

top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 129 marzo 2022



TARRAGONA
LECCIÓN DE HISTORIA

CHICLANA
CALIDAD SOSTENIBLE

CAP FERRAT
FELICIDAD OCULTA

AL-ULA
POR CONOCER

PUENTE DE CARLOS
PIEDRAS QUE HABLAN DE PRAGA



QUINTA
DO RIO TOURO

www.quinta-riotouro.com

Azóia - Sintra - Portugal



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

Puente de Carlos (Praga, Chequia)

©ANDREA BARKALOVÁ

SÍGUENOS



Un coronavirus sin capacidad para pensar ha cedido su trono de miedo y terror a un animal pensante, pero tan frío y descerebrado como una ameba.

VISADO DE ENTRADA

Dos discuten si uno quiere

Hay refranes y frases hechas que por más que se insista en repetirlos no dejan de ser falacias, falsedades o, en el mejor de los casos, mentiras. Eso de que dos no discuten si uno no quiere, por ejemplo, es una mendacidad de libro; más bien, dándole la vuelta al refrán, lo cierto es que dos van a discutir, sí o sí, cuando uno lo quiera.

Y desde el este de Europa nos llega una clara muestra de esta aseveración. Que los ucranianos no hayan querido discutir no ha sido barrera suficiente para que su descerebrado vecino Putin, con argumentos torticeros, les haya metido el ejército hasta la mismísima cocina de su casa, cual Napoleón del siglo XXI.

Y claro, una vez que rompen la puerta de tu hogar no te queda otra que discutir, aunque seas consciente de que tienes todas las de perder. Porque eso de poner la otra mejilla, como que no es muy adecuado cuando enfrente tienes a un hijoputin capaz de todo.

Me comenta un antiguo embajador portugués en La Habana que cuando Fidel Castro acogió a Putin en una visita que este hizo a la isla caribeña, el dirigente cubano le confesó que nunca había conocido a una persona tan fría: "Es hielo", me dice que le dijo. Y si lo dijo Fidel, jopé, digo yo que sabía de lo que hablaba.

Pues con ese tipo han de 'no discutir' los ucranianos que se ven invadidos por un descomunal ejército dotado con una monstruosa y aterradora maquinaria bélica, alimentada por un presupuesto anual que supera los 55.000 millones de euros, diez más que el manejado por el gobierno de Kiev (5.300 millones). En eso se gastan los cuartos los países en lugar de dedicarlos a otros menesteres más interesantes para sus ciudadanos (súbditos, en algunos casos). Porque Rusia mantiene ese desorbitado gasto armamentístico pese a tener un PIB de apenas un 3,5% superior al de España. Ya me contarán.

¿Y se preguntarán qué hace un periodista de viajes escribiendo/opinando de estos temas? Pues, la verdad, también yo me lo pregunto. Pero que a un coronavirus mortal le suceda un loco con arsenal atómico al alcance del dedo no es lo mejor para fomentar el turismo.



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

SUMARIO

«Si deseas viajar lejos y rápido, viaja ligero. Quitate todas las envidias, los celos, el rencor, el egoísmo y el temor.»

Cesare Pavese (1908-1950), poeta y novelista italiano.

VISADO DE ENTRADA

> Visado de entrada

Dos discuten si uno quiere

JOSÉ LUIS DEL MORAL

PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

> Chiclana

Turismo de calidad y sostenible

FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS

PÁGINA 70

> Tarragona

Toda una lección de historia

PILAR ORTEGA

PÁGINA 98

EUROPA

> Puente de Carlos (Praga)

Piedras que hablan

ANDREA BARCALOVÁ

PÁGINA 6

> Cap Ferrat

Para vivir feliz, vive escondido

HERNANDO REYES Y ANDREAS BOGNER

PÁGINA 38

> Con historia

Montedor (Viana do Castelo, Portugal)

MIGUEL BLASCO

PÁGINA 114

ASIA

> Al-Ula (Arabia Saudí)

Viaje a lo desconocido

MANENA MUNAR

PÁGINA 54

HOTELES

> España Exclusiva

Hotel Bless (Madrid)

HERNANDO REYES ISAZA

PÁGINA 116

> Nizuc Resort & Spa

Cancún (México)

PÁGINA 126

GASTRONOMÍA

> Restaurantes

PÁGINA 128

> Señorío de Montanera

PÁGINA 138

> Bodega

PÁGINA 142

PISTAS CULTURALES

> Exposición: Jean-Paul Gaultier

PILAR ORTEGA

PÁGINA 144

> Libros

PÁGINA 148

> Viñeta

ÓSCAR MONTOTO

PÁGINA 153

DÍA DEL PADRE

> Propuestas

PÁGINA 154

MOTOR

> Mini Clubman JCW ALL4

FELIPE TERUEL

PÁGINA 156

> KM 0

Llega la primavera

ANTONIO GÓMEZ RUFO

PÁGINA 162

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



TEXTO Y FOTOS

ANDREA BARCALOVÁ

www.guiasdepraga.cz

Pocos años después de la caída de la dictadura comunista, con 19 años, estudió español como paso previo a su formación como guía oficial de turismo, profesión que desempeña desde hace 25 años en Praga. Tiene su propio estudio de fotografía, su segunda pasión, que ejerce como colaboradora externa de ČTK (Czech Press Agency), la agencia de prensa más importante de la República Checa.



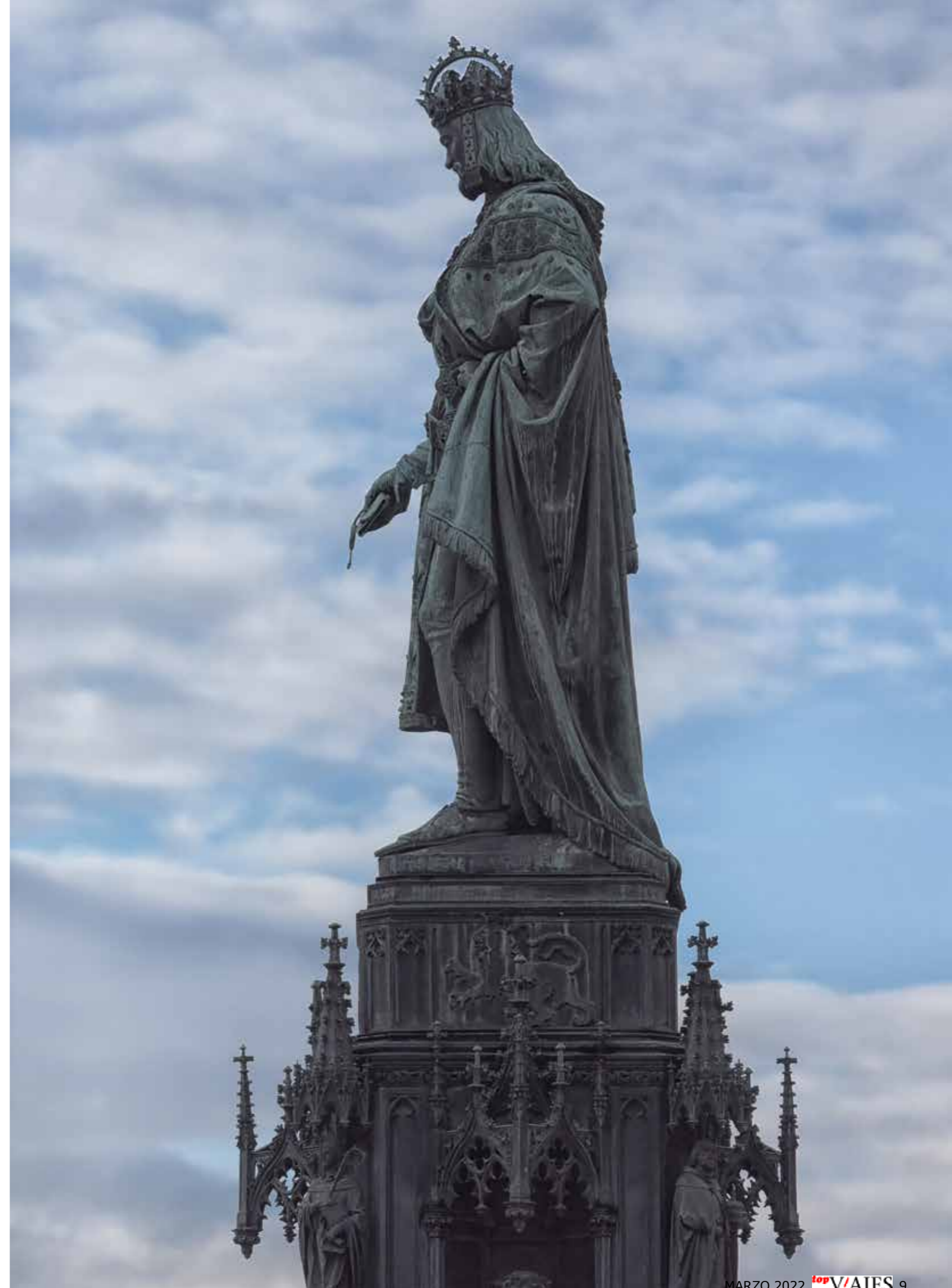
Cada vez que paso por ti me doy cuenta de que eres más que una piedra, eres la más fascinante galería de arte al aire libre, eres el puente medieval más hermoso del mundo.

PUENTE DE CARLOS

MÁS QUE PIEDRAS, HISTORIA VIVA

En el centro de Europa, en un país pequeño llamado República Checa, en pleno centro de su pequeña capital, Praga, hay un pequeño puente medieval con más de 600 años que une las dos orillas de la ciudad, por este puente pasa su historia y ahora lo harán ustedes a través de estas fotografías para disfrutar de su auténtica belleza.

Para dar comienzo a nuestro paseo debemos trasladarnos al siglo XIV, cuando el Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico Carlos IV (1316-1378) elige Praga como su ciudad residencial. Los talleres de los maestros de construcción y albañiles no paran, el número de las obras que se realizan parece infinito, por toda la ciudad crecen nuevos edificios, palacios, iglesias, conventos... Carlos ordena la construcción de la Catedral de San Vito, funda la primera Universidad en Europa Central, crea la Ciudad Nueva, con la idea de hacer de Praga un Nuevo Jerusalén. Después de las fuertes inundaciones ocurridas en 1342, cuando la corriente se lleva por delante el Puente de Judit, el primero de piedra de la ciudad, Carlos manda levantar un nuevo puente, que más tarde se convertirá en el símbolo de la ciudad.



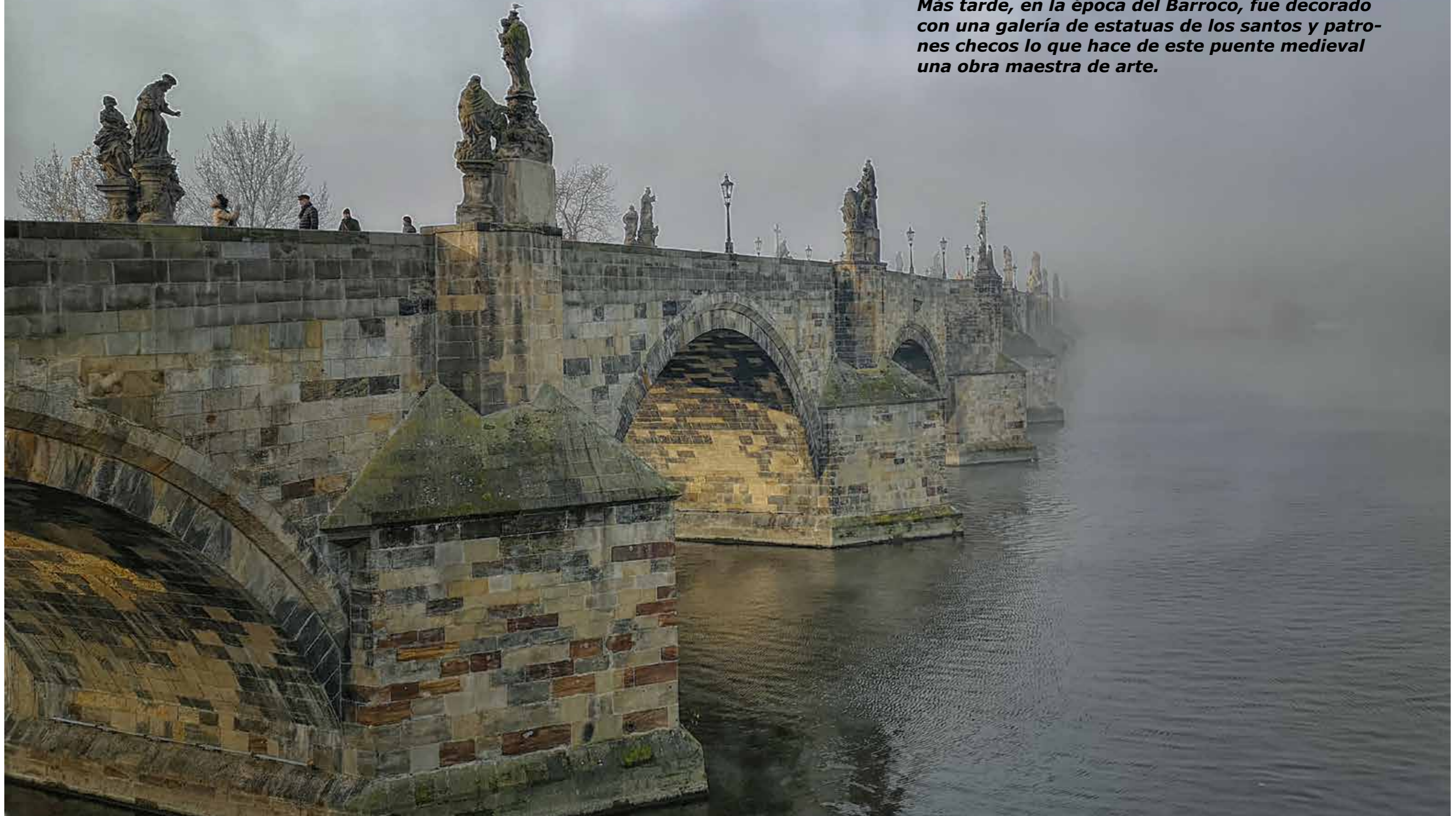


Con motivo del 500 aniversario de la fundación de la universidad de Praga se creó una nueva plaza delante de la torre de defensa del Puente. Sobre ella se levanta un majestuoso monumento dedicado al emperador y el puente, conocido hasta ese momento como "de Piedra", pasa a llamarse "de Carlos" (Karlův most).

Desde esa placita, decorada con decenas de tulipanes en primavera, se abren unas vistas muy bonitas que dan al Puente de Carlos y al Castillo de Praga.



La construcción del Puente de Carlos dio comienzo en el año 1357 para unir la Ciudad Vieja y la Ciudad Pequeña (Malá Strana). Desde el siglo XIV hasta finales del siglo XIX era el único puente que atravesaba el río Moldava (Vltava en checo). Más tarde, en la época del Barroco, fue decorado con una galería de estatuas de los santos y patronos checos lo que hace de este puente medieval una obra maestra de arte.





Considerada como la más bonita de Europa, la torre medieval que se levanta sobre la entrada del puente protegió durante siglos no solo el puente, sino también la Ciudad Vieja. Por debajo de ella pasaba la historia de Praga y hoy en día lo hacen millones de turistas llegados de todo el mundo.

Entre la rica decoración plástica de la torre no puede faltar la imagen del Emperador Carlos IV, sentado sobre el trono con el águila imperial a su lado.

El martín pescador, el bonito pájaro que hasta el día de hoy se puede ver en la Isla de Kampa, era el símbolo del rey checo Wenceslao IV (hijo de Carlos IV). Su imagen sobresale entre las pinturas murales de la bóveda de la torre.

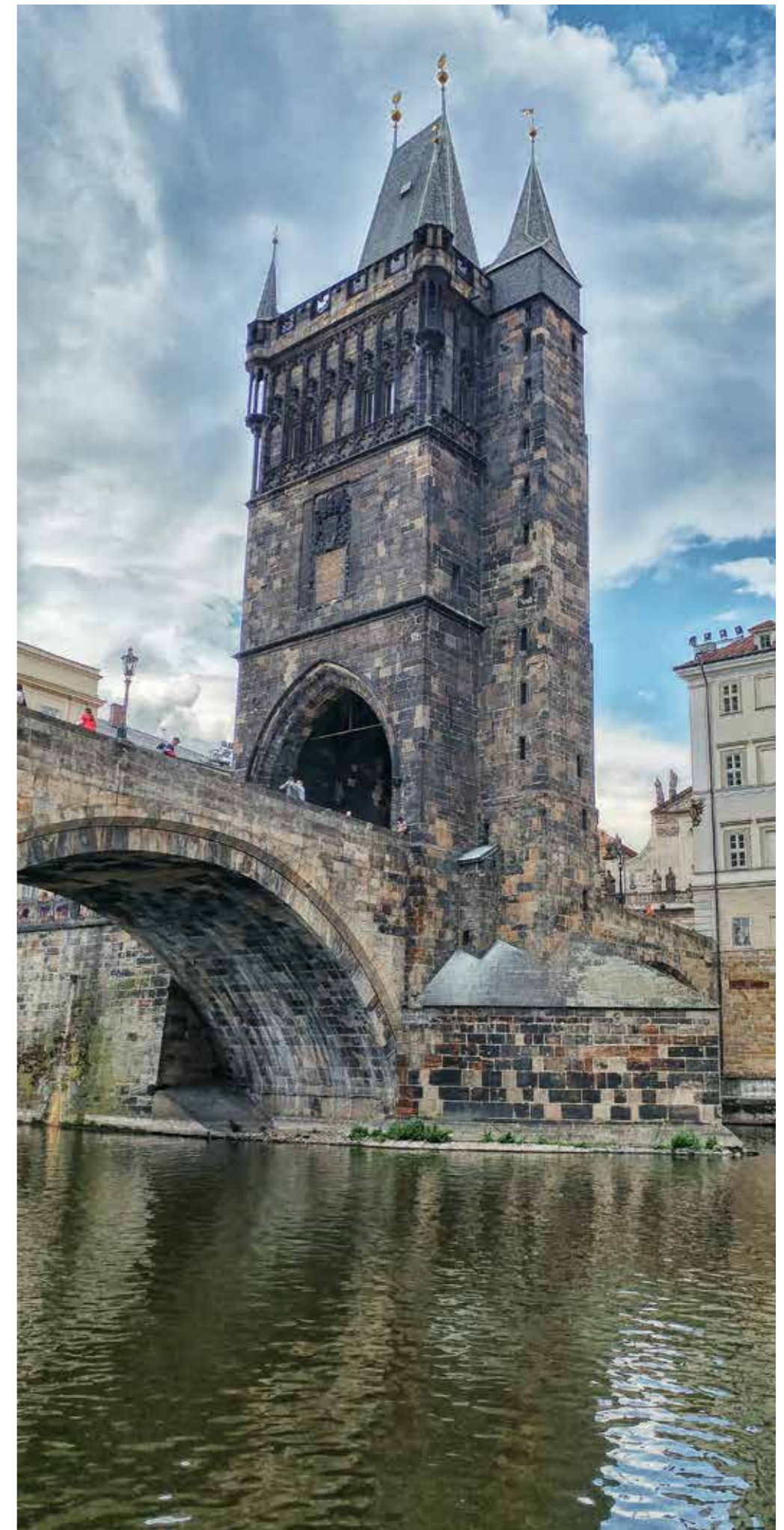




La vista desde el arco de la torre, con los característicos adoquines de la calzada, es una de las imágenes más románticas de Praga, sobre todo en verano, cuando se enfrenta al sol de poniente.

Una de las vistas menos conocidas de la torre gótica es la que se alcanza desde los antiguos y vecinos molinos de la Ciudad Vieja.

Sorprende la construcción de la torre, que no fue levantada sobre la plaza, como parece cuando se ve desde la calle, sino sobre el pilar del puente, que se encuentra entre el primero y el segundo de sus arcos.



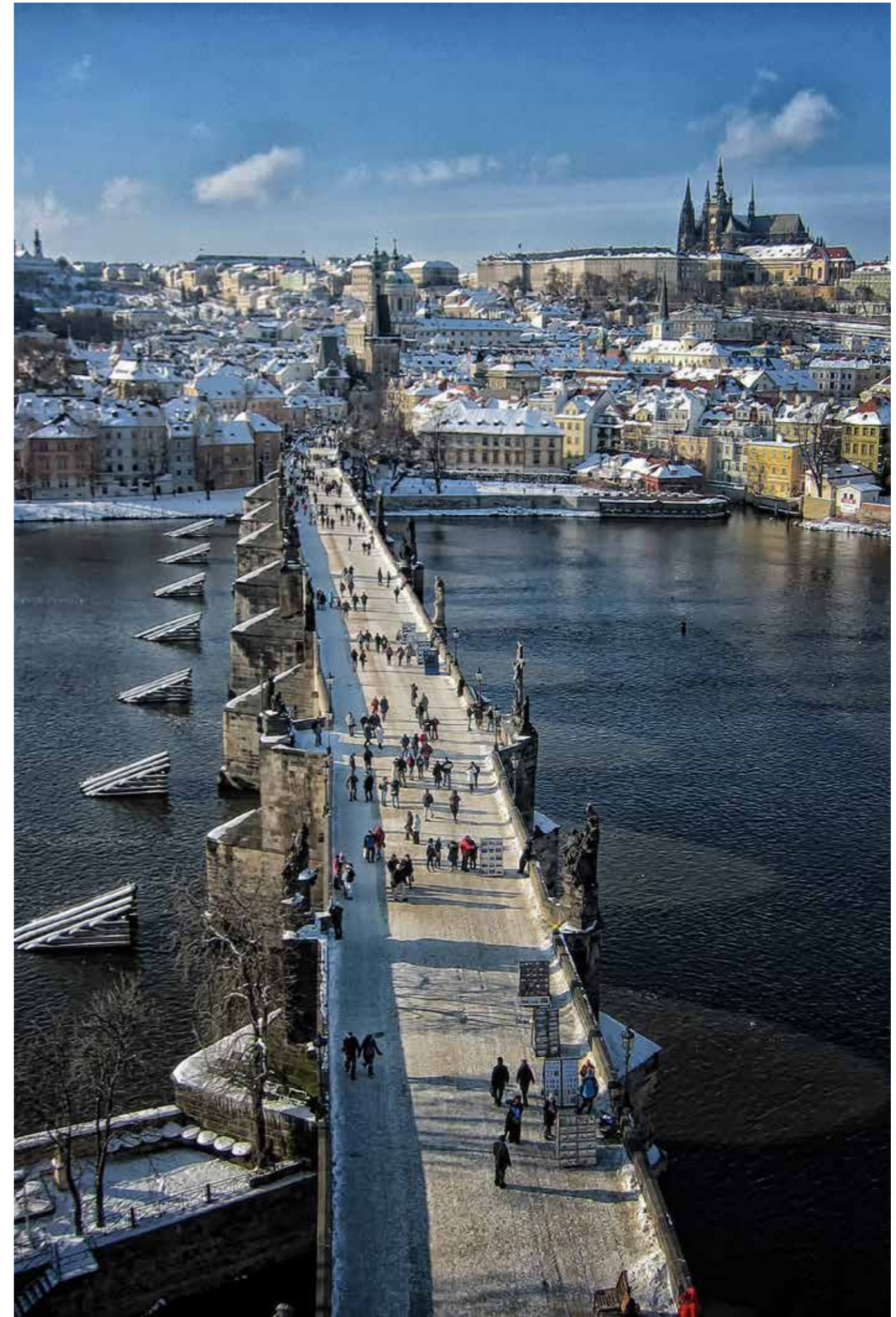


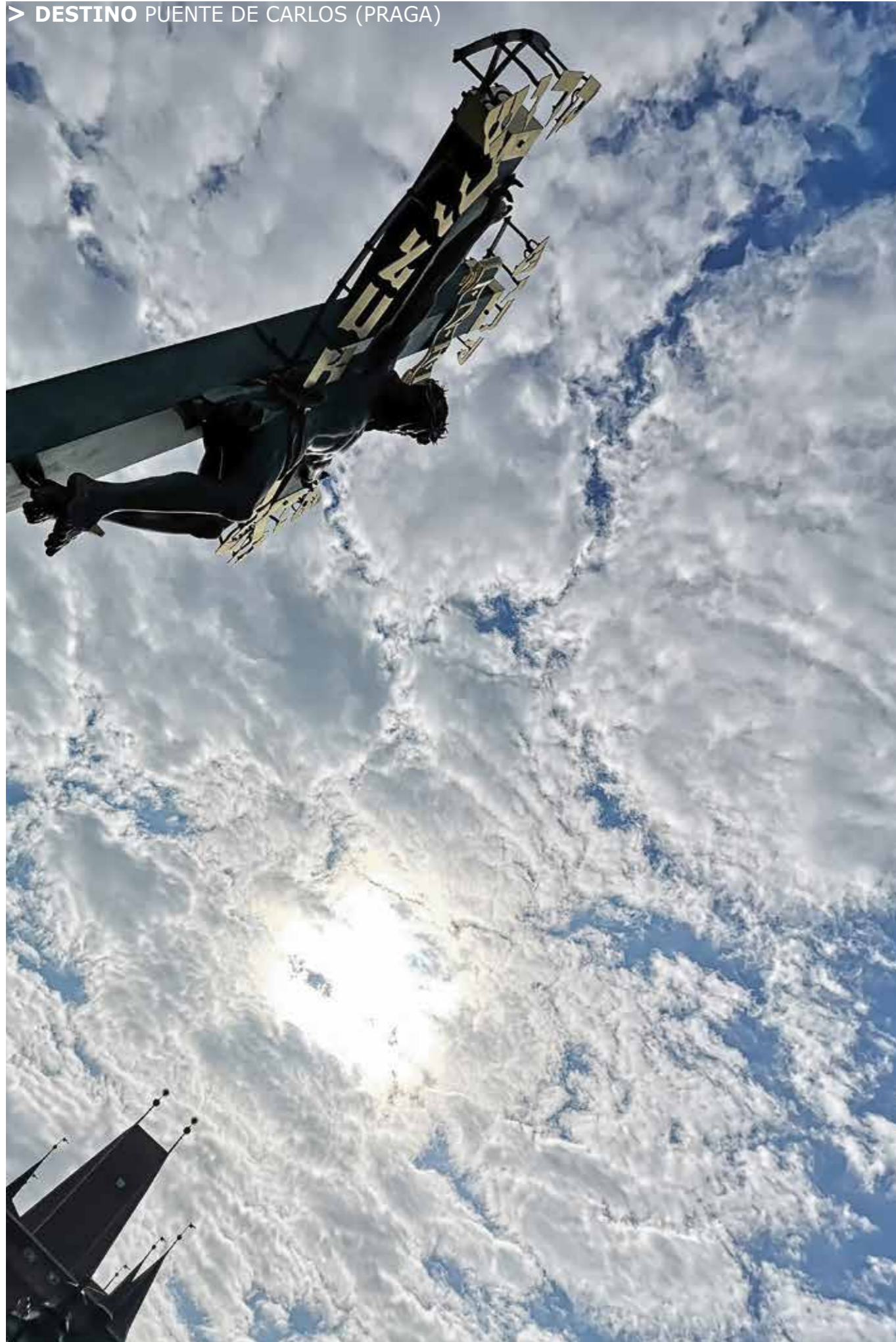
Para ver bien el puente merece la pena bajar a la terraza de los antiguos molinos.



Un matemático praguense contó las torres de Praga y llegó al número cien, desde entonces la gente empezó a referirse a Praga como la "Ciudad de las Cien Torres". Pero no son cien ni doscientas, sino muchas más. ¿Cuántas? Cuando estén en Praga pueden contarlas, uno de los mejores lugares para hacerlo es el mirador de la Torre del Puente de la Ciudad Vieja.

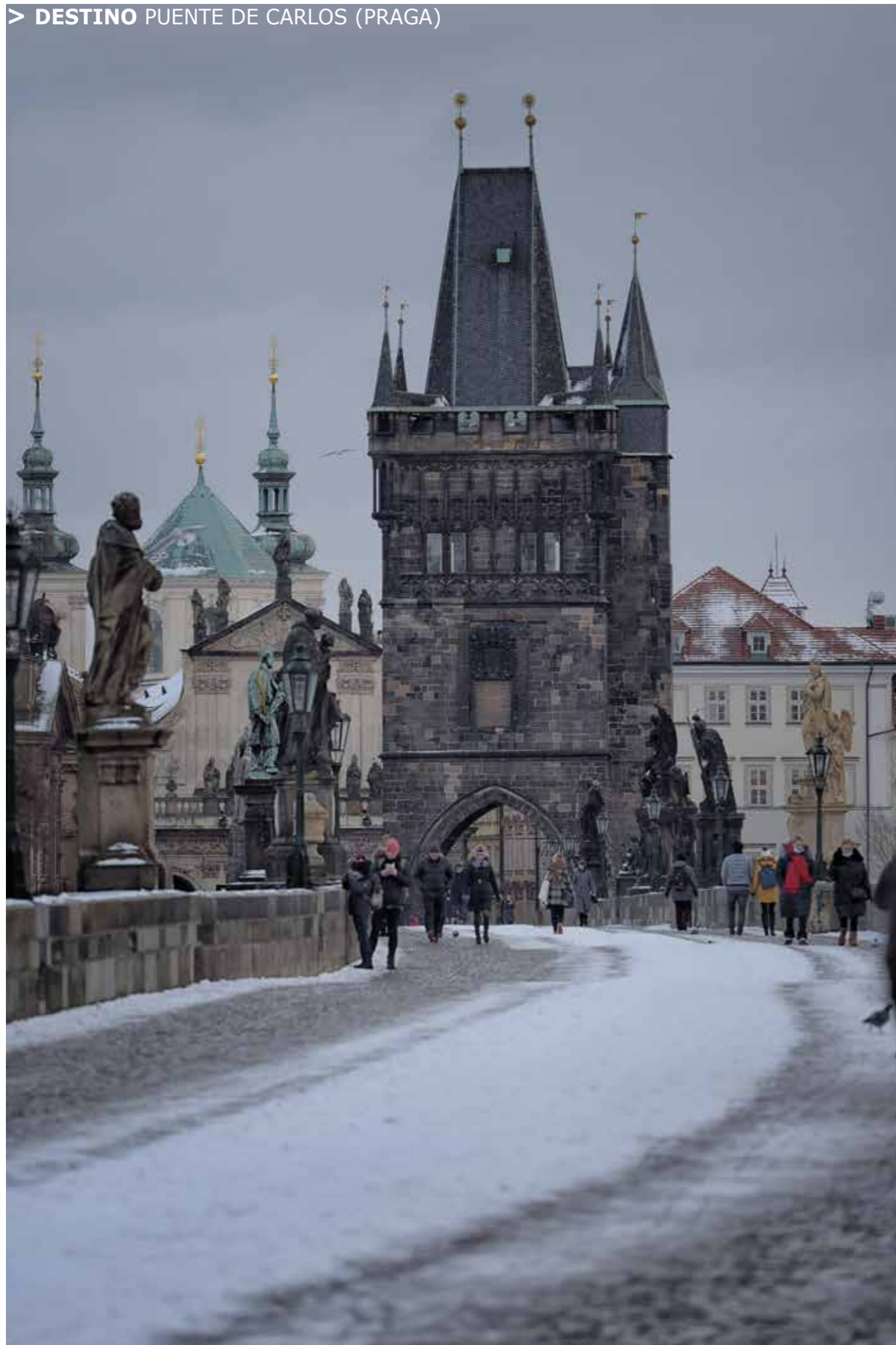
Esta foto [derecha], obtenida desde la torre gótica, solo se puede hacer en pleno invierno, cuando en un momento concreto de la tarde el sol crea una sombra del puente sobre las aguas del río Vltava.





La imagen de bronce del Cristo crucificado, la primera que se colocó en el puente, destaca entre las que hay de santos.

Arriba, la imagen del Cristo crucificado vista desde el Puente de Mánes.

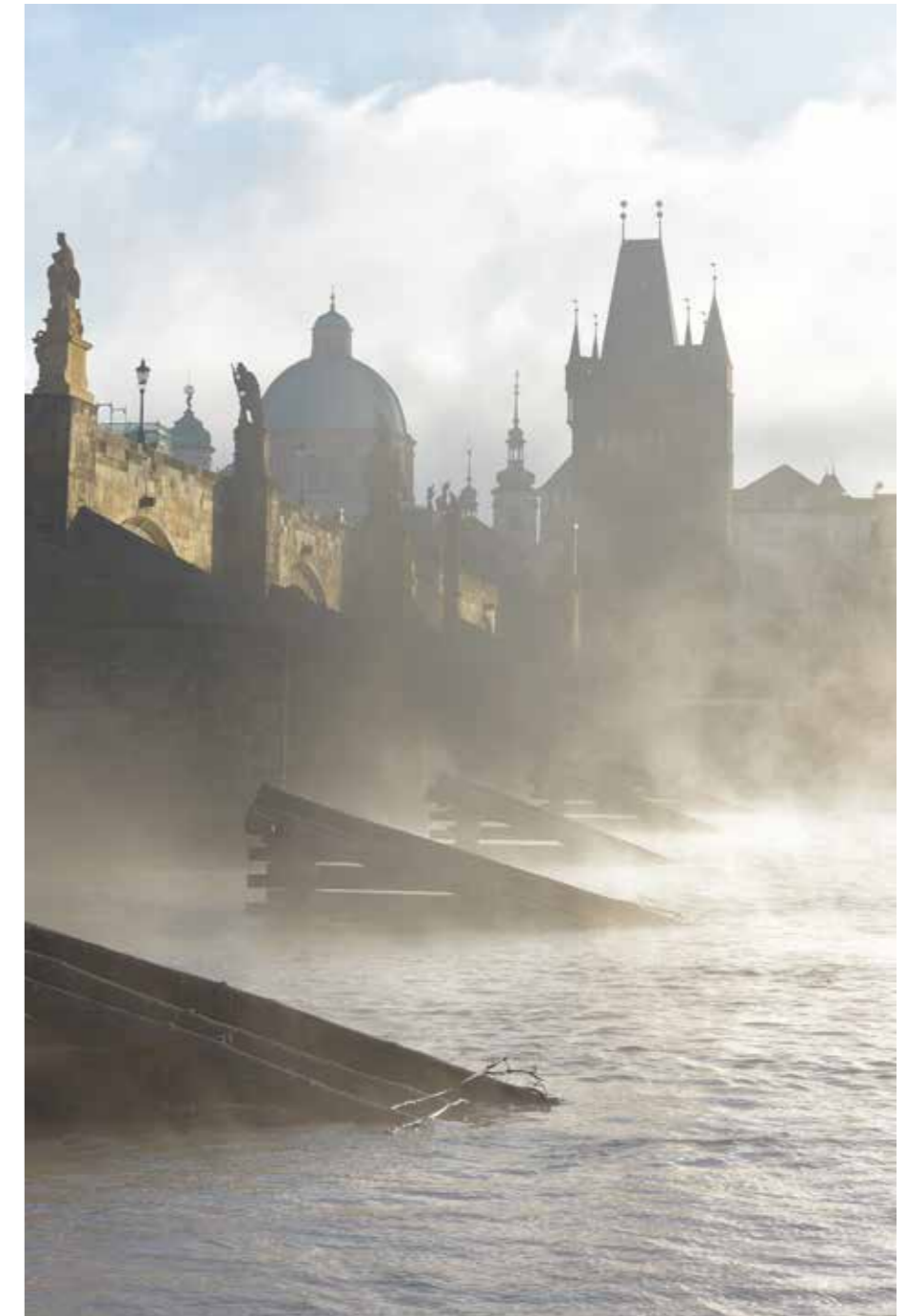


La parte oeste de la torre del puente perdió su decoración plástica durante la Guerra de los Treinta Años; aun así, sus delicadas líneas y el imponente tejado de pizara le confieren una belleza suprema.

San Juan Nepomuceno con su cruz en los brazos y su corona es uno de los santos checos más conocidos por los turistas, que le tocan para ver cumplidos sus deseos. La estatua es una de las tres originales que quedan en el puente; las demás son copias.

De las 30 estatuas del puente, la de San Juan de Mata y Félix de Valois, llamada por los praguenses "el Turco", es una de las más populares. Se trata de un conjunto de imágenes entre las que destaca la de cristianos encerrados de una prisión turca, obra de Ferdinand Maxmiliano Brokoff, uno de los mejores escultores barrocos. Fascina el trabajo de estos artistas, capaces de dar vida a una piedra, como se aprecia en el detalle de las manos.





Es difícil describir con palabras las emociones que se sienten cuando uno se queda casi a solas en el puente iluminado, rodeado de las estatuas cubiertas por la oscuridad, hasta parecer fantasmas. Es, quizás, el momento en que mejor se descubre dónde se oculta el romanticismo de esta hermosa ciudad.

Con el otoño llegan las primeras nieblas... y los amantes de la fotografía, sabedores de que las nubes bajas harán desaparecer los monumentos que rodean el puente y solo quedarán ellos y las estatuas.



En el año 2020, cuando se paralizó el turismo en todo el mundo, por primera vez en más de 20 años, se pudo ver el puente vacío de día. En verano de 2021 volvieron los artistas con sus puestos de cuadros, fotografías o joyas. El puente es, además, escenario musical y para los deportistas; es muy popular la maratón que se celebra todos los años en mayo .





Atravesando el puente se llega a la Ciudad Pequeña, cuya entrada está protegida por dos torres medievales: románica la pequeña y gótica la más grande. Desde ahí se ve el campanario de la Iglesia de San Nicolás. El puente es un lugar muy vivo visitado incluso por recién casados. Las torres del puente de la Ciudad Pequeña tienen pocas esculturas, pero bien trabajadas. Todavía quedan piedras originales con las firmas de los canteros.





La belleza de la Isla de Kampa siempre atrajo a los artistas praguenses, que la eligieron como lugar de residencia. Desde ella, se obtiene una exclusiva panorámica del puente y de las torres del Puente de la Ciudad Pequeña (en la foto superior).



El Puente de Carlos mide 516 metros y, además del río Moldava, atraviesa también el Arroyo del Diablo, (Čertovka, en checo) un pequeño canal que traía el agua para los molinos de la Ciudad Pequeña ubicados al lado del canal.

Abajo, a la derecha, la mayor noria de uno de los antiguos molinos del Arroyo del Diablo.

Abajo izquierda: la protección de los pilares del puente es la misma desde la Edad Media: una rampa de troncos que desvía de la construcción cualquier cosa arrastrada por el agua.





1



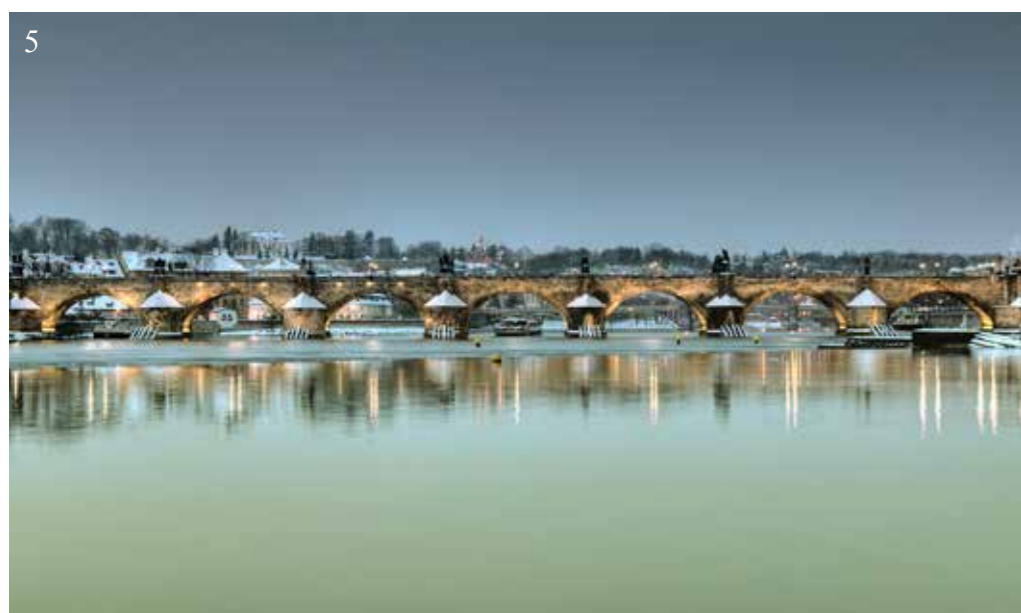
2



3



4



5



6

Nuestro paseo por uno de los puentes medievales más bonitos del mundo ha terminado y nos despedimos de él con algunas imágenes tomadas desde diferentes lugares del río:

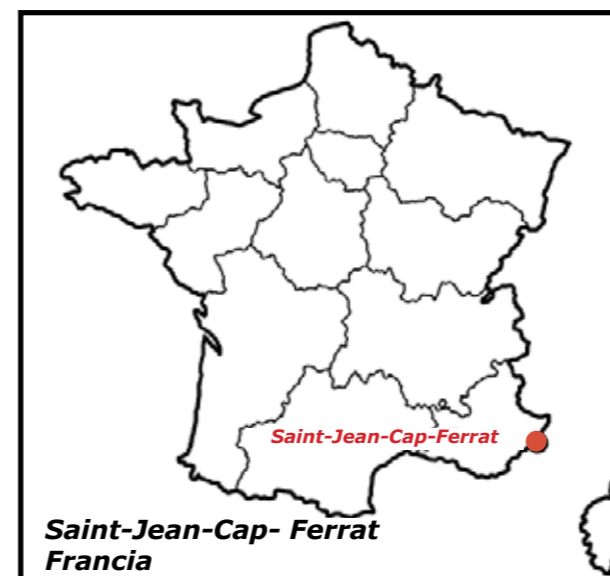
- 1. Desde la parada del tranvía Karlovy Lázně.***
- 2. Vista desde la orilla de la Ciudad Pequeña, ubicada cerca del Museo de Franz Kafka y la parada del metro Malostranská.***
- 3. El Puente de Carlos siempre lleno de gente fotografiado desde el Castillo de Praga.***
- 4 y 5. El Puente de Carlos y los antiguos molinos de la Ciudad Vieja captados desde la orilla de la Isla de Tiro (Střelecký ostrov).***
- 6. Panorámica nocturna del Puente con el Castillo de Praga de fondo.***



Escultura en la Plaza principal de Saint Jean Cap Ferrat.

CAP FERRAT

‘Para vivir feliz, vive escondido’



Saint-Jean-Cap- Ferrat
Francia

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **ANDREAS BOGNER**

www.andreasbogner.photo



Nunca antes esta expresión coloquial cobró tanto sentido como lo hace en la Riviera francesa, y más concretamente en la península de Cap-Ferrat. Legendaria por su belleza salvaje, su clima cálido y las opulentas villas de los más ricos del mundo, esta esquina de la Costa Azul guarda historias y secretos que bien podrían inspirar a diversos guionistas de las más que consagradas series actuales de televisión.



Detalle de la iglesia de Villefranche-Sur-Mer.

El idílico entorno natural de Cap Ferrat, con más de 300 días de sol al año, hace que el lugar sea un destino soñado para unas vacaciones

nizada por tribus celto-ligures y a finales del siglo VI por los lombardos, antes de que los sarracenos la ocuparan y la tuvieran como base para la piratería. Las disputas por su dominio se sucedieron continuamente durante años entre sardos y la casa de Saboya. Finalmente en 1860 este condado fue cedido por tratado a Francia y la península de Cap Ferrat se convirtió en un imán

para reyes y visitantes adinerados quienes cambiarían para siempre el rumbo del que había sido un coqueto pueblo de pescadores.

El corazón de esta población está definido por el antiguo puerto, construido a mediados del s. XIX por los convictos de la prisión de la vecina Villefranche-Sur-Mere, y por el actual puerto deportivo inaugurado en 1972 y alrededor del cual florecen diversos restaurantes, bares y boutiques.

Uno de los monumentos más célebres del lugar es la Capilla de Saint Hospice, que, catalogada como Monumento Histórico desde 1929, está

construida sobre las ruinas de un santuario y debe su nombre a un monje benedictino llamado Hospicio, y que vivió en una torre hacia el año 575 en la más total indigencia, imponiéndose fuertes penitencias para merecer el cielo. En su interior, ya sin

Saint Jean Cap Ferrat se convirtió en un imán para reyes y visitantes adinerados, quienes cambiarían para siempre el rumbo del que había sido un coqueto pueblo de pescadores

los exvotos de tantos milagros que se le achacaron al monje, se pueden admirar las pinturas de Louis Marchand des Raux que narran la vida y milagros de Saint Hospice. La Virgen de Bronce que linda con la capilla de más de 11 metros de altura fue construida a principios del s. XX por el italiano Galbusieri a petición de un rico comerciante de Niza.

Otro Monumento Histórico es el faro, que fue reconstruido tras la Segunda Guerra Mundial. Las dos fuentes al pie de este, llamadas Coexist, que dan la bienvenida al paseo marítimo fueron inauguradas en septiembre de 2007 en presencia del presidente de la fundación Coexist, James Kidner, de Cherie Blair y el cantante Bono de U2. La fundación con el logo formado por la media luna de los musulmanes, la estrella de David para los ju-

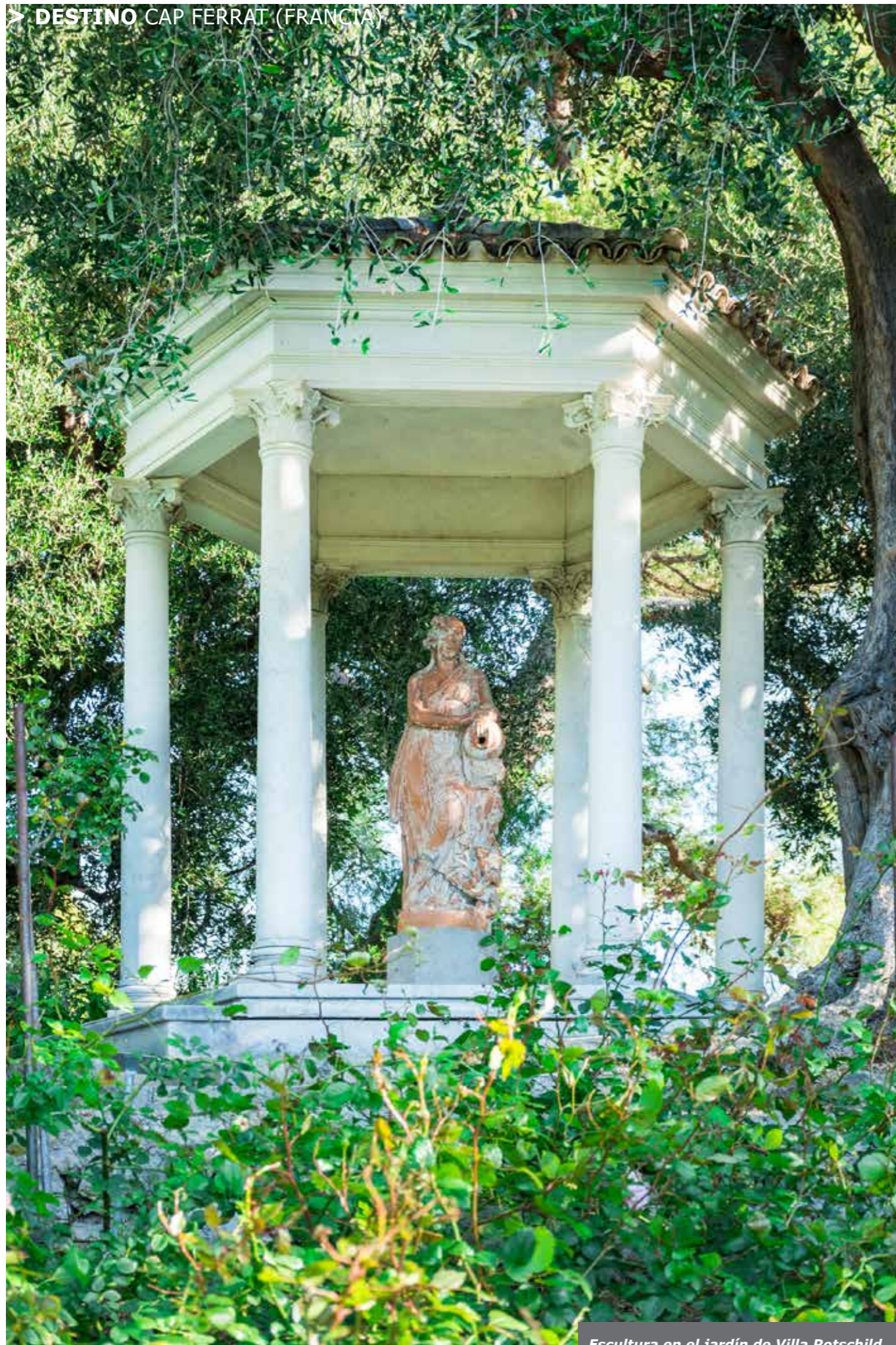


▲ Puerto deportivo de Saint Jean Cap Ferrat.
▼ Centro Cultural de Villefranche-Sur-Mer.



▼ La Estatua de la Libertad en la Promenade des Anglais.
▼ Faro de Saint Jean Cap Ferrat.





Escultura en el jardín de Villa Rothschild.



Banco diseñado por Sacha Sosno en la plaza de Saint Jean Cap Ferrat.

díos y la cruz de los cristianos, trabaja para promover los intercambios entre religiones.

Playas y senderos

Una de las playas más grandes de esta península es la de Cross Deï, que se encuentra en el mismo puerto de Saint Jean Cap Ferrat; más tranquila y con un perfil más rudo por el precioso enclave sobre el que se encuentra está la playa de Les Fossetes, en donde todo es tranquilidad y alabanzas a sus fondos marinos. Desde ella se puede iniciar un recorrido circular de no más de una hora alrededor de la ciudad muy apetecido por los senderistas, que ofre-

El antiguo puerto de Saint Jean Cap Ferrat fue construido a mediados del s. XIX por los convictos de la prisión de la vecina Villefranche-Sur-Mere

ce unas vistas espléndidas. Si nos dirigimos más al sur nos topamos con la playa de Les Fosses, ubicada sobre una antigua cantera y considerada por muchos como la más bonita de la zona y la mejor para la práctica del *snorkel*. Por su ubicación oeste, la playa llamada "transitable" tiene las mejores vistas sobre la bahía de Villefranche; es privada desde Semana Santa hasta septiembre y cuenta con las comodidades mejor valoradas

de la zona. Aquí los senderistas encontrarán un camino óptimo para un recorrido algo más largo que el anterior pero igual de fascinante; esta zona del sur de Francia ha puesto al alza los valores de las caminatas por la naturaleza.

La Belle Epoque

Se dice que ningún otro lugar de la Costa Azul ha sabido preservar sus espacios naturales salpicados de calas de aguas turquesas y de senderos al borde del mar o sus bosques de pinos como lo ha hecho esta península. La mayoría de las mansiones aquí presentes responden, al igual que algunos hoteles, al estilo





Vista de los jardines de Villa Rothschild.

La mayoría de las mansiones de Cap Ferrat responden al estilo Belle Époque que consiguió atraer a las grandes fortunas de todo el mundo

Belle Époque que consiguió atraer a las grandes fortunas de todo el mundo desde los albores del siglo XX. El verano es, sin duda, la época en que se desborda la población del lugar debido, en gran parte, a la llegada de quienes poseen estas villas como segundas residencias. Sin embargo, no es fácil observar el “modus operandi” de famosos y acaudalados pues su rutina normalmente trasciende a puerta cerrada o a bordo de sus fastuosas embarcaciones. No en vano, una de las principales vías de Cap Ferrat es el Chemin de Saint-Hospice, que ostenta el título de la calle residencial más cara del mundo: alrededor de 70.000 €/m².

Es aquí donde también se encuentra Les Cèdres, una finca cuya palaciega mansión fue ampliada por el rey Leopoldo II de Bélgica y cuyo jardín ha sido calificado como el “Louvre de la botánica”, no en vano el jardín botánico privado más grande del mundo.

Un regalo para “la reina” del Congo

Hace ya muchos años que la historia dejó claro que el im-

popular Leopoldo II hizo del Congo su colonia particular, un territorio que desangró — en el más amplio sentido de la palabra— hasta límites indescriptibles en aras de mantener, entre otras cosas, su lujoso, codicioso y extravagante ritmo de vida. A la edad de 65 años, el monarca llamado por belgas y congoleños *Satanás* y *Mammón*, respectivamente, conoció a una prostituta rumana menor de edad llamada Caroline Lacroix a quien convirtió en su malcriada y ostentosa amante, y quien terminó siendo ridiculizada bajo el apelativo de la “reina” del Congo.

La impresionante villa de Les Cédres fue adquirida por

el rey belga, quien, convencido de que Cap Ferrat era el lugar idóneo para una historia de amor ilícita, compartió días de lujuria y excesos con Caroline antes de refugiarse en Mónaco y dejarle a ella la villa como un regalo del que pudieran disfrutar las dos hijas que tuvieron juntos.

El honor de la patria

Hija y esposa de banqueros, Beatrice de Rothschild era una mujer descendiente de familias de ilimitada riqueza, que tras una

Beatrice de Rothschild centró su vida en el coleccionismo de arte, una pasión familiar promocionada con el lema “El arte es el honor de la patria”

dura enfermedad no pudo tener hijos y acabó separándose de su marido por la ludopatía de este. Centró su vida en el coleccionismo de arte, una pasión familiar que promocionaban con el lema “El arte es el honor de la patria”, y en 1905 decidió construir la casa de sus sueños en Cap Ferrat seducida por la belleza del lugar y de la que haría su residencia de invierno. Decorada con lo mejor de cada época, aquí relucen porcelanas, muebles y pinturas de los Grandes Maestros.

La baronesa se propuso hacer en sus predios los jardines más suntuosos y para ello hizo dina-



▲ Iglesia de Saint Pierre en Villefranche-Sur-Mer.
▼ Salones de Villa Rothschild.





Salón de juegos de Villa Rothschild

En Villefranche-Sur-Mer Jean Cocteau plasmó su arte tanto en el exterior como en los interiores de la capilla Saint Pierre

mitar el suelo consiguiendo así nivelar la superficie rocosa donde hoy en día plantas de todo tipo, cipreses, estanques y fuentes recrean el más bello jardín francés. Además, existe un jardín español, uno florentino, otro japonés y hasta uno mexicano.

Refugio de un escritor

Fue en la década de los años veinte del siglo pasado cuando el gran novelista británico Somerset Maugham compró Villa La Mauresque en Cap Ferrat, donde se instaló hasta el día de su muerte en el año 1965. El escritor, el mejor pagado de su época y el que más libros vendiera, era un hombre tímido y lleno de inseguridades que, incapaz de desenvolverse en sociedad por sí solo, necesitaba que le acompañara alguien en las

recepciones. Su joven amante americano, Gerald Haxton, era quien por lo general rompía el hielo en fiestas y celebraciones haciendo de perfecto anfitrión en los ágapes de La Mauresque, a pesar de que el británico estaba casado y tenía una hija. Así, por esta fastuosa villa desfilaron durante décadas, entre otras, muchas de las más grandes personalidades: Rudyard Kipling, Winston Churchill, el Duque y la Duquesa de Windsor, el Aga Khan, Ian Fleming o Noël Coward ade-

más de numerosos artistas y celebridades de la comunidad gay internacional. Durante la Segunda Guerra Mundial, Maugham, que era objetivo de los nazis dada su orientación sexual y lo "amoral" de sus obras, buscó refugio en Inglaterra. Regresó en 1946 a Cap Ferrat desolado por la muerte de Haxton encontrándose con su casa vaciada y destrozada; tras reformarla quiso venderla pero su hija lo impidió en defensa de su propia herencia. Finalmente fue su último amante, Allan Searle, quien la heredó para luego venderla antes de instalarse en Mónaco. Desde entonces la propiedad ha pasado por manos de una acaudalada mujer texana, de empresarios neoyorquinos, de poderosos personajes rusos de dudosa fortuna, y en 2005 fue adquirida por Dmy-

tro Firtash, un nuevo rico ucraniano considerado el artífice de la mayor historia de corrupción de la banca en su país. Esta historia podría ayudar a comprender una

Además de coqueta, Villefranche-Sur-Mer es uno de los puertos de cruceros más importantes del sur de Francia

lapidaria pero quizás premonitorra frase de Somerset Maugham antes de su fallecimiento: "La Riviera francesa es ese lugar soñado para gente sombría".

De artistas y de otras villas

Villa Natacha, propiedad del editor de arte Alec Tériade, fue frecuentada numerosas veces por Henri Matisse. Un mural de cerámica y una vidriera del comedor llevan la firma del gran mago de la forma y el color. Jean Cocteau pintó murales en la villa Santo Sospir y la artista judía Charlotte Salomon pintó su obra maestra *¿La vida? o Teatro?* en el Hotel La Villa Cap Ferrat en el que vivió dos años.

La coqueta Villefranche-Sur-Mer

Y en esta villa de soberbias vistas desde tierra y mar, Jean Cocteau también plasmó su arte, tanto en el exterior como en los interiores de la capilla Saint Pierre. Según los pescadores locales, el pintor y cineasta creó aquí frescos de la vida de San Pedro y escenas de pescadores, además de unas esculturas como un símbolo de



▲ Vistas al Mediterráneo.
▼ Mesa de juego en Villa Rothschild.



▼ Escultura de Alexandre Sosnowsky en la plaza de Saint Jean Cap Ferrat.
▼ Calle de Villefranche-Sur-Mer.



Villa Rothschild.





▲ Villefranche-Sur-Mer desde una de las carreteras de acceso.

amistad. Pero quizás lo que más destaca de esta ciudad es su Ciudadela. Considerada Monumento Histórico, esta fortificación del s. XVI alberga el ayuntamiento, un museo y centro cultural, un auditorio y un teatro. Pasear por sus calles es deambular por el alma coqueta de una villa que también es uno de los puertos de cruceros más importantes del sur de Francia. Muy recomendables son las visitas a sus jardines y mercados, una oportunidad para toparse con la casa de Tina Turner o la de Bono, y recuerde que el álbum *Exile On Main St* de los Rolling Stones se grabó en un *château* de la ciudad.

Estas dos poblaciones aúnan el glamur de la Costa Azul y la esencia de la más coqueta villa costera. En resumen una zona para ser feliz, aunque muchos la entiendan como un certero escondite. ●

MÁS INFORMACIÓN

www.nicetourisme.com

SOMOS

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



AL-ULA

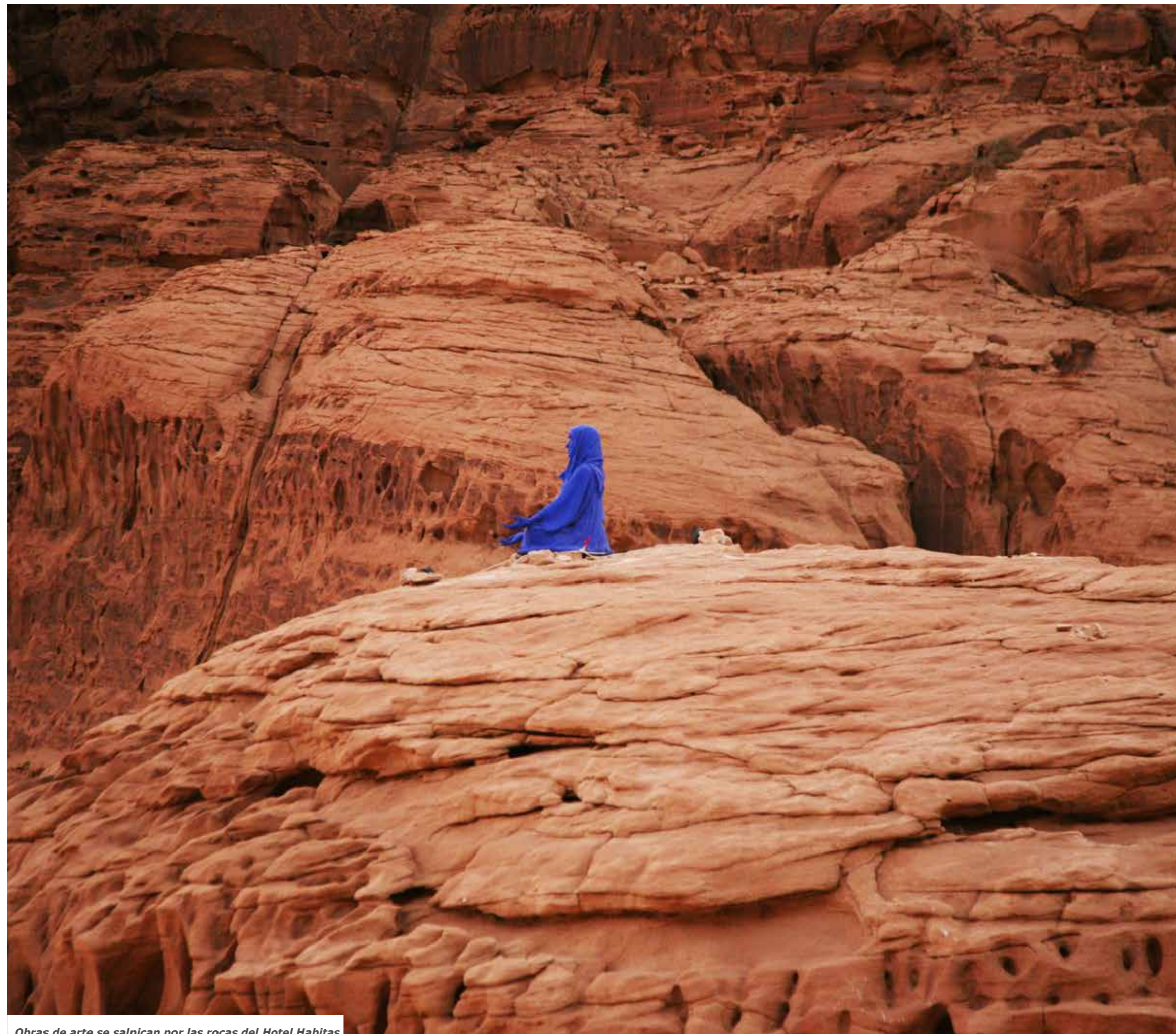
Viaje a lo desconocido



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



Arabia Saudí abre sus puertas al turismo buscando nuevas opciones para potenciar una economía pensada más allá del petróleo.



Obras de arte se salpican por las rocas del Hotel Habitas

Arabia Saudí tiene muchas bazas a su favor, la cuestión financiera no es problema y, sí, su situación geográfica le otorga seductores atractivos marinos y terrestres, los cimientos de su historia no se quedan atrás. A todo esto hay que añadir que el haber estado lejos del mundanal ruido del turismo durante años le hace aún más atractivo de cara a los viajeros en esta era global donde pocos sitios quedan por descubrir.

Saudi Vision 2030

Por todo ello Arabia Saudí ha preparado un plan estratégico llamado Saudi Vision 2030 en su empeño por reducir la dependencia del petróleo y ampliar la economía hacia otras vertientes como educación, salud, infraestructura y turismo. Y en esta parcela del turismo, el gobierno saudí ha escogido seis regiones del país para comenzar su desarrollo. Una de las zonas elegidas es Al-Ula, en la región de Medina, por donde discurría la antigua Ruta del Incienso que se unía a la de la Seda. Las caravanas paraban en los fértiles oasis de Al-Ula, paso obligado en el largo recorrido desde la India a Egipto. La ciudad de Al-Ula tenía fama de ciudad hospitalaria, donde estaba garantizada el agua, la comida y el entretenimiento, entre aromas de anís, pimienta, cardamomo, té y café, texturas como la seda y especias como el incienso, en esos tiempos más cotizado que el oro pues, al ser quemado, su perfumado humo acompañaba cualquier ceremonia que se preciara y era considerada la planta de los dioses. También la mirra tenía una gran



La renovación de la vieja ciudad de Al-Ula es uno de los proyectos de Afalula.

Vision 2030 es un plan estratégico del gobierno saudí para ampliar su economía y reducir la dependencia del petróleo

presencia comercial en estas caravanas que partían de oriente por su utilización en la fabricación de cosméticos y para embalsamar a los muertos. Ni que decir tiene que el oro no faltaba en las alforjas de los mercaderes. Es fácil imaginar la vida del oasis, un encuentro sensual de aromas y sabores amenizado por los contadores de las muchas anécdotas que se dieran a lo largo del viaje.

Siguen los oasis donde la gente de Al-Ula cultiva sus hortalizas, frutales de todo tipo, especialmente cítricos, y esos dulces frutos de las palmeras que sitúan a la región como una de las mayores productoras de dátiles de Arabia Saudí.

La milenaria Al-Ula.

La ciudad de Al-Ula ha estado habitada durante 200.000 años. En tiempos, su distrito de Dandan, a orillas del oasis, era el más cotizado por las caravanas. Sin embargo, la antigua ciudad de Al-Ula, un casco que entrelaza laberínticos pasadizos y casas en las que no se sabe dónde empieza una y acaba la otra, fue el lugar

Al-Ula fue abandonada por sus habitantes hace 80 años en busca de comodidades que la ciudad no podía ofrecerles

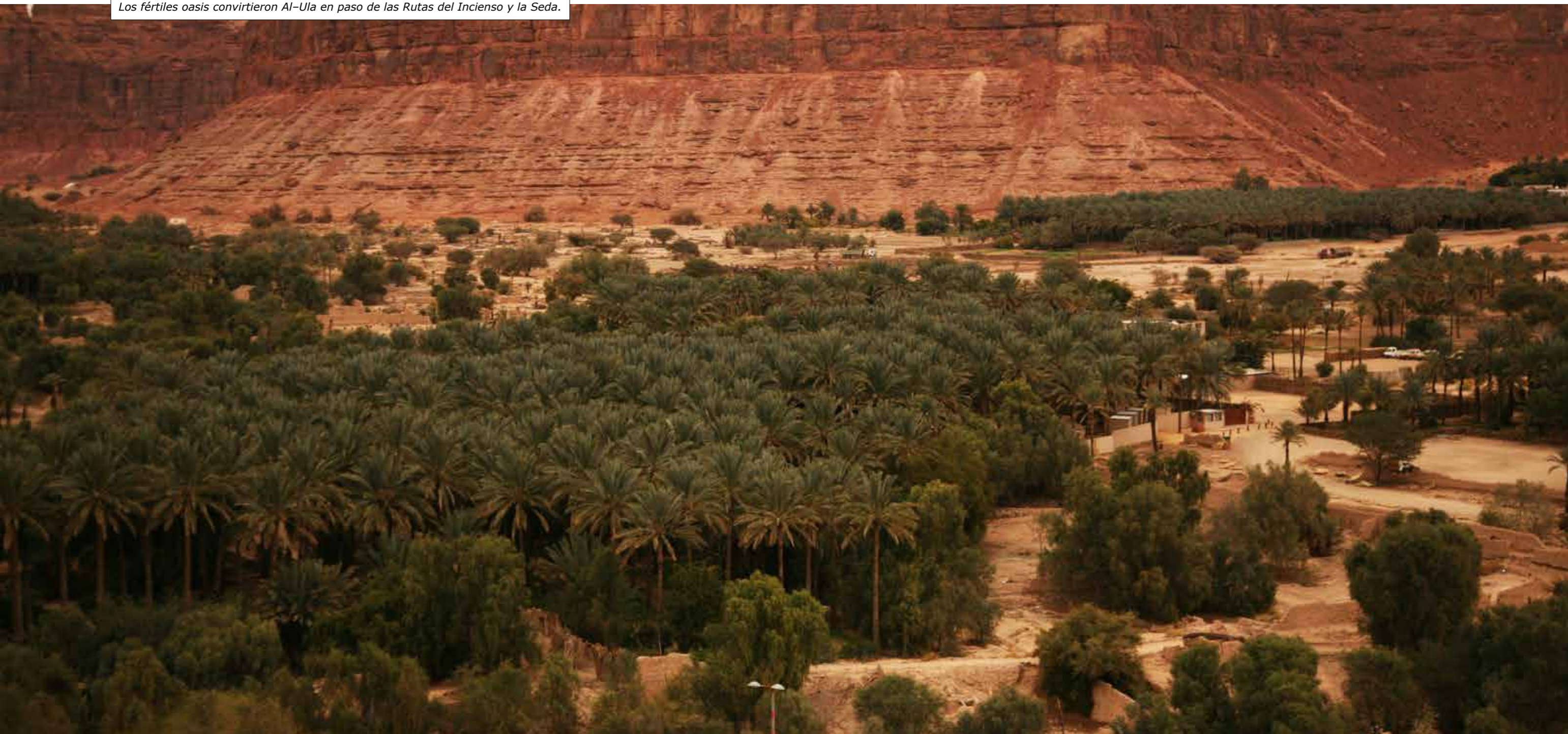
de asentamiento, abandonado por sus habitantes apenas hace ochenta años, en busca de otras comodidades que esta no les podía ofrecer. Para seguir hablando de Al-Ula hay que hacer un inciso y contar cómo el Príncipe Heredero de Arabia Saudí, Mohammed bin Salman, ha firmado un acuerdo histórico con París para el desarrollo turístico y cultural de lo que un día fue encrucijada de antiguas civilizaciones en su afán por acercarse al turismo.

El proyecto apelado Afalula tendrá su término en 2035. Especialistas en turismo y hospitalidad, arqueólogos, arquitectos y demás profesiones que atiendan a la educación, arte, cultura, tan-



Al-Ula es uno de los mayores productores de dátiles de Arabia Saudí.

Los fértiles oasis convirtieron Al-Ula en paso de las Rutas del Incienso y la Seda.



to como agricultura, agua y equipamientos centrados en las comunidades, se han trasladado de Francia a Al-Ula para poner en marcha el magno programa y llegar a la fecha pactada de 2035. Paseando por la calle principal, la Ruta del Incienso, se observa su reciente restauración, al igual que la plaza central, el reloj de sol, las mezquitas AlZawiyah y Hamad bin Yunis y algunas casas en el punto sur de la antigua ciudad. De hecho, arqueólogos franceses excavan y limpian las calles antes de seguir con el plan de instalar hoteles,

restaurantes y tiendas exclusivos, para no dañar su estructura original ni sus añejos pasadizos. Detalles de esta restauración se observan en las puertas de madera recién instaladas, en sus bonitas trancas, los modernos cafés y demás toques que adelantan lo que en un futuro será la que en el pasado fue una de las ciudades más ancestrales de Arabia.

Después de Afalula...

Afalula transformará el lugar en un destino turís-

tico internacional dedicado a la cultura, el arte, y la naturaleza, el "museo viviente más grande del mundo, donde cohabitarán la herencia antigua con el arte contemporáneo".

A todo esto hay que añadir una vía verde de doce millas, Wadi of Hospitality, que recorrerá la ciudad. También se planea levantar quince bienes culturales, entre museos y galerías: "un oasis cultural". Aperitivo onírico de este museo viviente es Maraya Concert Hall, el edificio más grande de espejos del mundo que, situado en pleno de-

sierto, en el cañón del valle de Asher, refleja todos los momentos y colores del día. A su lado se salpican hoteles sostenibles y exclusivos, como Bayan Tree y Habitas. En breve se podrá disfrutar de aquel otro diseñado por el arquitecto francés Jean Nouvel, ganador del Premio Pritzker, que se tallará en el rocoso paisaje de la Reserva natural de Sharaan.

Saudi Tour

El deporte también está incluido en el cambio

Vista de Al-Ula, el oasis y el cañón desde el mirador de Harrat.





El legado de las tumbas de Los Leones en Dadan.



Un bar en el desierto a vista de helicóptero.

Arqueólogos del proyecto Afalula limpian arqueológicamente la vieja ciudad de Al-Ula, antes de abrir hoteles, restaurantes y tiendas

radical que supone la apertura del país. Saudi Tour llevó un plantel de conocidos ciclistas, participantes en vueltas de la categoría del Tour de Francia, la Vuelta Ciclista a España o el Giro italiano. Esta vez Al-Ula fue la elegida para tan deportivo evento. El pistoletazo y celebración de Saudi Tour tuvo lugar en el desierto, a la vera del Elefante que, junto con La Seta y el Rostro, se encuentra entre algunas de las formaciones rocosas más elocuentes del desierto. Allí se reunió toda la comitiva para, entre fuegos artificiales, iluminaciones asombrosas y cócteles sin alcohol, presentar los equipos que al día siguiente, desde el curiosamente apelado Winter Park –un lugar de reunión y entretenimiento de la ciudad– comenzarían

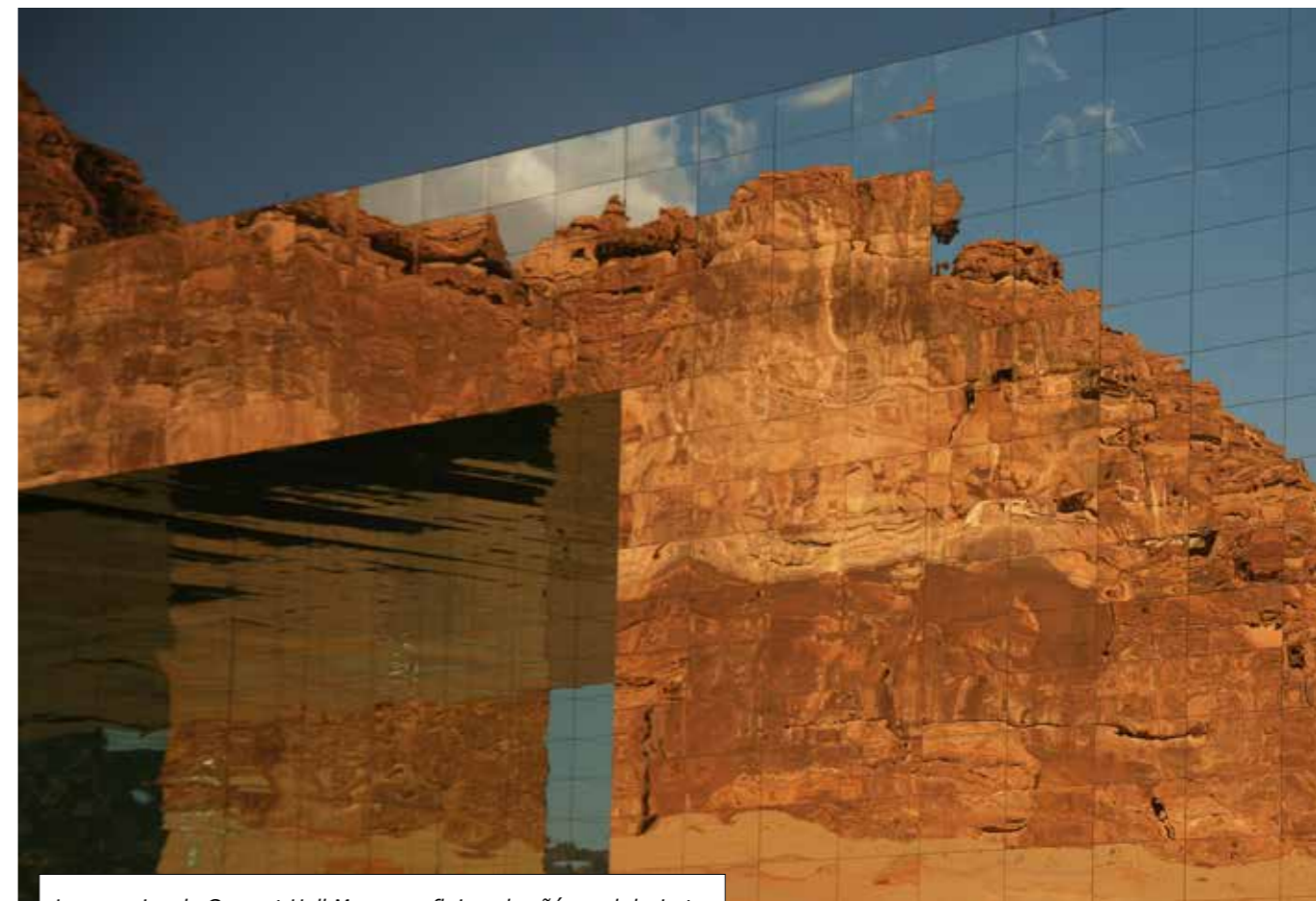
su vuelta por lugares llanos del desierto, pero también por montes empinados, como aquel de Harrat que lleva a Okto, un bar Pop Up, y a un mirador con una de las mejores panorámicas de la ciudad de Al-Ula, sus cañones, el desierto y los oasis.

El reino Nabateo

El yacimiento de Hegra se enorgullece de ser el primer patrimonio Unesco de Arabia Saudí y la segunda capital del reino nabateo, después de la jordana Petra. Un legado de siete mil años de civilización, cañones y formaciones rocosas y una gran oferta de deportes de aventura e instalaciones artísticas punteras. Apenas a veintidós kilómetros de Al-Ula, la



El placer de una shisha a la espera del ocaso.



Los espejos de Concert Hall Maraya reflejan el cañón y el desierto.



Tumbas nabateas de Hegra.



El frescor del oasis de Al-Ula.

Hoteles sostenibles y de lujo Banyan Tree y Habitas se camuflan en la arena del desierto y su interior es una continua y agradable sorpresa

Impresionante ciudad de piedra alberga en sus cincuenta y dos hectáreas diversos espacios y cada uno ofrece su propio espectáculo histórico y natural increíble. Sus barrancos escarpados y las estructuras talladas son un viaje al pasado del reino nabateo, cuyos habitantes eran especialistas en la canalización del agua y en la arquitectura. Está Jabal Al Banta que contiene el mayor agrupamiento de tumbas; veintinueve de sus cien sepulcros están tallados en una de sus fachadas de arenisca, mientras que Jabal Al Ahmar toma el nombre del barranco en tonos rojizos, sede de otras dieciocho tumbas más. Jabal Ithlib, al este de Hegra, es una protuberancia montañosa y natural que entraña un pasillo estre-

cho, el Siq, terminando en un espacio diáfano, Diwan, dedicado a reuniones y banquetes. Qasr Al Farid es una tumba aislada de las demás y el símbolo más emblemático de Hegra. Dicen que allí yace Lihyan, hijo de Kuza, de una destacada familia Nabatea.

Reinos de Dadan y Lihyan

Su capital, Dadan, era parada y fonda de las Rutas del Incienso y de la Seda, y también de aquellos que peregrinan a La Meca, pues en su camino se encuentran —y es otro de los enormes atractivos de Al-Ula— las tumbas dananitas, entre las que sobresalen las de los Leones, en las rocas de al-Khuraybah, que hablan del culto

a los dioses, mientras que los petroglifos de sus vecinas piedras de Jabal Ikmah, pertenecientes a la cultura preislámica lihyanita y conocidos como la *biblioteca abierta*, cuentan la cotidianidad de los habitantes.

Gastronomía en Aljadidah

Las calles de Aljadidah son testimonio del paso de Afula. Una vanguardista pavimentación, bares a la última, algunos a modo de oasis, rodeados de palmeras y fuentes, otros decorados estilo árabe y otros del tipo “chill out” ofrecen una gastronomía variada, en la que priman los panes planos con queso y mermelada de dátiles, un shakshuka, si se quiere salado, o un masoub saudí de plátano, si se prefiere dulce. El Kabsa es la receta tradicional por excelencia a base de verduras, arroz y carne de vaca, camello, cordero o pollo, aromatizada con clavo, canela, azafrán, cardamomo, laurel, pimienta negra, nuez moscada y limas secas. El Matabaq, también imprescindible, es una tortita frita y rellena de carne, ajos y huevos, condimentada con curri, pimienta, menta y cilantro. Mientras que el Jareesh, uno de los platos más ancestrales, está hecho a base de trigo hervido, arroz, caldo y perejil, cilantro y comino. Y muchos más y deliciosos platos en los que el aroma y el sabor de las especias los protagonizan.

Terminamos la inolvidable visita saludando a las estrellas en el paraje de Gharmeel, camuflado entre fantasmagóricas rocas, mientras bebemos un reconfortante café árabe con cardamomo y miel. ●



Música en la ciudad antigua de Al-Ula.



En la roca Elefante Jabal Al Fil se da por inaugurado el Saudi Tour.



Recorriendo Hegra en jeep.



Vista del Shaden Resort.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene vuelos directos a Riad. De Riad a Al-Ula se aconseja utilizar **Saudia Airlines**.

www.iberia.com/es
www.saudia.com

DÓNDE DORMIR

Habitas

Encajado entre formaciones rocosas, algunas obras de arte natural como La Cara, este hotel es un ejemplo de sostenibilidad y belleza en medio del desierto.

www.ourhabitas.com

Banyan Tree está compuesto por tiendas que se camuflan en

la arena. En su interior no falta ni un detalle de lujo y comodidad.

www.banyantree.com/saudi-arabia/alula

Shaden Resort, situado en un enclave perfecto, permite disfrutar de la gastronomía tradicional y dormir como un niño, amparado por las formaciones rocosas que saludan cada mañana.

DÓNDE COMER

Maraya Concert Hall

La terraza de este restaurante es un ineludible, no solo por su selecta gastronomía, sino también por la visión onírica del entorno bajo las estrellas.

<https://marayasocial.com/>

Okto tiene un espacio en la cima

de Harrat Uwayrid desde donde contemplar el cañón y el valle de Al-Ula. Un restaurante *pop up* con las mejores vistas acompaña la visita.

www.experiencealula.com/en/plan-your-trip/where-to-eat/okto

Somewhere, en el nuevo distrito de Aljadidah, es un oasis de palmeras, buen gusto y buen comer, donde no falta el agua de la alberca y unas fotos espectaculares que decoran la estancia.

www.experiencealula.com/en/plan-your-trip/where-to-eat/somewhere

MÁS INFORMACIÓN

www.visitsaudi.com/es



CHICLANA

TURISMO DE CALIDAD Y SOSTENIBLE



Terraza del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa de Chiclana.

El Plan General de Turismo Sostenible de Andalucía es un proyecto que gira en torno a la sostenibilidad y la calidad. En Chiclana se ha hecho realidad en el hotel Iberostar Selection Andalucía Playa, un cinco estrellas en el que el lujo no está reñido con el medio ambiente.



TEXTO **FERNANDO PASTRANO**
FOTOS **PILAR ARCOS**
www.mamaqueroserturista.wordpress.com



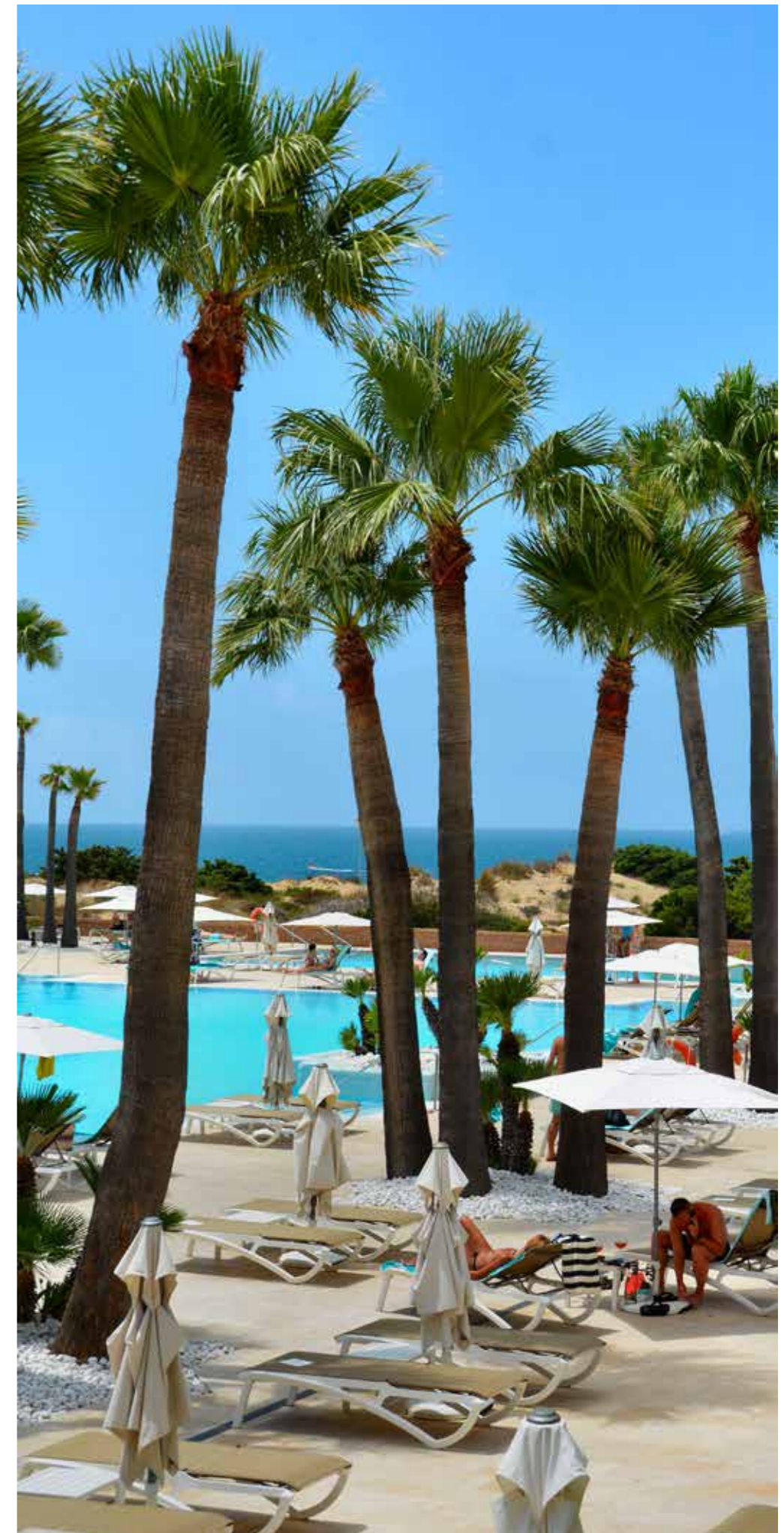
El turismo se va recuperando en todo el mundo del terrible golpe que le está asestando la pandemia. Hay que renovarse o morir, y la que fuera llamada "industria sin humos" no está dispuesta a desaparecer, especialmente en España que en 2020 superó los 61.000 millones de euros, un 5,5% del PIB. Para ello se han creado varias iniciativas. Una de ellas es el Plan General de Turismo Sostenible de Andalucía, META 2027, un proyecto que gira en torno a la sostenibilidad, la calidad frente a la cantidad, la innovación y la desestacionalización.

Enclavada en la Costa de la Luz (litoral que va desde la desembocadura del Guadiana hasta Tarifa), Chiclana disfruta de un clima excepcional con unos 300 días de sol al año. La "Gaditanísima Chiclana", según definición del poeta Fernando Quiñones (1930-1998), chicanero de pro, es una pequeña localidad

que no llega a los 77.000 habitantes censados, pero que en los meses de verano triplica su población gracias a su oferta paisajística (playas, dunas, pinares y salinas) y gastronómica, posiblemente la más rica de toda Andalucía en variedad de ingredientes y de preparaciones. Con gran tradición vitinícola, y de pesca.

En Fitur 2022, la delegada municipal de Turismo de Chiclana, Pepa Vela, dijo que "la apuesta por un turismo sostenible y de calidad nos ha llevado en estos últimos 30 años a consolidarnos como uno de los principales destinos turísticos de España, hasta el punto de que en este último verano, aún marcado por la pandemia de la Covid-19, hemos logrado convertirnos en el primer destino turístico de España en cuanto a rentabilidad por habitación/día". Añadió que "hablar de Chiclana es hacerlo de un destino turístico de calidad, ca-

▲ Playa de La Barrosa.
► Piscina del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa de Chiclana.





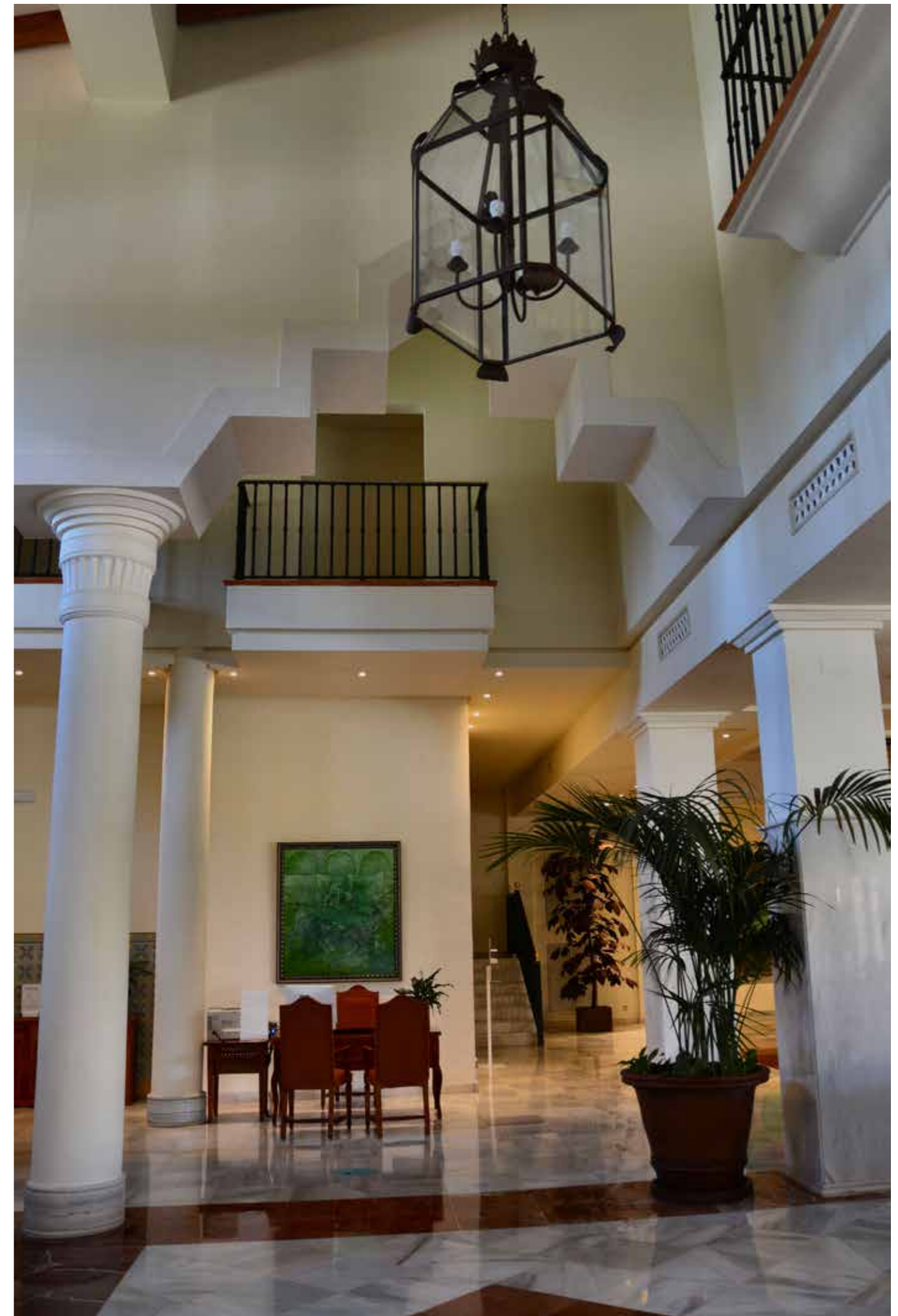
Patio central del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.

El hotel Iberostar Selection Andalucía Playa es un edificio de estilo clásico andaluz inaugurado en 2001 y reformado en 2016

Una de sus características es la amplitud en sus habitaciones y espacios comunes. Las instalaciones ocupan unos 60.000 m²



▲ Fuentes árabes en el Hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.
▶ Vestíbulo del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.





Sea Soul Beach Club en la playa de La Barrosa.



> DESTINO CHICLANA (CÁDIZ)



▲ Habitación del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.

▶ Parrilla del restaurante Cataria.

paz de superar una ocupación hotelera del 80 por ciento en las más de 13.000 plazas de cuatro y cinco estrellas durante este último verano, pero también hablamos de un destino con más de 100.000 plazas residenciales”.

En la misma feria, el alcalde, José María Román, destacó que “Chiclana se ha consolidado en las últimas tres décadas como un destino turístico de primer nivel, tanto a nivel nacional como internacional, gracias a su apuesta por un turismo sostenible y de calidad”.

En Chiclana hay playas para todos los gustos, grandes y pequeñas, familiares y recogidas, tradicionales y nudistas... Pero la estrella indudable de todas ellas es la de La Barrosa. Aguas claras que acarician ocho kilómetros de arenas finas y que ha sido considerada como uno de los mejores ejemplos de equilibrio ecológico en nuestro país. Tanto por su longitud como por su anchura (una media de 50 metros), “la mejor playa de España”, según una votación popular de 2014, nunca está masificada y siempre encontraremos sitio para nuestras toallas y sombrillas. Eso sí, si sopla la “levantera” (el viento de levante), habrá que cambiar la

sombrilla por un cortavientos. Este es el gran momento que esperan los practicantes del surf, kiteboarding, flysurfing o tablacometa.

Además del mar, nunca demasiado frío, la Barrosa dispone de toda clase de servicios: aparcamientos, rampas de acceso para minusválidos, módulos de aseo, duchas, alquiler de hamacas, zonas deportivas, chiringuitos y zonas de juegos infantiles. También se dice que es una de las mejores playas para ir con niños pues hay que adentrarse mucho en el mar para dejar de hacer pie. Y pasear tierra adentro por sus dunas es descubrir un sorprendente mundo vegetal. Tom C. Henn, londinense de nacimiento pero chiclanero de adopción, asegura en su *Guía de las flores silvestres de Chiclana* que aquí hay más de 600 especies de plantas con flores. Así que si nos incordia la levantero o nos quema demasiado el sol, podemos pasear, hacer senderismo, explorar humedales, avistar aves, incluso jugar al golf. Todo, menos aburrirnos.

También podemos sentarnos en el Cuartel del Mar, uno de los chiringuitos más interesantes de esta playa, “el





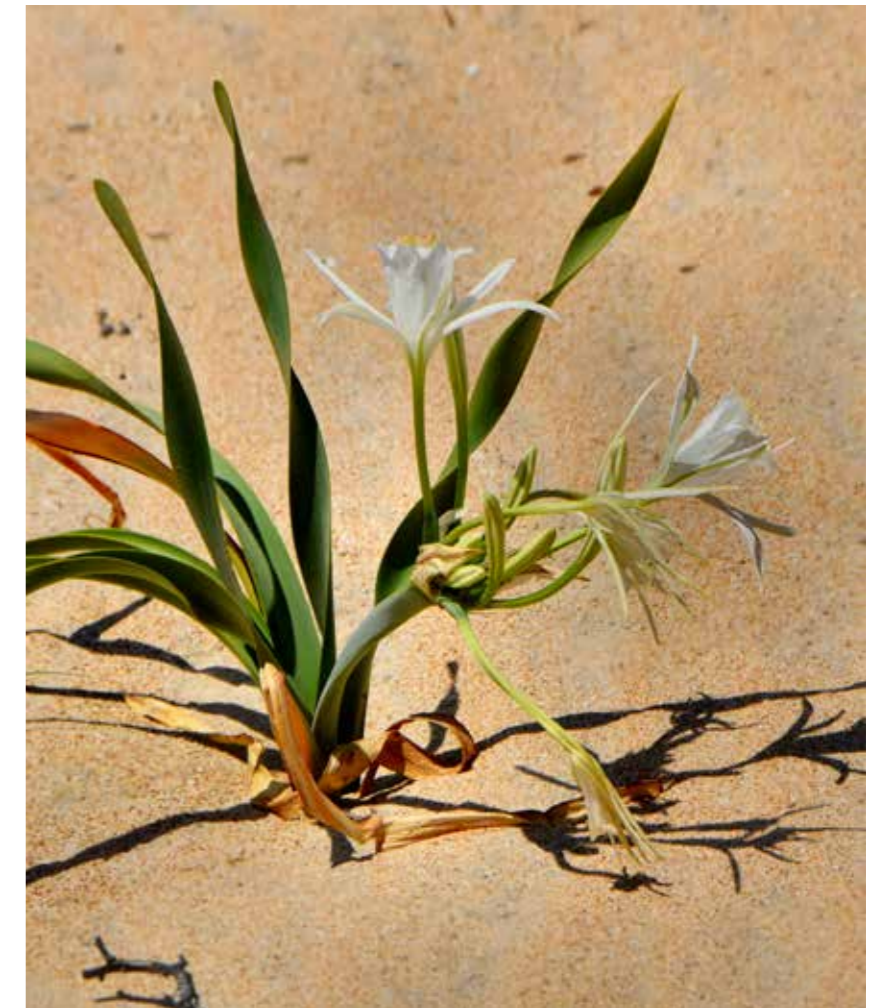
Ostras en el buffet del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.

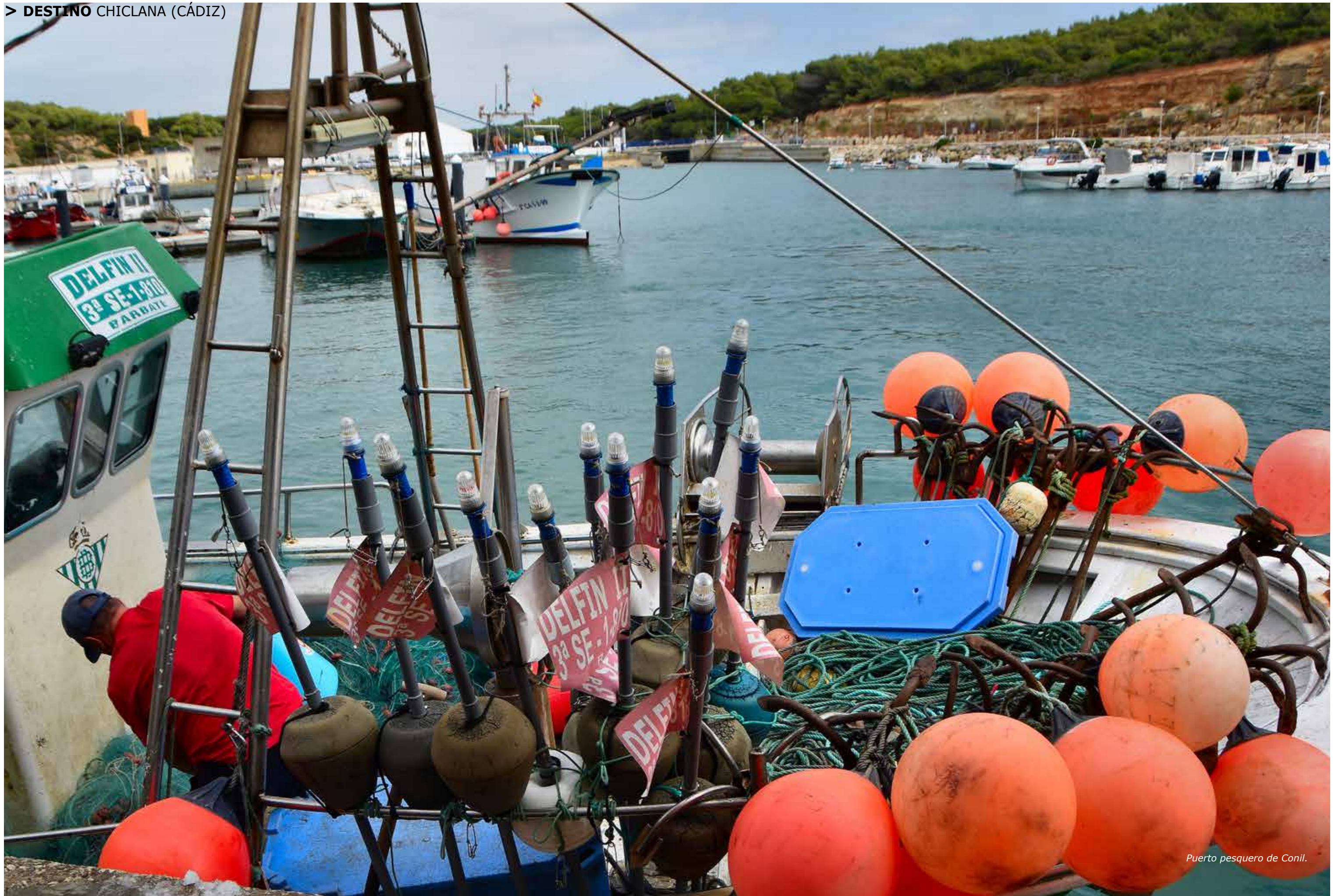


- ▲ Anclas de almadrabas.
- ◀ Lonja de Conil de la Frontera.
- ▶ Lirio de playa en las dunas de La Barrosa.

mejor de España”, según la Guía Repsol. Está en la Bajada de la Torre del Puercu y ocupa lo que en su día fue un cuartel de la Guardia Civil. Conserva perfectamente su estructura presidida por el característico cartel de *Todo por la Patria*. Respetando el edificio original y su entorno lo remodeló en 2020 el Grupo Azotea utilizando materiales locales, lo que le ha valido el Prix Versailles como “Mejor Proyecto de Arquitectura de Europa” en la categoría restaurantes. Como se ve, estamos en una tierra de superlativos. Posee una espectacular terraza, conocida como la Azotea de las Espátulas, con vistas a una torre que formaba parte del sistema de vigilancia costera del siglo XVI.

Un poco más al oeste está el Sea Soul Beach Club, otro chiringuito de lujo ideal para almorzar entre baño y baño, o para tomar un espeto de sardinas contemplando la puesta de sol. Pertenece a la cadena Iberostar y se encuentra casi pegado al hotel Iberos-





Puerto pesquero de Conil.



◀ El Cuartel del Mar y la torre de vigilancia.
▲ Pasarela de acceso a la playa de La Barrosa.
▼ Salmonetes de roca en la lonja de Conil.

tar Selection Andalucía Playa (www.iberostar.com/es/hoteles/cadiz/iberostar-andalucia-playa). Este es un hotel cinco estrellas situado a cinco minutos a pie del agua por una pasarela de tablas de madera para no llenarse los pies de arena. Edificio de estilo clásico andaluz integrado en su entorno natural, fue inaugurado en 2001. Su primera gran reforma data de 2016, entonces pasó de cuatro a cinco estrellas. La más reciente, del año pasado, puso especial atención en las medidas anti-covid. Tras un cierre estacional a principios del invierno, el hotel volverá a funcionar a partir del próximo 8 de abril.

Tiene 288 habitaciones, todas muy espaciosas, de diferentes categorías. La doble tiene 26 m² y la suite junior, casi 50 m². El servicio personalizado, discreto y muy eficaz lo hace ideal para parejas, pero también para familias. Una de las características de

este hotel es su amplitud, no solo en sus habitaciones sino también en los espacios comunes. Las instalaciones del hotel se extienden por unos 60.000 m², lo que impide las aglomeraciones, incluso en el bufé.

Y aquí llegamos a uno de los capítulos especialmente mimados en el Iberostar Selection Andalucía Playa, el gastronómico. El nombre del restaurante, D'CAI, lo dice todo, gaditano cien por cien. Uno de los mejores bufés libres de hotel que he visto y eso que he visto unos cuantos. Espacioso y más que limpio, con una luminosidad sorprendente, dedica stands específicos a las ostras, al marisco, a los productos sin gluten, a los churros, al *english breakfast*, al cava, a las aguas aromatizadas...

En el restaurante La Bodega se saborea la tradición andaluza. Platos de toda la vida en una carta que va del salmorejo al pescaíto frito, las tortilli-





▲ Bufé libre del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.
▼ Rincón del marisco en el bufé libre del hotel Iberostar Selection Andalucía Playa.
▶ Fernando Corrochano, director de sala del restaurante Catarias.



tas de camarones o el arroz caldoso con mariscos de la bahía. Tuve la suerte de que el plato del día era un potaje de garbanzos con langostinos, tan sencillo como memorable. Y que pasa muy bien, incluso los días de calor, acompañado de un vino blanco local elaborado con uvas palomino.

En la carta, a través de un código QR, dice que "el 100% del pescado proviene de fuentes responsables". Para 2025, la cadena tiene previsto abastecerse solo de pesquerías o piscifactorías marinas que equilibren la sostenibilidad, la equidad social y la viabilidad económica.

Pero el rey de todos los restaurantes del Iberostar Selection Andalucía Playa es el Cataria, un local en el que la parrilla al carbón cobra su máxima expresión. Cataria es como los romanos llamaban a la localidad vasca de Guetaria, de allí proceden sus

asesores, los prestigiosos chefs Pablo Vicari y Aitor Arregi. Fernando Corrochano es el director de sala.

Este establecimiento cuenta con una huerta ecológica propia, para preparar guarniciones y ensaladas. Bodega con más de 25 referencias de vinos. Decoración moderna y minimalista. En la carta, corvina semicurada a la sal, urta de roca (pargo que se alimenta de mariscos), san pedro a la brasa (pescado semigraso de aguas profundas), morena al pil pil... Y pan pan elaborado en Arcos de la Frontera.

La cadena hotelera Iberostar Hotels & Resorts (www.grupoiberostar.com/areas-negocio/hoteles/) apuesta por un modelo de turismo responsable e impulsa el movimiento *Wave of Change* para el cuidado de los océanos. En las habitaciones de sus hoteles han eliminado plásticos de un solo uso. Man-



Iberostar Real Novo Sancti Petri Golf Club en primera línea de playa.



▲ Un golfista en el Iberostar Real Novo Sancti Petri Golf Club.
▶ Buggies en el Iberostar Real Novo Sancti Petri Golf Club.



tienen los productos de acogida —champú, gel de ducha, crema hidratante y crema acondicionadora—, pero en vez de presentarlas en frasquitos pequeños se ofrecen en dispensadores grandes, sujetos en la pared, fabricados en materiales reciclados. Un cartel junto a los lavabos agradece a los clientes el haberse unido a la *Ola de Cambio*.

En todas las habitaciones hay botellas de vidrio de boca ancha y una invitación por escrito: "Relléname con agua fresca de la fuente tantas veces como quieras". Para ello, existen dispensadores automáticos de agua depurada fría en los pasillos.

Con objeto de reducir la huella del carbono, Iberostar se plantea estar "libres de residuos en 2025" y "neutros en emisiones de carbono en 2030". Dicen

que ya han alcanzado el 41% de estos objetivos.

Este hotel es uno de los preferidos por los aficionados al golf. Cuenta con un club de golf situado a 250 metros, obra maestra de Severiano Ballesteros. Con 36 hoyos, es un referente para la práctica de este deporte en la región. "Novo Sancti Petri fue ciertamente en su día la punta de lanza para el desarrollo turístico de esta zona, prácticamente virgen entonces en este sentido", nos cuenta Rafael Hernández, director del club. Inaugurado oficialmente el 12 de diciembre de 1990, fue el primer campo diseñado en Europa por el maestro Severiano Ballesteros. Una de sus características es su alto valor ecológico. Los pinos, las dunas, las palmeras y la playa le confieren un aspecto

muy natural, pero cuidado.

Y como el mundo no se acaba en el hotel y su maravillosa playa, nos movemos por la zona en diversas excursiones. El Cabo Roche, con su faro, que originalmente fue una torre vigía; el "cementerio de anclas", que es en realidad el lugar donde se colocan al final de temporada las áncoras que sujetan las almadrabas, un laberinto de redes para capturar el atún rojo en su tránsito del Atlántico hacia el Mediterráneo en busca de aguas más cálidas para el desove; la lonja de Conil de la Frontera, la primera lonja artesanal de Cádiz y la cuarta de Andalucía...

Lugares nuevos o de toda la vida para demostrar que el turismo de calidad, incluso de lujo, no está reñido con el turismo sostenible. ●



Fòrum de la colònia.

TARRAGONA

TODA UNA LECCIÓN DE HISTORIA



TEXTO **PILAR ORTEGA**
Ppm76.ortega@gmail.com



Reconocida por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, esta ciudad bimilenaria presume de sus tres grandes rutas culturales: la romana, la medieval y la modernista.



Part Alta, casco histórico de Tarragona.

Por sus vestigios romanos, Tarragona es Patrimonio de la Humanidad desde el año 2000

Tarragona es una ciudad muy personal, que de-rocha esencia mediterránea, que tiene un pasado romano bimilenario, un periodo medieval digno de recordar y una época modernista que sigue admirando a vecinos y visitantes. No en vano el casco histórico de Tarragona fue reconocido por la Unesco como Patrimonio Mundial en el año 2000.

Nadie lo duda. Tarragona es historia viva, gastronomía, naturaleza, ocio... una ciudad que ofrece atractivos al vi-

sitante durante los 365 días del año. No importa que sea el anfiteatro romano nuestro destino preferido, o las playas de arena fina de la ciudad, o el barrio mariner o los espacios verdes que invitan a desconectar. Esta ciudad, además, tiene una privilegiada situación geográfica, a un paso de las grandes capitales de España a través del tren de alta velocidad.

Conviene imaginar, para valorar la ciudad actual de Tarragona, cómo era la vieja Tarraco del siglo II. Y esto es muy fácil si dirigimos nuestros pasos hasta la maqueta a escala 1:500 que se encuentra en la Antigua Audiencia (plaza del Pallol) y seguimos en dirección al Paseo Arqueológico, que discurre junto a las imponentes murallas que protegían hace dos milenios el perímetro urbano de la ciudad.

Muralla romana

En su tiempo, las murallas ro-

manas alcanzaban 3,5 kilómetros de longitud, de los que hoy se conservan en buen estado 1,1 kilómetros. También siguen en

La Edad Media también dejó un importante legado artístico en Tarragona

pie tres torres, entre ellas la del Arzobispo y la de Minerva, que tiene la particularidad de poseer la inscripción latina más antigua de la península ibérica.

Un paseo por las calles de la Part Alta (casco antiguo) permite contemplar una buena parte del Foro Provincial romano, como la plaza del Pallol, la plaza del Rei y la plaza del Fòrum. Sin olvidar el Museo Nacional Arqueológico, que desde el siglo XIX alberga fragmentos de esculturas, mosaicos, cerámicas e incluso un lienzo de la muralla romana.

Un Circo para las carreras

Merece la pena también visitar el Circo, con capacidad para 25.000 espectadores, ya que era el escenario donde se disputaban las famosas carreras de carros, entre ellas las de cuadrigas. Su monumental fachada, las gradas y, sobre todo, las bóvedas sumergen al visitante en un auténtico e impresionante túnel del tiempo.

El recorrido urbano arqueológico de Tarragona se completa con el Teatro y el Foro local, epi-



Passeig Sant Antoni Pretori.
Cala Jovera.
Catedral y vista parcial del Circo.



Carrer Major, la antigua vía sacra romana.



Bóvedas del Carrer Merceria.

En la ciudad de Tarragona la historia supera a las piedras y cobra vida en el festival Tarraco Viva

centro de la vida ciudadana, del que se conservan vestigios de la basílica y de las columnas, así como algunos restos de sus antiguas calles. Y ya casi en las afueras de la ciudad, se encuentran el Museo y Necrópolis Paleocristiana y el Conjunto Paleocristiano del Francolí, además del majestuoso Acueducto de las Ferres, conocido como Puente del Diablo, a cuatro kilómetros de Tarragona, que ilustra cómo la ingeniería romana permitió trasladar a la ciudad el agua del río Francolí.

El legado medieval

La Edad Media dejó un legado

importante en Tarragona, especialmente en la arquitectura y el arte religiosos. A partir del año 1171 se comenzaron a levantar las iglesias de Santa Maria del Miracle, Sant Pau y Santa Tecla la Vella, además de la actual torre del Pretorio y la catedral de Tarragona, que comenzó con una estructura románica y concluyó con una fachada gótica. Desde el campanario se divisa la mejor vista 360 grados de la ciudad. Y ya puestos conviene visitar

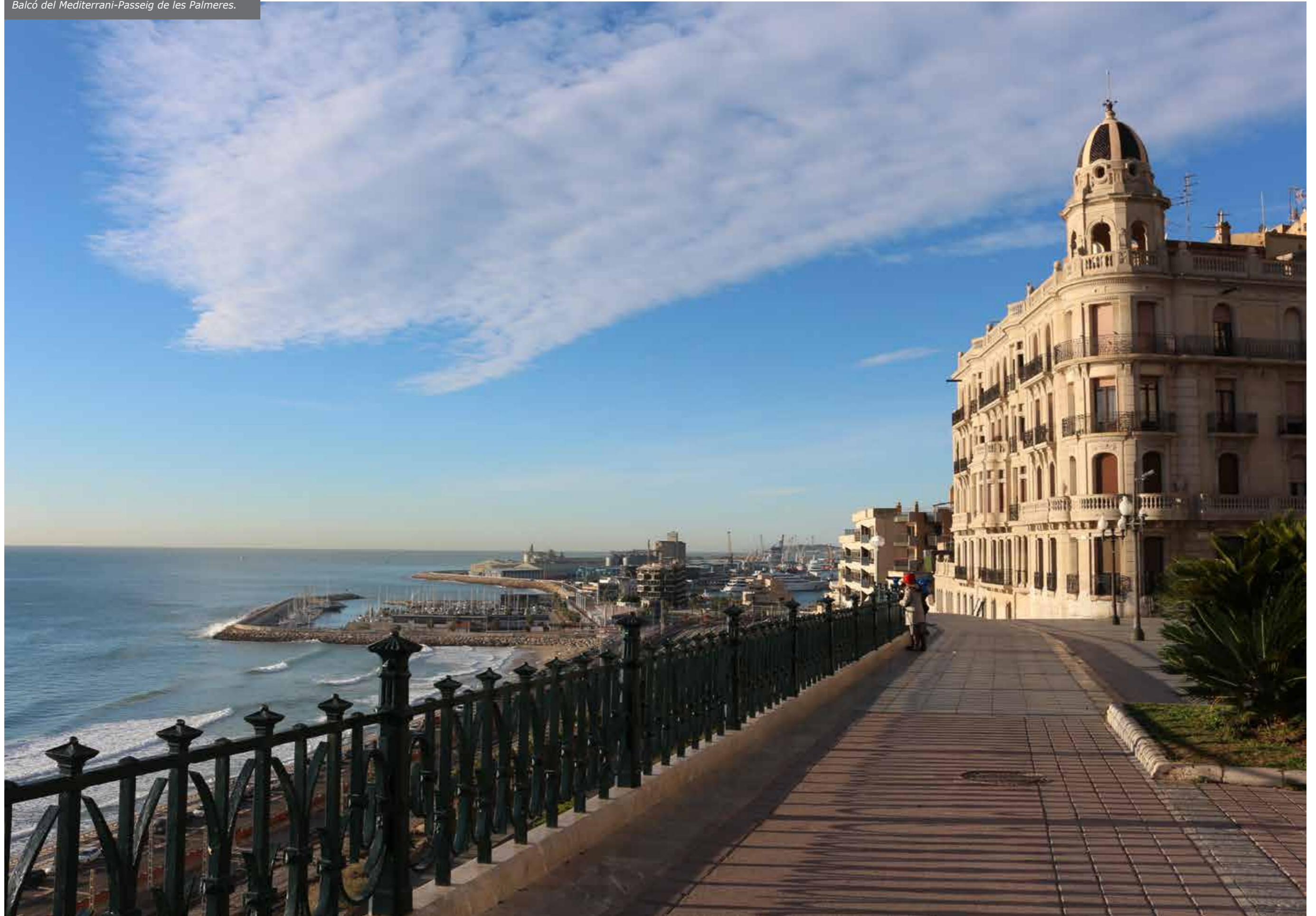
el Museo Diocesano y su importante colección de tapices.

El Pla de la Seu es uno de los espacios que mejor refleja el ambiente medieval de Tarragona. Conviene detenerse en la porticada calle Merceria, que antiguamente acogía un mercado de verduras y, hoy se celebra en su espacio un mercadillo de antigüedades dominical. También es recomendable pasear por la calle Major, donde está el Antiguo Ayuntamiento y que hoy es la sede de Tarragona Turismo.

Recorrido modernista

En el itinerario modernista de Tarragona es imprescindible

Balcó del Mediterrani-Passeig de les Palmeres.





El Serrallo, barrio de pescadores de Tarragona.

El plato estrella de la deliciosa gastronomía tarraconense es el romesco, que siempre es bueno acompañar con un vino D.O. Tarragona

visitar el Teatro Metropol, una verdadera joya arquitectónica. Construido en 1908, es obra del arquitecto tarraconense Josep M. Jujol (1879-1949), discípulo de Antoni Gaudí, quien, por cierto, dejó en la ciudad parte del altar del santuario de Nuestra Señora del Sagrado Corazón. También el arquitecto Domènech i Muntaner dejó constancia de su paso por la ciudad con el mausoleo de Jaime I. Y quien quiera admirar otros singulares edificios modernistas, no tiene más que fijarse en los que salen al pasado en la Rambla Nova.

El barrio del Serrallo, distinguido recientemente como barrio marino, y ubicado

en el extremo meridional del puerto junto a la desembocadura del río Francolí, se gestó a mediados del siglo XIX y arropa el muelle pesquero. Su conjunto de casas de fachadas coloreadas y baja altura, al abrigo de altas palmeras, le otorgan un aire muy pintoresco, a lo que se añaden las animadas terrazas de sus restaurantes, donde se puede

degustar el plato insignia de Tarragona, el romesco.

La Lonja, donde a diario se subasta el pescado; el antiguo edificio del Pósito de Pescadores, rehabilitado para actividades culturales, y la singular iglesia de Sant Pere, del siglo XIX y dedicada al patrón de los pescadores, son otros importantes atractivos.

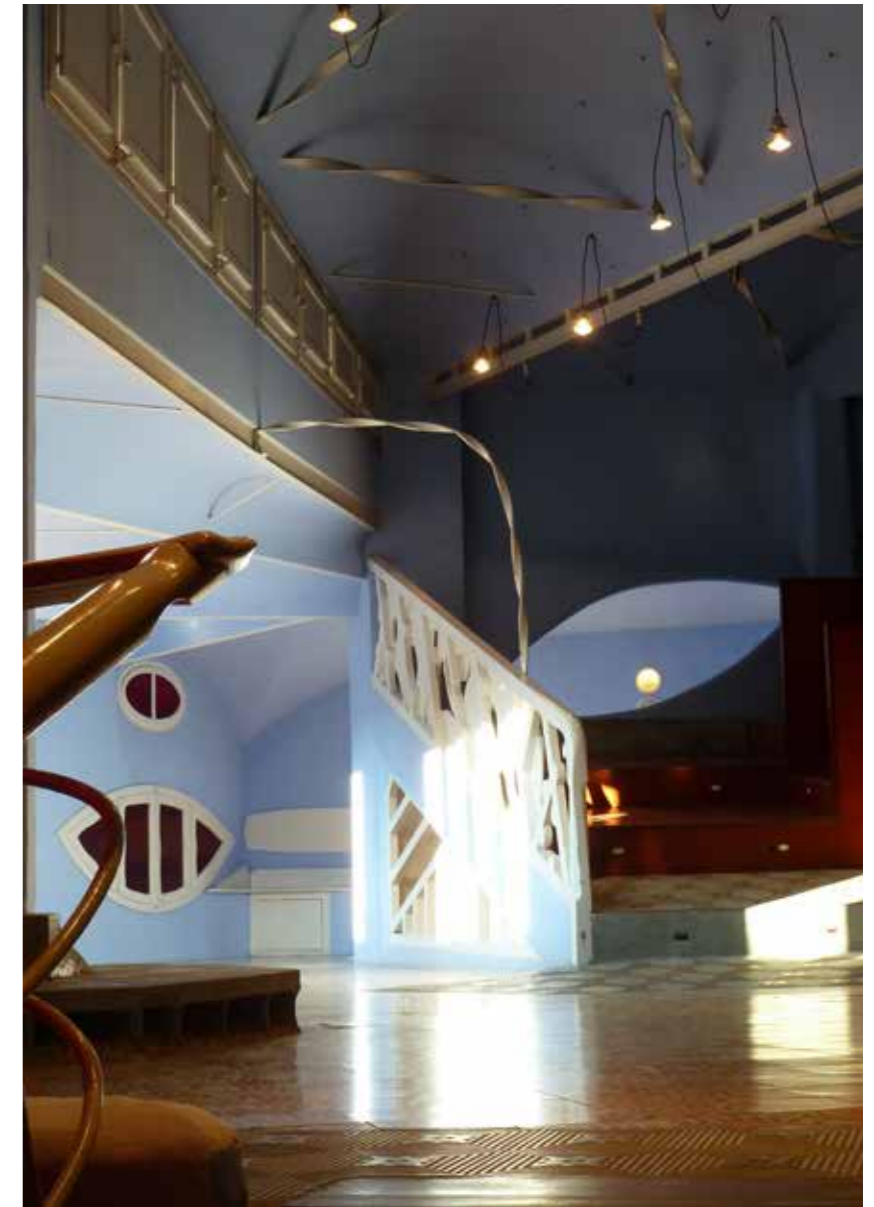
La Tarragona moderna

El corazón de la Tarragona moderna palpita en la amplísima plaza Imperial Tarraco, si bien la Rambla Nova es la majestuosa pasarela hacia el mar, al que se llega tras admirar el monumento a los Castells (torres humanas), rodear la fuente del Centena-

ri y observar el monumento a los Héroes de 1811, defensores de la ciudad frente al sitio francés en la guerra de la Independencia. Forman parte de esta zona más moderna la Tarraco Arena Plaza, antigua plaza de toros del siglo XIX; el Mercado Central, epicentro de productos frescos y de temporada, o el Parque de Rafael Puig y Valls, uno de los pulmones verdes de la ciudad, además del Campo de Marte, sede del Auditorio.

15 kilómetros de costa, 7 playas y 3 calas constituyen un valor añadido a la oferta turística de Tarragona

Quince kilómetros de costa, siete playas y tres calas con cuatro banderas azules completan la oferta turística de Tarragona. Sin salir del entorno urbano, el visitante puede disfrutar de dos notables arenas con medio kilómetro de fina arena: la playa del Miracle, frente al Anfiteatro, y la playa de L'Arrabassada, con bandera azul. Siguiendo rumbo norte, hallamos dos playas más pequeñas: La Savinosa, de 350 metros y bandera azul, y la dels Capellans, de apenas 60 metros. Ambas son la antesala del gran arenal tarraconense, la Playa Larga, con sus tres kilómetros de casi infinita arena. Y quien busque un poco más de calma e intimidad puede optar por tres coquetas calas arropa-



▲ El modernista Teatro Metropol.
▼ Foro de la Colònia.





El anfiteatro romano, el gran icono de la Tarragona romana. / Foto: Txell Roig



▲ Pont del Diable o acueducto romano de Les Ferreres. / Foto Txell Roig

das por verdes arboledas: la playa de l'Arboçar, la playa de Becs y la Cala Jovera.

Red de rutas de senderismo

El entorno natural que rodea la ciudad es ideal para la práctica del senderismo gracias a los 75 kilómetros de rutas señalizadas, denominadas Caminos de Tarragona. Se trata de una red viaria que muestra cómo se conectaban los campos y pueblos de la zona; antiguos caminos, como el de la Anilla Verde, que une las desembocaduras de los ríos Francolí y Gaià a lo largo de 34 kilómetros y que pueden recorrerse a tramos, tanto a pie como en bicicleta.

La gastronomía tarraconense sabe a mar y está basada en la dieta mediterránea. Por eso su plato

estrella, el romesco, está elaborado con ingredientes de esa dieta: aceite de oliva, tomates asados, almendras y avellanas tostadas. Con todo ello se elabora una salsa fría que acompaña pescados, verduras o carne, pero también da nombre a un guiso: la cazuela de romesco.

Marisco, arroces, huerta...

El mar aporta a la cocina todo tipo de marisco, la gamba roja de Tarragona y su pescado, reconocido con la D.O. Pescado Azul de Tarragona, que se puede degustar en el barrio mariner del Serrallo. También son protagonistas de su cocina los arroces en sus diferentes variantes, y los sabrosos fideos rossejats (dorados). De la huerta proviene también una cebolla blanca, tierna y alargada,

el *calçot*, que de enero a abril es la razón de las tradicionales *calçotadas*, en las que esta hortaliza asada se acompaña con una parrillada de carne. Por último, para maridar todas estas delicias gastronómicas, y haciendo honor a sus raíces romanas, nada mejor que los excelentes vinos de la D.O. Tarragona,

Los Castells, esas torres humanas símbolo de que la unidad hace la fuerza, son también Patrimonio de la Humanidad

entre los que se incluyen mistelas y rancios, ideales para acompañar postres. Diferentes eventos contribuyen a poner en valor la gastronomía tarraconense, como *La Part Alta Somriu a la Crisi* (febrero), las *Jornadas Gastronómicas del Romesco; Tarraco a Taula* (mayo), dentro del *Festival Tarraco Viva* con platos inspirados en recetas romanas; la *Feria del Vino D.O. Tarragona* (junio), o la *Fiesta del Vino Nuevo, la Embutada*, en noviembre.

En Tarragona la historia supera a las piedras y cobra vida en el festival *Tarraco Viva* o en las jornadas dedicadas a la guerra napoleónica. Y otro de los patrimonios de la Humanidad por la Unesco en Tarragona son los *Castells*, esas torres humanas, emblema visual de que la unidad hace la fuerza para llegar a lo más alto, son un auténtico y peculiar espectáculo que asombra al visitante. Y es que Tarragona, se mire por donde se mire, es toda una lección de Historia. ●



▲ El Foro de la Colonia era el centro religioso y social de la ciudad romana. / Foto Txell Roig
▼ El circo romano tenía capacidad para 25.000 espectadores. / Foto Txell Roig



▼ Estatua de Augusto.
▼ Torre funeraria de los Escipiones.





Tarragona es tierra de vinos y de grandes bodegas familiares.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Tarragona tiene una buena comunicación por carretera a través de la AP-7 y la N-340. Uno de sus grandes activos es el AVE, que permite hacer el recorrido, por ejemplo, desde Madrid en apenas dos horas y media. También existe un aeropuerto cercano, el de Reus, y un servicio de autobuses que enlaza la ciudad con los principales destinos de España..

DÓNDE DORMIR

Hotel Mas La Boella

Rodeado de un entorno idílico y rural, este complejo oleoturístico está situado en La Canonja, a pocos minutos de Tarragona. Con 13 suites ubicadas en una finca agrícola de 110 hectáreas y jardines, este establecimiento cuenta con un restaurante capaz de satisfacer el paladar de los gourmets más exigentes y

apuesta por una cocina elaborada con productos de proximidad y recetas locales.

www.laboella.com

Les Dàlies Apartamentos

Ideales para viajar en familia, estos apartamentos están ubicados en la autovía de Salou a Reus, a unos minutos de la playa y a tan sólo 5 minutos de PortAventura Park. Este complejo dispone de apartamentos totalmente equipados con instalaciones adecuadas para disfrutar de unos días de descanso y diversión, sobre todo si se viaja con niños. Además, permiten a sus clientes que sus mascotas los acompañen durante su estancia.

www.lesdalties.com

DÓNDE COMER

La Caleta (Passeig Maritim Rafael Casanova, 24). Este restaurante, ubicado en una romántica

casa de estética "vintage" con terraza, rodeado de naturaleza, presume de elaborar cocina de mercado mediterránea y moderna. Su propietario, Román del Olmo, te recomendará qué platos degustar, pero te avanzamos que en La Caleta descubrirás evocadores sabores del mar y de la montaña.

www.restaurantlacaleta.es

El Llagut (Carrer de Natzaret, 10). Es uno de los restaurantes de referencia del casco antiguo de Tarragona. Conocido por su cocina de mercado y la calidad del producto, aquí ofrecen los mejores arroces de la ciudad. También tienen un menú muy recomendable.

www.elllagut.com

MÁS INFORMACIÓN

www.tarragonaturisme.cat
www.act.gencat.cat



EL BRUNCH POR EXCELENCIA DE MADRID

Todos los domingos de 13:30 h. a 16:00 h.

Con música en vivo.



INTERCONTINENTAL
MADRID

Hotel InterContinental Madrid. Paseo de la Castellana, 49. 28046. Madrid. España
Tel. 34 917 007 300 icmadrid@ihg.com [@intercontinental_madrid](https://www.intercontinental_madrid.com) www.madrid.intercontinental.com



▲ Molino de Marinheiro, con velas trapezoidales.
▼ Vista de la costa atlántica.



Montedor

Un faro del Marqués de Pombal

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



En el norte de Portugal se encuentra la localidad de Viana do Castelo que ofrece una gran variedad de paisajes, alternando largas playas con pequeñas calas. La gastronomía es otro de sus atractivos, con recetas como el "bacalhau á Viana", una de las 365 que los portugueses dicen tener para cada día del año basadas en el sabroso pez teleosteo y que conviene probar.

Los barcos de Viana solían faenar en el caladero de Terranova y para facilitar su regreso a la costa portuguesa el Marqués de Pombal mandó construir en 1758 el faro de Montedor, que, junto a los del cabo de San Vicente, Islas Berlenga, cabo de Santa María y cabo Mondego asegurarían la navegación.

El faro de Montedor no se terminó hasta 1910 y es el faro más septentrional de Portugal. Mide 27 metros de altura, a más de cien metros sobre el nivel del mar y a medio kilómetro de la línea de costa. Las vistas desde el faro sobre las playas de Carreço son espectaculares.

Cerca de la edificación se pueden ver los molinos de viento de Petisco, de Cima y de Marinheiro. Este último exhibe en la puerta la inscripción de su construcción, "março 1877", y es el único ejemplar en funcionamiento con velas trapezoidales en Portugal. Los molinos han sido restaurados recientemente y en el de Cima, de 1835, se ha instalado un centro de interpretación. ●

El Marqués de Pombal mandó construir el faro de Montedor.





Recepción del Bless Hotel.

Bajo la premisa de superar en todo momento las expectativas de los más exigentes, este establecimiento madrileño entiende de la manera más acertada que el trato personalizado es un símbolo de servicio premium y que su cuidada oferta de experiencias son aspectos decisivos en la reactivación del turismo de lujo que vive la capital española.

HOTEL BLESS

Lujo hedonista para los “bon vivants”



TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **HOTEL BLESS**
www.altum.es



La terraza de la habitación 306 da a la calle Velázquez.



Luminoso baño de la habitación 807.

El Bless Hotel Madrid volvía a abrir sus puertas el pasado mes de noviembre tras el cierre ocasionado por la pandemia. Con su reapertura volvió el concepto de "lujo hedonista" que proclama la marca Bless Collection Hotels, la de mayor nivel de Palladium Hotel Group que gestiona este establecimiento ubicado en el corazón de la llamada Milla de Oro de la capital española.

El edificio en el que se encuentra al Bless fue la casa del Gran Hotel Velázquez durante muchas décadas, que, entre otros muchos privilegios, se encuentra a muy pocos metros de distancia de las tiendas más sofisticadas de la ciudad, justo las que buscan los más exclusivos, un punto de especial relevancia para el perfil de cliente del hotel.

Nuevos aires, nueva etapa

Esta nueva etapa nos ha deleitado con algunos cambios que responden con gozo a ese espíritu renovado con que ha vuelto el hotel a la vida madrileña. Así, el interiorismo y el diseño concebidos por el polifacético Lázaro Rosa-Violán se convierten en un atributo más de este templo: el área social que

domina el ambiente desde que se cruza la puerta es todo un "social hub" para huéspedes y visitantes, llamado Versus, donde una gran barra de bar es la protagonista y los cócteles que en ella se sirven responden a la mixología más contemporánea. Sus grandes ventanales abiertos a la calle Velázquez son toda una declaración de intenciones que invita a disfrutar con los pequeños placeres de la vida y a dejarse llevar por experiencias inolvidables.

El nuevo espacio gastronómico que se incorpora al hotel es Salvaje, el célebre concepto de gastronomía basado en la cocina japonesa de autor y presente en las tres Américas (norte, sur y centro) y España que cuenta con un programa de divertidas actuaciones diseñado por su propio departamento artístico.

La personalización como premisa

Para superar las expectativas de los viajeros más exigentes, el equipo de Guest Experience, conformado por ocho personas, trabaja a diario para descubrir los gustos y necesidades de cada uno de sus huéspedes,

antes incluso de que se registren. Todo el personal del hotel sigue unas cuidadas líneas de trabajo que permiten elevar la personalización a sus máximos estándares. Como resultado, los afortunados viajeros se sorprenden con detalles como, por ejemplo, descubrir que la almohada de su habitación huele a su fragancia favorita; o con regalos personalizados para las mascotas viajeras. A ello se suman visitas privadas a galerías de arte, talleres y boutiques de moda y los ya aclamados placeres que caracterizan a la marca. El placer de cuidarse con el ritual *Bathology*, un exquisito baño sensorial personalizado con aceites y aromas naturales; o el placer de descansar elevado a un nivel superlativo gracias a Hogo, la exclusiva marca de colchones con múltiples beneficios para la salud, son privilegios que solamente en Madrid ofrece el Bless.

Para los más cosmopolitas

Con una renovada oferta de experiencias exclusivas, el Bless ha impuesto un concepto del lujo basado en el hedonismo que acapara las miradas de los "bon vivants"; aquí, esos

La habitación 410 incorpora una bañera junto a la cama.





Una perspectiva de la suite Divinity.

espíritus cosmopolitas disfrutan de la moda, el arte, la música, la gastronomía o la coctelería en un ambiente casual pero de mucho nivel. Y es que precisamente el hotel ostenta el sello The Leading Hotels of the World gracias a su carácter internacional, hedonista, provocador y sofisticado.

Es importante resaltar que con el fin de proteger a todos y ofrecer una experiencia libre de preocupaciones el hotel ha sido acreditado con el sello Gbac Star, emitido por el Global Biorisk Advisory Council, una división de Issa, la asociación mundial de la industria de la limpieza. Dicha acreditación asegura la implementación de los protocolos de limpieza y desinfección más estrictos contra enfermedades infecciosas.

Evocación de los sentidos

El sello inconfundible de Rosa-Violán está presente en cada rincón confirmando lo que en su momento afirmara el interiorista: "No es un hotel *lifestyle*, es el hotel donde el estilo vive".

La llamada "arquitectura sensorial" es base fundamental de la identidad de la marca y por eso cada espacio transmite y evoca los sentidos a través de la mezcla de texturas, materiales nobles y elementos artesanales que invitan a ver, tocar, oler y sentir.

El estudio de Rosa-Violán ya fue el encargado de la reforma integral que se llevó a cabo en 2018, en la que se conservaron elementos arquitectónicos del edificio original, como la monumental escalera de caracol o los patios interiores con lucernarios, además de elementos decorativos, como unos paneles de cristal de Murano que decoran varias zonas comunes del hotel. El interiorista se declara firme defensor de la "arqueología urbana" aprovechando y otorgando una nueva vida a piezas con personalidad que ya formaban parte del edificio. El propio Rosa-Violán nos habla del hotel como "disruptivo, histórico y divertido". Un diseño sofisticado y elegante que reinterpreta y hace guiños

Bathology, el baño sensorial personalizado.



Desayuno en la terraza y una vista de la azotea.



al xestilo de las viviendas nobles del barrio de Salamanca, otorgándole así una identidad propia.

Cada detalle ha sido seleccionado meticulosamente ex profeso para el hotel. Desde la selección artística hasta los muebles, las alfombras o las telas demuestran que no ha habido lugar a la improvisación o a la uniformidad.

Comodidad y lujo

Las habitaciones derrochan luminosidad y sofisticación consiguiendo lograr la sensación de confort doméstico sin renunciar a la elegancia atemporal que caracteriza todo el proyecto. La mayoría cuenta con su propia chimenea y muchas con fantásticas terrazas a la calle Velázquez, únicas en la zona. Destacan los techos con rosetones con anillos concéntricos de gran tamaño o las cornisas modelo Canterbury, que reflejan su belleza arquitectónica. En ellas, la estética y la funcionalidad están inspiradas en el estilo del Madrid clásico de los años 50 y se fusionan con las





Barra del bar de coctelería.

comodidades más vanguardistas. Los baños y vestidores mantienen este toque retro con sus muebles de madera Mid Century y el suelo de mosaico de la Colección Art Factory de Hisbalit con colores personalizados para despertar un juego de sensaciones. Estampados textiles, como los cabeceros de William Morris, y los materiales nobles, como la madera, el mármol, el terciopelo o el cuero, completan el diseño otorgándole total coherencia.

La moqueta de los pasillos de las habitaciones está inspirada en una alfombra original que encontraron en una de las estancias y a su vez evoca los estampados florales de los mantones de Manila.

La belleza desde dentro

Aquí se le da mucha importancia al placer de cuidarse, y por eso los tratamientos de belleza que se ofrecen se estudian minuciosamente para cada cliente siguiendo los planteamientos propios de la

filosofía del hotel. De la mano de Beldon Beauty, una marca pionera en el concepto de *Slow Beauty* en España, la belleza desde dentro aflora de la manera más armónica. La carta de rituales ha sido cuidadosamente diseñada para relajar y resetear cuerpo y mente, combinando técnicas manuales milenarias con lo último en alta cosmética rigurosamente seleccionada para cada tratamiento. En ella destacan los masajes con meditación guiada, masajes con coreografía de manos y faciales diseñados para elevar los rasgos, como el *fitness* facial o los iluminadores de la Dr. Barbara Sturm, perfectos para conseguir una piel resplandeciente en una sola sesión.

El lado SALVAJE de la gastronomía japo

De Salvaje, el nuevo restaurante de este hotel, destaca su cocina japonesa con raíces latinas, resultado de la personalidad creativa del chef vene-



La monumental escalera de caracol.

zolano Fermín Azkue, con experiencia en algunos de los mejores restaurantes de Europa —incluyendo algunos estrellas Michelin de Barcelona, París y Londres—, en la caribeña isla francesa de Saint Barth y en Panamá. El chef conjuga en todas las sucursales de Salvaje materia prima de proximidad —con especial atención a los mariscos y pescados del Mediterráneo, de donde vienen bogavantes, carabineros, pulpos, ostras, vieiras, lubinas, gambas rojas, erizos o percebes en temporada— con productos japoneses —especies, fermentados y macerados como el

Restaurante Salvaje.



kimchi y el *umeboshi*, así como wagyu japonés de calidad A5, con alto grado de infiltración— y algunos de los ingredientes más prémium de la despensa global, como el *king crab*, *soft crab* y *snow crab*.

A sus creaciones no les faltan técnica, ingenio y horas de trabajo. Sus platos destacan por la complejidad de matices que Azkue consigue recurriendo a los ahumados —con distintos tipos de maderas aromáticas—, a los marinados y la maduración previa del pescado crudo. En el apartado de *sushi* y *raw*



'Cauliflower boom', coliflor con puré de coliflor ahumada.

bar de la carta se pueden encontrar desde impecables *sashimis* y *nigiris* hasta originales *rolls* de creación propia como el *Dinamite* —de cangrejo *osaki* glaseado en aderezo 'dinamita' envuelto en hoja de soja y acompañado de mantequilla trufada— y tiraditos, como, por ejemplo, el de salmón con polvo de *gochuang*, el de atún con miso rojo o el de *kampachi* con papas y salsa de ají amarillo.

En cuanto a los platos calientes, la mayoría se elabora en la robata, una parrilla japonesa que permite que los alimentos tengan mayor contacto con el carbón, y otros se cocinan al vacío en el Roner a baja temperatura durante varias horas. Entre sus especialidades más demandadas destacan la coliflor con puré de coliflor ahumada; los carabineros a la robata; el bacalao negro o el wagyu A5 con arroz al wok, caviar y huevo. Además de la carta, Salvaje ofrece un menú Omakase —palabra japonesa que significa 'confiar' o 'ponerse en las manos del chef'— que incluye diferentes preparaciones elaboradas con lo más fresco y exclusivo del mercado.

'O Toro', uno de los originales nigiris de Salvaje.



Cocineros de Salvaje en plena tarea.

'Dinamite', de cangrejo Osati glaseado.



Aunque la decoración de cada restaurante Salvaje viene firmada por un estudio distinto, elementos comunes vertebran un estilo reconocible en cualquier parte del mundo: abundante vegetación, iluminación baja y cálida, detalles del mundo animal y bosques de objetos curiosos. En suma, dan lugar a ambientes eclécticos y ciertamente peligrosos: como en la jungla, aquí no pasan las horas.

«Salvaje es un lugar donde lo vernacular se mezcla con recuerdos de lugares recónditos —afirma el estudio de Rosa-Violán—; nuestra fuente de inspiración es el viajero que atesora experiencias y expone estos recuerdos de lugares recónditos como obras de arte. La selección de los materiales está basada en la búsqueda de tactos cálidos y naturales, combinados con diferentes tramas; además, el control de la iluminación ambiental da lugar a un alto grado de confort». ●

www.blesscollectionhotels.com
www.madrid.salvaje.world



NIZUC RESORT & SPA

Un santuario para los sentidos

NIZUC, palabra de origen maya que puede traducirse como "nariz de perro", es el nombre que define esta área ubicada en un extremo de Cancún, Punta Nizuc, contenida entre el mar Caribe y la laguna Nichupté. Alguna vez fue estación base para los astrónomos mayas y más tarde la casa de Descanso Presidencial para los líderes mundiales. Hoy, NIZUC ofrece una escapada de playa aislada para viajeros internacionales.



La exclusiva zona de Punta Nizuc, un paraíso de arena blanca en el Caribe mexicano, acoge NIZUC Resort & Spa, el lujoso complejo hotelero de 274 suites y villas enclavado en una reserva natural de 12 hectáreas (29 acres) sobre una hermosa playa de aguas color turquesa.

A menos de 15 minutos del aeropuerto internacional de Cancún, el exclusivo NIZUC Resort & Spa está abierto a dos paradisíacas playas, una de ellas reservada exclusivamente para adultos. La otra playa está indicada para quienes viajan en familia, que, además, disponen del Winik's Kids Club (Club infantil) para cuidado y diversión de niños de 4 a 12 años.

Entre sus muchas excelencias, NIZUC cuenta con una cuidada y variada gastronomía, capaz de satisfacer los gustos del más experimentado de los gourmets en sus seis restaurantes de primer nivel; un espléndido SPA que firma la prestigiosa marca británica ESPA; dos canchas de tenis y un espléndido centro de convenciones y eventos.

Deportes acuáticos

El complejo se encuentra frente al arrecife mesoamericano, lo que ayuda a la práctica de diversos deportes acuáticos no motorizados, como snorkeling, paddleboard, kayak, zayak o una visita al museo subacuático MUSA. Asimismo, dispone de un campo de golf de fácil acceso y un área de pesca, y programa paseos y excursiones a las antiguas ruinas mayas.

NIZUC Resort & Spa captura la esencia de la antigua y mística cultura maya, con sus amplios espacios abiertos, jardines exuberantes y plácidos espejos de agua que sumergen en un ambiente elegante, relajado, y de comodidad al huésped, cuya única preocupación consiste en disfrutar del sol, la arena, el mar y la tranquilidad de uno de los destinos turísticos más codiciados del mundo.

Gastronomía de altura y lounges

Como anticipábamos, NIZUC cuenta con una amplia, variada y magnífica oferta gastronómica de la que pueden disfrutar tanto huéspedes como visitantes en cualquiera de sus seis restaurantes. **Ramona**, el restaurante insignia, hace una interpretación contemporánea de la cocina mexicana; **Terra Nostra**, presenta comida mediterránea basada en pastas caseras y especialidades a la leña; **La Punta Grill & Lounge** es un desenfadado restaurante exterior que sirve succulentos cortes de carne, pescados y mariscos frescos preparados a la parrilla; la cocina de **NI**, destaca por sus tentadores sabores de la gastronomía peruana, como tiraditos y ceviches; **Indochine** es una combinación exótica y gloriosa

del recetario asiático, y el **Café de La Playa** está especializado en deliciosos desayunos.

Para los auténticos sibaritas de la gastronomía, el restaurante Ramona ofrece un viaje sensorial basado en el prestigioso champán Dom Pérignon. Se trata de una cena especial que transporta a través de los aromas y sabores del exquisito menú especialmente creado por el chef Sylvain Desbois y maridado con la enigmática selección de Dom Pérignon.

El apartado gastronómico de NIZUC se completa con tres exclusivos bares y lounges, que ofrecen la mejor experiencia nocturna para consentirse: **Havana Lounge**, un local inspirado en Cuba que ofrece una gran selección de ron caribeños y puros; **Bar A-Kan**, un sofisticado escondite frente al mar con espectaculares vistas, que ofrece exclusivos cócteles de la casa, y **Terra Nostra Lounge**, un lujoso escenario con ambiente animado.

Cuidado del cuerpo

El exclusivo resort NIZUC incorpora el primer Spa de la firma Británica ESPA en el Caribe Mexicano. Ofrece terapias europeas avanzadas combinadas con los rituales ancestrales mayas para una experiencia de spa inigualable. Son 3.000 metros cuadrados repartidos en 14 cabinas para tratamientos y dos villas de lujo con alberca privada para Rituales de Pareja. Incluye un circuito guiado de hidroterapia, un salón de belleza con lo último en tendencias, gimnasio con equipo de vanguardia, Movement Studio y actividades fitness.

En su amplia carta figuran tratamientos estéticos no invasivos aplicados con la tecnología más avanzada en equipo láser de diodo para tratar líneas de expresión, reafirmar la piel, eliminar grasa localizada, reducir celulitis, fortalecer y desarrollar músculos de abdomen, glúteos y muslos, entre otros.

www.nizuc.com



KNIGHT 'N'SQUIRE

Hamburguesas con pedigrí

TEXTO JORGE DÍAZ

Tan vivo como siempre, pero con una carta más amplia y mejor, el popular "Nait" de los 70 ofrece los 'burgers' y los "hot dogs" más auténticos.

¿Habéis oído hablar del edificio Corea? Los madrileños de más de 60 años lo recuerdan casi seguro, gracias a él —o por su culpa, que eso nunca se sabe— Madrid empezó a cambiar, dejó de ser el poblachón manchego que decían los clásicos, y se convirtió en una ciudad cosmopolita e internacional.

El Corea se construyó en la década de los años cincuenta del siglo pasado para alojar al personal estadounidense de la base de Torrejón. Estaba cerca de la plaza de Castilla —ahora en su lugar hay un gran centro comercial—, al norte del estadio Santiago Bernabéu. Con el edificio, y con los marines que lo ocupaban, llegó un nuevo barrio, la Costa

Fleming, y las costumbres americanas se empezaron a abrir paso ante la mirada de los atónitos madrileños. Dicen que en el Corea había un gimnasio con piscina, un economato en el que se podían comprar cosas inimaginables en España, desde lavadoras hasta chicles, desde cereales para el desayuno hasta los famosos pantalones vaqueros, que nadie antes había visto fuera de las películas, desde helados hasta cigarrillos americanos... También había tiendas que vendían todo lo necesario para que los americanos se sintieran como en casa y, dicen, que hasta hubo una bolera solo para ellos. Los vecinos del edificio, naturales de Texas, de California, de Nebraska, no se parecían en nada



Hamburguesas, perritos calientes, patatas fritas... es puro Nait. Como su decoración con fotos de actores de cine, banderas USA y una Harley enseñoreándose en el local de la 'Costa Fleming'.

a los antiguos habitantes de la zona, los sufridos vecinos de la Ventilla, un cercano barrio de viviendas precarias junto a la plaza de Castilla.

Pero muy pronto el barrio empezó a recibir nuevos ocupantes, además de los americanos, y muchos locales empezaron a instalarse en las inmediaciones, en los edificios —bastante lujosos— que se construyeron en toda la Costa Fleming. Los madrileños empezaron a asistir y a hacer suyas las novedades que veían, los árboles de Navidad con luces les plantaron batalla a los belenes, el whisky a los carajillos y las minifaldas y los vaqueros a

los vestidos recatados y los trajes. Al barrio también llegaron otros ocupantes menos recomendables, las barras americanas —una manera de llamar a las salas de alterne—, las drogas, las chicas de lo que entonces se llamaba vida alegre...

Y, cómo no —por fin entramos en materia—, el mejor invento americano de la historia: las hamburguesas. Por aquel entonces, solo las habíamos visto en las películas. Cuando un niño español le pedía a su madre una hamburguesa no era raro encontrarse con un filete ruso metido en un pedazo de pan de barra y un poco de salsa de to-



El actual 'Nait' mantiene vivo el espíritu de su nacimiento en 1974.

mate de la misma que se usaba para los macarrones. El ketchup ni se sabía lo que era...

Pero en aquella zona de Madrid, en la Costa Fleming, no se iban a conformar con eso, así que se empezaron a abrir restaurantes que servían *burguers*, *hotdogs*, *milkshakes*, *fried chicken*, *ice creams* y todas esas cosas que nos sonaban a comida del futuro... Los niños de la época soñábamos con ir a probarlos. El mejor de todos los nuevos restaurantes era el Knight 'n'Squire, o como le llamábamos por aquí, el «nait». Tiene ese nombre desde 1974, pero ya antes, desde 1968, había un local en el que servían hamburguesas

allí mismo. Ponían hamburguesas y perritos calientes enormes, con patatas fritas chips y montones de salsa de tomate o de frijoles mejicanos. También cervezas de todo tipo y refrescos.

A mí me llevaba mi primo mayor y me parecía un lugar mágico: fotos de actores de cine, botellas de cerveza de todo el mundo, banderas, escudos de equipos americanos, carteles de películas, colecciones de todo tipo y, la joya de la corona, una Harley Davidson en el piso de abajo que procedía del rodaje de una película sobre la Segunda Guerra Mundial... Fui bastante durante la carrera. Después, no sé por qué, quizá por vivir lejos de ese barrio, dejé de

ir. En este tiempo, los americanos abandonaron el barrio y el edificio Corea fue derribado. Pero el «nait» seguía allí, testigo de aquellos tiempos.

Durante todos estos años, casi cuarenta, he recordado el local de la calle Felix Boix esquina con la del Doctor Fleming y he pensado muchas veces en volver. A veces lo he hablado con amigos y todos asentían, claro que conocían el «nait», allí ellos, como yo, se habían comido su primera hamburguesa. Algunos seguían yendo y comentaban que era uno de los locales que se llenaba después de los partidos del vecino Bernabéu. Pero, por más propósitos que hacía, no encontraba el momento de regresar.

Pero, hace poco más de un mes, me enteré de que el Knight and Squire —Caballero y escudero—, había cambiado de propietarios y se había retocado la carta para adaptarla a los nuevos tiempos y pensé que no podía demorarlo más. Temí que se hubiera convertido en una hamburguesería al uso, moderna y funcional, pero no, sigue como siempre, solo que mejor. Allí están las fotos de James Dean, de Rock Hudson, de Marilyn, de Clark Gable; allí siguen los escudos, las botellas de cerveza y hasta la

Harley. Sigue teniendo aquel aspecto de pub irlandés que me fascinaba en mi juventud, que me hacía pensar que, más que a un restaurante, estaba entrando en un club donde muy pocos éramos los elegidos.

Y la comida ha mejorado, eso es una evidencia. Siguen sirviendo las hamburguesas, la ensalada de col y los perritos de siempre, pero ahora hay mucha más variedad, le han incorporado a la carta más entrantes, entre ellos unas magníficas alitas de pollo, unos tequeños venezolanos o unas croquetas dignas de cualquier bar español. También otros cortes de carne, solomillo, costillas o rib eye, para los que no disfrutan de una hamburguesa. Ah, y las patatas, que siempre dejaron mucho que desear, ya no son aquellas chips de bolsa, ahora son patatas fritas caseras, de verdad. En los postres hay poco que se pueda enseñar a un restaurante de inspiración americana: *chessecake*, sablé de manzana o helados, pero también una torrija de brioche espectacular.

En definitiva, que el «Nait» sigue tan vivo como siempre, pero ahora se come mejor. ●

Calle Félix Boix, 9, Madrid.

<https://knightnsquire.es/>



RESTAURANTE AITOR ESNAL

Cocina de entorno y sin ataduras

TEXTO PILAR ORTEGA

Después de triunfar en Logroño con Wine Fandango, el chef vasco dedica su nuevo restaurante riojano a un proyecto gastronómico de carácter innovador.



Ostra rugosa gallega.



Vieiras asadas a la brasa.

Aitor Esnal nació en Zarautz, pero se considera riojano de adopción. Desde niño se interesó por la cocina y ha conseguido trazar una carrera profesional en torno a los fogones. Estudió en la Escuela de Cocina Luis Irizar, en San Sebastián, donde tuvo la oportunidad de aprender de restaurantes como Arzak, Grupo Martín Berasategui o Miramón, de la familia Arbelaitz. Más tarde, completó su formación con el Máster en Gestión e Innovación de Restaurantes en el Basque Culinary Center, donde entró en contacto con chefs como Paco Roncero, Paco Pérez (Miramar) o Xabier Gutiérrez.

Su primer sueño como emprendedor de la cocina se materializó en Logroño en 2007 bajo el nombre de Marinée, un restaurante en el que pudo transmitir su gusto por la materia prima y por el sabor auténtico, junto a su esposa, Beatriz Martínez.

Wine Fandango, moderno y elegante

Su segundo sueño se llamó Wine Fandango, una propuesta rompedora inaugurada en 2014 en el centro de Logroño a la que se sumaron los hermanos Arambarri. Con una decoración imponente de Lázaro Rosa-Violán, Wine Fandango sigue mezclando modernidad y elegancia para convertirse en un lugar de encuentro donde comer bien en un entorno lleno de vida y ebullición y donde Aitor Esnal plasma su gastronomía más tradicional y accesible.

Fue en mayo de 2021 cuando, por fin, puso en marcha su propuesta más innovadora y personal: el Restaurante Aitor Esnal,

donde da rienda suelta a lo que él llama su "cocina de entorno sin ataduras". Una declaración de intenciones que es un reflejo de su evolución como chef. "Ahora es nuestro momento. Hemos evolucionado, hemos hecho un largo camino hasta llegar donde estamos y queremos mostrarlo a través de la propuesta gastronómica", indica Aitor Esnal.

Dos menús degustación

Para el chef vasco, los ingredien-

tes y las materias primas locales protagonizan esta etapa actual y definen la esencia de su gastronomía. Por eso, ha diseñado dos menús degustación diferentes, *Entorno* y *Sin ataduras*, que junto a la carta componen la propuesta gastronómica del nuevo local. Ambos menús cambiarán según la temporada.

El menú *Entorno* consta de siete pasos más aperitivos y está inspirado en recetas locales con los productos de la zona como protagonistas, siempre reinterpretados por Aitor Esnal para aportar su visión particular. Y todo a través del respeto por la materia prima que llega al restaurante directamente de los agricultores y ganaderos de la zona y pescadores del norte del país.

Para el menú *Sin ataduras*, Aitor Esnal ha preparado una versión de 11 pasos más aperitivos. En este caso, el chef hace un viaje por la cocina del País Vasco, La Rioja y el continente asiático. Un claro guiño a las elaboraciones y sabores internacionales, pero en los que siempre están presentes los productos de cercanía.

Tailandia, China, Singapur...

"Nos gusta apoyarnos en los productos más próximos, porque conocemos La Rioja y Euskadi en profundidad, pero al mismo tiempo también conectamos con otras culturas culinarias a través de nuestros viajes. Tailandia, China o Singapur aparecen con frecuencia en nuestras elaboraciones de forma sencilla, con recetas reconocibles y siguiendo la misma máxima de respeto por la región y por el producto. Por eso nos gusta hablar de cocina de entorno, pero sin ataduras, porque esa es nuestra filosofía", indica Aitor Esnal.

Su filosofía se ve reflejada en elaboraciones como los espárragos trigueros, la merluza de pincho curada en casa y emulsión de cebollino, la dorada del Cantábrico asada en hoja de plátano, curry verde y lemongrass; o la trucha marinada en teriyaki con caldo aireado de jamón ibérico y gel de chiles encurtidos.

El restaurante, ubicado en el número 13 de la logroñesa calle de Sagasta, tiene capacidad para 40 comensales y su cocina integrada en la sala es el eje de la experiencia. Allí es donde el comensal empieza su viaje gastronómico con los aperitivos y desde donde el equipo comparte con los clientes parte de la elaboración de sus recetas. ●

www.aitoresnal.com



Aitor Esnal con las manos en la masa.



La decoración mezcla modernidad y elegancia.



El restaurante Aitor Esnal tiene capacidad para 40 comensales.

BALAUSTA

Auténtico sabor a Málaga

TEXTO PILAR ORTEGA

José Carlos García, el único chef con estrella Michelin de la capital de la Costa del Sol, acerca la historia malagueña a través de su propuesta gastronómica.



Burrata.



Tagliatelles al burro con trufa y parmesano.



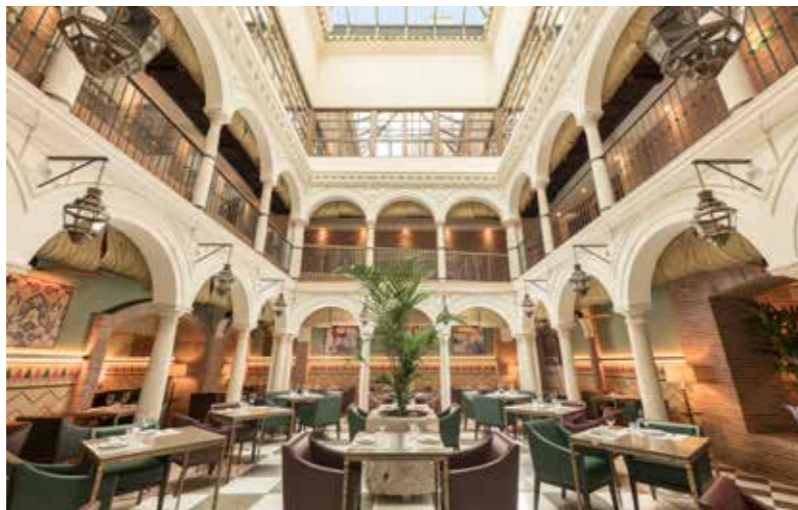
Tortilla vaga con trufa, ajetes, piparras y payoyo.

Balausta es un restaurante con historia por los cuatro costados. Está ubicado en un palacio del siglo XVIII recientemente acondicionado en pleno centro de Málaga, frente a la iglesia de Santiago Apóstol, donde recibió el bautismo Pablo Picasso. Y su propuesta gastronómica, que lleva la firma de José Carlos García, tiene referencias fenicias, griegas, romanas, árabes, sefardíes y cristianas, culturas que también han aportado lo suyo a la cocina malagueña tradicional.

Esta es la razón del nombre de Balausta, porque este es el término que se emplea para designar el interior del fruto de la granada, que está formada por multitud de semillas, dispuestas unas junto a otras, y todas necesarias para dar lugar al fruto en sí. Y, de esta manera, la granada se convierte en el símbolo del conjunto de civilizaciones que forman parte de la historia andaluza, integrando poco a poco los diferentes sabores, técnicas y rituales culinarios.

Oferta elegante y refinada

La carta de Balausta cuenta con la marca inconfundible de José Carlos García, el único chef con Estrella Michelin en la ciudad de Málaga, que trabaja mano a mano con Marcos Granados como jefe de cocina. Juntos han creado una



Balausta se halla en el patio de un palacio del siglo XVIII.

oferta con personalidad, elegante y refinada. Para comenzar, en su nueva carta destacan la porra antequerana con ventresca de atún confitada a la brasa y patata en adobillo malagueño; el estofado de setas al sarmiento con queso payoyo, crema de castañas y lascas de presa embuchada; la crema de alcachofas con cigalas a la brasa, como representante del mar y montaña de la temporada; o la ensalada de tomates en diferentes texturas, en honor al tomate del Valle del Guadalhorce.

La propuesta continúa con una sección llegada directamente del mar, con platos como el tartar de atún rojo y crema de ajoblanco ligeramente picante; las vieiras con su gazpachuelo malagueño y tomate especiado, una receta tradicional actualizada; y el lomo de bacalao con caldillo de pintarroja y calabaza escalibada, que se presenta como una versión del guiso tabernero y marinero. Entre las carnes, se encuentran el rabo de toro a la malagueña en crépinette con su guarnición de setas, castañas y guisantes; la presa de cerdo ibérico *adobao* con herencia andalusí; o el arroz escabechado de perdiz, que sigue la técnica milenaria andaluza. Y como propuesta dulce, cabe resaltar el bienmesabe antequerano, el popular postre de legado andalusí actualizado.

Los mejores vinos de la región

Además, la carta de Balausta también cuenta con una selección de platos a compartir, todos fieles a la identidad del restaurante. Entre ellos, el jamón ibérico de bellota y castaña Dehesa de Los Monteros, con tostas de pan de cristal con tomate, AOVE y escamas de sal; las sardinas soasadas con pipirrana vegetal; la fritura de cigalitas de Málaga con alioli de azafrán e infusión de soja, naranja y hierbabuena; o la degustación de quesos de cabra D.O. Málaga.

Como no podía ser de otra manera, la propuesta de Balausta viene acompañada de los mejores vinos de la región, con un total de unas 80 referencias, incluyendo etiquetas internacionales poco habituales. La carta líquida del restaurante se completa con la coctelería, donde la importancia recae en el sabor y el equilibrio de las creaciones, entre las que se encuentran cóc-

teles tradicionales que conviven con la nueva línea de cócteles americanos.

El patio del Palacio Solecio

Balausta se convierte así en un punto de encuentro único para disfrutar a cualquier hora del día desde su ubicación privilegiada en el patio del Palacio Solecio, un espacio en el que se respira la tranquilidad y la calidez propias del proyecto. Antonio Obrador es el estudio que firma el interiorismo de Balausta, en el que han marcado una ambientación muy malagueña y hacen uso del ladrillo, muy típico de los palacios de la época. Los clásicos zócalos andaluces han sido reinterpretados con rafia para lograr un toque más innovador. En el patio se han recuperado columnas del antiguo edificio ahora restauradas, que se integran en la decoración junto con réplicas de las mismas.

Por su parte, las paredes están decoradas con "cordobanes", piezas típicas de Córdoba confeccionadas con cuero repujado, esmaltes y pan de oro, un auténtico tributo a la cultura y artesanía andaluzas. La modernidad y la creatividad también están presentes en Balausta a través de elementos como el latón cortado al láser o el cristal tratado con ácido para aportar una nota de frescura, que contrasta con los elementos constructivos y decorativos tradicionales. ●

www.restaurantebalausta.com



José Carlos García y Marcos Granados, los chefs de Balausta.

RESTAURANTE SANTANCHA

Como sentirse en casa

TEXTO MANENA MUNAR

Un nuevo local con alma urbanita dedica su carta al picoteo más auténtico a cualquier hora del día en pleno barrio de Chamberí.



Matrimonio boquerón y anchoa.



Croquetas SantanCHA.



Torrija caramelizada con helado de vainilla.

SantanCHA está en un lugar clave de Madrid. En el número 41 de la calle Santa Engracia, al lado de la castiza Plaza de Chamberí. De esta fusión verbal le viene el nombre Santa-Cha... Es un local urbanito total rodeado de los cines de Fuencarral, tiendas a la última, librerías y teatros. Si a todo esto añadimos una decoración firmada por la interiorista Sofía Calleja de SCV Estudio, acogedora y fresca en la que predominan los estampados y los materiales rústicos como el lino y el algodón, en tonos ocres y rosas que contrastan con el verdor de las plantas, un precio más que asequible y copas para todos los gustos de aquellos que quieran disfrutar de un *afterwork* que corte la rutina cotidiana, se podría decir que SantanCHA lo tiene todo para sentirse en casa, pero fuera de ella.

A todo esto, hay que añadir que sus dueños, aunque oriundos de Málaga, llevan toda la vida, como quien dice, en el barrio de Chamberí. En 2015 abrieron La



La vistosa decoración de SantanCHA firmada por Sofía Calleja.

Vanduca en el número 2 de la calle de Columela y en este enero de 2022 decidieron instalarse en su barrio y así se incorporó la bonita fachada de SantanCHA a la calle Santa Engracia.

Un picoteo de lujo

La base de SantanCHA es llegar a todo tipo de público en forma de picoteo con platos estrellas como puedan ser los deliciosos langostinos en tempura con un ligero toque picante, las alcahofas confitadas con yema de huevo y el jamón crujiente. Son platos ineludibles de una carta que está llena de propuestas sugerentes, entre ellas, el tiradito de salmón ahumado con salsa de cítricos y cebolla frita, la tosta de matrimonio de anchoa y boquerón con salmorejo o el falso *risotto* de carrillera al vino tinto con parmesano.

Y no solo eso. Para distinguir días laborables de fines de semana, en estos últimos sacan a la mesa propuestas estacionales, como los mejillones gallegos al vino, los huevos rotos con gambón al ajillo y trigueros, o los irresistibles berberechos al vapor. Sus postres no se quedan atrás y ya son famosas su torrija caramelizada con *toffee* y helado de vainilla, o la tarta de limón con merengue, entre otros.

Vinos Nacionales

No faltan vinos escogidos, la mayoría españoles, tintos de Rioja, Ribera del Duero, Madrid o Extremadura, y blancos D.O. Rías Baixas y Rueda. El Jerez también está presente en su oferta, así como champanes y cavas.

En sus dos plantas cuentan con barra y mesas, un comedor en la parte superior y un apartado, que tan bien viene en estos tiempos que nos ocupan, separado del resto por una cristalera con capacidad hasta dieciséis personas. ●

<https://santanCHA.es/>



Fachada y barra de SantanCHA.



EL PRIVILEGIO DE LA MONTANERA

Origen de la exquisitez del cerdo ibérico

TEXTO MANENA MUNAR

Encinas y alcornoques de la dehesa extremeña dan sus mejores frutos durante esos cinco meses de montanera, cuando el cerdo ibérico se alimenta de sus bellotas.



El viaje a la montanera, a las puertas de la primavera, es algo único. No solo por ver a los cerdos ibéricos libres en la dehesa a la búsqueda de la bellota que más tarde repercutirá en el sabroso bocado que solo ellos ofrecen, sino también porque el campo en plena Serranía de Barbellido está espectacular. La floración de almendros y cerezos del camino y las hojas verde tierno, llega a su cénit en esa dehesa enseñoreada por encinas y alcornoques centenarios. El periodo primaveral, por otro lado, anuncia el término de la montanera en Señorío de la Montanera, que, nacido en 1995, entraña 60.000 hectáreas distribuidas entre setenta y cinco socios ganaderos de España y Portugal. Durante cinco meses, los cerdos ibéricos se han estado alimentando de 600 kilos de bellotas cada uno, engordando así bastante más de lo que exigen las normativas de elaboración del ibérico y las de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, a la que se acoge la empresa. Señorío de Montanera espera transformar 14.165 cerdos de bellota 100 % ibéricos: más de la mitad, el 54 % estarán certifi-



Los cerdos campan a su antojo entre encinas y alcornoques para alimentarse de bellotas durante la montanera.

cados por la D.O.P. Dehesa de Extremadura, y el 1 % serán cerdos ecológicos de bellota 100 % ibéricos.

Finca El alcornocal

De las muchas fincas que conforman el Señorío de Montanera tuvimos el privilegio de visitar El Alcornocal, donde sus dueños, Enrique Espárrago, presidente de Señorío de Montanera, y su esposa, nos recibieron como antiguos amigos, con calidez y hospitalidad. Tomamos el aperitivo en una terraza con vistas al terreno donde campaban a sus anchas los cerdos a la sombra de las encinas, mientras comían las bellotas que alfombraban el suelo.

Esta temporada ha sido excepcional en encina y mala en alcornoque, justo lo contrario de lo que ocurrió el año pasado, es un fenómeno conocido como vecería, que también se produce en los olivos de secano. Las fuertes precipitaciones que se registraron en septiembre en Portugal y el oeste de Extremadura han permitido que la bellota se haya desarrollado muy bien y haya engordado mucho, con lo cual tiene más azúcares (almidón), es más grasa (rica en ácido oleico, fundamentalmente) y su cáscara es más delgada, lo que facilita al animal pelarla antes de comerla. Estos frutos de gran calidad resultan extraordinariamente apetitosos para los cerdos ibéricos, que han engordado significativamente esta temporada, por lo que el nivel de ácido oleico de los cerdos ibéricos de bellota de Señorío de Montanera podría llegar a superar el 58 %, cuando lo habitual es que se encuentre en torno al 54 %.

Un ibérico exclusivo

A la mesa del jardín salieron un jamón ibérico 100%, más dulce de lo habitual y que se deshace en la boca, un salchichón de primera con aderezo de pimienta, un sabroso chorizo y un producto muy especial del que se jacta Señorío de Montanera de ser uno de sus pocos productos y de haber recuperado el excelso producto:



Finca El arconocal.

el lomo doblado. Manjares que, acompañados de un buen vino, precedieron a la comida, que tampoco fue un almuerzo cualquiera. Un cocido extremeño a la vera de la leña de la chimenea y la conversación amena del matrimonio, contando cómo hoy el Señorío de la Montanera tiene una presencia relevante en España que no solo incluye el territorio nacional sino también más allá de nuestras fronteras, ya que la exportación de sus productos está presente en países de Europa, Asia y América, a los que se ha sumado últimamente el mercado de Australia. Fueron momentos de esos que no se olvidan y ayudan a descubrir el auténtico mundo del ibérico, entendimiento afianzado por la posterior visita a la fábrica un día después.

Noche romántica

La noche en el Parador de Zafra fue un aliciente más del viaje. Dormir en



Parador de Zafra.



un castillo cuyos muros rebosan historia y dar un paseo por la llamada Pequeña Sevilla, admirando los bellos miradores, las plazoletas vestidas con palmeras y los floridos patios puertas adentro, fue un recorrido de lo más romántico. Como romántico es el lote que ofrece Señorío de Montanera para celebrar una amorosa cena y que incluye foie artesanal de pato, jamón de bellota 100 % ibérico lonchado a cuchillo y como plato fuerte una pluma de bellota, ideal para cocinarla a la plancha. Y cómo no, una vela aromatizada que da calidez a una noche a la que ningún corazón ni paladar se podrá resistir.

El cómo y el porqué de Señorío de Montanera

En la visita a la fábrica se entiende el porqué del producto en todos los sentidos. Que del cerdo no se desperdicia nada es una verdad como un templo. Pero la forma de elaborarlo en la fábrica hasta que llega al cliente es impecable. Desde el despiece, el cuidado con el que se masajean los jamones, el cómo se separa cada pieza del animal; se descubre dónde está la pluma, el secreto, el solomillo. El cómo se mima el jamón desde que se sala, el 50 % con la sal de jamones anteriores y el otro 50 % con la nueva que llega de las salinas de Cádiz, se seca durante casi cuatro años, primero en secadores cerrados para más tarde pa-



De arriba abajo: lote de productos que componen la cena romántica Señorío de Montanera.
Una pieza tradicional del artesanal lomo doblado.
Selección de productos ibéricos.



sar al secado natural a base de estar pendiente de las ventanas y el aire que entra por ellas .

El desconocido y exquisito lomo doblado

Hasta que se llega a la sala donde se elabora el mimado lomo doblado, uno de los mayores tesoros de la gastronomía extremeña y también de los más desconocidos fuera de la región. Este producto *gourmet* es único en el mercado y su receta, antaño transmitida de padres a hijos, prácticamente había desaparecido debido a su laboriosa elaboración artesanal, largo proceso de curación y falta de transmisión generacional. Señorío de Montanera, empresa comprometida con la rica herencia gastronómica local, ha conseguido recuperarla tal como se realizaba en las matanzas tradicionales del sur de Extremadura tras un arduo proceso de I+D+i para sorprender y conquistar a los paladares más exigentes. Ahora, da un paso más en la puesta en valor de esta joya culinaria ofreciendo una alternativa de elaboración ecológica que se hace partiendo de la pieza entera de lomo ecológico de bellota 100 % ibérico. Cada una se limpia de grasa externa, se adoba con ajo ecológico y sal y, al día siguiente, se recubre de una finísima capa de manteca ecológica de cerdo ibérico de bellota. Al embucharla, se dobla por la mitad, con lo que adquiere su característico apelativo 'doblado', y se ata su contorno con cuerdas que no solo permiten que la pieza permanezca unida, sino que además desempeñan una función esencial en la maduración. La duración de su proceso de curación es superior al de otros lomos: más de seis meses, durante los cuales las manos expertas de un maestro chacinero supervisan frecuentemente el estado de las piezas y aprietan los lazos de sus cuerdas de manera manual. El resultado es un producto de excepcional jugosidad y gran intensidad de aromas debido a su curación longeva.

Regresamos a casa satisfechos por conocer y aprender a valorar mucho más ese producto de bellota 100 % ibérico que el Señorío de la Montanera nos ha presentado desde que nace hasta que, convertido en auténticas exquisiteces, llega a nuestra mesa. ●

<https://senorio.es/>



Un buen cortador ayuda a apreciar todo el sabor del ibérico.



Jamones ibéricos preparados para su comercialización.

PRADOREY BLANCO,
el multivarietal que marida con el cocido

Pradorey Blanco 2020 es un multivarietal -viogner, albarín y verdejo- fino, elegante, fresco, de esos que enamoran por dentro y por fuera -atención a 'su silueta'- y muy gastronómico, porque marida prácticamente con todo, incluso con un cocido madrileño! Es ese vino que querrás llevar a todas partes.

Bodegas Pradorey
www.pradorey.es



Llega la primavera, la mejor estación para apreciar el LARROSA Rosé

Un año más, Bodegas Izadi sigue descubriendo la nueva añada de su vino Larrosa Rosé. Izadi Larrosa 2021 llega, de nuevo, puntual a las mesas tras el éxito de ventas en añadas anteriores.

Izadi Rosé 2021 es uno de los vinos más mimados por Bodegas Izadi. Fue el primero de su gama Larrosa (al que se añadieron Larrosa Blanca y Larrosa Negra, blanco y tinto, respectivamente) y uno de los rosados riojanos que más éxitos y reconocimientos ha recibido. Izadi Larrosa se muestra como un rosado serio, aromático, estiloso y sutil.



Bodegas Izadi
www.izadi.com



FINCA MONCLOA
Tintilla de Rota edición limitada

Este monovarietal es el nuevo lanzamiento de Finca Moncloa y muestra el potencial de la uva autóctona recuperada Tintilla de Rota, que refleja la esencia del terruño de la Tierra de Cádiz.

Con intensa tonalidad rojo rubí y cereza madura, presenta aromas de fruta roja y negra, roble, cacao y aromas especiados que se complementa con ligeras notas florales y balsámicas. Es un vino suave, equilibrado, con cuerpo y una ligera acidez característica de la variedad. Apto para veganos, Finca Moncloa Tintilla de Rota Edición Limitada es ideal para quienes desean un vino con historia elaborado con pasión. Perfecto para acompañar carnes rojas y a la parrilla, caza y cordero.

González Byass
www.tiendagonzalezbyass.com

PUERTO DE INDIAS
día internacional de la mujer

Con motivo del día internacional de la mujer, el 8 de marzo, Puerto de Indias lanza una edición limitada de la ginebra dulce de mora.

Diseñada por la ilustradora Laura Massana con caligrafía *lettering*, la botella evoca palabras e iconos para todo tipo de profesiones.

Destacan las notas frutales de la mora subrayadas por finos recuerdos a caramelo de violeta, sobre un fondo fresco y cítrico.



Puerto de Indias
<https://ginpuertodeindias.com/>



Kafé, el nuevo kombucha de KOMVIDA

El pasado 21 de febrero se celebró el Día Internacional de la kombucha, y Komvida lanzó su nuevo sabor Kafé, con todos los beneficios de la kombucha y el sabor del café.

¿Todavía no conoces Kafé? Es una kombucha igual de sana y rica que el resto de sus hermanas, pero con un plus de vitalidad gracias a la cafeína (15,6mg/100ml) de café con el que se elabora. Pero no cualquier café. En Komvida han elegido uno ecológico de tueste natural, de especialidad y con notas de albaricoque. ¡Deliciosa y con solo 11 kcal!.

Komvida
<https://komvida.com/>



La exposición rinde homenaje al cine a través de los diseños del modisto francés Jean Paul Gaultier.

Jean Paul Gaultier PASIÓN POR LA MODA Y EL CINE

Caixaforum Madrid invita a viajar por el universo del cine a través de la particular mirada del modisto y cinéfilo francés.

Para Jean Paul Gaultier, "la moda es un reflejo de la evolución del mundo". El diseñador francés se ha convertido en el protagonista de la exposición *Cine y moda. Por Jean Paul Gaultier* que acaba de inaugurarse en CaixaForum Madrid (Paseo del Prado, 36) y que estará abierta al público hasta el 5 de junio, fecha en que podrá ser vista en Barcelona.

La exposición, que propone un viaje personal que entrelaza cine y moda con grandes creadores y artistas, reúne obras de diseñadores de la talla de Coco Chanel, Yves Saint Laurent, Pierre Cardin y Sybilla, además de looks icónicos del cine, con vestidos de Audrey Hepburn (*Desayuno con diamantes*), Sharon Stone (*Instinto básico*),

Grace Kelly (*La ventana indiscreta*), Catherine Deneuve (*La sirena del Misisipi*) o Madonna, en su gira *Blond Ambition World Tour* de 1990.

También se pueden contemplar los trajes de *Superman* (que vistió Christopher Reeve), *La máscara del Zorro*, con Antonio Banderas; el *short* que llevó Sylvester Stallone en *Rocky*, o el vestuario de Victoria Abril en *Kika*, que, junto con el de otras películas, como *La mala educación* o *El quinto elemento*, fue diseñado por Gaultier.

Homenaje a España

Y es que no podía faltar tampoco el particular homenaje de Jean Paul Gaultier al cine y la moda españoles, con guiños a figuras de referencia para

él, como Pedro Almodóvar, Rossy de Palma, Sara Montiel, Paco Rabanne, Don Quijote o Javier Bardem, a quien considera "el Marlon Brando español".

"Yo siempre he sido fan de España y de Almodóvar. Me gustaban las mujeres que aparecían en sus películas, en un momento de cambio y libertad. Eran mujeres con caracteres fuertes, como Rossy de Palma, Marisa Paredes, Victoria Abril... Un día Almodóvar me preguntó si quería hacer trajes para sus películas... y yo me puse loco de alegría. Porque Almodóvar afronta los tabúes de una manera poética. Es magnífico, le admiro", afirmó Jean Paul Gaultier durante la presentación de la exposición en Madrid.

La estrecha relación de Jean Paul Gaultier con España va más allá, incluso se remonta a su infancia, cuando veraneaba con su familia en el País Vasco. Allí descubre las costumbres, el idioma y ciertos aspectos de la estética de los años 60 que impregnan su universo creativo. Y se aprendió las canciones de Luis Mariano que le cantaba su abuelo "en una España folclórica, pero magnífica".

Mujeres, guerreros y travestis

Coorganizada por la Fundación "la Caixa" y la Cinématèque française, la exposición une el cine con la moda en un desfile de diseñadores y estrellas de cine, pero desde la visión personal y subjetiva de Jean Paul Gaultier, quien pone el acento en aspectos como el empoderamiento femenino y en figuras heterodoxas de guerreros y guerreras, andróginos y travestis, así como en la influencia de las culturas rock, punk y queer que tanto han marcado la moda en los últimos años.

Hay dos películas que ocupan un lugar de honor en *Cine y moda. Por*



Gaultier, durante la presentación en Madrid. © Pilar Ortega



Pedro Almodóvar, Victoria Abril y Jean Paul Gaultier en el rodaje de *Kika* (1994). © Nacho Pinedo



Otra de las salas de la exposición con diseños de Gaultier para distintos filmes.

Jean Paul Gaultier. Se trata de *Falbalas* (1945), melodrama de Jacques Becker ambientado en una casa de costura durante la posguerra, porque fue la película iniciática que descubrió Gaultier a los 15 años. "Sin el desfile de *Falbalas*, nunca hubiera sido diseñador", confesó. El segundo largometraje es *¿Quién eres tú, Polly Maggoo?*, (1966) del fotógrafo americano William Klein, una sátira de los delirios egocéntricos del mundo de la alta costura.

De MM a BB

Por la exposición desfilan también mujeres fatales ultrafeminizadas de Hollywood, como Mae West y Marilyn Monroe, con sus trajes ajustados de escotes de vértigo, pero también la estrella francesa Brigitte Bardot, tantas veces acusada de atentar contra las buenas costumbres, a la vanguardia de una moda *pret-à-porter* simple, joven y despreocupada. Frente a ellas, los gánsteres, los vaqueros y los superhéroes encarnan virilidades conquistadoras:



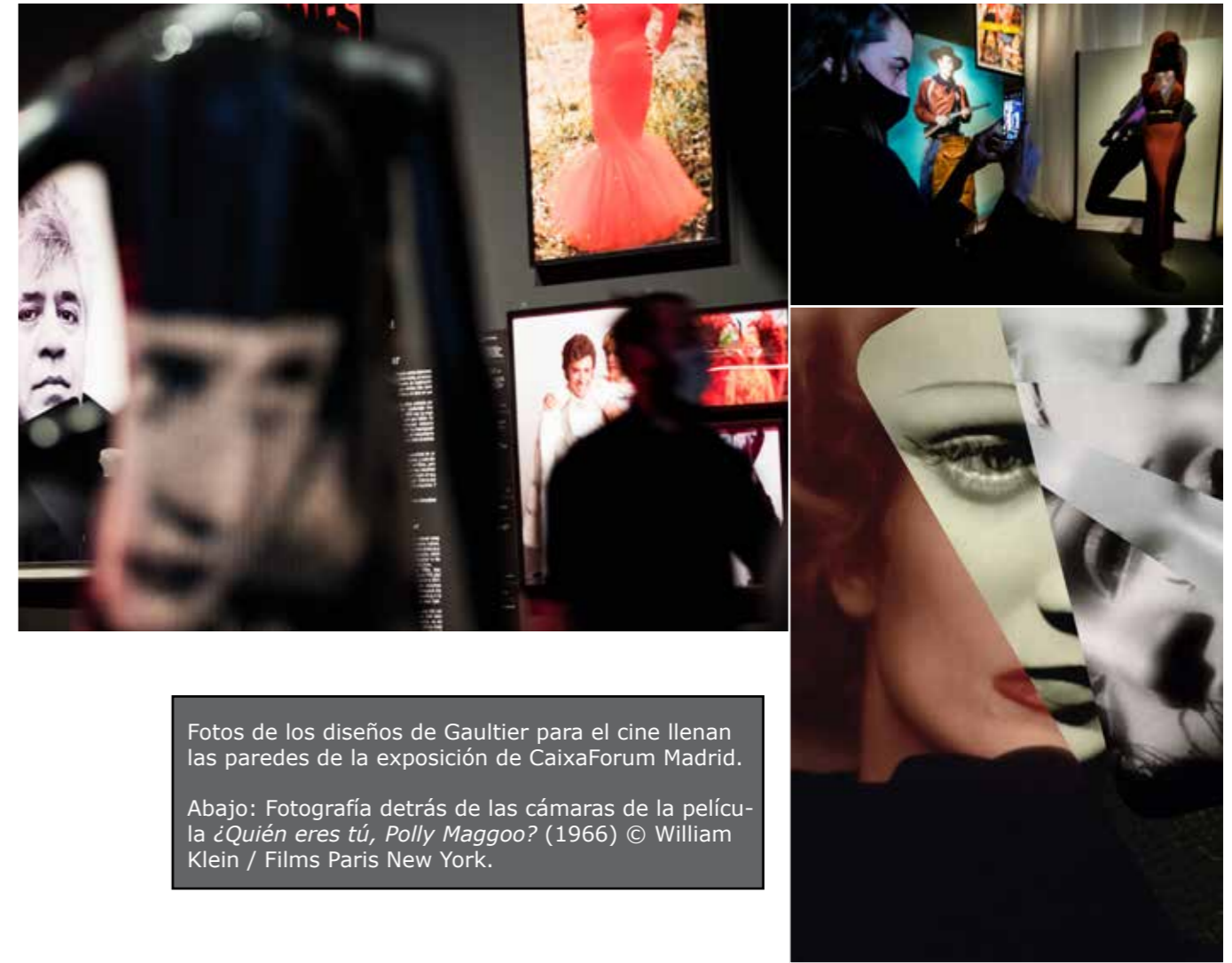
Romy Schneider y Gabrielle Chanel en 1961. © Giancarlo-Botti / GAMMA-RAPHO.

John Wayne, el musculado Sylvester Stallone o los primeros intérpretes de *Superman*, con sus célebres mallas. Entre ellos, Marlon Brando aparece un ruptura con *Un tranvía llamado Deseo*.

La exposición está dedicada a la memoria de la cineasta Tonie Marshall (1951-2020), hija de la actriz Micheline Presle y amiga personal de Gaultier, a la que el diseñador descubrió cuando vio *Falbalas* a la edad de 15 años. "Yo no fui a ninguna escuela de moda, pero cuando descubrí

Falbalas, me dije que quería ser diseñador. Cada vez que veía esa película, lloraba al principio y al final. Y de eso se trataba, de crear emoción y trabajar modelos de cine. Ese ha sido mi objetivo desde el principio de mi carrera. Mi vida depende de esa película, fue el motor de mi vida. Desde entonces he sido muy cinéfilo y el cine se ha colado en mis prendas y creaciones. Eso sí, yo no hubiera hecho moda si no hubiese desfiles. Porque el desfile representa el espectáculo de la vida". ●

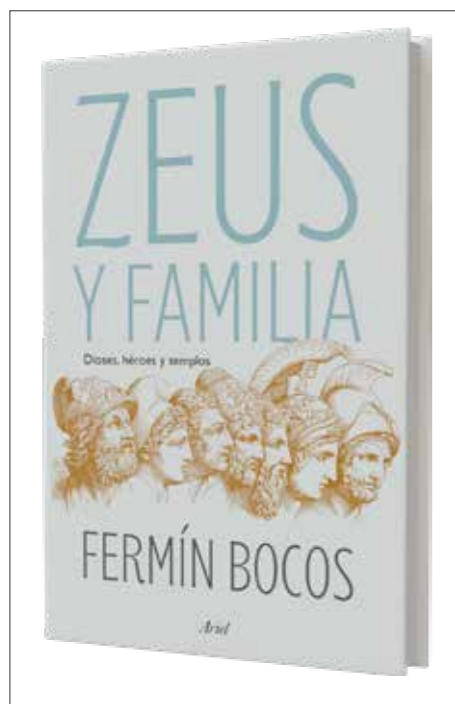
www.caixaforum.org



Fotos de los diseños de Gaultier para el cine llenan las paredes de la exposición de CaixaForum Madrid.

Abajo: Fotografía detrás de las cámaras de la película *¿Quién eres tú, Polly Maggoo?* (1966) © William Klein / Films Paris New York.





DIVINIDADES OLÍMPICAS
Misterios del pasado

Fermín Bocos dibuja un fresco impresionista en el que con humor y una gran erudición nos presenta un catálogo de los mitos y rituales más notorios del mundo clásico. Una obra amena de divulgación cultural que rezuma amor por la historia, la filosofía y el arte, y que lanza puentes con el mundo actual para dejar constancia de la influyente vigencia que la producción intelectual de griegos y romanos tienen hoy en día.

¿Cómo eran representadas las divinidades? ¿Dónde residían sus centros de poder y culto? ¿En qué modo los antiguos se tomaban la caracterización e identificación con el mundo mítico, tan diferente a la manera cristiana de comprender el mundo, pero a la vez superviviente en determinados y cruciales aspectos de la vida actual? *Zeus y familia* es un muestrario de divinidades olímpicas y de otras entidades de la Antigüedad, un recorrido subjetivo, divertido y culto a la vez que nos desvela los misterios de nuestro pasado fundacional.

Autor: Fermín Bocos
Título: Zeus y familia
Páginas: 240
Editorial: Ariel
Precio: 17,90 euros



ANIMALES ENIGMÁTICOS
La fauna salvaje en España

El urogallo, el lagarto gigante de El Hierro, el lince ibérico, el desmán del Pirineo, la ballena vasca, el bucardo... Siguiendo el rastro de animales simbólicos aunque difíciles (o imposibles) de ver, se puede penetrar en la idiosincrasia de las poblaciones que los tienen como referencia. Este proyecto apunta a la geografía española para, a través de algunos animales tan emblemáticos como esquivos, adentrarse en la naturaleza más salvaje del país y en la relación que los españoles tienen con ella.

Cada animal ayudará a desarrollar un tema de importancia ecosistémica, de modo que el libro crecerá en cada capítulo, con unas historias alimentando a las siguientes y complementándose hasta conformar un fresco de la situación de la fauna salvaje en España.

Autor: Gabi Martínez
Título: Lagarta
Páginas: 272
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 21,90 euros



DOS DICTADORES IMPLACABLES
Testimonios inéditos que hacen historia

Treinta años de trabajo culminan en este libro que examina a los dos líderes durante la segunda guerra mundial, cuando Alemania y la Unión Soviética libraron la mayor y más sangrienta guerra de la historia, y nos muestra que, aunque la creación del Holocausto por parte de Hitler sigue siendo un crimen incomparable, vistos con perspectiva ambos tenían en común que estaban preparados para crear un sufrimiento inimaginable por construir sus utopías.

Utilizando testimonios inéditos y sorprendentes de soldados del Ejército Rojo y de la Wehrmacht, de civiles que sufrieron durante el conflicto y de personas que conocieron personalmente a ambos hombres, Laurence Rees – probablemente el historiador que ha conocido a más alemanes y rusos que trabajaron directamente para Hitler y Stalin— pone en tela de juicio ideas erróneas que durante mucho tiempo se han mantenido sobre dos de las figuras más importantes de la historia. Esta es una obra maestra de uno de los grandes mejores historiadores.

Autor: Laurence Rees
Título: Hitler y Stalin
Páginas: 616
Editorial: Crítica
Precio: 24,90 €



MUJERES MATEMÁTICAS
Desde la Antigüedad hasta el s.XXI

Hasta no hace mucho tiempo, cuando se hablaba de mujeres matemáticas se hacía de manera anecdótica, no como piezas fundamentales en el desarrollo de la ciencia. Este libro no se centra exclusivamente en sus biografías, sino en la forma de integrar las aportaciones de estas científicas en el currículo escolar para que su conocimiento deje de ser algo episódico, mostrando cómo sus trayectorias y contribuciones se relacionan con competencias clave de la enseñanza y el aprendizaje. Teresa Valdecantos plantea un recorrido histórico, desde la antigüedad, de la mano de maestras como la sacerdotisa Enheduanna, las pitagóricas o Hipatia, pasando por Sophie Germain, Mary Everest, Ada Byron o Florence Nightingale, hasta el siglo XX y XXI, con las "calculistas" de la NACA, las matemáticas de Bletchley Park, las hermanas Joan y Ruth Lyttle o las españolas Clara Grimá, Marta Casanellas y Marta Macho Stadler. Al estudio de las competencias matemáticas y científicas, se une el de las digitales, sociales, cívicas, de comunicación lingüística y, cómo no, autodidactas, pues no debemos olvidar que muchas mujeres tuvieron que aprender por su cuenta, superando escollos e imposiciones sociales.

Autor: Teresa Valdecantos
Título: Matemáticas competentes
Páginas: 112
Editorial: Catarata
Precio: 14,00 euros



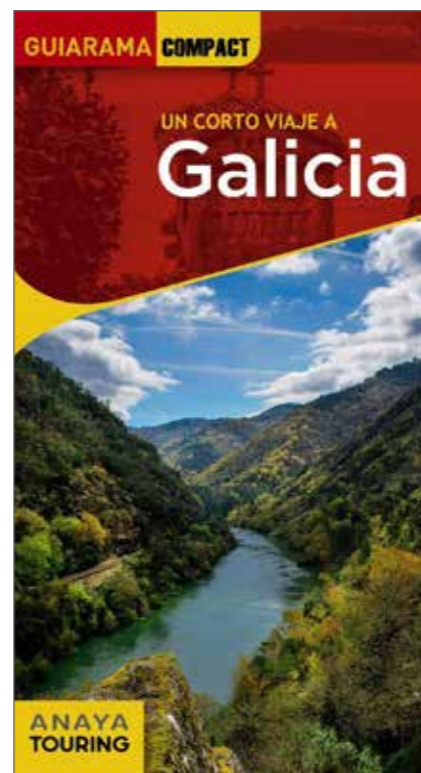
DE LOS ALPES A LA COSTA AZUL Guía para conocer el sur de Francia

Los paisajes y la arquitectura del sur de Francia son una continua sorpresa para el viajero por sus museos, yacimientos, iglesias y elementos arquitectónicos mezclados con ecosistemas que van desde la costa Atlántica, pasando por la Francia verde llena de agua de Lemosín o las tierras volcánicas de Auvernia. El viaje lleva a las cumbres de los Alpes y a la Costa Azul, que hermana a Francia con el resto de países mediterráneos, poniendo fin al viaje.

No se puede obviar la magnífica oferta gastronómica de un país donde la comida es un arte y un referente mundial. La guía de Francia sur se divide en cinco capítulos: Nueva Aquitania, Auvernia-Ródano-Alpes, Occitania, Provenza-Alpes-Costa Azul y Córcega.

Al final de la guía se incluye 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 sur de Francia.

Autor: Touring Editore
Título: Francia Sur
Páginas: 280
Editorial: Anaya Touring
Precio: 23,70 euros



VIAJE BREVE Diez itinerarios indispensables

Una guía práctica y totalmente actualizada, ideal para realizar un corto viaje a Galicia. La guía está dividida en tres apartados. En el primero, titulado *Diez Indispensables*, se propone una selección de los lugares, curiosidades y tradiciones de la zona que no hay que perderse: El país de los mil ríos, La gaita y la muiñeira, Las cinco Rías Baixas, La Costa de la Muerte, El Camino de Santiago... El segundo apartado está dividido en cinco capítulos, correspondientes a las cinco grandes ciudades gallegas: Santiago de Compostela, A Coruña, Pontevedra, Lugo y Ourense. En todos ellos se proporciona información detallada de los lugares con mayor interés. También incluye un plano de cada ciudad donde se destacan los monumentos más importantes. Finalmente, se incluye una amplia selección de restaurantes, alojamientos, direcciones de museos y monumentos, así como una exhaustiva información práctica para moverse por la comunidad autónoma de Galicia.

Autor: Antón Pombo Rodríguez / Anaya Touring
Título: Un corto viaje a Galicia
Páginas: 144
Editorial: Anaya Touring
Precio: 13,95 euros



LA PROVINCIA DE LAS PALMAS Visita a cuatro islas

Esta Guía Total de Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura y La Graciosa ofrece una completísima información sobre las islas que componen la provincia de Las Palmas.

La descripción de cada isla se encuentra dividida en dos apartados: Excursiones y Poblaciones y lugares de interés.

En las Excursiones se describen los recorridos de mayor interés por cada isla. Otras rutas más breves, pero también de gran interés, se incluyen en el apartado de Alrededores de algunas localidades.

En el apartado de Poblaciones se describen extensamente todas las localidades, lugares de interés paisajístico, playas y monumentos de interés.

Los apartados finales, Contexto e Informaciones prácticas, introducen en la naturaleza, paisaje, historia, y arte de las islas y proporciona recomendaciones sobre alojamientos, restaurantes. Todo ello acompañado con mapas de cada isla.

Autor: VV. AA.
Título: Gran Canaria, Lanzarote, Fuerteventura y La Graciosa
Páginas: 216
Editorial: Anaya Touring
Precio: 24,50 euros



CARRETERAS IBÉRICAS Mapa detallado de la península

Un completo mapa de carreteras de España y Portugal a escala 1:340.000 con información viaria y turística de todas las rutas, tramos de carreteras de belleza singular, áreas naturales protegidas, las playas más hermosas del litoral...

Incluye mapas de accesos a todas las grandes poblaciones.

Autor: VV. AA.
Título: España y Portugal 2022
Páginas: Mapa
Editorial: Anaya Touring
Precio: 17,50 euros



ROBIN HOOD MUSICAL
Canciones robadas... y regaladas

Dicen que todo surgió por casualidad. Mari-bel Herruzo (Bel), una fotógrafa periodista de pura cepa, hizo una grabación con un fondo musical de karaoke, tal vez para demostrarle a Thomas, su pareja, que no solo sabe cantar, sino también interpretar. Y como resulta que Thomas (Zed) es un músico multi instrumentista curtido en diferentes bandas alemanas,

sorprendido por la voz de Bel, arreglaron juntos 13 temas de otras gentes para versionarlos a su modo. Canciones robadas a Vetusta Morla, Tom Waits, Lou Reed, Steve Miller u Oasis para entregarlas a todos. En abierto. Porque Bel and Zed han actuado como un Robin Hood musical regalando sus interpretaciones en abierto, a través de youtube. Disfrútalas.

Título: Stolen Songs 2
Intérpretes: Bel and Zed

www.youtube.com/watch?v=eIjJCWZneQk&list=PLkANy4_cL4gZeiptH0D_g816yhVWERT4Q&ab_channel=BelAndZed-Topic



Navaja albaceteña, quesos, aceite y vino, la propuesta de DEHESA DE LOS LLANOS



Recuperando el tradicional corte del queso a navaja, la finca albaceteña Dehesa de los Llanos ha querido rendir un homenaje a los abuelos y, aprovechando el Día del Padre, propone una paquete gourmet que incluye una Navaja Edición Limitada de los Cuchilleros Artesanos Albaceteños Expósito. Esta edición especial ha sido elaborada con madera de olivo como apoyo a la sostenibilidad y a los oficios artesanos, pues se fabrica a mano y de una en una con las mismas técnicas heredadas a lo largo del tiempo.

Además, este pack traslada a la finca con sus productos ecológicos y de kilómetro cero: las tres curaciones de queso Manchego Artesano (aptos para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo) irán acompañadas de una botella de aceite de oliva virgen extra de variedad arbequina y su vino tinto Cima Mazacruz 2019, elaborado con uvas Cabernet Sauvignon y Merlot.

<https://dehesadelosllanos.com/>

Auténtica tarta neoyorquina firmada por TARTIA

El Cheesecake al estilo de New York es un clásico revisitado en versión moderna por el equipo de maestros artesanos de Tartia, que nos brindan la experiencia de degustar la auténtica tarta neoyorquina con arándanos, framboesas, grosellas y unas hojas de hierbabuena, en una base de galleta molida y relleno de cremoso queso fresco.



<https://tartia.es/>

Regala BLAUER para el papa más 'fashion'

Blauer se fundó 1936 en inspirándose en los uniformes de policía de Estados Unidos. Nacida en Boston para suministrar ropa técnica a la Policía, la Marina y otras fuerzas armadas, ha conseguido que su logotipo sea inconfundible. Transmite perfectamente el ADN de la marca: una clara identidad americana de inspiración militar.

www.blauerusa.com/es



Gorra en color caqui, con visera modelable de algodón. 46 €



Chaleco de nailon en color amarillo, con respunte de ondas horizontales. 192 €

MARQUÉS DE VARGAS Reserva, un vino de guarda con el sello distintivo de Rioja



La Bodega Marqués de Vargas presenta su propuesta para celebrar el Día del Padre con Marqués de Vargas Reserva. Un vino de finca, con la capacidad de guarda de los grandes vinos de Rioja presentado en dos formatos de regalo: una Edición Especial de dos botellas con un posabotellas y una caja de seis botellas con seis copas de regalo.

Está elaborado con uvas de los viñedos de la Hacienda Pradolagar, ubicados en la Rioja Alta, en un enclave único. El valor diferencial de los vinos de la Bodega Marqués de Vargas reside en su origen y en su proceso de elaboración, con un absoluto respeto por el viñedo y su entorno.

<https://shopmarquesdevargas.com/>



Un MINI preparado fue el sueño de toda una generación que allá por los setenta solo unos pocos privilegiados lograron hacer realidad. Hoy, con una imagen y un aporte de seguridad y tecnología que incluye la entonces inimaginable tracción a las cuatro ruedas, es posible rememorar aquel espíritu deportivo y radical a los mandos del nuevo Clubman John Cooper Works JCW), con 306 CV, el más potente en la historia de la marca británica.

MINI CLUBMAN JCW ALL4 Emoción sobre el asfalto

TEXTO FELIPE TERUEL



El nuevo MINI Clubman John Cooper Works (JCW) es un prodigio de deportividad dirigido a los hijos de conductores románticos de toda una época del automovilismo europeo, cuyos padres suspiraron y se emocionaron con aquellos pequeños coches que volaban a ras del suelo con el mínimo equipamiento de seguridad y la máxima potencia que admitía una estructura débil y extremadamente ligera amarrada a cuatro pequeñas y voluminosas ruedas.

Hoy los tiempos han cambiado, afortunadamente, y la experiencia histórica acumulada por JCW vuelve a MINI unida a la última tecnología y a los test de durabilidad más fiables para conseguir potencias impensables por aquellos pioneros de la preparación de estos pequeños y exclusivos deportivos.

Exteriormente, es una interpretación moderna de los *shooting brake* de los años setenta; es decir, un compacto pequeño de cuatro puertas laterales y trasera tipo ranchera. Sus proporciones se distinguen por la silueta dinámicamente alargada, la marcada y robusta línea de cintura, el techo largo y la zaga de corte vertical.

Lo inconfundible de su diseño se debe también a la forma horizontal de los pilotos traseros, así como a las soluciones aerodinámicas formadas por la combina-

ción de cortinas de aire generadas por las entradas en las zonas laterales del faldón delantero y de salidas de aire en la parte trasera de los pasos de ruedas. En el nuevo Clubman también destacan los pequeños voladizos y el enorme ancho de vía, que acentúan el aplomo del coche y que, junto al bajo centro de gravedad, favorecen una agilidad superior incrementada ahora por la tracción a los dos ejes.

Deportivo y exclusivo

Deportividad, exclusividad y pureza de líneas son los rasgos que mejor definen al Clubman JCW, que incorpora la última versión de la tracción total All4 de MINI, un sistema de transmisión de fuerza que consiste en un acoplamiento angular junto al diferencial delantero, así como un árbol de transmisión de dos partes, y en un diferencial posterior con acoplamiento de discos de accionamiento hidráulico. No solamente optimiza la capacidad de tracción y la estabilidad dinámica del coche, sino que, además, mejora su agilidad al acelerar y al trazar curvas a alta velocidad.

En el interior sorprende el espacio disponible en un compacto de estas dimensiones, las posibilidades de variación del habitáculo y, sobre todo, la calidad del tablero de mandos, los asientos deportivos a prueba



de conductores inquietos, y la alta calidad de todos los acabados y materiales.

Al volante del MINI Clubman JCW, con motorización 2.0 y 306 caballos de potencia heredada del BMW X2 M35i y asociada a una caja de cambios automática de ocho velocidades, lo primero que se detecta es que estamos sentados en un coche poco convencional y muy exclusivo. Con el motor en marcha, la primera alerta la genera el sonido que emiten los dos escapes y que impresiona al conductor más frío e impasible. Y la fascinación continúa en cuanto se recorren los primeros kilómetros y se apuran las velocidades de la caja de cambios. Es entonces cuando este singular MINI da lo mejor de sí mismo en forma de aceleraciones. Sorprendente. Solo necesita 4,9 segundos para pasar de 0 a 100 kilómetros por hora, 1,2 segundos más que un Porsche 911 Carrera. Es entonces cuando este Mini se delata; cuando se percibe por vez primera, que esconde un propulsor de 306 CV con sobrealimentadores eficaces y poderosos, solo recomendable para conductores con la sangre fría y la mente equilibrada.

En autovías o autopistas a ritmos elevados, el coche mantiene unos niveles de confort y rumorosidad más que aceptables, avanza con aplomo, sin balanceos y dentro de unos consumos de combustible más que razonables para un deportivo de tracción permanente

que supera los 1.600 kilos de peso. El coche dispone además de un sistema de control de estabilidad que se acciona al más mínimo problema de pérdida de control, lo que evita derrapajes imprevistos y le otorga un nivel de seguridad elevado.

Elástico a bajo régimen y con decidido empuje, el motor muestra sus mejores cualidades cuando pasa de las 2.000 vueltas y se entrega con fuerza y contundencia a partir de las 3.000. Esta poderosa respuesta mecánica no penaliza, en ninguna circunstancia, ni la suavidad de marcha, ni un comportamiento dinámico siempre impecable. Obedece a la más mínima presión del acelerador con una agilidad y contundencia admirables para un vehículo de tracción a los dos ejes que, cuando se conduce al límite no deja de mostrar unas reacciones de superdeportivo de tamaño y potencia superiores.





En resumen, el nuevo MINI Clubman JCW es un automóvil deportivo de configuración familiar, de prestaciones brillantes y una calidad de conducción sobresaliente que combina a la perfección deportividad y confort para emprender largos recorridos por los trazados más comprometidos y con las condiciones meteorológicas más adversas. Por carreteras de montaña, entrega toda su potencia sin demasiadas exigencias si hemos seleccionado la posición Sport del modo de conducción. Las aceleraciones son, con frecuencia, vertiginosas e interminables. Sin duda, se trata de un coche construido y pensado para disfrutar de grandes emociones sobre el asfalto.●



FICHA TÉCNICA

MINI CLUBMAN JCW ALL4

Dimensiones:

Largo: 4.266 mm.
Ancho: 1.800 mm.
Altura: 1.441 mm.
Batalla: 2.670 mm.
Peso: 1.625 kilos.
Depósito de combustible: 48 litros.
Maletero: 360 litros.

Motor:

Tipo: Inyección directa de gasolina con turbocompresor intercooler.
Cilindros: 4.
Cilindrada: 1.998 centímetros cúbicos.
Potencia: 306 CV a 5.000-6.200 rpm.
Par máximo: 450 Nm.
Tracción: total.
Cambio: automático de 8 velocidades.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 250 km/h
Aceleración: de 0 a 100 en 4,9 segundos.
Consumo medio: 7,8 litros cada 100 km.
Emisiones de CO2 WLTP: 178 g/km.

Precio: 49.900 euros.

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



THE NEW ERA OF TRAVEL

LLEGA LA PRIMAVERA

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



...y en esto el mundo se está poniendo imposible. Echando la vista atrás, entre el siglo XX y lo que llevamos del XXI han sido escasos y efímeros los periodos vividos con una relativa tranquilidad. Solo cuentan los años 20 del pasado siglo, entre guerras, y menos de tres lustros desde la caída del muro de Berlín (1989) hasta los atentados contra las Torres Gemelas de Nueva York (2001). Y también fueron salpicados con pequeños conflictos locales, atentados, guerras lejanas y catástrofes naturales. Pocas épocas más se pueden sumar a la paz.

Pero ¿es que la humanidad no tiene derecho a descansar nunca? Cuando no son los intereses políticos y económicos de los humanos es la fuerza de la naturaleza que se rebela y se abre paso a empellones. Ahora, no acabamos de salir de una pandemia mundial cuando las voces amenazan con un conflicto bélico de consecuencias impredecibles. Rusia en el centro, una vez más, con el agravante de que si se mira hacia

otro lado que no sea la defensa de la soberanía de Ucrania poco después se sentirá legitimada China para hacer lo propio con Taiwán y tampoco podrá nadie abrir la boca.

La confianza en la seguridad mundial es esencial para que los oficios relacionados con el turismo tengan expectativas positivas. En los últimos dos años nos las robaron las amenazas de los virus mortales y en los anteriores fue el terrorismo fundamentalista el que obligó a toda clase de prevenciones. Lograda la vacunación masiva en el primer mundo (a la espera de completarse en todos los países, como es necesario) y acallado en buena medida el terror que infunden los atentados indiscriminados, parecía llegado un tiempo nuevo para viajar, compartir, disfrutar y conocer; pero, de repente, con la brusquedad con que se asoma lo inesperado, un conflicto pone en tensión al mundo y nos aprisiona el ánimo. Pobre humanidad, que sueña con la primavera y todo parece un invierno de pesadilla.

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!*

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 185 habitaciones y suites; todas muy espaciales, ofrecen servicio de Concierge o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

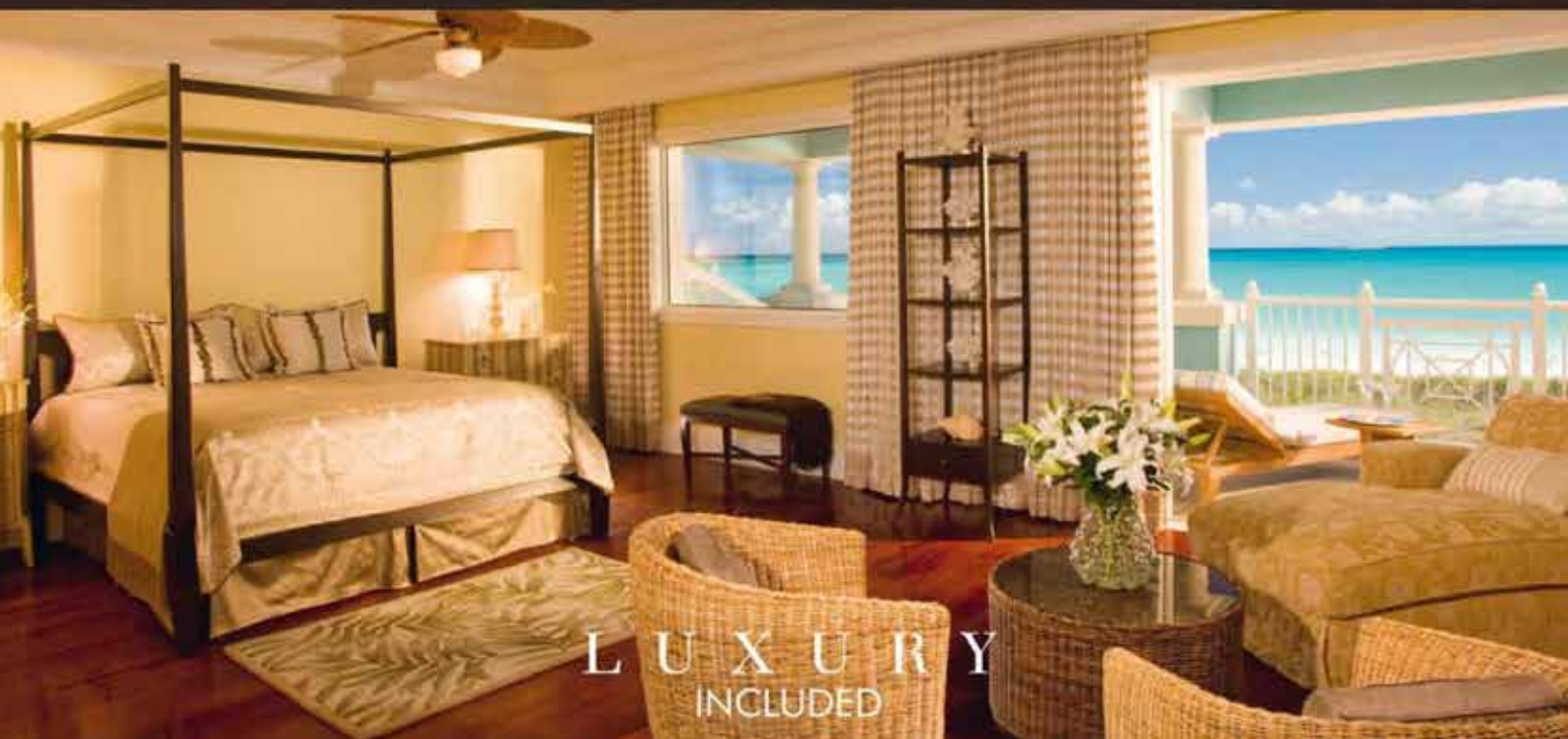
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED