebían en "cuncas" o "taziñas" de tosca loza blanca. A mediados de ese siglo todo cambió, especialmente tras la constitución en 1957 de la Denominación de Origen Ribeiro, la primera DO de Galicia.

Nuestra próxima parada es el Monasterio de San Clodio en Leiro, a 14 kilómetros de Ribadavia. Llegamos a él atraídos por las resonancias vitivinícolas de los monjes cistercienses y nos deslumbra su enigmática belleza. Su iglesia nos muestra hoy una fachada abigarrada, hundida con respecto al nivel del suelo actual, con una torre

adherida al ábside, un rosetón cegado y tres contrafuertes. Un aspecto misterioso especialmente en los días que "chove miudiño", ideales para tomar un ribeiro.

Lo que fuera una abadía del s. XII, conocida como "El Escorial gallego", hoy está ocupada por un hotel de lujo de la cadena Eurostars.

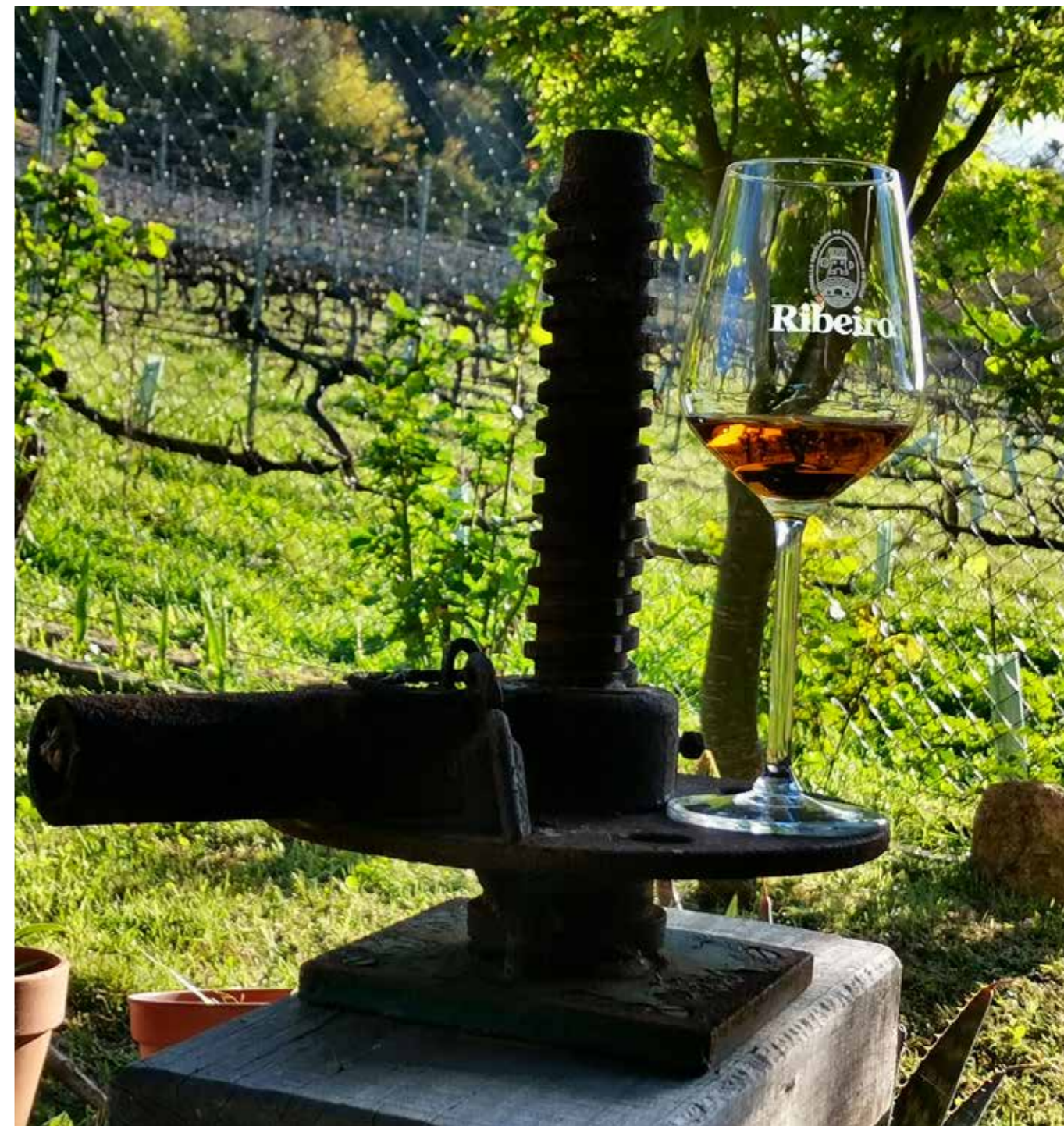
En Ribadavia y sus alrededores hay docenas de buenos restaurantes para todos los gustos y casi todos los bolsillos. A tan solo 2 kilómetros, prácticamente integrada en el casco urbano, se encuentra la Bodega Casal de Armán (www.bodegascaldearman.com), bodega y hotel rural con un excelente restaurante llamado Sábrego, abierto en 2016. Está incluido en la lista de recomendados de la Guía Michelin, preludio de su primera estrella que está a punto de llegar. El chef Marco Varela, de Lalín, es un claro ejemplo de las nuevas generaciones de cocineros que







▲ Viñedos en las Bodegas Cuña Davia. ▼ Cepa vieja de un viñedo de Cuñas Davia.
▶ Bodegas Celme, en Castrelo de Miño.



apuntan muy alto. Es famoso su menú gastronómico en diez pases del que destacamos un erizo en caldo de cocido gallego y garbanzos, y un salmón curado con su jugo, guisante lágrima y migas de maíz. Los vinos elegidos por el sumiller Jorge González fueron dos ribeiros de la casa, como no podía ser de otra manera, un Casal de Armán blanco 2020 y un tinto Finca Mi Señora 2018.

También cerca, a 9 kilómetros de Ribadavia, están las Bodegas Cuñas Davia (<https://vinosdoribeiro.es/>), moderno edificio rodeado de viñedos y construido sobre una cueva del s. XII. A mediados del XIX, se reconvirtieron todos sus cultivos con la

plantación de variedades autóctonas, que hicieron posible el lanzamiento en 2005 del apreciado Cuñas Davia blanco plurivarietal, primero de una serie de vinos de autor.

Allí el chef Judicael Romero elabora un interesante menú de fusión con toques orientales. Joven y prometedor cocinero, Judicael aprendió el oficio en Madrid y lo perfeccionó en Barcelona y Suiza. Ahora en tierras del ribeiro mezcla con maestría e ingenio sabores y texturas. Un buen ejemplo son su merluza a la gallega con su ajada sobre humus de cítricos, o su *steak tartar* estilo *nikkei* sobre hueso de tuétano. ◊



Amanecer en el río Miño.



Ribeiro blanco Fillas / Puerta de la cava del s.XII de la Bodega Cuñas Davias.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

En tren de Ourense a Ribadavia se tarda una media hora, más o menos como en coche. La vía férrea y la carretera N-120 siguen la margen derecha del Miño.

DÓNDE DORMIR

El hotel balneario Laias Caldaria es un cuatro estrellas que se anuncia como "un balcón sobre el Miño", y así es. Se encuentra en el kilómetro 585 de la carretera N-120, cerca de la autopista A-52, a 12 kilómetros de Ribadavia. 98 habitaciones confortables y luminosas. Tranquilidad absoluta.

www.caldaria.es/laias/

El Eurostars Monumento Monasterio de San Clodio Hotel & Spa es un cuatro estrellas aunque parece que tuviera cinco. Con solo 25 esmeradas habitaciones, ocupa parte de la abadía de San Clodio a la que alguien ha llamado "El Escorial gallego".

www.eurostarshotels.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Como en toda Galicia, carnes de cerdo y de vacuno, hortalizas como los cachelos (patatas), grelos y berzas con las que se elaboran platos contundentes como el pote gallego, el lacón con grelos, la empanada...

La gastronomía ribadaviense tiene influencias judías, sobre todo en los potajes y los postres, como las famosas rosquillas de Ribadavia.

Aunque la provincia de Ourense es la única de Galicia que no tiene mar, dicen que es donde preparan mejor el pulpo. En el **Gastrobar Obirrán**, por ejemplo, en la Plaza de la Magdalena de Ribadavia, el plato más demandado es un pulpo con queso de tetilla gratinado.

Una delicatessen no menor es el pan de Cea, hecho en este pueblo que está a 30 kilómetros al norte de Ribadavia. De cocción generosa en horno de leña, presenta una forma alargada, redondeada en los extremos, miga esponjosa, corteza gruesa y crujiente.

Un restaurante muy recomendable es **Sábrego**, en la Bodega Casal de Armán, a 2 kilómetros de Ribadavia. Se encuentra en la lista de recomendados de la Guía Michelin, lo que se interpreta como el preludio de su primera estrella.

<https://sabregorestaurante.com/>

También es muy interesante visitar el restaurante de la **Bodega Cuñas Davia**, a 9 kilómetros de Ribadavia, y probar sus atractivos menús de fusión con toques orientales. Toda una experiencia.

www.facebook.com/cunasdavia/

MÁS INFORMACIÓN

Ruta del Vino Ribeiro

<https://rutadelvinoribeiro.com/>

Turismo de Ribadavia

<https://turismoribadavia.gal/>

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

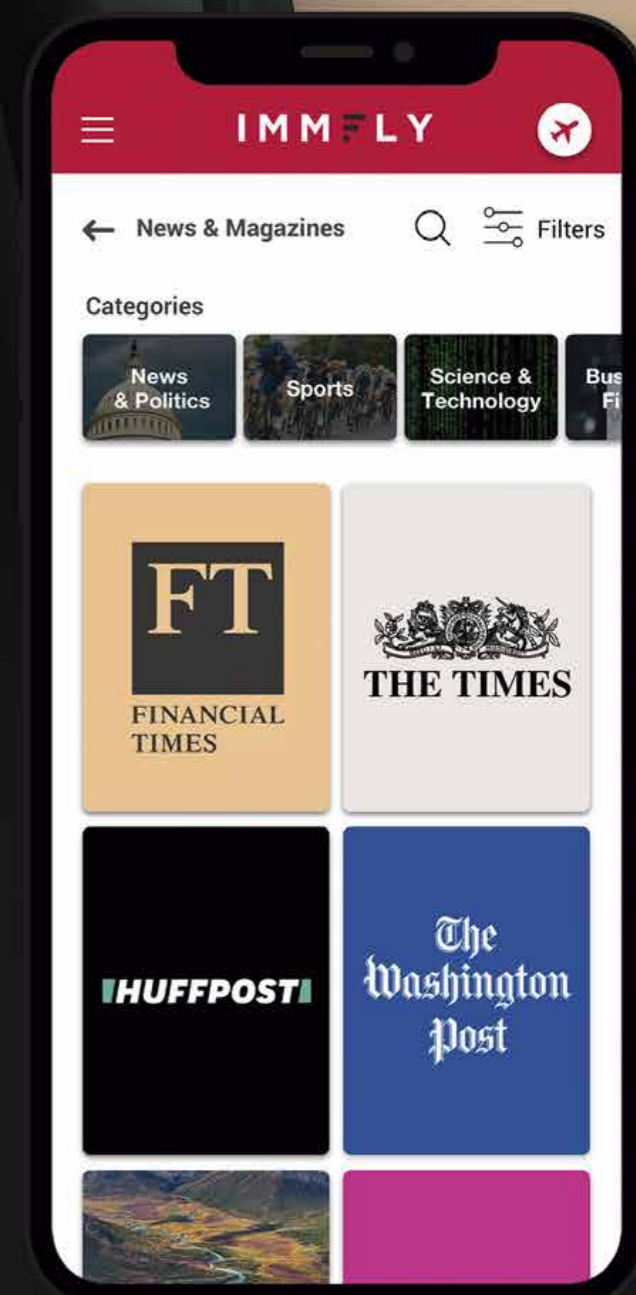
Juegos

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.





Vista general del conjunto de bodegas familiares de Atauta.

OTRA SORIA

TRAS LAS HUELLAS SEFARDÍES



TEXTO **PILAR ORTEGA**
ppm76.ortega@gmail.com
FOTOS **DIPUTACIÓN DE SORIA**



Una ruta turística reivindica el pasado judío de la provincia castellana, que comienza en el siglo XII y se extiende por Medinaceli, Almazán, Calatañazor, Ágreda, Atauta y Caracena, entre otras localidades.



Puente romano y castillo de Osma.



Castillo de Gormaz.
Castillo de Caracena.
La catedral de El Burgo de Osma.
Puerta califal desde el interior del Castillo de Gormaz.

Los documentos históricos han puesto en evidencia que los judíos ya estaban asentados en territorio soriano en el siglo XII, lo cual no significa que no estuvieran antes. También se sabe que a finales de la Edad Media había más de 20 núcleos hebreos en lo que es hoy el territorio de la provincia. Unos eran más grandes que otros, pero en todos se ha podido rastrear la vida de las juderías y aljamas, donde había todo tipo de servicios para colmar las necesidades

La ruta "Aljamas hebreas sorianas" reivindica el pasado judío de la provincia

de la comunidad: sinagogas, cementerios, carnicerías, escuelas, etc.

En 1492 la vida cambió para todos los judíos residentes en lo que eran entonces los reinos de Castilla y Aragón. Los Reyes Católicos promulgaron un edicto que disponía que debían convertirse a la religión cristiana o emigrar, lo

que hizo que muchos se quedaran en sus casas con la etiqueta de "judeoconversos" y otros emprendieran un viaje de no retorno a destinos más amables..

Hoy la provincia de Soria reivindica su pasado sefardí y pone en valor una ruta que sigue las huellas de esta cultura por enclaves tan célebres como Medinaceli, Almazán, Calatañazor, Ágreda, Atauta o Caracena. Empezaremos por la capital, Soria, y continuaremos por otros municipios

de la provincia, siguiendo la ruta *Aljamas hebreas sorianas*, que ha sido diseñada y desarrollada por Maloles Corpas (Kosher Time Spain) y la historiadora Marisol Encinas, con el apoyo de la Diputación de Soria.

Soria, adiós a la judería

La capital de la provincia de Soria tuvo una gran judería que hoy ha desaparecido. Al parecer, estaba situada al este de la ciudad, sobre un cerro que mira al Duero, junto al castillo y al recinto amurallado de la villa. Aquí había dos aljamas



Puerta de Aguilera en Berlanga de Duero.



Palacio de los Castejones, en Ágreda.

que se dedicaban a la industria de la lana de oveja merina que se llevaba a los puertos del Cantábrico para exportarse a Amberes, donde competía con la lana inglesa. Hoy, a poca distancia del cerro del castillo, se puede ver aún el Lavadero de la Lana de Soria, junto a la ribera del Duero.

La primera noticia documental que tenemos de la presencia de la comunidad judía en Soria data del año 1120. Cuando se promulga el llamado *Fuero Breve*, otorgado a Soria por Alfonso I, había en la ciudad unas 50 familias judías, pero con el tiempo se convirtió en una de las 10 aljamas ma-

***Los judíos ya
estaban asentados
en territorio soriano
en el siglo XII***

yores del reino de Castilla durante el siglo XV, con algo más de 1.000 personas con obligaciones fiscales, lo que equivalía a unas 300 familias.

La calle que hoy llaman del Teatro, la que conduce a la Plaza Mayor, se denominó calle de la Judería hasta hace bien poco y es en esa calle donde los historiadores sitúan la aún no identificada Sinagoga Mayor.

A mediados del siglo XX, en una ladera del monte Oria, aparecieron varias tumbas judías y, entre ellas, una lápida a nombre de Abraham Setabi que se puede ver en el Museo Numantino de Soria.

Los judíos de Medinaceli

Encaramada en lo alto de un cerro amurallado, Medinaceli ha sufrido remodelaciones urbanísticas desde el siglo XV que han cambiado por completo su fisonomía, hasta el punto de que buena parte de la ciudad medieval, incluida la judería, ha desaparecido. Las viviendas de los judíos se hallaban en las inmediaciones



Castillo de Medinaceli.

del Palacio Ducal, muy cerca de la iglesia de San Juan del Mercado, y llegaban hasta la puerta de la Villa, donde lindaban con las casas de cristianos y musulmanes.

Los judíos contaban con taberna y carnicería propias en Medinaceli, ciudad que vio nacer en 1248 a un hebreo ilustre, el cabalista Joseph b. Abraham ibn Chicatilla, autor del libro *Las puertas de la luz*. Hay que recordar también que en Medinaceli los sambenitos

de los judíos estuvieron colgados en la Colegiata hasta el siglo XVII.

Berlanga y los Yubero

A principios del siglo XIII, la comunidad judía de Berlanga de Duero constaba de unas 100 familias, una cifra que aumentó, en el año 1490, hasta las 150. La judería se extendía, pasada la puerta de Aguilera, desde el Mirador de las Monjas, que podría ser el convento de las franciscanas

concepcionistas, hasta el Jaráiz, o lagar, que se ubicaba en el extremo sur de la población, sin que se sepa tampoco su situación exacta, si bien debía de estar, lógicamente, entre las calles de Yubería Baja y Yubería Alta. Curiosamente, muchos de los judíos de Berlanga de Duero y de la zona tenían el apellido Yubero, que no es sino una deformación de la palabra judería.

Durante la época de la tolerancia, desde la promulgación

de *Las Siete Partidas* en el siglo XIII durante el reinado de Alfonso X, los judíos vivían en Berlanga en una relativa calma con el resto de población cristiana y morisca.

Almazán, cocina sefardí

Esta villa fortificada estuvo presidida por un castillo hoy desaparecido antes de construirse el imponente palacio de los Hurtado de Mendoza, un señorío que asumió las riendas de esta localidad y que dio

La ruta pasa por Medinaceli, Almazán, Calatañazor, Ágreda, Atauta y Caracena

prosperidad a los judíos. Las casas de los hebreos se distribuían entre la actual plaza Mayor, la plaza de los Olmos y el entorno de las iglesias de Nuestra Señora del Campanario y San Vicente.

Una singularidad de Almazán es que ha conservado las costumbres culinarias hebreas. Aquí se siguió practicando el cogüerso, comida fúnebre para reconfortar a los familiares y amigos cercanos al difunto. Y también mantuvieron platos como el matzá, las rosquillas, la empanada de carnero, los nabos con queso, los palominos en pan, los albondequexos, las cabaheas, los alvillos, los rolillos y otras viandas que nos transportan a

Arco romano de Medinaceli.





▲ Arcos de San Juan de Duero, en Soria.. ▼ Plaza Mayor de Soria capital.



la gastronomía de Sefarad. Para comprobarlo, basta acercarse al restaurante Rincón del Nazareno de Almazán.

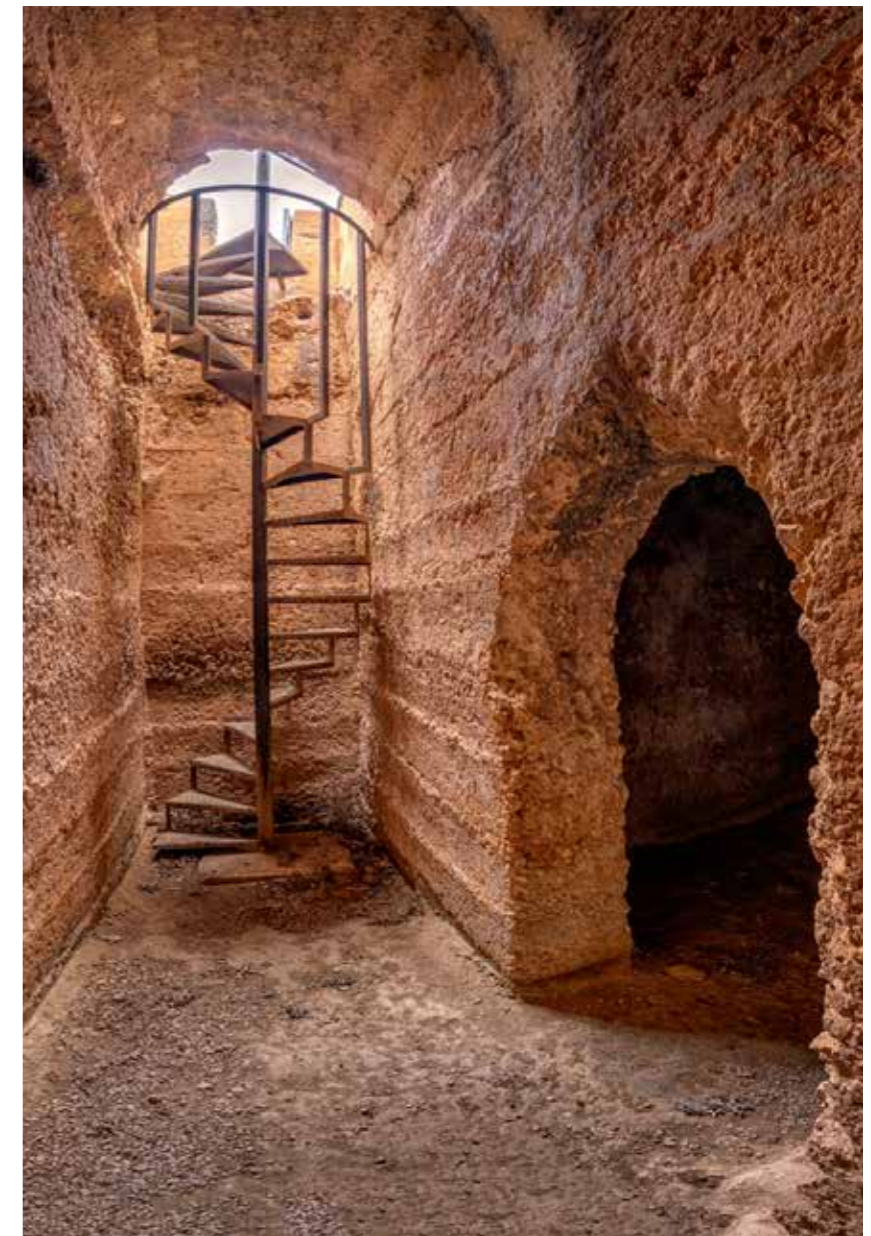
Los tesoros de Calatañazor

Calatañazor rezuma sabor medieval por los cuatro costados. Sus casas de tapiales de barro y paja, con cubiertas de tejas y originales chimeneas han mantenido esa disposición que nos hace evocar el tiempo en el que cohabitaban mozárabes, judíos y mudéjares.

El itinerario ha sido diseñado por las especialistas Malole Corpas y Marisol Encinas

Durante la dominación musulmana, se construye en Calatañazor un castillo y se dota a la ciudad de murallas, aunque lo que hoy se puede ver es una reconstrucción de los lienzos del siglo XIV y la Torre del Homenaje, también restaurada. Fue una importante plaza estratégica tal y como revelan la iglesia de Nuestra Señora del Castillo, de estilo románico y con elementos árabes, lo que indica la estrecha relación que se dio en la villa entre religiones.

En la actualidad, un establecimiento comercial situado en la calle principal de la villa indica que el lugar que ocupa fue, hasta 1473, la casa de un famoso prestamista judío, pero no hay referencias documentales para avalar esta afirmación.



▲ Cisterna de Uxama.
▼ Castillo de Berlanga de Duero.



Iglesia de San Miguel en San Esteban de Gormaz.



Ágreda, villa de tres culturas

La singularidad de Ágreda es que en la Edad Media se configuró en base a cuatro recintos amurallados prácticamente independientes: el de La Muela, donde seguirían residiendo los mudéjares tras la conquista cristiana, y otros tres recintos donde se asentaron los cristianos y los judíos, estos últimos con casas en el entorno de la actual Puerta de la Villa.

Para tratar sus asuntos internos, los musulmanes se juntaban en la mezquita de El Valladar, los judíos en la sinagoga y los cristianos en la iglesia de San Miguel o en la de Santo Domingo, reuniones a las que también acudían algunos judíos, para negociar la recaudación de ciertos impuestos.

Al parecer, vecinos de las tres culturas se prestaban dinero entre sí, a veces sin mediar interés, por lo que los hebreos se quejaron cuando se decidió que debían vivir separados de los cristianos.

Caracena, en semiabandono

Caracena es hoy una población semiabandonada, aunque hay signos evidentes de que en el Medievo tuvo un gran esplendor y que fue cabeza de más de una veintena de aldeas según el censo del año 1594. Aquí podemos visitar sus dos iglesias (la de San Pedro y de Santa María), la cárcel, la playa Mayor y su castillo.

Situado entre dos barrancos, el del río Caracena y el de Adante, la villa fue habitada desde la Edad del Bronce (1500-1200 a.C.), tal y como lo corrobora el yacimiento de Los Tolmos, el más representativo de la provincia de Soria.

Los Reyes Católicos confiscaron la villa y la entregaron, jun-



Torreón de la Muralla de Almazán.



▲ Puerta Califal de Ágreda.
▼ Panorámica de Calatañazor.



▼ Un vecino camina por Atauta.
▼ Vista panorámica de Atauta desde las bodegas bicentenarias.



to con sus aldeas, a Alfonso Carrillo de Acuña II, sobrino del arzobispo de Toledo, quien mandó reconstruir el castillo de Caracena. Algunos expedientes de la Inquisición mencionan la existencia de una sinagoga, aunque no se dice dónde se encontraba. La tradición popular sitúa la aljama en el llamado Arrabal de Gormaz, al norte de la población, y que hoy forma parte de las eras del pueblo.

Atauta, más bodegas que vecinos

Casi todos los vecinos de Atauta, una pedanía de San Esteban de Gormaz situada a 1.000 metros de altitud, tienen su propia bodega. Tienen más de dos siglos de historia y han merecido el Premio a las

Mejores Prácticas en Conjuntos Históricos y Etnológicos de Castilla y León 2020. Se trata de un conjunto de 141 bodegas que se levantan junto a lagares, lagaretas, castillos y palomares que se construyeron en su mayor parte en el siglo XIX.

Las bodegas han sobrevivido al paso de los años gracias al trabajo de sus propietarios y hoy son un singular testimonio de vida vinculada al sistema de producción del vino tradicional. Singularmente los viñedos de este valle se salvaron de la filoxera cuando llegó la plaga en 1870, según informa el alcalde de Atauta, Adolfo Tomás, quien gestiona un municipio de 60 personas censadas, si bien solo viven con regularidad unas 30.

En contraste con estas pequeñas joyas enológicas y etnográficas, en Atauta se asientan las Bodegas Dominio de Atauta, cuyo viñedo ronda el siglo y medio de antigüedad y, en cualquier caso, la edad de las cepas nunca baja de los 85 años. Pertenece a la compañía vinícola AvanteSelecta y la calidad de sus vinos ha quedado avalada año tras año en la Guía Peñín. Solo les falta elaborar vinos khoser para quienes quieran seguir las huellas del legado judío por la provincia de Soria. ●



Restaurante Casa del Cura, en Calatañazor.

somos

Lifestyle Management



Guía Práctica - Recomendaciones

DONDE DORMIR

Hotel Alameda Centro (Pl. Ramón y Cajal, 5. Soria)

De reciente construcción, la juventud y el estilo innovador del Hotel Alameda Centro hacen de este establecimiento un referente en el turismo soriano. Decorado con ilustraciones del artista Javier Pérez, su emplazamiento en el casco histórico de la ciudad, junto al parque de la Alameda de Cervantes y la Plaza Mayor, es inmejorable. La relación calidad-precio es muy interesante teniendo en cuenta que se trata de un confortable hotel de cuatro estrellas.

www.hotelalamedacentro.com

Parador de Soria (Parque del Castillo. Soria)

Enclavado en lo alto de un bosque, el Parador de Soria tiene unas vistas extraordinarias de la ciudad monumental y el cauda-

loso Duero. Sus magníficos ventanales permiten contemplar un paisaje único que evoca los versos de Antonio Machado, Bécquer y Gerardo Diego. Su restaurante, de aspecto moderno, ofrece comida tradicional soriana, como las exquisitas alubias, las migas, el asado de cordero o las sopas de ajo, además de preparaciones como el cochinillo deshuesado y prensado o el costillar de cordero lechal.

www.parador.es

DÓNDE COMER

Rincón del Nazareno (Cuesta de Santiago, 3. Almazán)

Inaugurado en 2012, este restaurante se encuentra en el corazón de Almazán y es muy singular y acogedor. Está especializado en asados en horno de leña, brasa y arroces y sus torreznos asados son un auténtico manjar. En 2017 obtuvo el se-

gundo premio del concurso Mejores Arroces de la provincia y el servicio es excepcional. Además, la relación calidad-precio es insuperable.

www.elrincondelnazareno.com

Casa del cura

(Calle Real, 25. Calatañazor)

Esta posada de 14 habitaciones dispone de un restaurante dedicado a la cocina soriana. Situado en la calle principal, se puede degustar la gastronomía más tradicional de la zona con toques de cocina de autor, con especialidad en setas de temporada, trufa soriana, carnes rojas, asados, patés caseros, escabechados de caza, migas pastoriles...

www.posadarealcasadelcura.com

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Soria

www.sorianitelaimaginas.es

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)



OPATIJA

Una ribera real en Croacia



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



La villa de Opatija, rodeada de espesos bosques y bañada por el mar Adriático, es uno más de los muchos tesoros que esconde Croacia.



Opatija, veraneo de reyes.



El Hotel Kvarner testimonio de una era.

Allá donde el Mediterráneo se adentra en lo más profundo del continente europeo, camuflada entre pinos, castaños y laureles se escondía Opatija. La abadía benedictina de San Jaime, a la vera de su mar, es mencionada en escritos del siglo XV pero fue a mediados del XIX cuando por iniciativa de Iginio Ritter Scarpa, un personaje prominente de Rijeka, se construyó una

A mediados del siglo XIX se descubre el potencial turístico de Opatija y los hoteles brotaron como setas en otoño

carretera que conectaría esa ciudad portuaria con Opatija. Scarpa se enamora del pueblo mariner y levanta una villa que bautiza con el nombre de su esposa, Angiolina. Así comenzó el turismo de Opatija, que creció en importancia con el nacimiento del romántico Hotel Kvarner, obra del arquitecto Franz Wilhelm por encargo de la Sociedad Vienesa de Ferrocarriles del Sur. Como setas en el

bosque tras un día de lluvia, en poco tiempo la bahía de Kvarner, especialmente Opatija, se llenó de villas, hoteles, balnearios y parques a los que las familias reales europeas acudían para pasar el verano e incluso a invernar, seguidas por la corte que a su vez atraían escritores, músicos, artistas a los que secundaban los políticos de turno.

Tiene una situación geográfica muy favorable: cerca de Zagreb y de Ljubljana (Eslovenia), vecina de Trieste y Venecia y a tiro de piedra de Viena y de Budapest. Su clima es benigno, idóneo para una flora variada, la prueba está en los hermosos parques que salpican la villa, como los conocidos de Angiolina y de Margarita en donde los árboles invernales y los tropicales crecen a sus anchas. Yucas, palmeras, camelias y bananas conviven al lado de los pinos y de los olivos, los reyes de la vegetación de su vecina Istria, de donde se extrae el espeso y exquisito aceite de oliva que lleva su nombre.

Setos de flores de la temporada, ya sean tulipanes, rosas o pensamientos alegran el verdor de los árboles y les dan un toque de elegancia. Y entre unos y otros sobresalen las exóticas palmas de Opatija.

Veraneo aristocrático

Los Habsburgo eran adictos a los encantos de Opatija, tanto como Anton Chejov, Gustav Mahler o Henry Sienkiewicz. La controvertida Emperatriz Elizabeth (Sissi), a pesar de que Hollywood nos

Anton Chejov era uno de los ilustres asiduos a Opatija.





Opatija nes una villa llena de jardines y palacios.



El mar aparece en cada rincón.



La Chica de la Gaviota.

la pintará como la protagonista de un cuento de hadas, tuvo una vida bastante

Isadora Duncan, fascinada por el balanceo de las hojas con el viento creó un paso de baile que bautizó con el nombre de la palma

atormentada y la paz de Opatija le sirvió de refugio espiritual más de una vez. No es difícil imaginar que el paisaje exuberante de sus montes escoltados por el mar, y el aislamiento de la villa sirvieran a Sissi como argumento idóneo para olvidarse de los problemas de la corte y dar rienda suelta a su rica vida interior lejos del punto de mira de cuantos la rodeaban.

El transcurso de las influencias varias que hicieron el Opatija de hoy está escrito en su arquitectura. Desde las pequeñas casas de piedra con ventanas diminutas y tejados rojos, apiladas en calles estrechas, propias de un pueblecito marinero, pasando por los palacios, villas y hoteles de estilo contemporáneo en los que no

se ahorra ni en lujo ni en espacio, hasta la arquitectura moderna posterior a

la Segunda Guerra Mundial.

Los hoteles entrañan la riqueza arquitectónica del pueblo. Tras la construcción del Kvarner, siguió la de Villa Amalia, las del Palace, Jadran (Hotel Millenium) y el Hotel Crown Princess Stephanie (Hotel Imperial). Cada uno guarda un retazo de la historia europea y cantidad de anécdotas dignas de llenar el más jugoso de los diarios.

Opatija en el s. XXI

Hoy las calles de Opatija están repletas de visitantes que llenan los ancestrales hoteles a los que les ha alcanzado el devenir de los tiempos y cuentan con todas las comodidades. Con un poco de fantasía se



Las flores nunca faltan en Opatija.



El Mercado de Pescado de Opatija exhibe las capturas del día y tiene rincones para descansar.

podrán escuchar las sinfonías de Mahler, presentir a Isadora Duncan bailando su paso de la palma en las terrazas que miran al mar, e incluso adivinar la sonrisa de Sissi en sus épocas de armonía, mientras las lanchas motoras, el aire acondicionado y los móviles pasan a formar parte del escenario habitual.

Los bajos de las casas de época que bordean las avenidas principales están poblados con tiendas espectaculares, heladerías y chocolaterías, a las que acuden propios y extraños a tomarse una

El mercado de Opatija vende el pescado del día, hortalizas recién traídas de la huerta y flores





Homenaje al cantautor croata Ivo Rovic.

Sissi acudía a Opatija para escapar de la agobiante vida de la corte vienesa



La palma de Opatija inspiró un paso de ballet a Isadora Duncan.

amorosa taza de chocolate tras haber hecho la compra en el colorido mercado de Opatija, en donde se puede conseguir pescado recién sacado de la mar, verduras y frutas fresquísimas y complementarla adquiriendo un bonito ramo de flores variadas en alguno de los puestos que decoran la entrada al mercado.

Al anochecer las farolas iluminan las calles dándoles un toque de calidez. Se escucha el taconeo de las mujeres y se observa una indumentaria más formal que la diurna en aquellos que acuden a los casinos, teatros o conciertos. Opatija cultural despierta al ponerse el sol cuando los amantes del deporte han terminado el día, navegando en un velero a lo largo de los 20 kilómetros de la ribera de Kvarner, haciendo *wind surf* o visitando los castillos medievales

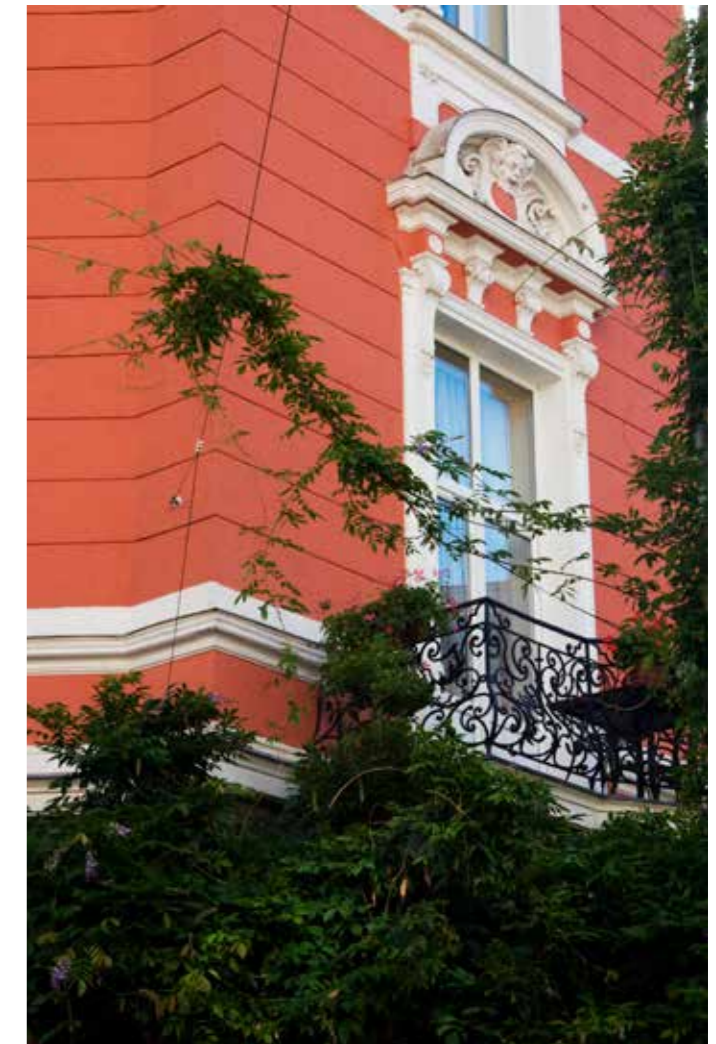


La lluvia no resta encanto a los paseos y fachadas de Opatija.

que salpican las veredas del Monte Ucka, desde cuya cima (1401 metros) se divisa una panorámica de las islas de Kvarner que corta la respiración.

Turismo saludable

Ayudada por su clima benigno, en Opatija y alrededores han proliferado los balnearios y centros de salud. Un atractivo más del variopinto pueblo marinero que ya desde principios del siglo XX era famoso por sus sanatorios. Los tratamientos de pulmón y corazón tienen su base en el hospital de *thalassotherapy* que se fundó en 1959 y cuenta con cinco edificios, un completísimo equipo médico, parques relajantes, terrazas, aire y mar donde sanar los males del cuerpo y los del alma también. ●





El legendario Hotel Kvarner a orillas del mar.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene vuelos directos entre Madrid y Zagreb. De Zagreb a Opatija hay 174 kilómetros por carretera.

www.iberia.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Kvarner

Uno de los hoteles más antiguos del Adriático, que ya acogía en verano a la aristocracia austro húngara. A orillas del mar, mantiene un ambiente decadente delicioso.

www.liburnia.hr/en/hotel-kvarner

Hotel Milenij

Este hotel de cinco estrellas está situado en el centro de la ciudad y muy cerca de la playa.

www.amadriapark.com/hotel/amadria-park-hotel-milenij-opatija-business-leisure-hotel

Hotel Thalassoterapia

Un establecimiento indicado para recibir tratamientos saludables.

www.thalassoterapia-opatija.hr

DÓNDE COMER

La **Osteria Veranda** es un lugar precioso a orillas del mar donde comer un pescado excelente.

www.ostriaveranda.hr

Stancija Kovacici es una agradable casa rural con una cocina mediterránea de primera.

www.stancija-kovacici.hr

MÁS INFORMACIÓN

www.lacroacia.es/opatija



OF COURSE
- CLUB -



BARCELONA

CRUISE PORT CREUERS TERMINALS



Official agency for
advertising and
promotions





▲ Capilla de San Isidoro. ▼ El Camino al borde del mar.



Ruta portuguesa Un alto en el Camino

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



Tras la epidemia vuelve a crecer el interés por el Camino de Santiago. Muchos se animan a hacerlo por la costa atlántica, desde Oporto, atravesando Viana do Castelo, Caminha, A Guarda y Vigo y se une al Camino Portugués central en Redondela.

Utilizado desde el siglo XVI por los peregrinos, tiene un recorrido sin grandes desniveles y se puede hacer caminando o en bicicleta.

En la etapa que discurre entre Afife y Moledo existe una modesta capilla románica construida en granito que está dedicada a San Isidoro y fue parada de los caminantes en tiempos de sequía y escasez de alimentos.

Debía de ser de puertas abiertas, porque en las paredes interiores laterales de la nave se conservan los bancos en piedra para descansar o pernoctar. Tiene las imágenes de Santiago y San Ovidio, que fue enviado por el Papa Clemente I a Bracara Augusta convirtiéndose en su tercer obispo en el año 95 y que fue martirizado en el 135.

La fiesta de San Isidoro se celebra el 25 de julio y antiguamente se recogían las limosnas que se donaban a los monjes de Nuestra Señora de Ínsua y a los más necesitados de la Santa Casa de Misericordia de Caminha.

La zona exige un agradable paseo por sus playas, conocer la excelente gastronomía de sus pueblos y las increíbles puestas de sol sobre el mar. ●

Marca en el Camino.



EL TALLER DEL LAGO

Tiempo de parrilla y cerveza

TEXTO MANENA MUNAR

Vuelve este emblemático local repleto de seductoras ofertas a la parrilla, cervezas para todos los gustos y vistas excepcionales frente al lago de la madrileña Casa de Campo.



Crudités con hummus.



Crujiente coliflor a la brasa.



Carnes a la brasa.

La Casa de Campo ha sido siempre un lugar muy especial para los madrileños. Allí se ha ido a hacer picnic, a que se desfogaran los niños, a remar en el lago... Sin embargo, últimamente ha crecido en belleza y en ofertas gastronómicas. Sigue siendo el mismo parque mimado desde donde se ven el Palacio de Oriente y la Catedral de la Almudena mientras se da de comer a los patitos nuevos que nacen cada primavera, pero aparte de estas prebendas, la nueva restauración ofrece una gastronomía variada en lugares escogidos.

Es el caso de El Taller del Lago, el Smokehouse de la Casa de Campo que cuenta con un ahumador de roble donde se hacen las más deliciosas costillas de angus, lomo bajo y tacos de brisquet. Por supuesto regados por la variada selección de cervezas que les caracteriza.

Sus propietarios no son primerizos ya que pertenecen al grupo Triciclo, formado por los cocineros Javier Goya, Javier Mayor y David Alonso, junto con Alfonso López e Ignacio García, socios y promotores del hostel The Hat Madrid.

Atesorando momentos

No tiene precio el estar sentado en su terracita viendo el hermoso panorama del lago y el real fondo del palacio mientras se toma una buena cerveza y se aspiran los aromas de la carne a la brasa que en breve saldrá a la mesa recién sacada del horno de brasas XXL de Jospier.

Pero no solo salen carnes de la parrilla, los mejillones al carbón en salsa son un manjar. También se tiene la opción de pizzas Margarita –con mozzarella, burrata, tomate y albahaca–, de mortadela trufada y rúcula o focaccia de chicharrones con mojo, tacos (de cochinita pibil, al pastor, de recado negro con mole, de brisquet ahumado con mantequilla y miel y pan brioche) y parrilladas: desde el perrito caliente (aquí, de lujo: con salchicha bratwurst, salsa de curry, cebolla crujiente, pepinillo, jalapeño y chips rotas) hasta el pollo asado al estilo peruano, aderezado con una mezcla de especias que lo hacen aún más sabroso (huacatay, romero, ají panca, comino, etc.).



En cuanto a las cervezas El Taller ofrece una veintena de variedades que sirve el *beer sumiller* del espacio: de procedencia nacional e internacional, clásicas o artesanas, rubias 'crujientes' y refrescantes, aromáticas y doradas lager, más ligeras pale ale, negras con un toque amargo, tipo porter de fermentación elevada, con mucho cuerpo... La carta de bebidas se completa con una selección de vinos nacionales, algunos de ellos servidos por copas.

El Taller cuenta con mesas altas y bajas y una zona de terraza que resulta deliciosa cuando cae la tarde en Madrid. En breve, además, estrenará su agradable cenador acristalado, un cerramiento que se integra en el entorno natural del parque y que contribuirá a hacer aún más especiales las noches de la primavera y el verano madrileños. ●

<http://eltalldellago.com/>

Vista de El Taller del Lago. El cocinero Javier Mayor es uno de los 'culpables' del éxito de este espacio gastronómico emplazado en un entorno único.



El cocinero Javier Mayor es uno de los 'culpables' del éxito de este espacio gastronómico emplazado en un entorno único.

RESTAURANTE ZIELOU (MADRID)

Productos de primera para recetas sorprendentes

TEXTO PILAR ORTEGA

El restaurante ubicado en los altos de la Estación de Chamartín presenta su nueva carta de temporada, basada en una propuesta gastronómica sorprendente que conserva su característico estilo fusión.



Gazpacho de remolacha y cúrcuma.



Chuletón de vaca Simenthal.



Tarta cremosa de queso y pistacho.

El chef de Zielou, Juan Sánchez, vuelve a sorprender con su cocina transgresora, viajera, castiza y autodidacta, un influjo que se saborea en cada plato y que perdura en la memoria. Y es que, con los nuevos platos que Zielou incorpora a su carta, el comensal se dispone a viajar por todo el mundo, especialmente a través de explosivos sabores del lejano oriente, pero sin faltar los ingredientes más tradicionales de nuestra gastronomía.

Carta variada y sofisticada

En Zielou siempre han tenido claro que una buena carta es el mejor escaparate de presentación de un restaurante. Por eso, cada temporada la miman con mucho cuidado, dedicando tiempo a ofrecer un menú variado y sofisticado, pero siempre presentando productos de máxima calidad.

El restaurante Zielou destaca por ofrecer una cocina de autor con mucha personalidad a través de la fusión de la cocina tradicional con ingredientes de todo el mundo que combinan las tradiciones del pasado, pero con la mirada hacia la innovación. Y consigue un equilibrio perfecto entre los nuevos ingredientes maridados con los sabores auténticos y más atrevidos.

Con una gran carrera profesional y totalmente vocacional, el chef Juan Sánchez decidió cursar sus estudios en una de las escuelas referentes en España, la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Ha trabajado en el Grupo La Misión como segundo jefe de cocina junto a Julián Barros, donde aprendió la exigencia y determinación de la cocina francesa. También formó sus cimientos más castizos en La Posada del León de Oro en la Cava Baja de Madrid. Más tarde, decidió plasmar su propio concepto de cocina transgresora en su restaurante Shalakabula, el cual decidió cerrar para abrir nuevos horizontes en el restaurante Zielou.

Ostras y carnes maduras

¿Cuáles son los nuevos platos que podremos degustar en Zielou? Entre sus novedades, podemos disfrutar de la despensa marina con exquisiteces como las ostras Daniel Sorlut con bloody Mary texturizado y caviar Caspian Pearl, el tartar de gamba blanca sobre obleas de arroz crujiente, la corvina a la brasa con bearnesa de lima y estragón, o el dumpling de bogavante acevichado.

En cuanto a las carnes, podemos encontrar el jarrete de cordero cocinado durante 16 horas a baja temperatura, sobre huancaína de parmesano y trufa, acompañado de pani-puri indio, o el chuletón de vaca simenthal de alta maduración 40 días acompañado de papa canaria, mojo y pimientos con vinagreta de ajo tostado.

Las verduras también son protagonistas de muchos platos desde el principio hasta el final de la nueva carta, en la que destaca el gazpacho de remolacha y cúrcuma con helado de queso de cabra y vinagreta de limones a la brasa o las alcachofas de Tudela y rabo de vaca, guisado con matices de jerez sobre un cremoso de patata violeta.

Entre los postres, un imprescindible es la Cheesetaccio, una cremosa e intensa tarta de queso La Peral y pistacho, acompañada de helado, o el buenísimo cremoso de chocolate blanco con praliné de avellana, barquillo crujiente, algodón de azúcar y peta crispy de oro.

Gastronomía de vanguardia

“La inspiración en las tradiciones y culturas de países vecinos y más lejanos consigue enriquecer nuestra cocina creando recetas sorprendentes y exquisitas. El cliente viene a Zielou buscando la innovación y aquí descubre una gastronomía de vanguardia con un salto diferenciador que enamora”, explica el chef Juan Sánchez.

La innovación y la vanguardia también se imponen en la barra de coctelería donde Johnat&John’s agitan la coctelera para crear tragos increíbles. Estos bartenders conciben la coctelería como un elemento indispensable en la gastronomía y esto los lleva a emplear ingredientes quizás más propios de otras disciplinas culinarias para sus creaciones. ●

www.zielou.com



Caviar Caspian Pearl.



Ostras Daniel Sorlut.



Croquetas caseras.



Jamón ibérico de bellota.



Zamburiñas.

RESTAURANTE FALAFELERÍA (MADRID)

La cocina de Oriente Medio aterriza en Chamberí

TEXTO PILAR ORTEGA

Llegaron hace siete años de Israel para instalarse en distintos barrios de la capital con una cocina basada en la comida rápida de Oriente Medio, con platos simples, pero auténticos: pitas, boles y mezzes. Inauguran nuevos locales en Chamberí y en Argüelles.

Llegaron a España desde Israel en 2015 sin saber ni siquiera el idioma y no pueden estar más orgullosos del resultado de su esfuerzo, pandemia mediante. Shai y Lotem Kirchheimer Gaziel abrieron en Madrid las puertas de la primera Falafelería en febrero de 2018, pero llevan haciendo de portavoces de la cocina de Oriente Medio desde 2015, año en el que abrieron su primer restaurante, La Hummusería. Ahora, acaban de inaugurar una nueva Falafelería en la calle Luchana 37.

El nuevo local de la calle Luchana comparte la misma operativa de los otros dos anteriores, situados en las calles de Santa Bárbara 4 y Santa Isabel 28, pero es el primer local que cuenta con terraza propia: 14 mesas y capacidad para 45 personas en total. La carta es idéntica y afianza su discurso en sus tres secciones: pitas, boles y mezzes. Además, cuenta con un espacio de venta de algunos de los productos más auténticos de la cocina de Oriente Medio. Con esta nueva apertura, el concepto de Falafelería pasa a estar presente en un nuevo barrio en Madrid, el de Chamberí, que se suma a los de Malasaña y Lavapiés.



La carta de Falafelería se basa en la cocina rápida de Oriente Medio.



Pitas, boles, mezzes...

Sin embargo, Shai y Lotem Kirchheimer Gaziel siguen apostando por extender su propuesta y acaban de abrir un nuevo local en la calle Rodríguez San Pedro 25. Se trata de un establecimiento pensado y adaptado para los dos segmentos de población más numerosos que viven en esta zona del distrito: estudiantes y jóvenes familias.

En estos nuevos restaurantes se podrá respirar el mismo ambiente y sabor a Oriente Medio que en las "falafelerías" de Malasaña y Lavapiés, pero con una identidad y vida propias, "adaptándose al barrio y la gente", señalan Shai y Lotem.

Un trocito de Jerusalén

La carta tiene una estructura simple: pitas, boles y mezzes y, dentro de los dos primeros, tres opciones en cuanto a contenido e ingredientes: Falafel, Sabij o Shawarma. Los mezzes son las "tapas" orientales que ellos tratan como acompañamiento a los platos principales: una pita o un bol. Dentro de este apartado, se pueden encontrar opciones como hummus, magadara o patatas fritas.

Respecto a la decoración de los nuevos locales, hay referencias a la cultura gastronómica y a sus antepasados. Como ellos dicen, "nuestras familias son claves en la historia de Falafelería, son antepasados muy viajados, de diferentes partes del mundo, y la vida les ha llevado a Israel. Es eso lo que nos ha hecho crecer con una cultura gastronómica muy rica y nos hacen ser conscientes de dónde venimos y hacia dónde vamos. Falafelería ha nacido de la necesidad de traer a Madrid un trocito de Jerusalén gastronómicamente hablando".

Además, los guiños a Tel-Aviv a través de la imagen son claves en los espacios y no están por casualidad. "Esta ciudad para nuestro país es como mirar al futuro en cuanto a gastronomía, es como el caldero en el que todo se cocina, se mezcla y evoluciona. Es el corazón del *streetfood*. No es vivir la ciudad, es comérsela, y por eso ha de estar presente en Falafelería", indica Lotem. ●

www.falafeleria.es



Shai y Lotem, propietarios de Falafelería.



Limonada, té helado y colas figuran en la carta de bebidas, con la cerveza como única alcohólica.



Shawarma de setas, berenjenas... los falafel básicos.

RESTAURANTE MEDIA RACIÓN (MADRID)

La castiza 'brasserie' de Las Salesas

TEXTO PILAR ORTEGA

El chef Antonio del Álamo posiciona esta casa de comidas como un referente de la cocina tradicional madrileña concebida para disfrutar y compartir.

La cocina de Media Ración se basa en sabores clásicos y en platos concebidos para compartir a través de elaboraciones que evocan la memoria. Desde su privilegiada ubicación en pleno barrio de Las Salesas, la propuesta cuenta con dos espacios independientes: la sala del restaurante y la zona de barra y mesas altas, más informal y desenfadada.

Es todo un homenaje a la cocina tradicional española y madrileña, elaborada con el mejor producto en su mejor momento. Este es el sello de identidad de esta *brasserie* castiza dispuesta a conquistar con sus elaboraciones en la versión más contemporánea.

La carta del restaurante se divide en diferentes secciones, caracterizadas por los platos más representativos que ya son icónicos y que se combinan con otras elaboraciones de temporada y de mercado, incluyendo pescados y verduras. En los entrantes destacan la menestra de verduras con jamón ibérico, las verduras braseadas con cogollos y endivias con salsa romesco o los emblemáticos callos Cuenllas.

De las verdinas a la torrija

El repertorio de principales incluye las verdinas con bogavante y rape, pescado de lonja del día al horno trinchado en sala, el tuétano asado con crema de maíz y ensalada de berros, el rabo de vaca estofado con vino tinto, cebollitas y setas salteadas o el bacalao dorado, interpretación del popular *bacalhau á Brás* portugués. El

momento dulce de la degustación llega con postres caseros como el milhojas de crema y nata o la torrija de brioche tibia.

En la barra

La carta de la barra ofrece una experiencia diferente, más distendida, aunque permite disfrutar de los platos del restaurante incluye aperitivos y picoteo, acompañados de los mejores vinos y copas de champán. Una colección de recetas donde conviven materias primas, identidad mesetaria y guiños mestizos: las navajas de buceo, las ostras frescas, el salpicón de Antonio del Álamo, los mejillones en escabeche Ramón Franco, el caviar con blinis caseros y nata agria, las anchoas Don Bocarte, la ensaladilla rusa Cuenllas, el bocata de calamares de potera con mahonesa de jala-peños o el tiradito de atún y pez espada con salsa nikkei.

Al frente de los fogones de Media Ración se encuentra Antonio del Álamo, uno de los cocineros más acreditados de la historia culinaria madrileña que es, como él mismo se describe, un chef clásico con un profundo respeto por el producto y el sentido del mercado y de la temporada. "Cuidamos los productos y cambiamos la oferta en función de la estacionalidad. Nuestra cocina reinterpreta recetas de toda la vida utilizando los mejores productos", afirma Del Álamo.

Otra seña de identidad de Media Ración es la selección de vinos, con más de 650 referencias, etiquetas de culto, añadas maduras y joyas inencontrables, seleccionadas bajo el criterio de Fernando Cuenllas, tercera generación del negocio familiar. Entre ellas, se encuentran botellas internacionales, una gran variedad de espumosos y una oferta de vinos por copas que va cambiando según las novedades.

Es en esta parte donde también entran en juego Alex Escáriz, jefe de sala del restaurante, y la sumiller Iamina Hamed, que aporta su toque personal con el objetivo de ofrecer una experiencia vitivinícola original y diferente. ●

www.mediaracion.es



Bacalao dorado o bacalhau á Brás.



Bocata de calamares de potera.



Ensaladilla rusa Cuenllas.



Interior del Media Ración.



El chef Antonio del Álamo.



Callos Cuenllas.



Menestra de setas con huevo frito.



Merluza de pincho.



Milhojas de crema y nata.

THE MINT ROOF, programa actividades de altura

La temporada oficial de terraceo ya está aquí y The Mint Roof tiene los mejores planes para disfrutar al máximo de este verano sin salir de Madrid viviendo el vibrante ritmo de la capital. #Aquisíhayplaya en la terraza de Vincci The Mint 4* que trae durante los próximos meses más que apetecibles actividades para vivir en su inmensidad el cielo madrileño. En junio acogerá divertidos eventos de altura con las mejores vistas cada sábado y una sesión de street music, además de su propuesta habitual. Todo ello con su divertido foodtruck como telón de fondo y toda la frescura de la menta que le caracteriza.

Durante el mes de junio, se desarrollarán diferentes eventos de altura cada sábado, con talleres para todos los gustos y el mejor ambiente:

- 4 JUNIO | 11:30h - 13.00h. Taller de Cerámica en frío
- 11 JUNIO | 11:30h - 13.00h. Taller de Fotografía de altura
- 18 JUNIO | 11:30h - 13.00h. Taller de Estilismo de colores
- 25 JUNIO | 11:30h - 13.00h. Taller de Magia

El precio de cada taller es 35 euros por persona e incluye picoteo y bebida. Para más información y reservas: themint@vinccihoteles.com

www.vinccihoteles.com



CRUZ BLANCA VALLECAS Antonio Cosmen sirve en su terraza de verano el mejor conejo al ajillo de la capital



Cruz Blanca Vallecas inaugura su terraza de verano. Un espacio muy agradable remodelado recientemente. Ubicada en el Parque Amós Acero, acristalada para los días más frescos.

El interior del restaurante, por supuesto, sigue abierto para poder disfrutar de sus icónicos platos.

El conejo al ajillo es otro de sus grandes manjares, reconocido con el Primer Premio al Mejor Conejo al Ajillo de la Capital, galardón otorgado por la Academia de las Artes Culinarias de Madrid (AACM).

Antonio Cosmen, chef y propietario del restaurante, escoge personalmente las piezas, cuyo peso ideal es de aproximadamente un kilo. "Cariño, tradición, esmero y la mejor materia prima: clave de nuestro éxito"

<http://cruzblancavallecas.com/>



El conejo al ajillo que prepara Antonio Cosmen, también tiene premio.

TERRACOTTA, sangrías de autor y artesanía gastronómica al aire libre



www.terraccottamadrid.es

El número 80 de la calle Velázquez estrena terraza a pie de calle con la misma filosofía de artesanía gastronómica que Terracotta ha defendido desde su apertura, con nuevos platos de temporada y con una selección de sangrías de autor.

En coctelería, toman protagonismo sus sangrías de autor, o Sangaree's que es el nombre que se utilizaba en la antigüedad para esta bebida, algo más versátil entonces que la sangría que se conoce actualmente y que con el paso de los años y las diferentes influencias evolucionó y se tradujo como "sangría", sobre todo aquí en España. Las de Terracotta aportan un nuevo punto de vista sobre la bebida veraniega por excelencia en nuestro país y ofrecen la sangría cítrica y floral y la afrutada y especiada, dos tragos perfectos para refrescarse cuando el calor aprieta en Madrid.

En cocina se estrenan platos como el cruasán de carrillera y en el apartado dulce el que han bautizado como leche, cacao, avellana y azúcar.

BENARES, el restaurante indio más genuino de Madrid

Benares, sin duda es un lugar ideal para sorprender en todas las citas con su acogedora terraza a pie de calle

En su interior, Benares cuenta también con una terraza con estante perfecta para el intimismo, que se presenta como un oasis de tranquilidad y disfrute para los cinco sentidos en pleno corazón de la capital en el que degustar tanto la propuesta gastronómica como su nueva carta de cócteles inspirada en la medicina tradicional india.



www.benaresmadrid.com

Terrazas para comer a bocados Madrid
distintas opciones para disfrutar de la gastronomía esta primavera-verano.

Con la llegada del calor, las terrazas inundan Madrid y apetece saborear nuestros platos preferidos al aire libre y, si es posible, rodeado de plantas y naturaleza.

La Casa de Cristal, un coqueto oasis urbano en el corazón del madrileño barrio de Chamartín, es una terraza llena de luz y color que se convierte en el escenario perfecto para degustar el mejor producto con recetas actualizadas de la cocina española.
www.restaurantelacasadecristal.com



La Cañada. La terraza para comer a bocados un atardecer de ensueño está ubicada en el municipio de Boadilla del Monte. La Cañada reabre su espectacular terraza rodeada de naturaleza donde se podrán degustar carnes, verduras y pescados a la brasa. Sus características vistas a la Sierra de Madrid harán que el comensal vea uno de los atardeceres de verano más idílicos de la capital.
www.restaurantelacanada.com



El Bund. Uno de los restaurantes pioneros de la gastronomía china en Madrid, con una cocina basada en las especialidades culinarias tradicionales de las principales regiones del gigante asiático, añade a esos encantos la magia de un jardín de Suzhou. Su estilo decorativo recrea el ambiente de las antiguas casas coloniales del barrio El Bund en Shanghai.
www.elbund.com



Kököchin es un espacio para disfrutar de la alta gastronomía china lleno de rincones asombrosos que harán que el comensal se transporte al Lejano Oriente. El restaurante describe el alma viajera de la princesa de Mongolia y Marco Polo por la Ruta de la Seda, ocho siglos atrás. Un apasionante viaje por exóticos lugares y nuevos y recuperados sabores.
<https://www.kokochin.es/>



Todos los jueves de 18:00 a 00:00 la azotea del hotel Pestana CR7 Gran Vía acogerá gastronomía, música y vistas 360° desde el cielo de Madrid. Con una entrada de 15€ más consumición podrás bailar cada jueves hasta la media noche los clásicos de cada década musical.

Una buena oportunidad para conocer la oferta gastronómica del hotel en formato picoteo y sus pizzas napolitanas creaciones del chef Borja

Veguillas. Todo ello, junto a la nueva carta de cócteles pensada ex profeso para combatir el calor de la temporada de verano.

Todos los jueves... Los #TBTPestanaCR7

Cada jueves, de 18:00 a 00:00 un DJ profesional inundará la terraza de música por décadas como las de los 70, 80, 90 o 00. El personal del hotel irá completamente ataviado para la ocasión pero para el público no es obligatorio.

Todos los sábados...

Agenda programada con acciones especiales, disponibles en las rrs de @pestanacr7granvia

www.pestanacr7.com

EL JARDÍN DE ALMA
se llena de recetas y cócteles nuevos y de... música

Suben las temperaturas y involucramos al jardín... de El Jardín de Alma!, porque este vergel de Arturo Soria apetece todo el año, pero ahora disfrutamos al 100% de sus distintas zonas y de sus nuevas propuestas al aire libre, pero con buenas sombras.

Vuelve la preciosa y amplísima terraza trasera que llama a la calma y a saborear su oferta más gastronómica a la que también llegan recetas 'verdes' y opciones más ligeras, de esas que ayudan a sobrellevar el calor, como la parrillada de verduras con romesco, el canelón de calabacín relleno de boloñesa vegana o una hamburguesa vegana. Por supuesto, hay que dejar sitio para el postre... Y atención porque los viernes las sobremesas se alargan a ritmo de DJ y cócteles recién estrenados en su chill out.



www.eljardindealma.com

LA COCINA DE MARÍA LUISA platos con sabor a infancia a pie de calle



Es el reino de las setas y los sabores de siempre, y atención porque de las primeras empiezan a llegar las de primavera: colmenillas, boletus pinícola, perretxicos... En pleno barrio de moda para ver y ser visto, hay un lugar para ir a comer más que a ver; aquí hay cocina de verdad, la que transporta a la infancia y despierta los recuerdos, que también se puede disfrutar en las cinco mesitas que tienen a la puerta del restaurante para quienes prefieran quedarse al aire libre. Ahora apetecen opciones

más frescas y ligeras como el carpaccio de boletus, los caracoles en salsa, los espárragos blancos con su vinagreta, las chuletillas de cordero con patatas fritas, la trucha de la Fuentona escabechada, la perdiz en salsa o en escabeche o el queso fresco con nueces y miel de encina.

www.lacocinademarialuisa.es

OZIO GASTRONÓMICO la brisa de Sicilia sobre la mesa

Palermo se disfruta a lo grande en Madrid desde hace escasos meses gracias a este restaurante dirigido por Dario Genova como chef ejecutivo y el empresario Alberto Andolina. Se trata de un concepto basado en la gastronomía autóctona de la isla y del sur de Italia donde ya existe la casa madre desde hace seis años, y cuyo fin es difundir su cultura y sus sabores mientras se disfruta del auténtico 'Ozio'. Aunque nadie duda que el local, obra de Cousi, es precioso, sin duda alguna ahora apetece sentarse en alguna de las mesas de su terraza, con capacidad para 12 personas, para sentir que estamos viajando a Sicilia aunque solo sea con el paladar.



www.ozioastronomico.es

LA TERRAZA DEL SANTO MAURO: el nuevo 'place to be' de Madrid



Después de muchos meses de frío, lluvia y cielos grises, ha llegado el momento de disfrutar de las terrazas, uno de los "deportes" nacionales más practicados durante la primavera. Olvídate del estrés y las preocupaciones y termina un día de trabajo brindando con un cóctel en el jardín de un palacio del s.XIX. Apetecible, ¿verdad? Pues también es posible gracias a la terraza del hotel Santo Mauro de Madrid que, abrió sus puertas el 29 de abril y ha estrenado nuevo acceso desde la calle Almagro.

Pero esta no es la única novedad, además de la original carta del restaurante del hotel, La Biblioteca Gresca, el jardín también cuenta con un nuevo kiosco en el que no faltarán los cócteles —clásicos y de autor— para pasar un rato agradable y en la mejor compañía. Degusta unas ostras al natural o a la brasa; gildas de bacalao; o los famosos bikinis de lomo ibérico y queso Comté y los brioches de setas, o el Comté con yema de huevo, imprescindibles para los foodies que visitan el Santo Mauro.

www.hotelsantomauro.com

DANI alta gastronomía al aire libre

Gracias a su ubicación privilegiada desde la séptima planta de Four Seasons Hotel Madrid, en pleno centro neurálgico del lujo y la gastronomía, la terraza de Dani Brasserie se posiciona por segundo año consecutivo como una de las azoteas más codiciadas de la capital. Dani García conquista el cielo de Madrid con recetas que han marcado su trayectoria profesional, como el Tomate Nitro o la hamburguesa Rossini, que se suman a nuevas recetas neoclásicas, entre las que destacan la sopa de cebolla hojaldrada y el lenguado Wellington, además de elaboraciones preparadas en mesa como la ensalada César o el steak tartar. La propuesta gastronómica se complementa con los exóticos cócteles diseñados por el Head Bartender Raúl Navarro, que rinden homenaje a grandes artistas que han marcado la historia de nuestro país, como Sorolla, Dalí, Velázquez, Almodóvar, Sara Montiel o Gloria Fuertes.



www.danibrasserie.com

LA SONRISA DE TARES 2021, la fresca y elegancia del Godello



La bodega Dominio de Tares presenta La Sonrisa de Tares 2021, una nueva añada de este godello que muestra la frescura y elegancia que consigue alcanzar esta variedad en El Bierzo Alto. Su nombre y su imagen desenfadada transmiten juventud, atrevimiento y ganas de disfrutar la vida con una sonrisa.

La Sonrisa de Tares 2021 llega al mercado en estas fechas para celebrar los días largos de primavera y disfrutar las cálidas noches de verano; para saborear acompañado de aperitivos, ensaladas y mariscos, y como es un vino con cuerpo y estructura, resulta idóneo para disfrutar en cualquier época del año.

La Sonrisa es el godello de barra, pero también de platos frescos, pescados y pastas que maridan perfectamente con su aroma floral, cítrico y mineral, y al que su trabajo sobre lías en bodega, le confiere gran estructura a la par que un refrescante paladar. La Sonrisa de Tares es para el consumidor que busca un vino alegre y actual. Se recomienda disfrutarlo entre 10 y 11º, nunca excesivamente frío.

PVP: 9,50 euros

Bodega Dominio de Tares

www.dominiodetares.com/portfolio/la-sonrisa-de-tares/

ABADÍA RETUERTA LEDOMAINE celebra su décimo aniversario

La bodega Abadía Retuerta ha anunciado la celebración de su décimo aniversario con un encuentro al que han sido invitados reconocidos chefs Estrella Michelin, como Jesús Sánchez, Mario Sandoval, Ramón Freixa o Iván Cerdeño, así como diferentes personalidades del sector gastronómico y turístico nacional.

Con esta cita, Abadía Retuerta Ledomaine hace repaso de sus diez años de trabajo, dedicación y compromiso con el entorno y la búsqueda de la excelencia. Fue en 1996, de la mano de Pascal Delbeck, prestigioso vigneron, cuando se creó la bodega de Abadía Retuerta. Ahora su actual enólogo y director de bodega y viñedo, Ángel Anocibar, es quien guía a unas manos expertas para crear uno de los vinos más únicos y que cuentan con numerosos reconocimientos.



Abadía Retuerta

www.abadia-retuerta.com

FERRATUS AØ 2019

El último gran éxito de la colaboración entre Emmanuel Ivars y María Luisa Cuevas

La auténtica compenetración entre el enólogo francés Emmanuel Ivars y la bodeguera ribereña María Luisa Cuevas en la elaboración de los vinos Ferratus está dando como resultado la salida al mercado de vinos modernos, del gusto del consumidor actual. El último éxito de esta unión es Ferratus AØ (se lee A-cero) 2019, un Tempranillo 100%, fruto de una cosecha calificada como excelente. Los 12 meses de crianza en barrica de roble han logrado combinar perfectamente las sensaciones frescas de fruta con la madera.

Rico de color, franco, atrayente, con gran componente frutal, Ferratus AØ 2019 agrada tanto a los amantes de vinos jóvenes y frescos, más ligeros, como a los que gustan de cosechas de larga guarda.

Notas de cata

- Rojo picota intenso con ribetes violáceos, capa media - alta, limpio y muy brillante.
- Nariz armónica y redonda, muy bien integrada. Aromas a guindas, arándanos, pimienta rosa, cedro, tabaco y chocolate.
- En boca su tanino es suave, aterciopelado, elegante, muy ágil y fácil de beber. Acidez totalmente equilibrada. Perfecta Integración de la madera con sensación frutada de fondo. Postgusto medio-alto.

Maridajes

- Armónico y de tanino aterciopelado resulta perfecto, tanto solo como para comer
- Ideal con verduras: menestra, alcachofas fritas o confitadas, cebollas, calçots con salsa romescu, sopas o cremas.
- Sopas sabrosas y legumbres, como el cocido madrileño, lentejas estofadas, guisantes con jamón, Pasta, arroces con verduras. Patatas asadas, boniato ... tortilla de patata o el rösti suizo
- Animales jóvenes: lechazo, cabrito, cochinillo, ternasco o ternera tanto asados como guisados. Callos, costillas a la barbacoa, tacos al pastor, cochinita pibil, hamburguesas, (salsas picantes o de barbacoa). Hojaldres rellenos como el Solomillo Wellintong y salsas de frutos rojos.
- Pescados rosados y/o asalmonados grasos o rocosos, chipotle, hongos y setas, patés o pudines.
- Chocolates al 50% y salsas que lleven chocolate o cacao como el mole poblano.
- Quesos de oveja, cabra o vaca y ahumados. Raclettes, fondues, malakoff (buñuelos de queso fritos).

PVP: 10 €

Bodegas Cuevas Jiménez

www.ferratus.com



DOBLE APUESTA DE BODEGAS LOSADA, Godello de día, Mencía de noche

Las bercianas Bodegas Losada hace una propuesta doble para los días de calor y las noches templadas del verano. Primero, el Losada Godello 2021, un vino fresco, ideal para estos días de agradables temperaturas, netamente gastronómico y listo para disfrutar de él. Intenso y elegante, con gratos aromas de ciruela verde, níspero, flores blancas, hierbabuena y té verde.

En boca es voluminoso y delicado, con una acidez cítrica que le aporta frescor e invita a beber. Notas de fruta blanca que anteriormente se aprecian en nariz y un final goloso con toques minerales característicos de la parcela en la que nace, de suelos de pizarra en San Lorenzo y San Esteban de Valdueza, a más de 600 metros de altitud. Es un vino sin prensar con crianza de seis meses sobre lías finas, 75% en acero inoxidable y 25% en barrica de roble francés de 500 litros usada, del que se han producido 25.000 botellas de 75 cl y 1.000 mágnam (1,5 l).

Encaja a la perfección con platos frescos como las ensaladas de pepino, aguacate y remolacha, el gazpacho de manzana, la ensalada marinera de arroz o unas patatas con bacalao y langostinos. En general, casa de maravilla con pescados al horno o a la parrilla y carnes blancas.

P.V.P: 15,10 euros.



De noche, la elegancia de El Cepón

Para encumbrar la cena, la bodega berciana propone Altos de Losada El Cepón, un Vino de Paraje de una única parcela de viñedo viejo de Mencía, situada en el municipio de Villadecanes, cerca de la bodega. Con una crianza de 13 meses en foudre de roble francés, es un vino de color rojo oscuro, brillante y profundo. Con una impresionante expresión frutal, junto con unos taninos perfectamente maduros, conforman una untuosa sensación en boca. El final es muy largo y elegante, con sensaciones muy terrosas.

Un Mencía aterciopelado, del que se han producido 2.600 botellas de 75cl, cuya riqueza de matices lo convierten en compañero de sabores delicados como algunas carnes blancas, pescados grasos, hongos y setas o quesos suaves. También es apropiado para acompañar platos más osados y exóticos, como una ensalada de pato al estilo japonés, una ensalada tailandesa de ternera o unas brochetas de pollo con salsa satay. La versatilidad de El Cepón es una de sus cualidades y motivo de 'enganche' para los degustadores de vinos con personalidad.

PVP: 39 euros.

Bodegas Losada
www.losadavinosdefinca.com



IZADI SELECCIÓN BLANCO 2021

ensamblaje de seis uvas autóctonas para reivindicar el vino blanco riojano

Tras más de 30 años elaborando blancos en La Rioja (la primera añada data de 1990), Bodegas Izadi ha reinterpretado las variedades tradicionales para reivindicar la importancia de los blancos dentro de esta denominación de origen. Ese empeño ha dado como resultado Izadi Selección Blanco 2021, el único vino blanco riojano que incluye las seis variedades autóctonas, alguna de ellas de escasa producción como la Turruntés. Este ensamblaje de diferentes tipos de uva culmina en un blanco complejo, untuoso y con frescura. De hecho, para este Izadi Selección Blanco 2021 se han seleccionado también diferentes métodos de elaboración y de envejecimiento hasta dar con un concepto multivarietal, sólido y que revive el concepto de grandes blancos riojanos.



Toda la uva se ha vendimiado a mano y se ha elaborado en la zona específica de la bodega que Izadi construyó exclusivamente para sus vinos blancos. En esta área dispone de pequeños depósitos de fermentación así como de otros continentes más versátiles (fudres, huevos de hormigón...) que es donde este blanco completó una maduración de seis meses en barrica.

específica de la bodega que Izadi construyó exclusivamente para sus vinos blancos. En esta área dispone de pequeños depósitos de fermentación así como de otros continentes más versátiles (fudres, huevos de hormigón...) que es donde este blanco completó una maduración de seis meses en barrica.

Bodegas Izadi
www.izadi.com

Reserva Brut Nature 2015 de ROBERT J. MUR *la filosofía de la marca embotellada en un millesimé*

Elaborado con el método tradicional Champenoise, este reserva Brut Nature de la añada 2015 es el resultado de una cuidada selección de las mejores uvas Macabeo, Xarel.lo y Chardonnay procedentes de viñas viejas.

Su bouquet es armonía, consecuencia de una maduración reductiva de más de 50 meses en botella sobre lías, con degüelle bajo pedido. Por eso su burbuja, su boca y acidez resultan tan agradables y placenteras y se degusta con la misma tranquilidad que le ha dado el tiempo en rima.

Este excepcional cava millesimé marida prácticamente con todo, pero como buen brut nature mediterráneo le gusta el mar y lo que este nos da. Mariscos y pescados blancos y azules tanto al horno, a la parrilla o con salsa.

Un cava tan selecto y único de añada se merece la mejor imagen, una botella de línea elegantísima, delicada y original. PVP: 18 euros

Bodega Robert J. Mur
www.robertjmur.com



GARNOCHE

La gran noche de la garnacha navarra



El Consejo Regulador de la D.O. Navarra ha estrenado en Madrid *Garnoche*, la Gran Noche de la Garnacha Navarra. Es la primera edición de este evento fuera de sus fronteras que nace para presentar sus vinos blancos, rosados y tintos elaborados con garnacha con motivo de la celebración de la feria nacional del vino Fenavin en Ciudad Real. El Consejo Regulador participaba en ella con un stand institucional que agrupaba a las siguientes bodegas: Viña Zorzal Wines, Bodega Inurrieta, Viña Aliaga, Bodegas Nekeas, Bodegas Príncipe de Viana, Bodegas Malón de Echaide y Bodegas Quaderna Vía.

Además, en la feria, este stand acogía la barra de vinos Garnacha Navarra donde se pudo degustar una selección de vinos elaborados con esta variedad de uva. Y es que la Denominación de Origen atesora un valioso patrimonio vitivinícola en torno a la garnacha. Las cinco zonas que dividen el viñedo de la D.O. Navarra moldean el carácter de la garnacha expresándose de distinta manera según las condiciones climáticas y geográficas que imperan en cada una de ellas. Así, la Denominación de Origen acoge desde las garnachas más atlánticas de algunos de los viñedos más septentrionales de la Península Ibérica y de montaña como las más mediterráneas continentales del valle del Ebro. Todas ellas, garnachas que ofrecen la frescura del norte y aportan una vibrante riqueza histórica a la región.

“Conscientes de que contamos con algunas de las mejores garnachas de nuestro país, como lo demuestran los recientes reconocimientos obtenidos en el Concurso Garnachas del Mundo celebrado en Navarra, queremos dar a conocer este gran tesoro y valor con el que contamos”, explica el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, David Palacios.

La presentación de *Garnoche* en Madrid tuvo lugar en una de las azoteas más solicitadas de Madrid. Es la del establecimiento Picalagartos ubicado en la Gran Vía. Los asistentes degustaron los vinos producidos con garnacha en la Denominación de Origen Navarra de las bodegas participantes en la Feria Nacional del Vino. Estos vinos fueron catados junto con pinchos elaborados con productos Reyno Gourmet orquestados en la cocina del chef Manuel Berganza.



FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA estrena logo corporativo en Bodegas Portia

Bodegas Portia, la bodega de Norman Foster, acogió la presentación del logotipo del primer grupo exportador de vino gran reserva de Rioja

En su afán por seguir creciendo y evolucionando, el grupo Familia Martínez Zabala estrena una nueva marca corporativa que continúa siendo fiel a sus orígenes con el viñedo y la tierra, con un equilibrio entre lo tradicional y lo dinámico, que es el reflejo de sus valores: familia, viñedos, sostenibilidad e innovación.

Con más de 160 años de historia, el grupo bodeguero que actualmente dirige la cuarta generación, Carmen y Lourdes Martínez Zabala, trabaja por mantener este legado con visión de futuro, apostando siempre por la excelencia y el respeto a la tierra y el medio ambiente.

Familia Martínez Zabala Inspired by Vineyards pretende potenciar todas las marcas de su cartera: Bodegas Faustino, Bodegas Portia, Bodegas Campillo, Bodegas Marqués de Victoria, Bodegas Valcarlos y Bodegas Leganza con una nueva marca que pretende transmitir su carácter global e internacional.

El enoturismo forma parte del día a día de Familia Martínez Zabala Inspired by Vineyards. Así, por ejemplo, atravesar las puertas de Bodegas Faustino es vivir una experiencia en una de las bodegas de mayor prestigio a nivel mundial. Hacerlo en Bodegas Portia es dejarse embaucar por un proyecto arquitectónico espectacular, un símbolo de vanguardia y futuro diseñado por Norman Foster. Bodegas Campillo significa trasladarse a un *château* bordelés en La Rioja donde vino y arquitectura encuentran su equilibrio. Un lugar para soñar, para compartir, para saborear, y para sentir.

Familia Martínez Zabala
www.familiamartinezzabala.com



Vista aérea de Bodegas Portia, diseñadas por Norman Foster.



El nuevo logo, en chocolate.



El enólogo de Bodegas Portia.



Las hermanas Carmen y Lourdes Martínez-Zabala.



Big red smile (1993).

Alex Katz
RETRATOS A GRAN ESCALA... YMÁS

Del 11 de junio al 11 de septiembre, el Museo Thyssen muestra la obra de uno de los artistas más despreciados en su día por la crítica y hoy considerado uno de los más emblemáticos del arte americano del siglo XX.

TEXTO PILAR ORTEGA



Blue umbrella #2 (1972).

Fue despreciado en su día por el canon de la crítica, pero hoy los grandes museos se rinden a sus pies. Tachado de artista superficial y frívolo, Alex Katz ha conseguido por fin el reconocimiento a un estilo muy personal que ya ha sentado sus reales en la Tate Modern de Londres o en el Albertina de Viena. Ahora el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta por primera vez en España una retrospectiva del pintor norteamericano, una de las principales figuras de la historia del arte americano del siglo XX que, a sus 94 años, todavía sigue en activo.

La exposición está comisariada por Guillermo Solana, director artístico del museo, y cuenta con el apoyo del propio artista, que ha seguido al detalle el desarrollo del proyecto. Se ha logrado reunir 35 óleos de gran formato, acompañados de algunos estudios, que permiten realizar un completo recorrido por los temas habituales de Katz: sus retratos individuales, múltiples y de grupo, alternados con sus reconocibles flores y envolventes paisajes de vivos colores y fondos planos.

Sesenta años de trabajo

La muestra presenta las obras cronológicamente y cubre casi seis décadas de su trabajo, desde 1959

hasta 2018, revelando la renovación constante a la que el artista se ha sometido a lo largo de su carrera, en la que ha recurrido siempre a los mismos temas, pero sin dejar de introducir nuevas perspectivas.

No es fácil sintetizar en menos de 40 obras una carrera tan larga y fecunda como la de Katz. Sin embargo, esta exposición incluye piezas fundamentales de varias décadas, como *The Red Smile* (1963), *Round Hill* (1977), *Red Coat* (1982), *Black Hat #2* (2010), así como *The Cocktail Party* (1965), *Ted Berrigan* (1967) *Blue Umbrella #2* (1972) y *Green Table* (1996). Entre los prestadores figuran, además, otros museos como el MoMA de Nueva York y el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, de Madrid.

Alex Katz nació en Brooklyn y creció en Queens. Hijo de inmigrantes rusos, interesados por el arte y la poesía, comenzó sus estudios en el instituto Woodrow Wilson y en 1946 ingresó en la escuela de arte Cooper Union, de Manhattan, donde se inició en las teorías y técnicas del arte moderno. En 1950, Katz se instaló por primera vez en Manhattan y vivió en *lofts* económicos de la parte baja de la ciudad. Se ganaba la vida trabajando en una empresa de enmarcados y realizando pinturas mu-



rales. En 1951 inauguró una primera exposición junto a su mujer, Jean Cohen, y en 1954 expuso en solitario en Nueva York.

La musa-esposa

A finales de la década de 1950, y tras un periodo de dudas creativas, Katz comenzó a interesarse cada vez más por el retrato. Pintaba a su círculo de amigos y, sobre todo, a su segunda esposa y musa, Ada del Moro, a la que conoció en 1958. Se convirtió en su modelo más frecuente, siendo la protagonista de más de 1.000 obras. Katz explica que sólo quería plasmar el aspecto del retratado, su superficie, sin implicarse emocionalmente. Fue entonces cuando se inició en los fondos planos, monocromáticos, que se convertirían en una de las características de su estilo.

Poco después, influenciado por la pantalla de cine y las vallas publicitarias, Katz optó por las pinturas a gran escala, lo que supuso un punto de inflexión en su carrera. Quería llevar la pintura figurativa al lienzo grande, característico de los expresionistas abstractos, algo que nadie había hecho antes.

Sin embargo, al tiempo que aumentaba el tamaño del soporte, debía crecer también el rostro del retratado, por lo que comenzó a pintar retratos de gran formato en primer plano sobre fondos de color uniforme, con rasgos fragmentados y encuadres a menudo muy ajustados, e incluso recortando drásticamente el rostro, como puede verse en *The Red Smile* (1963) y *Red Coat* (1982), donde prevalece el rojo por encima de todo.

De arriba abajo: *Gold and Black II* (1993); *Apple Blossoms* (1994); *Woods* (1991), y *Sunset #6* (2008).

Un mural para Times Square

En 1977, le encargaron un gran mural en Times Square, donde podría competir directamente con las vallas publicitarias. Titulado *Nine Women*, estaba compuesto por 23 primeros planos de mujeres, de seis metros de altura, dispuestos en un panel de 75 metros de largo y coronado por una torre de 18 metros de alto en la intersección de Times Square con la calle 42 y la Séptima Avenida. "Descubrí que mi pintura era más potente que cualquiera de las vallas publicitarias que la rodeaban", afirma Katz, "fue una de las grandes experiencias de mi vida".

Desde mediados de la década de 1960 y durante los años siguientes, Katz retrató grupos de figuras, reflejando el mundo social de pintores, poetas, críticos y fotógrafos de su entorno. Sin embargo, ya no presenta las figuras sobre fondos planos, sino en entornos realistas. En *The Cocktail Party* (1965) aparecen 11 amigos del artista, perfectamente reconocibles, compartiendo una velada en su *loft*.

Aunque le interesó en sus inicios, el paisaje perdió prioridad en la obra de Katz en favor de la figura humana y el retrato. Habría que esperar 30 años para que volviera a dar el segundo giro a su carrera con la pintura de paisaje de gran formato. Desde finales de la década de 1980 y durante la de 1990, Katz dedicó buena parte de su trabajo a estos grandes paisajes en los que el espectador pudiera verse envuelto por la pintura. ●

www.museothyssen.org



De arriba abajo: *Summer tale* (2006); *The black jacket* (1972); *The Cocktail Party* (1965), y *The Red Smile* (1963).
Abajo: *Vivien* (2016).

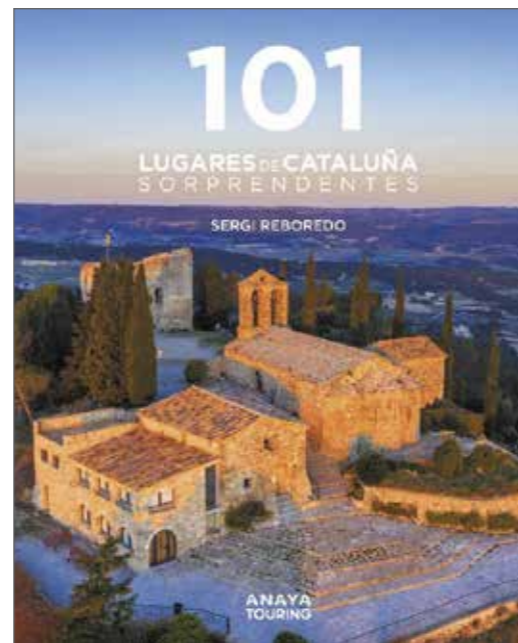




TURISMO SUBTERRÁNEO
Rutas bajo tierra

El mundo subterráneo esconde maravillosos paisajes de ensueño que merecen la pena visitar y conocer. España es un auténtico paraíso de cuevas y minas insólitas y maravillosas. Tubos de lava volcánicos en Canarias; cuevas y minas de sal en el Mediterráneo; el arte parietal de la zona cantábrica o mediterránea y sus grabados, dibujos y pinturas; nadar o navegar por misteriosos ríos subterráneos; disfrutar de la contemplación de grandes salones con estalactitas, excéntricas, columnas y todo un variado mundo mineral, o conocer las minas que fueron fuente de riqueza y que se han reconvertido en museos. La mayor parte de las cavernas o minas están habilitadas al turismo; pero, los más atrevidos, podrán sentir la emoción de explorar las cuevas menos conocidas acompañados de empresas de aventura. Este libro nos invita a un viaje subterráneo por cuevas turísticas, grutas arqueológicas y minas sorprendentes. Ilustrado con espectaculares fotografías y textos sugerentes, contiene también información práctica para que puedas ir conociendo ese fascinante mundo.

Autor: Víctor Ferrer y Espeleofoto (asociación)
Título: 101 Cuevas y minas de España sorprendentes
Páginas: 248
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



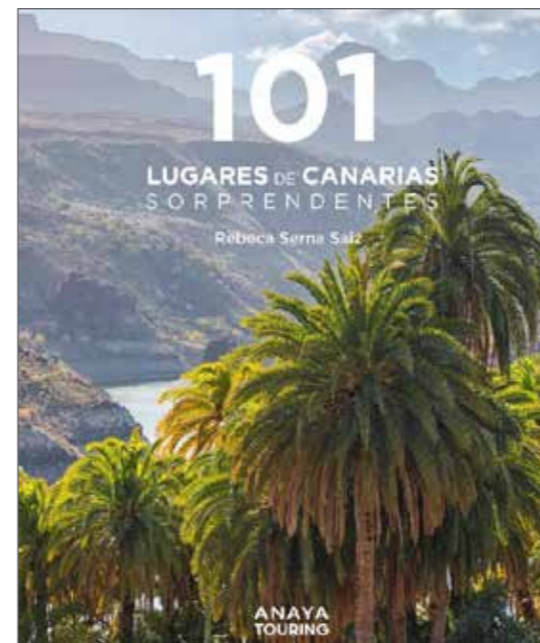
SORPRESAS CATALANAS
Destinos poco conocidos

La guía *101 lugares de Cataluña sorprendentes* recoge una selección de destinos que, como se indica en el título, sorprenderán al lector.

La intención no ha sido un catálogo de los lugares más famosos, sino intentar ir contra lo más obvio y dar a conocer algunos enclaves realmente singulares y no tan conocidos. El propósito es que quien abra el libro, sea conocedor o no de Cataluña, esboce un gesto de sorpresa a medida que vaya pasando las páginas y le entre la curiosidad por conocer algún nuevo lugar o revisitarlo porque ya hace demasiado tiempo que estuvo en él.

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

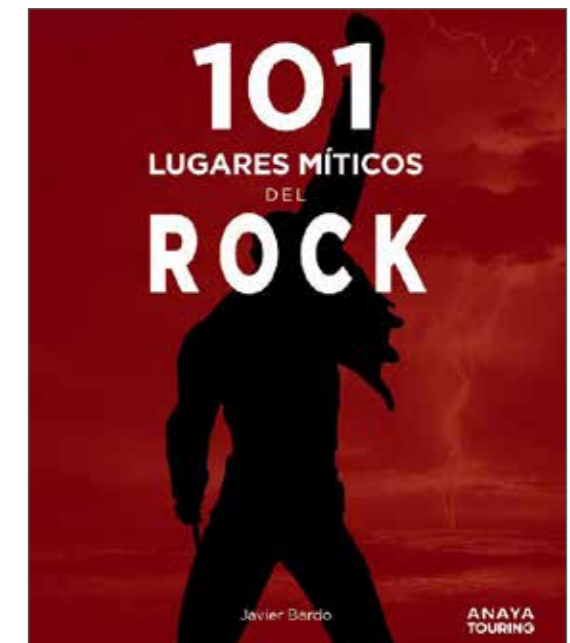
Autor: Sergi Reborado
Título: 101 lugares de Cataluña sorprendentes
Páginas: 224
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



MÁS ALLÁ DE LOS TÓPICOS
Ocho islas muy distintas

No hace falta viajar al fin del mundo para descubrir lugares fascinantes. Cada una de las ocho islas canarias es una prueba irrefutable de ello. Este libro recoge una selección exhaustiva de los 101 lugares más impactantes y sorprendentes del archipiélago, desde los densos y húmedos bosques de laurisilva de Garajonay y de Anaga, hasta impresionantes paisajes volcánicos de colores imposibles en Timanfaya, El Teide y en la reciente erupción del Volcán Cumbre Vieja, sin olvidar playas tan impresionantes como la de Cofete, Güi-Güi, Punta del Papagayo y La Cocina, o los asombrosos charcos naturales y fondos oceánicos de El Hierro. Una mirada diferente más allá de los tópicos en busca también de vestigios increíbles de la cultura aborigen prehistórica y lo mejorcito de su patrimonio histórico en ciudades y pueblos encantadores: Fataga, Betancuria, Garachico, el Barrio de Vegueta o el colorido centro histórico de Santa Cruz de la Palma, entre otros. Todo ello bien aderezado con imágenes impactantes y cuidadosamente escogidas para ilustrar cada uno de los rincones.

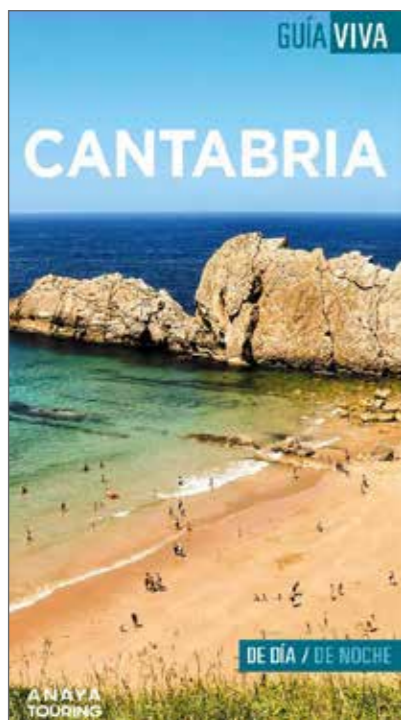
Autor: Rebeca Serna
Título: 101 lugares de Canarias sorprendentes
Páginas: 232
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



HISTORIA MUSICAL
Curiosidades sobre la cultura del s.XX

¿Dónde está enterrado Freddie Mercury? ¿Sigue abierto el local donde actuaban los Beatles? ¿En qué estudio se grabó la primera canción de rock and roll? ¿Cómo se hizo la portada de *Breakfast in America* de Supertramp? Estas y otras preguntas similares encuentran respuesta en estos *101 lugares míticos del rock*, un libro lleno de curiosidades e historias sobre las grandes estrellas del rock, pero especialmente sobre los rincones que les inspiraron o que tienen alguna importancia en la cultura popular de los siglos XX y XXI. Dividido en cinco capítulos, es también una especie de viaje en el tiempo desde el primer contacto con los discos a través de sus *Portadas*, la escucha posterior de sus *Canciones*, la presentación al público en los *Festivales*, la conservación y exposición de las obras en los *Museos* y, en el capítulo final, titulado *En memoria*, ofrece un merecido homenaje a los ya fallecidos, con información de su vida, las causas de su muerte y el lugar exacto donde descansan sus restos.

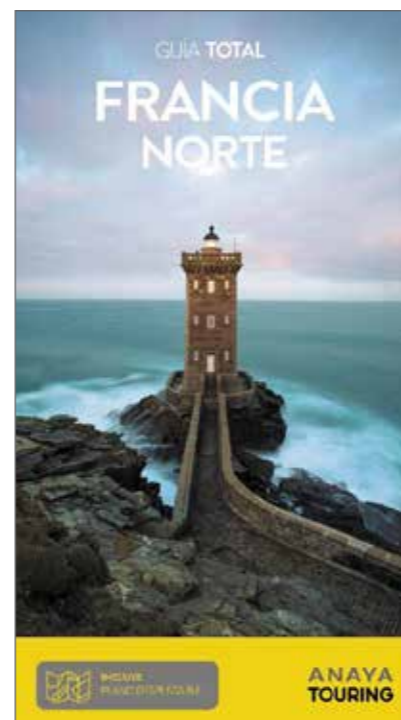
Autor: Javier Bardo
Título: 101 lugares míticos del rock
Páginas: 224
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



GUÍA DE DÍA Y DE NOCHE
Con todo detalle

Esta guía está dividida en cinco apartados. El primero contiene un *mapa de carreteras* escala 1:800.000 con todas las localidades y lugares que aparecen en la guía. En el siguiente apartado, *Cantabria de la A a la Z*, están ordenados alfabéticamente los lugares turísticos y espacios naturales más significativos de la comunidad autónoma cántabra. Cada descripción consta de secciones fijas como Info, Transportes, Visita, Alojamientos, Tapeo, Restaurantes, Cafés, La Noche, Compras, Fiestas... La sección *Dormir y Comer* está formada por una selección de hoteles y restaurantes elegidos siguiendo un riguroso criterio de calidad-precio. En el apartado *Excursiones por Cantabria* se hace un exhaustivo recorrido por los mejores espacios naturales de la región. En el siguiente apartado, titulado *El Contexto*, se consignan algunos apuntes sobre la historia, la vida cotidiana y las costumbres de la región, así como otros aspectos interesantes relacionados con la cultura cántabra.

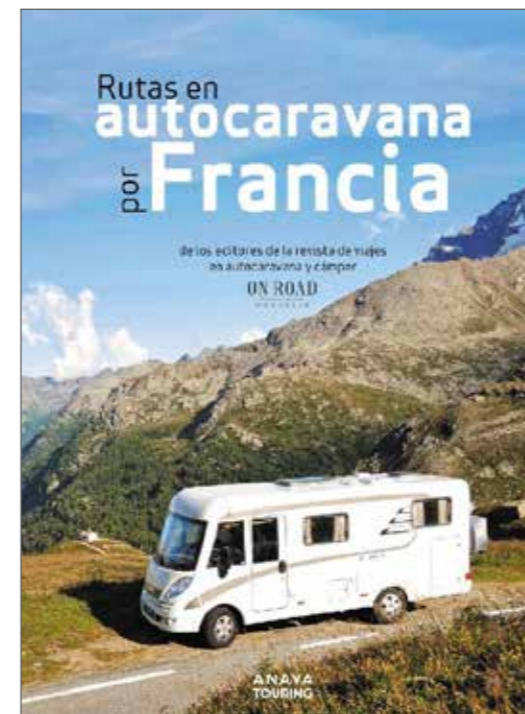
Autor: AA. VV.
Título: Cantabria
Páginas: 208
Editorial: Anaya Touring
Precio: 17,50 euros



EXOTISMO E HISTORIA
Los mejores consejos para el visitante

El norte de Francia es historia y exotismo para el viajero, desde las icónicas playas de Normandía, pasando por el Mont-Saint Michel, el Loira y sus pintorescos castillos o los fascinantes y remotos bosques de los Vosgos. Pero si algo destaca sobre todo lo demás es París, la ciudad del amor, un lugar mágico donde disfrutar de algunos de los monumentos más importantes del mundo o su oferta cultural. Esta guía recorre las localidades y destinos más importantes de Bretaña, Normandía, Île-de-France, Hauts-de-France, Grand Est, Borgoña-Franco Condado, Pays de la Loire y Centro-Valle del Loira. Siempre acompañada de las informaciones prácticas para que el viajero encuentre respuesta y planifique con garantías su viaje, al igual que un contexto socio-cultural que permitirá entender y disfrutar mucho mejor del destino. Al final de la guía hay una selección de hoteles y restaurantes de las distintas localidades reseñadas. En esta guía, se encontrarán todos los consejos necesarios para sacar el máximo partido al norte de Francia.

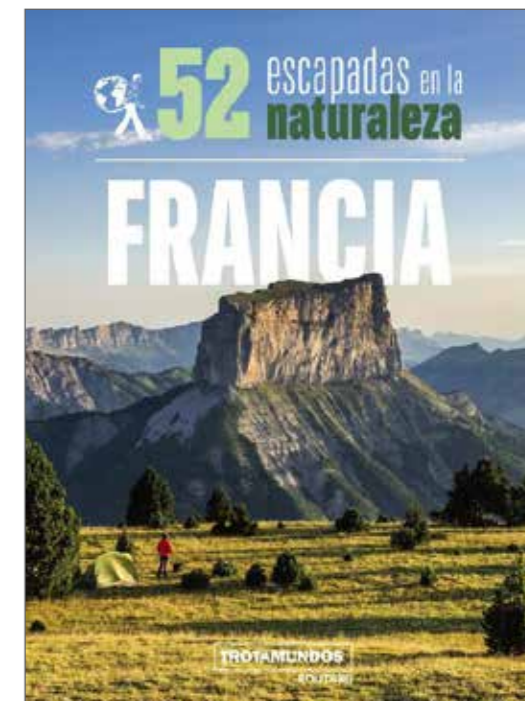
Autor: Touring editores
Título: Francia norte
Páginas: 424
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,95 euros



21 ITINERARIOS CARAVANISTAS
Un manual para aprovechar el viaje

Rutas en autocaravana por Francia nos propone veintiuna rutas escogidas con cuidado para conocer algunos de los más bellos rincones de la geografía francesa. Rutas llenas de información práctica para el usuario y de las actividades más interesantes a realizar en cada momento. Además de consejos y curiosidades para disfrutar al máximo de cada parada del viaje. El usuario también podrá encontrar la información precisa para poder viajar con garantía, los estacionamientos para autocaravana o consejos de seguridad. *Rutas en autocaravana por Francia* no es solo una guía para viajar en autocaravana, es un manual básico para aprovechar al máximo las posibilidades del viaje con estos vehículos.

Autor: Loli Beltrán y Conrado Rodríguez
Título: Rutas en autocaravana por Francia
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,95 euros



LA GALIA MÁS NATURAL
Propuestas para los fines de semana

Francia está llena de lugares para relajarse en el corazón de extraordinarios espacios naturales minimizando al máximo nuestra huella ecológica: desde los lagos del Jura hasta la costa de las Landas, pasando por las montañas y valles de la Suisse Normande, las montañas de Ardèche, los Pirineos de Ariège, el golfo de Morbihan, el Pays de Abers, Cotentin, Jura, la meseta lunar de Aubrac, Périgord Vert, Cévennes, Camargue, Vercors, Cantal Mountains... Este libro ofrece 52 ideas para 52 fines de semana realizando las actividades más diversas con amigos o en familia en el mar o la montaña, en campos bucólicos o en paisajes agrestes, en lagos o en ríos: escapadas en la naturaleza, microaventuras en kayak, remo, bicicleta o a caballo, *paddleboard*, avistamiento de aves y animales salvajes o paseos por el campo, además de recorridos culturales, visita de pequeñas localidades y zooms que se centran en un aspecto peculiar o cultural del destino. Sin olvidarnos de los correspondientes mapas y agendas de direcciones con los mejores alojamientos, restaurantes, productos locales..., y un sinfín de fotografías ilustrativas.

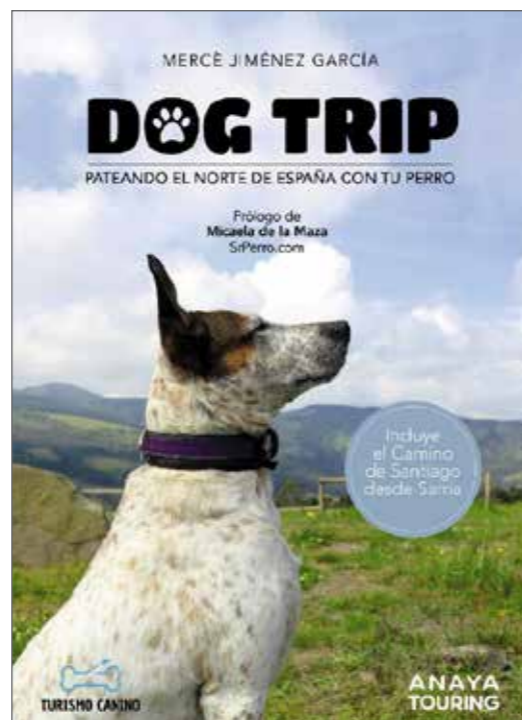
Autor: Philippe Gloaguen
Título: 52 escapadas en la naturaleza. Francia
Páginas: 396
Editorial: Anaya Touring
Precio: 29,50 euros



HAZTE TU PROPIA CARAVANA Cómo tunear la furgoneta

Se trata de una guía pensada para cualquier persona que tenga intención de convertir una furgoneta en una vivienda para viajar. Explicándose desde las diferentes opciones que ofrece el mercado en furgonetas, cómo se adapta cada una a cada perfil de usuario, lo necesario para hacer una búsqueda y compra con garantía, la realización de un diseño y todos los pasos a seguir para llevarlo a su finalización. En cada apartado se detallan las herramientas necesarias, materiales que ofrece el mercado y toda la información de normativa relacionada a tener en la tarea a realizar. Con gráficos y tablas explicativas que harán más fácil la comprensión. Además de las explicaciones y consejos prácticos que la experiencia ha enseñado a los autores en el proceso de camperización. Y para tener todo en regla y evitar problemas, la guía incluye un apartado con toda la información necesaria, los pasos que seguir y las recomendaciones para poder homologar con facilidad el vehículo una vez *camperizado*.

Autor: Manel García Gámez
Título: Camperízate. Convierte tu furgoneta en un hogar
Páginas: 240
Editorial: Anaya Touring
Precio: 18,95 euros



DE VIAJE CON EL CUATRO PATAS Rutas con perro por el norte de España

Viaja por el norte de España con perro y descubre algunos de los destinos y planes más *dog friendly*. En este libro encontrarás toda la información que necesitas para la planificación de un viaje con perro y seis propuestas de viaje para que recorras Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Aragón y Cataluña a cuatro patas. Podrás hacer el Camino de Santiago como un auténtico 'perregrino', admirar la fuerza de la naturaleza recorriendo la Costa Vasca, visitar los lugares más emblemáticos de los Picos de Europa, hacer un crucero por el río Sil o el estanque de Banyoles, y relajarte paseando por entornos naturales. En cada Comunidad Autónoma encontrarás una propuesta de viaje con rutas, planes, experiencias, alojamientos y restaurantes que admiten perros y más ideas para que organices unas vacaciones a tu medida. Además, la primera parte del libro te ayudará con la planificación integral del viaje. Sabrás qué vacunas necesitas para viajar con perro, qué llevar en la maleta y el botiquín de tu peludo.

Autor: Mercé Jiménez García
Título: Dog trip. Pateando el norte de España con tu perro
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,95 euros



PARA TODOS LOS GUSTOS Mil tipos de arenas bajo los pies

España cuenta con más de un millar de playas y las hay para todos los gustos. Desde las casi vírgenes, ideales para llevarse un libro y desconectar del estrés cotidiano, hasta las que ofrecen todo tipo de servicios y comodidades; algunas son perfectas para ir con niños y otras permiten surfear o hacer nudismo. Este libro te ofrece una selección de más de 130 playas de nuestras costas que no te puedes perder por su belleza y singularidad. Podrás enamorarte de paisajes espectaculares, saltar dunas, ver atardeceres, caminar por orillas infinitas, contemplar el fondo marino, surfear las olas, recorrer parques naturales, hacer nudismo y descubrir algún que otro secreto. Cada destino está acompañado de una completa información práctica con todo lo que necesitas saber: mapa de ubicación, tipo de arena, acceso, servicios (socorrista, duchas, aparcamiento, chiringuito...) y los lugares más cercanos que se pueden visitar. También incluye una sección de playas sin barreras, para personas con movilidad reducida, y otra de playas caninas, para poder disfrutar del baño con nuestros animales de compañía. Las fotografías te ayudarán a decidirte, pero una vez allí descubrirás que son aún más espectaculares de lo que imaginas. Una imagen vale más que mil palabras, pero no hay nada como sentir la arena bajo los pies.

Autor: José Alejandro Adamuz Hortelano
Título: Playas de España que no te puedes perder
Páginas: 216
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,95 euros

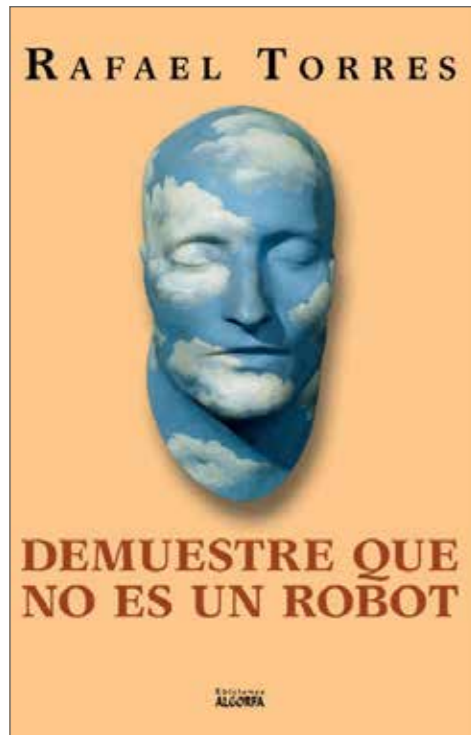


CATÁLOGO FESTIVALERO La historia de 60 eventos musicales

España es uno de los países con más cantidad y variedad de festivales musicales del mundo, desde los más renombrados internacionalmente hasta los más especializados e insospechados. *Festivales de España* cataloga sesenta eventos repartidos por toda nuestra geografía. No se centra solamente en aquellos que congregan a más cantidad de público, sino que también reivindica los pequeños festivales que poseen su valor dentro de escenas más subterráneas.

David Saavedra, tras casi treinta años pateando festivales, nos introduce en los orígenes de cada uno de ellos, nos cuenta anécdotas y curiosidades y nos proporciona interesantes consejos e información para disfrutar al máximo de su música y de su entorno. Además, incluye entrevistas con algunos de los artistas más significativos que han pasado por sus escenarios. Pasad, leed y soñad con el que os gustaría que fuese vuestro próximo festival.

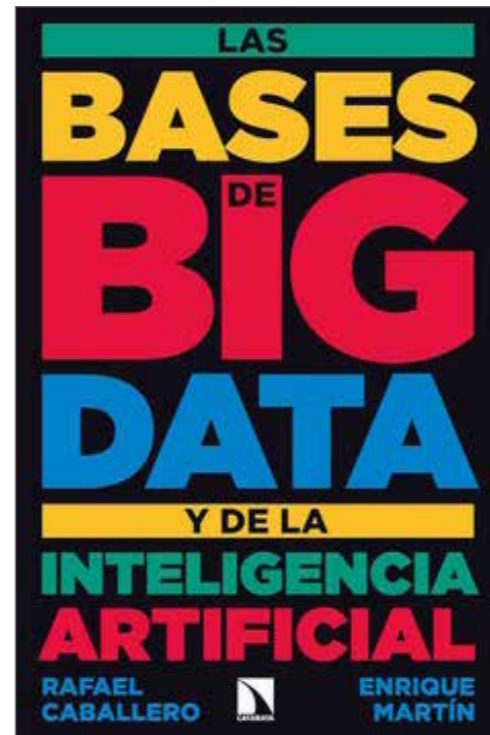
Autor: David Saavedra
Título: Festivales
Páginas: 288
Editorial: Anaya Touring
Precio: 22,95 euros



LOS PELIGROS DE INTERNET
Columnas de opinión que advierten

Demuestre que no es un robot no es una mera selección o antología de las columnas literarias de opinión publicadas por Rafael Torres en los últimos años, sino el conjunto de sorprendentes dioramas que componen el panorama de un tiempo histórico crucial, el de las primeras dos décadas del siglo XXI. Ese tiempo, el de la intrusión radical e invasiva de Internet en todos los espacios de la vida, que ha supuesto una violenta y desatentada revolución en las formas de la conducta humana, ha encontrado en Rafael Torres a uno de sus máximos delatores al advertirnos de lo que oculta bajo su oropel y su quincalla tecnológica, todo aquello que hizo, hace y hará inhabitable la vida: la violencia, la ignorancia, el feminicidio, el maltrato animal, la mentira como arma política, la alienación o la conciencia acrítica. *Demuestre que no es un robot* es, en fin, una invitación a demostrar y a demostrarnos que no somos, o que aún no somos, eso, robots.

Autor: Rafael Torres
Título: Demuestre que no es un robot
Páginas: 220
Editorial: Ediciones Algorfa
Precio: 17,90 euros



SIN PRIVACIDAD
Todo y todos bajo control

Cada clic en Internet es un dato que puede servir para adecuar las páginas a nuestras preferencias, pero también para ofrecer publicidad personalizada. Los teléfonos móviles emiten constantemente datos sobre nuestra ubicación o el uso de aplicaciones. Al viajar en transporte público y validar un billete, contribuimos a una base de datos que decide qué líneas de transporte se utilizan más y a qué horas. Al pagar con tarjeta, aportamos a nuestro banco información sobre nuestros hábitos y también a la tienda sobre los productos que hemos comprado. Estos ejemplos muestran que cada vez vivimos en un mundo más repleto de datos, a menudo producidos por nosotros mismos sin darnos cuenta. Este libro pretende ser un viaje por el mundo big data, mostrando sus bondades pero también los retos que plantea, por ejemplo, para nuestro concepto de privacidad. También se adentra en cómo la inteligencia artificial permite extraer nueva información y conocimiento a partir de los datos en brutos. El fin último de este libro es lograr que el lector obtenga una mejor comprensión del fenómeno big data y su impacto en el mundo que nos rodea.

Autor: Rafael Caballero, Enrique Martín
Título: Las bases de big data y de la inteligencia artificial
Páginas: 128
Editorial: Catarata
Precio: 14,00 euros





Buque insignia de la marca en Europa y el SUV más grande de Hyundai, el Santa Fe combina una presencia imponente y refinada con una espaciosa carrocería de 4,77 metros y siete plazas de serie. Con motorización híbrida, asocia un motor de gasolina de 180 CV a otro eléctrico de 44,2 kW para aportar una potencia total de 230 CV. Además de ofrecer por vez primera esta motorización, presenta un diseño distintivo y un completo equipamiento tecnológico y de seguridad que incluye la tracción a los dos ejes.

HYUNDAI SANTA FE **TGDI 1.6 4X4 230 CV HYBRID STYLE** **Un familiar multiusos y elegante**



TEXTO FELIPE TERUEL

Con más de veinte años de historia como pionero de los SUV, la cuarta generación del Santa Fe es el primer modelo de Hyundai en Europa y el primer todocamino de la marca que adopta la nueva plataforma de vehículos desarrollado por la compañía y permite mejoras significativas en rendimiento, conducción, eficiencia de combustible, seguridad, recibir mecánicas electrificadas y aumentar también la distancia entre ejes hasta 2,72 metros para añadir espacio a los pasajeros en cualquiera de sus tres filas de asientos.

Exteriormente, el Santa Fe combina solidez con elegancia y detalles de líneas vanguardistas. En el impactante diseño de la parte delantera destaca una parrilla distintiva de gran tamaño que recoge unos grupos ópticos en los que los led de conducción diurna adoptan la forma de T y crean un gráfico característico e inconfundible. En el paragolpes, la sólida plaza protectora incorpora la entrada de aire inferior y forma un conjunto de presencia poderosa dominada por las entradas aerodinámicas de las esquinas, orientadas verticalmente para mejorar la eficiencia del flujo del aire y fortalecer aún más si cabe su imponente presencia.

El borde posterior del capó envuelve las aletas delanteras y converge en una única línea que se extiende a lo largo de todo el lateral hasta los pilotos traseros horizontales en forma de flecha. La zaga reproduce las líneas del frontal con marcados perfiles horizontales que agrandan la anchura, refuerzan visualmente el ancho de la carrocería y le confieren unas formas contundentes sobre el asfalto.

Las novedades del diseño se prolongan al interior, con un salpicadero, una consola central estilizada, ma-

teriales de alta calidad y una dotación tecnológica al completo como la del acabado Style de la unidad probada por **topVIAJES**.

El habitáculo destaca por su amplitud y la perfección de acabados, que incluyen cuero, climatización independiente, asiento del conductor con regulación eléctrica, cámara de visión trasera, airbags frontales, laterales de cortina y de rodilla. Las plazas traseras pueden albergar a tres ocupantes sin estrecheces y dispone de una tercera fila para otros dos pasajeros, con más espacio para la cabeza, las piernas y los hombros que la que ofrecen actualmente sus rivales.

Al volante y frente al conductor, el cuadro de instrumentos es completamente digital y, además de mostrar todos los parámetros del vehículo, proyecta en la esfera de sus relojes la visión del ángulo muerto posterior cuando se activan los intermitentes para cambiar de carril. Al conectar un intermitente, el reloj del lado correspondiente desaparece y muestra el lateral del vehículo con la imagen que proporciona una cámara. El diseño del salpicadero cuenta con un nuevo planteamiento al añadir pantalla táctil de 10,25 pulgadas y, por vez primera, un selector giratorio para elegir el modo de conducción y ampliar sus aptitudes fuera del asfalto. Junto a la tracción 4x4, aumenta la capacidad para circular sobre arena, barro o nieve. Con modos de conducción específicos (Smart, Eco y Sport) desde este mismo dial, el sistema interviene en la electrónica del motor y en la distribución del par entre los dos ejes.

Familiar para largos viajes

El Santa Fe híbrido puede circular en modo eléctrico





hasta una velocidad de 50 km/h. En ciudad, prácticamente todos los trayectos se pueden realizar con el motor eléctrico. Tras un recorrido por autopista y carreteras secundarias, el consumo de gasolina no alcanzó los 7 litros por cada 100 kilómetros, muy ajustado para un SUV que pesa casi dos mil kilos. Combinado con una transmisión automática de seis velocidades y tracción integral, está impulsado por el motor 1.6 TGDI de 180 caballos, apoyado por un propulsor eléctrico de 44,2 kW (60 CV) que en conjunto aportan 230 CV potencia y un par motor máximo de 350 Nm.

En resumen, el nuevo Santa Fe de Hyundai es un SUV apropiado para el uso familiar diario, tanto en desplazamientos por ciudad como por carretera, que muestra un comportamiento excelente fuera del asfalto, con unos consumos muy bajos, más propios de una berlina del mismo tamaño y motorización que de un SUV 4x4. ●



FICHA TÉCNICA

HYUNDAI SANTA FE TGDI 1.6 230 CV HYBRID STYLE

Dimensiones:

Largo: 4.785 mm;
Ancho: 1.900 mm;
Altura: 1.685 mm;
Batalla: 2.765 mm.
Peso: 1.855 kilos.

Depósito de combustible: 47 litros.

Maletero: entre 571 y 1.649 litros, según disposición de las dos filas de asientos traseros.

Motor:

Tipo: Inyección directa de gasolina. Turbo.
Cilindros: 4.

Cilindrada: 1.598 centímetros cúbicos.
Potencia: 179 CV a 5.500 rpm. del motor de gasolina; 44,2kW (60 CV) motor eléctrico.
Potencia total: 230 CV.

Par máximo: 350 Nm.

Tracción: 4x4

Cambio: automático de 6 velocidades.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 187 km/h
Aceleración: de 0 a 100 en 8,9 segundos.
Consumo medio: 6,4 litros cada 100 km
Emisiones de CO₂ WLTP: 144 gr/km..

Precio: 60.500 euros.

RECUPERACIÓN

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Si las reservas turísticas son prácticamente iguales al año anterior a la pandemia quiere decir que el proceso de recuperación ha concluido y, por tanto, cabe dar por superado el drama mundial vivido durante más de dos años. Las agencias, la hostelería y los operadores turísticos hablan del verano próximo como el primero que tiene comprometidas el noventa y cinco por ciento de las plazas vendidas en 2019, es decir, de hecho pueden hablar al fin de normalidad. La recuperación económica ha llegado; solo falta recomponerse anímicamente, el nuevo reto de la humanidad.

Ser optimista es un estado de consolación. Asistir a la evolución de las pautas naturales, contemplar la agresividad interregional e internacional, soportar el déficit de sabiduría de los responsables de la gobernanza, aspirar a que las crisis sean lo menos perjudiciales posible, porque no hay crisis bonancibles, y desear que la próxima amenaza a la salud pueda ser controlada por la ciencia

antes de que se produzca otra devastación son, en conjunto, pobres consuelos que nos convierten en seres optimistas si con buen ánimo los reunimos como se juntan ases para lograr un póquer con la baraja. Porque la realidad, a simple vista, es fea; y si se analiza, aterradora.

Por eso, una vez abierta la mano de la recuperación material, hay que entregarse a la anímica y espiritual, al optimismo. A la confianza en que el mundo va a sosegarse, la Naturaleza va a regenerarse sola y, recobrando la sensatez los gobernantes, al menos vamos a estar tan mal como en las últimas décadas del siglo pasado, cuando tanto nos quejábamos de cómo vivíamos y ahora nos parece que transitábamos por un paraíso con imágenes de los carteles de José Ramón a nuestro alrededor y de fondo la banda musical de *Queen*.



Sun

RESORTS

ISLA MAURICIO



Cadena líder en el mercado desde hace 40 años, cuenta con cuatro hoteles que ofrecen el mejor estilo de vida y de las mejores playas de Mauricio.

* Consulte términos y condiciones

Sun
RESORTS

LONG BEACH · SUGAR BEACH · LA PIROGUE · AMBRE · ILE AUX CERFS

SUNRESORTSHOTELS.COM

top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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