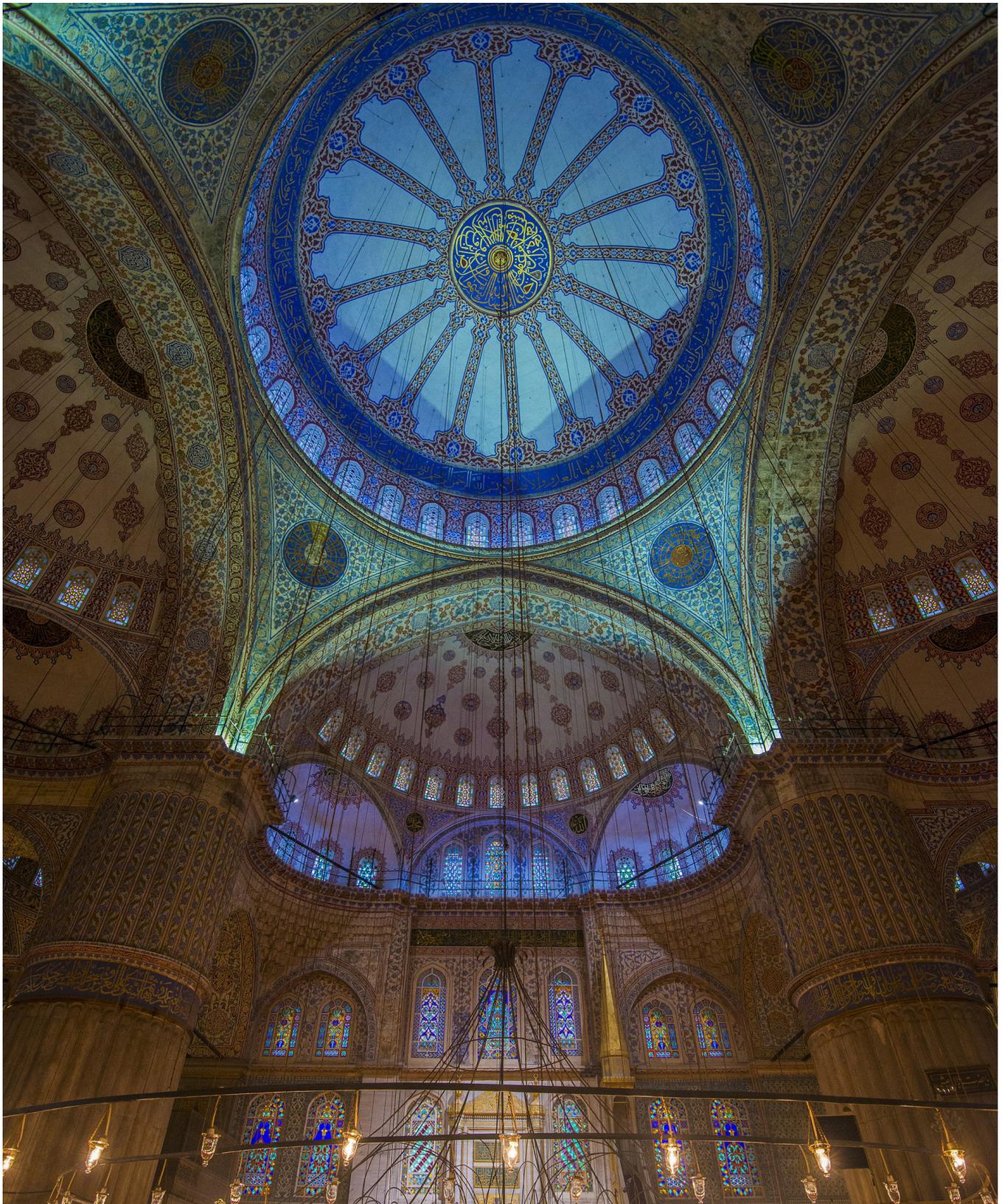


top **V!** AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 136 noviembre 2022



ESTAMBUL / GIRONA / LIÉBANA / PANAMÁ / ESQUÍ EN LOS ALPES/
IBIZA: FIESTA DE LA SAL / LAS MERINDADES / GASTRONOMÍA / HOTELES / MOTOR /




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

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
anaireino@gmail.com

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Interior Mezquita Azul, Estambul
©ALTUM

SÍGUENOS



Las visitas a los cementerios son una modalidad más de turismo que tiene en cuenta el interés histórico, artístico o patrimonial de las necrópolis

VISADO DE ENTRADA

Turismo de cementerio

Las ramificaciones del turismo son cada vez más, en número y en concreción, y crecen en todas las direcciones posibles; algunas de ellas resultan casi inimaginables y de difícil asimilación.

Hay términos que hace no mucho tiempo nos parecían extraños y que ahora nos son familiares. El mundo del vino dio lugar al enoturismo; la cocina al gastronómico; las competiciones —de vela o esgrima, por poner ejemplos— al deportivo; las emociones extremas tienen su turismo de aventura; las obras de arte y monumentos llevan a la variante cultural; el senderismo y similares al apartado rural; el trasplante de pelo o los implantes dentales son dos formas del turismo de salud o médico; igual que los balnearios ocupan la variedad de turismo del bienestar, y los congresos tienen su componente de turismo de negocios. Y así hasta hacer interminable la relación de parcelas del turismo.

El mercado turístico profundiza en la búsqueda de nichos apropiados para la captación de consumidores diferentes. Y claro, si de nichos se trata, no podía faltar el turismo centrado en la visita de cementerios. El primero que se nos viene a la cabeza es, sin duda, el bonaerense del barrio de la Recoleta, donde no faltan visitas diarias a tumbas y mausoleos de personajes de su historia, como el de Eva Perón. Como también es frecuente la presencia de turistas al cementerio de Santa María Magdalena de Pazzis, en San Juan de Puerto Rico, para conocer la abandonada tumba donde descansa el poeta español Pedro Salinas.

Son visitas relacionadas con la personalidad de algunos de los inquilinos del lugar, lo que no deja de ser la punta del iceberg de una creciente modalidad de turismo que apuesta por generalizar las excursiones a las necrópolis. De esa innovación turística surge el concurso que desde 2014 concede premios a los cementerios españoles más destacados en modalidades que pasan por el mejor cementerio (este año el municipal de Valencia), el de mejor iniciativa medioambiental (municipal de Bilbao), el de mejor monumento (*Losa del tiempo*, del artista Carlos Suárez, en La Carrión, Avilés), mejor actividad pública (Ballena, en Castro Urdiales, por el diseño de guías accesibles para las visitas) y el más bonito (Os Eidos, Rondonela). El que no viaja es porque no quiere.



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

SUMARIO

«La aventura vale la pena.» **Aristóteles**, filósofo griego (384 a.C. — 322 a.C.).

VISADO DE ENTRADA

- > **Visado de entrada**
Turismo de cementerio
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

- > **Liébana**
Año jubilar 2023
FERNANDO PASTRANO / PILAR ARCOS PÁGINA 36
- > **Girona**
Colorista tierra de Dalí
PILAR ORTEGA PÁGINA 64
- > **Con historia**
Las Merindades
MIGUEL BLASCO PÁGINA 92

EUROPA

- > **Estambul (Turquía)**
Cuna de sueños y sabores
HERNANDO REYES PÁGINA 6
- > **Destinos alpinos**
La cumbre del esquí
FELIPE TERUEL PÁGINA 91

AMÉRICA LATINA

- > **Panamá**
Entre dos océanos
MANENA MUNAR PÁGINA 24

HOTELES

- > **España Exclusiva**
Hotel InterContinental Madrid
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 94
- > Hotel Mercure Benidorm PÁGINA 102
- > Hotel Sofitel Barcelona PÁGINA 104

- > Entrevista a Neal Jones, director internacional de ventas Marriott
PÁGINA 106

- > **Alterhome** PÁGINA 112

GASTRONOMÍA

- > La Abadía Ibéricos
HERNANDO REYES PÁGINA 114
- > Ibiza, fiesta de la sal
PILAR ORTEGA PÁGINA 116
- > Cocina saludable
FERNANDO PASTRANO PÁGINA 118
- > Restaurantes
- ÍVORA PÁG. 120
- NOTICIAS PÁG. 122
- GOURMET PÁG. 130
- BODEGA PÁG. 132

PISTAS CULTURALES

- > Planes de ocio: musicales, exposiciones y más
PILAR ORTEGA PÁGINA 134
- > **Libros** PÁGINA 140
- > **Viñeta**
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 147

BAZAR

- > PROPUESTAS PARA NAVIDAD PÁGINA 148

MOTOR

- > SUBARU FORESTER ECO HYBRID 2.0
FELIPE TERUEL PÁGINA 156

- > **KM 0**
Playas nudistas
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 162

Sun
RESORTS



Sun
RESORTS

LONG BEACH · SUGAR BEACH · LA PIROGUE · AMBRE · ILE AUX CERFS
SUNRESORTSHOTELS.COM



Mezquita Azul, centro histórico de Estambul.

ESTAMBUL

Cuna de sueños (y sabores)

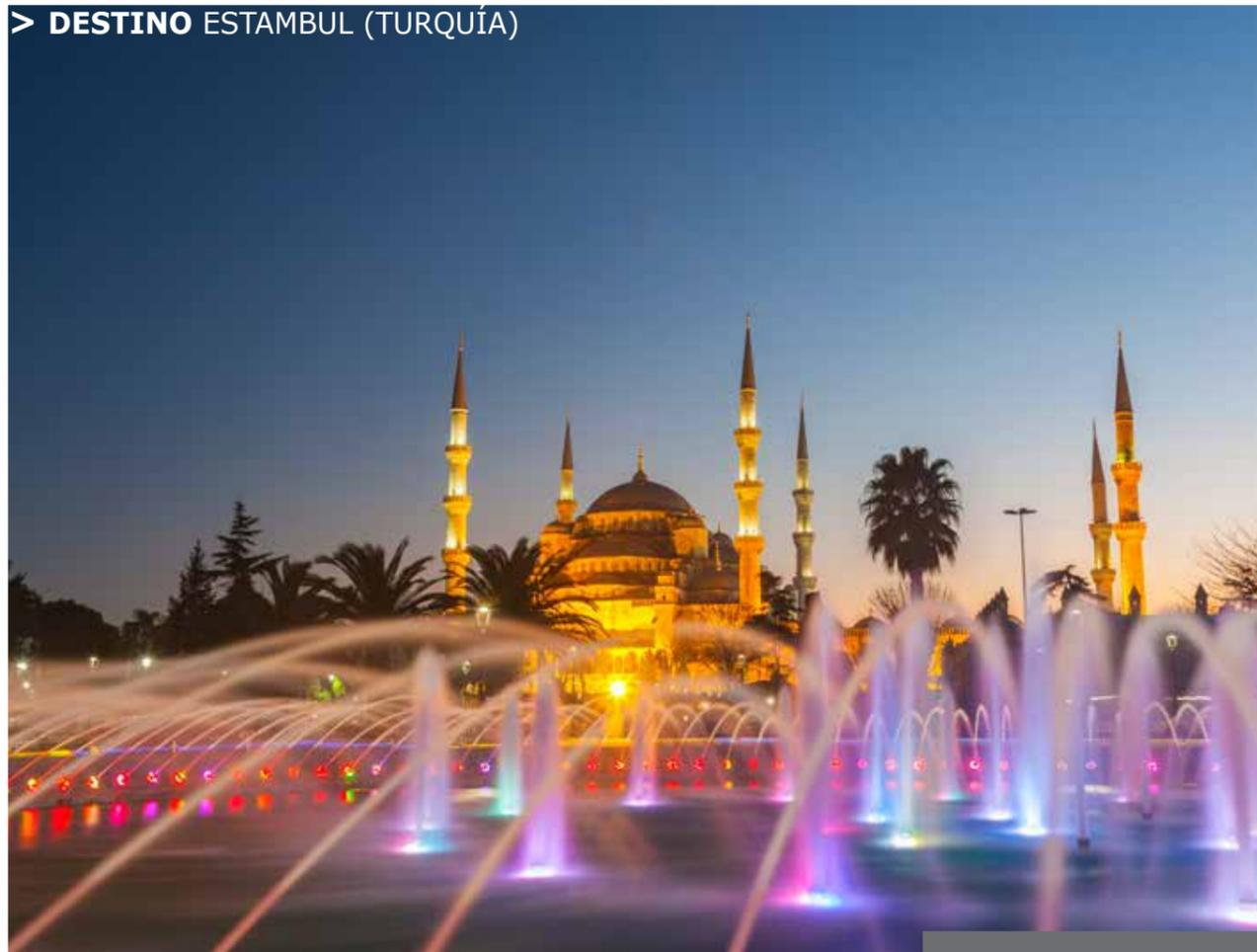
La que es hoy en día la ciudad más poblada de Europa dejó de ser grecorromana y cristiano-ortodoxa para convertirse en turca e islámica. Con un pie en Asia y otro en Europa, Estambul se yergue sobre el estrecho del Bósforo con la certeza de haber sido la cuna de sueños de emperadores, sultanes y presidentes de la república; y si monumentos, iglesias, palacios y mezquitas de ello dan fé, su gastronomía es una muestra multicultural de sofisticados sabores.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **TGA / ARAKA / ALAF / ALTUM**



Plaza de Sultanahmet, Estambul.

Constantinopla. Sí, este fue el nombre inicial de esta urbe que sirvió de capital a dos de los imperios más poderosos de la historia: el bizantino y el otomano. Y aunque el nombre de Estambul se le debe a la era del sultanato otomano, no fue reconocido como tal hasta principios del s.XX cuando se estableció la República de Turquía.

La primera toma de contacto con la capital turca no deja de ser imponente por la extensión de la misma, su magnificencia y esos contrastes permanentes que recuerdan al visitante que se encuentra deambulando entre dos mun-

dos, aquí se está a caballo entre Europa y Asia.

El sueño del rey Bizas

Esta urbe, que se convertiría en una de las ciudades estado más poderosas de la antigüedad, existe desde el año 667 a.C., cuando fue erigida por el rey griego Bizas sobre su antigua colonia de Bizancio que se asentaba sobre siete colinas

Erigida por el rey griego Bizas sobre su colonia de Bizancio, la antigua Constantinopla se asienta sobre siete colinas

nas de la misma manera que lo hacen Roma y Jerusalén.

El sueño de Constantino

Debido a su estratégica posición geográfica entre el Cuerno de Oro y el mar de Mármara, fue designada en el año 324 por Constantino el Grande como la nueva capital del Imperio Romano. Se dice que él mismo estableció los límites de la ciudad con su propia lanza de la misma manera que lo hubiese hecho un Ktistes o fundador griego. Las murallas iniciales fueron levantadas en muy pocos años y las celebraciones de inauguración duraron 40 días en el grandioso hipódromo de la ciudad que

albergaba hasta 50.000 personas. El embellecimiento de Constantinopla se sucedió en los años venideros gracias a que fueron trasladados a ella mosaicos, esculturas, columnas y obeliscos desde Alejandría y Éfeso, pero sobre todo, desde Atenas. La cultura alcanzó en este período

Entre el Cuerno de Oro y el mar de Mármara, Constantino el Grande designó a Constantinopla como la capital del Imperio Romano

su mayor punto efervescente con la fundación de La Biblioteca Imperial y la Universidad de Constantinopla.

El sueño del Imperio Bizantino

Tras la muerte de Constantino, en el año 337, el Imperio romano quedó fragmentado y la ciudad pasaría a ser la capital del Imperio romano de Oriente, conocido popularmente como el Imperio Bizantino. Los emperadores de este período siguieron engalanando la ciudad: Arcadio construyó su Foro homónimo, Teodosio terminó las murallas hasta convertirlas "casi" en inexpugnables; Justiniano levantó el templo de Santa Sofía, todo un símbolo del poder y de la cristiandad, actualmente uno de los edificios más imponentes del skyline de la ciudad.

Una de las obras más majestuosas aparecidas en esta etapa fue la Cisterna Basílica construida por Justiniano I, todo un palacio sumergido que almacenaba grandes cantidades de reserva de agua para aguantar en caso de que la urbe fuera ata-



▲ Ensalada de melón con raki. Restaurante Araka.
▼ Mezquita en el centro de Estambul.



▼ Cócteles turcos a base de granada. ©Mehtap Kürekçi.
▼ Sala restaurante Alaf.





Mousse de fabes con alcachofas.



Premios Michelin Estambul 2022 / 2023.

cada. Son 336 columnas de mármol las que sostienen los techos abovedados de este monumento y durante su visita es imposible no recordar escenas de dos películas aquí rodadas: *Desde Rusia con amor*, de James Bond, e *Infierno*, adaptación de la novela de Dan Brown, protagonizada por Tom Hanks.

A lo largo de este período de marcado carácter helenístico, el latín fue sustituido por el griego como lengua oficial y aunque se frenó el avance del islam, la decadencia no tardó en llegar y la caída del Imperio puso de manifiesto el fin de la Edad Media cuando los turcos otomanos consiguen el dominio de la capital bizantina, que había sobrevivido cerca de mil

Tras la muerte de Constantino la ciudad pasó a ser la capital del Imperio Bizantino

años y que terminó sus días siendo un microcosmos ortodoxo griego.

La caída de Constantinopla se produjo finalmente el 29 de mayo de 1453, después de un sitio de dos meses llevado a cabo por Mehmet II, cuando este entra triunfante a caballo en Santa Sofía.

Un importante legado de la era bizantina es la cocina, que por ser todo un sincretismo de las costumbres culinarias de oriente y occidente y estar envuelta en barroquismo y suntuosidad, nos ayuda a en-

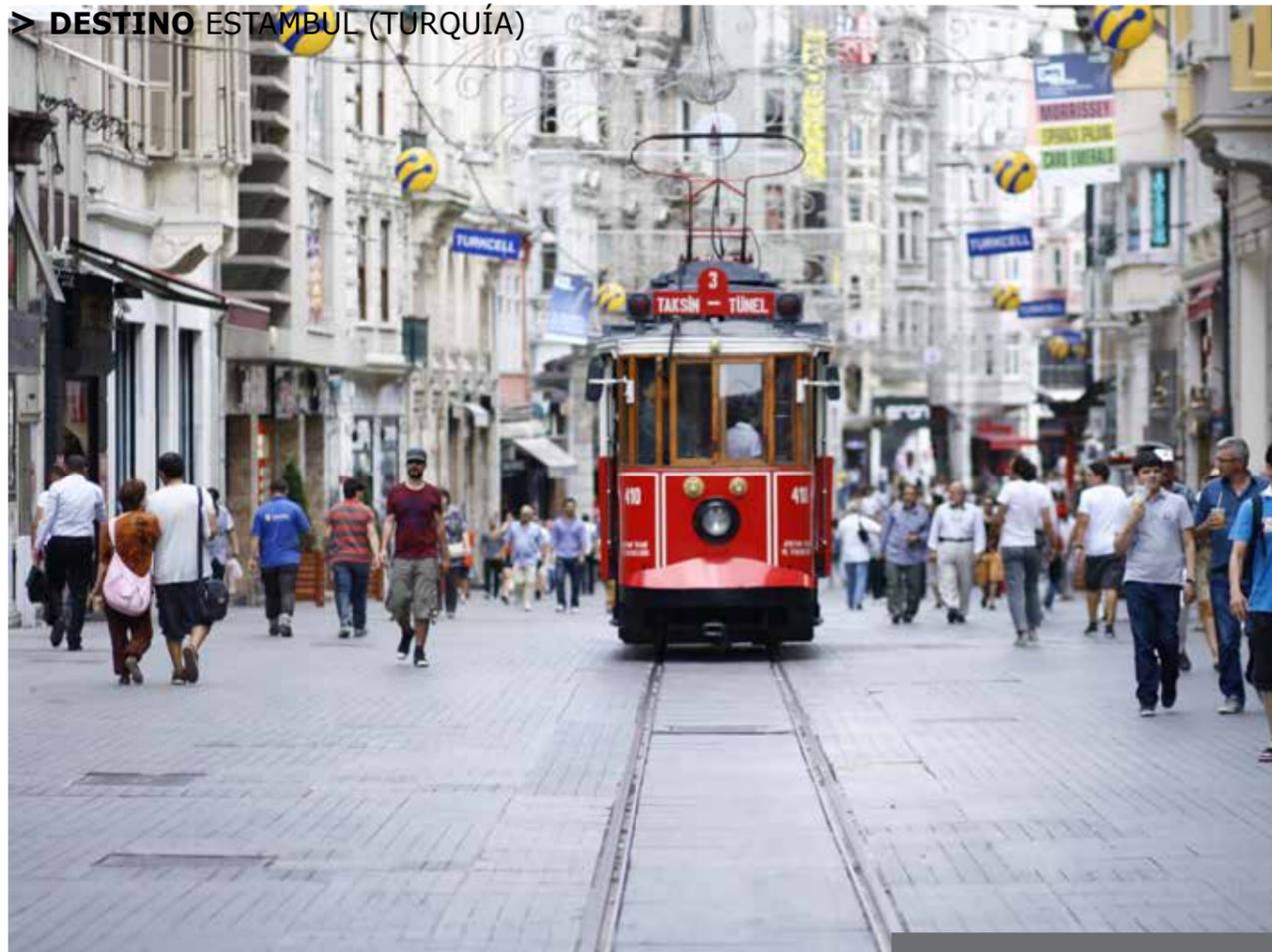
tender la gastronomía turca actual. Y ese es precisamente uno de los ejes centrales de este viaje que hemos emprendido a propósito del ingreso de Turquía en la Guía Michelin como destino gastronómico.

El sueño de los sultanes

Los otomanos reinaron durante seis siglos hasta su derrota en los campos de batalla de la Primera Guerra Mundial. Esta época dejó para la ciudad un gran acervo histórico, cultural, artístico y, cómo no, gastronómico. Pero quizás el aspecto más relevante de todos sea la aparición de la identidad turca y el establecimiento del islam como religión. De hecho, Santa Sofía, al igual que otras muchas iglesias, se



Cisterna Basílica con exposición arte contemporáneo.



Tranvía en el centro de Estambul.

La cocina turca es un sincretismo de costumbres culinarias de oriente y occidente envuelta en barroquismo y suntuosidad

convirtió en mezquita añadiéndole alminares, tumbas y fuentes. Además, cada vez que debía ser conmemorado el aniversario de algún sultán se construían nuevas mezquitas para dar una mayor grandiosidad a la ciudad. Sin duda alguna, el corazón de esta antigua Caput Mundi es la Plaza de Sultanahmed que, en pleno corazón del casco histórico, se encuentra delimitada en un extremo por Santa Sofía y en el otro por la célebre y hermosa Mezquita Azul, que recibe su nombre por los azulejos de Iznik, que le dan, por dentro y por fuera, esas tonalidades

románticas propiciadas por el color del índigo

En los alrededores se encuentran también el Museo de las Artes Turcas e Islámicas, la fuente del sultán Ahmet III, la mezquita de la pequeña Santa Sofía o los baños turcos de Roxelana.

Hasta el año 1853 la residencia oficial de los sultanes fue el Palacio de Topkapi, posteriormente, y por decisión de Abdülmecid, el trigesimoprimero sultán, la vivienda oficial de la supremacía otomana

pasó a ser el Palacio de Dolmabahçe, en la orilla europea del Bósforo, y del que se obtienen las mejores vistas a bordo de cualquiera de los ferris de transporte público que circulan por sus aguas.

Conviene advertir al lector que hay que esperar una fila de unas dos horas para ingresar en Topkapi, que es museo desde el año 1923 y en cuyo interior se pueden admirar la iglesia de Santa Irene, el Museo de Arqueología, el harén de las concubinas, esposas y esclavas del sultán; diversos patios y la Sala de las Reliquias Sagradas, donde se ex-



Pimientos rellenos de queso turco y salsa de granada.

Mustafa Kemal Atatürk, primer presidente de la república, es considerado el padre de la Turquía Moderna

ponen la supuesta espada del Rey David de Israel, el bastón atribuido a Moisés con el que dividió el mar Rojo o la capa y espada del profeta Mahoma.

Si Topkapi era el centro de la vida política durante la era de los sultanes, el Gran Bazar se convirtió en el centro de la vida económica. Fue construido en el siglo XV y en torno a él se fueron ubicando talleres gremiales distribuidos por zo-

nas. Con el tiempo, las más de 60 calles que formaban estos talleres fueron cubiertas por bóvedas y hoy en día se considera uno de los mercados cubiertos más grandes del mundo, en el que es posible encontrar cualquier artículo;

con toda certeza se trata de uno de los spots más fascinantes de toda la ciudad, que recomendamos visitar con calma, paciencia y cámara de fotos en mano.

Con los descendientes de Osman I (o sea, los otomanos), claramente predominó el empeño por impedir que la ciudad perdiera esa atmósfera multicultural que se sigue entendiendo actualmente como



Frutos secos de Turquía.

un "santo y seña" de una de las metrópolis más fascinantes que pueden conocerse.

Naturalmente la cocina otomana se valió de los aportes de las regiones que el Imperio abarcaba y eso ayuda a explicar por qué, hoy por hoy, en la dieta de este país se detectan las influencias de parte del Cáucaso, de la zona de los Balcanes, y, obviamente, de Oriente Medio y una parte del Mediterráneo.

Por estar en la vía de la Ruta de las especias, Estambul es desde tiempos remotos un gran escaparate de las mismas y muestra de ello es el Bazar Egipcio, o Mısır Çarşısı, el que desde sus inicios se especializó en especias orientales. Hoy, mantiene su esencia e ingresar en él es quedarse embelesado ante el festival de olores y colores con que se topa. Hay especias de todo tipo, tradicionales, más propias de Turquía, como el pimentón rojo dulce, además de té, semillas, legumbres, frutos secos, las más que aclamadas delicias turcas y mucha fruta deshidratada.

Los sueños de Atatürk

Las reformas de Mustafá Kemal Atatürk, el primer presidente de la República de Turquía, fueron decisivas para la modernización de la nación, y al margen del autoritarismo que le dominó, este hombre cambió el país para siempre: la abolición del califato otomano, la sustitución del alfabeto árabe por una versión modificada del latino, la adopción del calendario gregoriano, la igualdad de género en el país, y posteriormente el voto para la mujer. Atatürk también convirtió Ankara, que en ese entonces era una pequeña ciudad con unos pocos miles de habitantes, en la nueva capital del país,



Cerámica turca. Gran Bazar Estambul.

Los aperitivos turcos, conocidos como "Mexe" son los más difundidos internacionalmente y se toman con raki, un aguardiente de anís

sustituyendo a Estambul, con el fin de tener la capital en un punto geográfico más central. Trabajó la conciencia colectiva bajo la premisa de que Turquía entera era una sola etnia y ello cuajó fuertemente con el término *Turkishness* como bastión.

Sueños de 1.001 sabores

Si los mercados son normalmente ese punto para tomar el pulso a una ciudad y entrar en contacto con su personalidad, en Estambul lo son las calles. La comida, los alimentos, el arte de comer, de sentarse a la mesa y fundirse en diversas culturas es un hecho presente en cada esquina.

Probablemente los aperitivos turcos conocidos como *Meze*, sean los más célebres más allá de sus propias fronteras. Se trata de pequeños platos, a modo de tapas, para compartir y que generalmente se acompañan con *raki*, una bebida alcohólica a base de anís muy popular en todo el país. El pescado se degusta en los *balik*, y la carne en los *rocakbaşıs*, restaurantes de kebab hechos con brasas. El kebab, ese plato tan extendido por todo el mundo, tiene

sus orígenes en la cocina nómada, cuando se asaba el espetón con carne de cordero en la hoguera, y en estas tierras se sirve por lo general con salsa de tomate, salsa de ajo, yogur y mantequilla. Por toda la ciudad pululan los carritos con tentempiés, tales como los *simits* (rosca de pan con semillas de sésamo), *mısır* (mazorcas de maíz), *kestane* (castañas), *midye dolma* (mejillones rellenos de arroz) y *çiğ köfte* (albóndigas crudas con especias).

Turquía también es un país de quesos, un aspecto menos conocido pero fascinante y delicioso. El consumo de queso comienza en el desayuno,

donde suele ser el plato principal, y continúa durante todo el día. Se sirve como entrante, o *meze*, con aperitivos de pescado y carne; también se agrega queso desme-

Estambul ha sido recientemente nombrada por la Guía Michelin como su trigésimo octavo destino gastronómico, la 'Gastrocity' de moda

nuzado o rallado a las ensaladas. Los quesos más comunes son los blancos frescos, o *beyaz peynir*, y entre ellos, el *Kashar* (también en versión añeja) y el *tulum* son los más populares.

Las soñadas estrellas

Estambul ha entrado en la Guía Michelin como el 38º *Destino Gastronómico*, una noticia que hace que una vez más nos dobleguemos ante la ciudad turca, y **topVIAJES** ha asistido a la Gala de Premios de la entidad francesa el pasado mes de octubre a orillas del Bósforo. Bien es cierto que los jóvenes talentos han abundado en esta lluvia de estrellas y premios, pero también grandes clásicos han sido reconocidos y galardonados por la crítica.

Como síntesis podemos decir que se premió un restaurante con dos estrellas Michelin y cuatro con una primera estrella. Además, son diez los establecimientos que obtuvieron un BIB Gourmand, la distinción otorgada a aquellos que ofrecen buena



▲ Queso blando turco.
▼ Atardecer en el Bósforo.



▼ Chef Murat Demiz, restaurante Alaf.
Zeynep Pinar Tasdemir, restaurante Araka. ▼





Puente sobre el Bósforo que une Asia y Europa.



Turrón Turco. Delicias de Turquía, Bazar Egipcio.

comida a precios razonables, mientras que tan solo uno fue reconocido con la Estrella Verde. Son 38 los templos de comida que recomienda la Guía Michelin en esta nueva hazaña gastronómica de Estambul.

La chef Zeynep Pinar Taşdemir recibió una de las estrellas. Esta inquieta mujer crea una cocina muy personal y audaz centrada en las verduras y hierbas de temporada; ama los sabores picantes, agrios y especiados que combina y equilibra entre sí. Ejemplo de ello es el puré de calabaza condimentado con za'atar y servido con verduras marinadas y aceitunas tibias en salsa picante.

Con un espíritu moderno, pero con el alma de la tradición culinaria turca el

restaurante Alaf, del chef Demiz Murat Temel, que fuera galardonado con la distinción BIB Gourmand, plantea un giro a los platos tradicionales con una impactante puesta en escena en un más que coqueto lugar.

Esta nueva Gastrocity, como la llama la propia Guía Michelin, es un destino único para soñar y seguir soñando. ●

MÁS INFORMACIÓN

- www.goturkiye.com
- www.guide.michelin.com
- www.turkishairlines.com
- www.alafkurucesme.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)



PANAMÁ

Entre dos océanos



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

Una ciudad nueva salpicada de rascacielos que avanza hacia el futuro, un casco viejo colonial cargado de historia, un canal de unión entre el Atlántico y el Pacífico que cambió la navegación del mundo y un paisaje tropical que deja con la boca abierta. Panamá es todo eso y más.



El skyline de Ciudad de Panamá.



'Tarzanes' en tirolinas.

Lo primero que sorprende al llegar a Panamá City es su espectacular *skyline* a orillas del mar y en cuyas laderas se ampara la Ciudad Antigua, que no vieja, ya que la Vieja alberga las ruinas de lo que fue el primer asentamiento español hasta que el corsario Henry Morgan lo quemó en 1671 dejando apenas algunos testimonios pétreos de su antiguo esplendor. Tras observar la bella postal, conviene subir a algún ático para comprobar que la capital del istmo panameño está rodeado de jungla, con el océano Pacífico a un lado y el Atlántico a otro, y entre ambos los ochenta kilómetros del Canal de Panamá, una de las obras de ingeniería más colosales que cambió la historia de la navegación.

Ciudad heterogénea

Panamá es una ciudad animada, alegre. Sus

calles están llenas de vida y de gente de toda procedencia. Al anochecer, que en el trópico se da puntualmente a las seis de la tarde, se encienden las luces de los rascacielos, y de los muchos bares y restaurantes que la pueblan. Tanto en el barrio moderno de San Francisco como en Calzada de Amador, el apéndice que nació gracias a las rocas extraídas en el Corte Culebra para la construcción del Canal y que

La construcción del Canal de Panamá permitió ahorrar dos semanas de navegación

está repleta de locales de marisco y pescado, como en el hermoso casco antiguo, restaurado con esmero, cuyos coquetos bajos albergan restaurantes exquisitos y diferentes. También se salpican por la hermosa ciudad vieja hoteles como el Comercio Americana Hotel, el Hotel La Compañía, con estructuras de aquel entonces y todas las comodidades s. XXI. Tiendas de los famosos sombreros Panamá, que en realidad son de Ecuador, el auténtico

panameño, que también adorna los escaparates, está matizado con negras líneas y un significado para cada diseño. En la plaza de la Catedral se encuentra su iglesia homónima, y en la de San Francisco, con una gran panorámica de la Ciudad Nueva, se aposentán las vendedoras de artesanía que ofrecen las molas, esas piezas de tela bordadas a mano cada una con un significado sobre la vida y naturaleza de los gunas, su etnia; cerámica preciosa y demás detalles únicos. A la pregunta de los turistas sobre una rebaja en el precio, ellas contestan que no son vendedoras de chucherías, son auténticas artesanas.

Entrada la noche los bares se llenan de gente de todas las edades que al son de la música caribeña y al arrimo de la cerveza bailan como solo ellos saben hacerlo. Un lugar más que aconsejable para disfrutar de una noche divertida es en el *penthouse* del Hotel Tántalo. Desde su terraza se observan los tejados y

entresijos de la antigua ciudad, pero también el futurismo de la nueva del que sobresale un singular edificio cristalino que por su forma retorcida ha venido a llamarse *el destornillador*.

Entre las bambalinas del Canal

En la excursión por el parque natural de Gamboa se tiene el privilegio de experimentar dos sensaciones muy diferentes. La primera es a bordo de una barca que navega por el lago Gatún rodeado de jungla a la que la barcaza se acerca hasta prácticamente enzarzarse en ella para conversar con el mono aullador que llena el aire con su lamento, el

pequeño titi, pájaros de preciosos tonos como el ave azulejo o bien con ese perezoso entrañable que una vez colgado del árbol es difícil que cambie de postura. Pero no es solo esa fauna selvática y su tropical escenario lo que el lago ofrece. Porque también se avistan, y esta es la segunda sorpresa, colosos buques,

Una excursión por el lago Gatún acerca a extraños ejemplares de la fauna selvática



Los emberá, a orillas del río Chagres.



Restos de la Ciudad Vieja, arrasada por el corsario Henry Morgan.



Un drámatico atardecer en Ciudad de Panamá.

de Cosco, de Evergreen... cargados de contenedores que no hacen otra cosa que esperar su turno para cruzar el Canal que les llevará en unas ocho o nueve horas al otro lado del mundo. A su lado, las barcas parecen encongerarse mientras rodean a los navíos que ni siquiera se percatan de su presencia.

Esto es solo un aperitivo antes de la visita a Miraflores para conocer una de las obras de ingeniería más esenciales que se hayan hecho jamás. Pero antes de eso, y al desembarcar, es emocionante subir en el añejo teleférico que asciende entre árboles gigantes cuyos troncos, ramas y hojas se enredan formando una selva común con mil tonos de verde al son de los miles de seres escondidos que la habitan y que a veces tienen a bien aparecer para mostrar su belleza, como

El recomendable viaje en el añejo teleférico asciende entre árboles gigantes de ramas y troncos enredados entre sí

En el centro Miraflores se explica el funcionamiento de las esclusas del canal

el tucán, cuyo pico amarillo sobresale entre el verdor, o el delicado colibrí.

Entretanto, de cuando en cuando, se vislumbra una forma fugaz que atraviesa la jungla a bordo de la tirolina, a veces acompañada de un grito sonoro, a tono con la adrenalina que elimina el valiente que va agarrado del cable en medio de la nada.

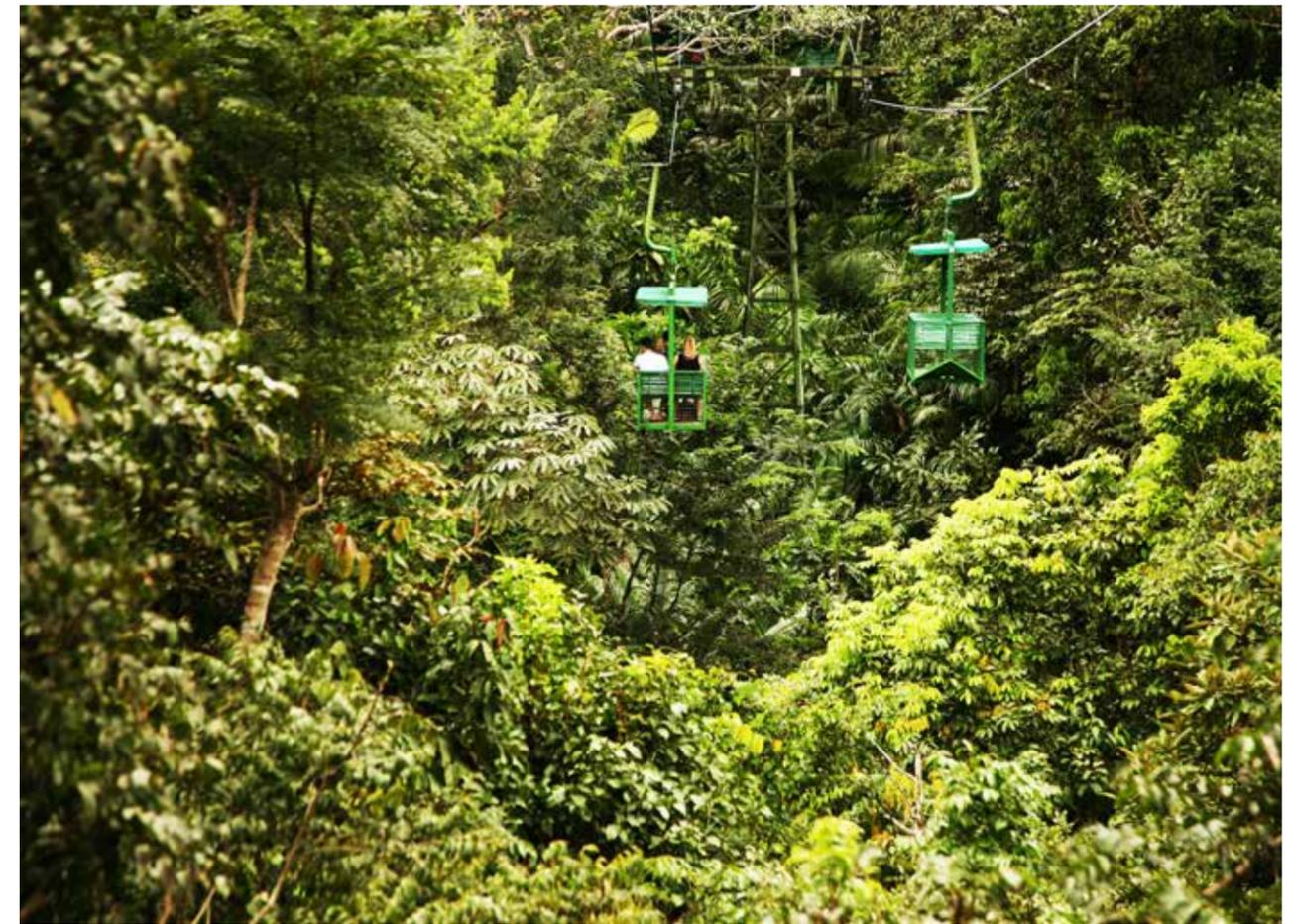
El centro Miraflores, donde están las esclusas del canal, impresiona, emociona y muchos más epítetos que surgen al contemplar la magna obra que cambió la navegación mundial. Lo primero que requiere la visita es coger un buen sitio en la barandilla que da a la esclusa de Pedro Miguel, hasta que llega la hora de que cualquiera de los buques que han estado aguardando pacientemente entre en la esclusa,



Esperando a cruzar de un océano a otro por el Canal.



La esclusa Pedro Miguel en el Canal de Panamá.



esta se abra, suelte las toneladas de agua y le dé paso del Atlántico al Pacífico o viceversa.

El Valle de Antón

Un nombre sencillo, escueto, que responde a otra magna obra, esta vez de la naturaleza, cuando en la caldera del volcán Antón y tras millones de años de su última expresión, se ha ido formando un pueblo rodeado de jungla. Para entender dónde se está es más que aconsejable acercarse al centro de visitantes El Valle, donde se explica la trayectoria del cráter dormido durante siglos, en la panameña provincia de Coclé, municipio de Antón. Se aprende el cómo la progresiva erosión fue drenando las aguas y la sedimentación a base de polvo, tierra, polen arbóreo y demás elementos sirvieron de asentamiento para el pueblo de El Valle de Antón y para las aguas termales de las que se disfruta en el Valle. Un pueblecito entrañable con un mercado de artesanía donde se ve a los artesanos pintando esos calabazos —que no calabazas— que servirán de recipientes, tazas, e incluso bolas de Navidad. Aquí se vende café del bueno y se descubre que el autóctono

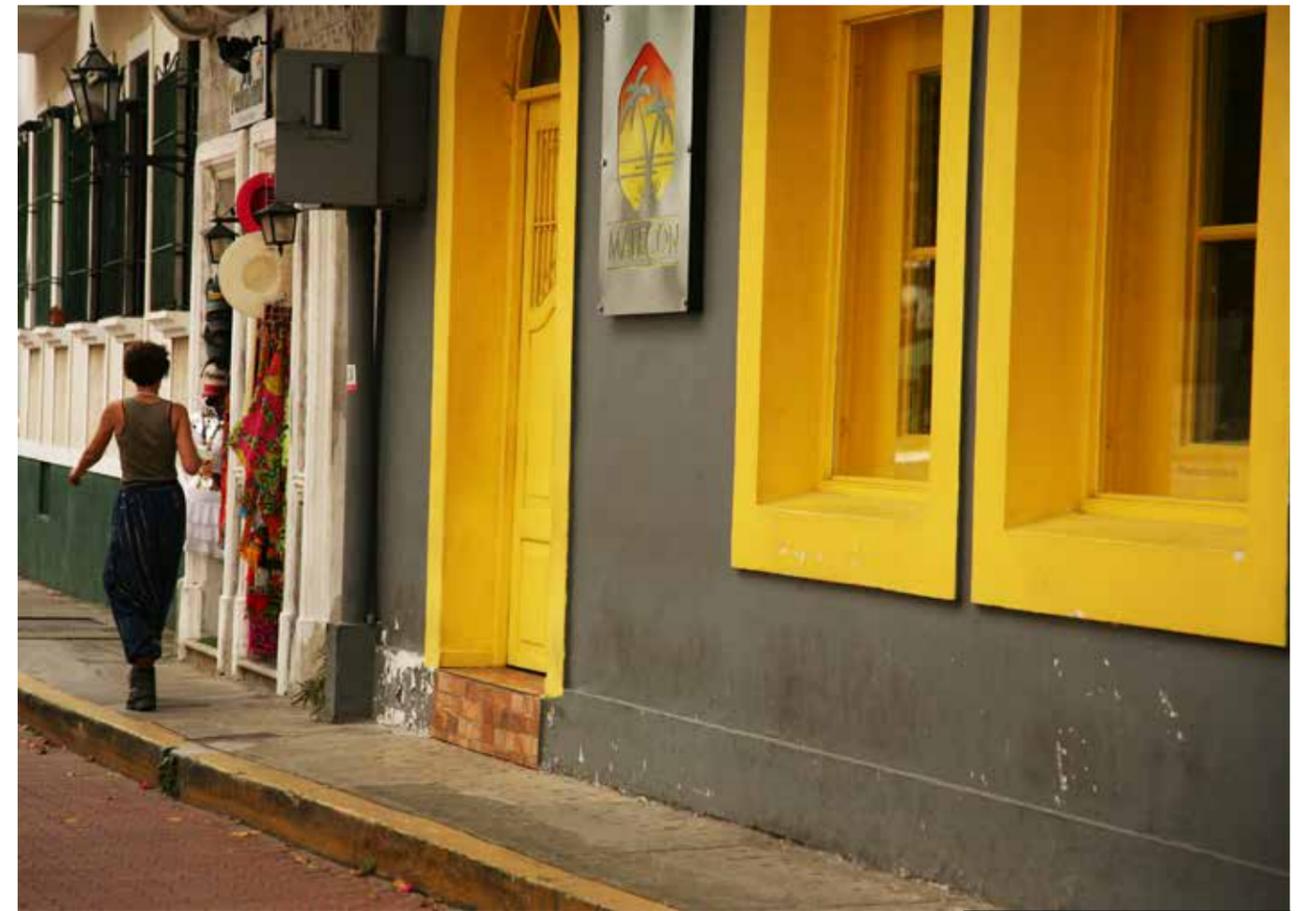


El teleférico de Gamboa y un pensativo y extrañamente silencioso mono aullador.

sombrero de Panamá es el que llaman sombrero pintao o panameño, patrimonio inmaterial de la humanidad, confeccionado con fibras naturales de bellota o pita que, tras ser cocidas, adquieren el color blanco, al que matizan con



La belleza y serenidad de los emberá. Al cumplir los 15 años, las panameñas celebran una fiesta. El auténtico sombrero panameño.



La acogedora Ciudad Antigua.

bandas negras del tinte obtenido de la planta chisna. El artesano patriarca del mercado estira el sombrero con fuerza para demostrar cómo vuelve a su estado natural y explica que cada altibajo de la banda negra tiene sentido, ya que en el dibujo se hace alusión a su forma de vida.

Jungla adentro

Al profundizar en la jungla, una serie de puentes colgantes con nombres propios y carteles que puntualizan las tarántulas, serpientes y demás fauna que la habita, serpentean entre esa espesa vegetación por la que se escuchan inquietantes sonidos, y enlazan parajes de una belleza excelsa que ayudan a entender el ritmo sereno, a veces cruel, pero siempre sabio, de la naturaleza.

Los monos aulladores animan el recorrido, las telas de araña se presentan en cada recoveco, y

los perezosos ni se molestan en saludar. Entre miles de exóticos sonidos se escucha el caer del agua a borbotones, que responde al Chorro del Macho donde conviene hacer un alto en el camino para conocer la Asociación de Productores de Orquídeas de El Valle y Cabuya, donde su coordinadora, Viviana Rodríguez, las cuida con mimo para evitar su desaparición.

Y de nuevo en ruta por el Valle de Antón para conocer el centro donde vive la endémica rana dorada que, pese a ser declarada Símbolo Ecológico y Cultural, se encuentra en peligro de extinción a causa de un hongo que no la ataca. Por ello se la mantiene en el Centro de Conservación de Anfibios del Valle de Antón, hasta que llegue el momento

de poderla enviar de nuevo a su ámbito natural de la jungla. Su color amarillo dorado y sus motas negras la hacen seductora aunque, ¡cuidado!, esa belleza entraña peligro ya que la ranita tiene un veneno

La jungla panameña ayuda a comprender el por qué de esa naturaleza hermosa y extrema en la que cada planta o animal tienen su razón de ser

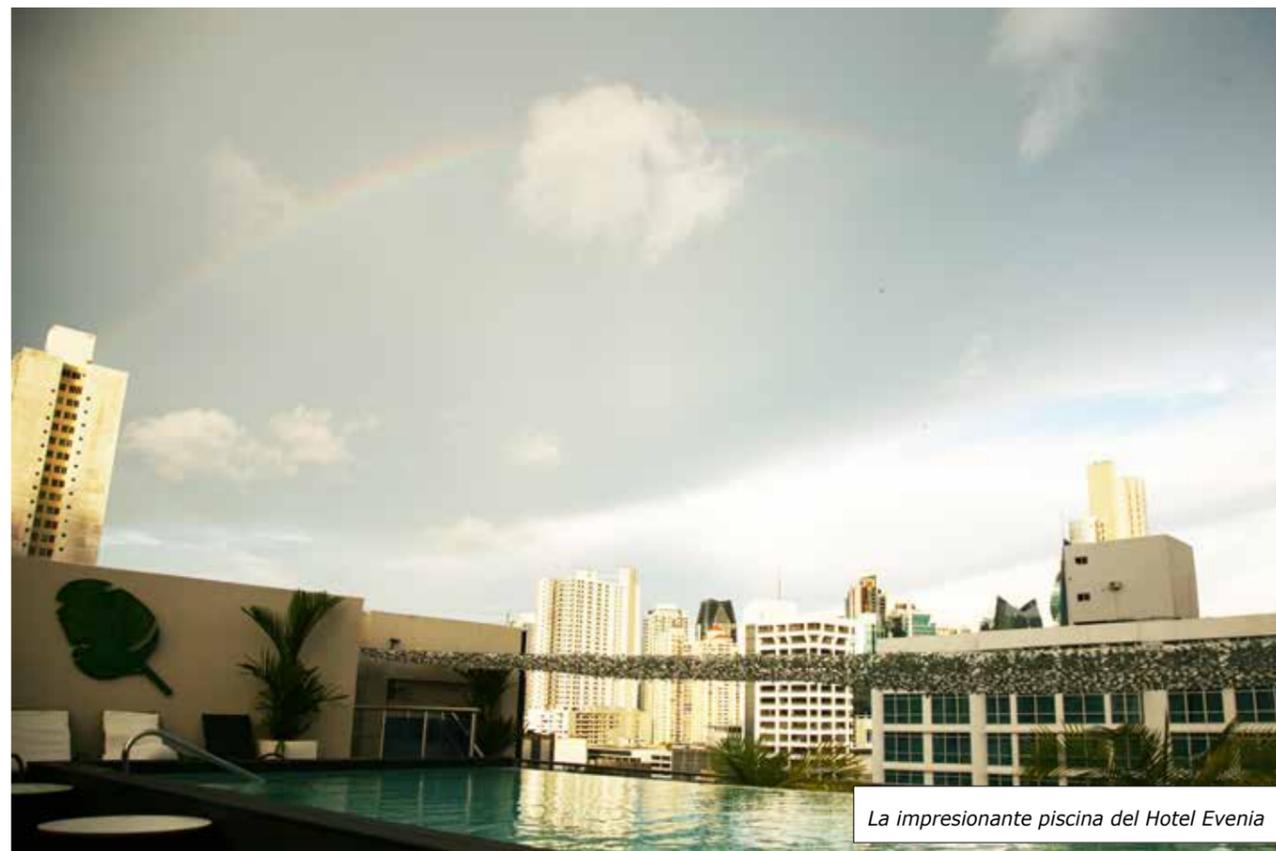
del que los pobladores del valle se valían antaño para impregnar flechas y dardos mortales.

El mundo de los emberá

Apenas a dos horas de la capital de Panamá existe otro universo, bello, diferente y aleccionador. Es el mundo de los emberá. A orillas del río Chagres que, junto con el lago Gatún, regula el funcionamiento del Canal de Panamá, se asienta la aldea de Parará Purú. En 1984 la zona natural a orillas del Chagres se declaró Parque Nacional restringiendo la caza y alguna forma de agricultura lo que llevó a la mayoría de los emberá a distribuirse por la provincia de Darién, limítrofe con Colombia, y los emberá Wounan, que se trasladaron a las riberas del río Chagres, y tuvieron que adaptarse a una vida nue-

va a cambio de seguir en su tierra. La navegación por el río hasta la aldea está rodeada de paz y un silencio que solo rompe el piar de los pájaros o el saludo de algún mono saltarín. Se llega a la aldea donde hombres, mujeres y niños reciben a sus huéspedes con hospitalidad, vestidos con coloridos atuendos. El cacique de la aldea emana dignidad y se hace respetar con solo verle. Explica la historia de su gente, antes de ofrecer jugosas frutas tropicales y presentar esa artesanía de una confección exquisita y de cuya venta hoy viven. Bellos rostros, cuerpos pequeños y tatuados, sabrosos guisos y cabañas confeccionadas con paja resumen el vivir de unas gentes que han preferido seguir su propio camino ancestral antes de unirse al que marcan los tiempos. ●

Los emberá tuvieron que readaptarse cuando sus tierras fueron declaradas Parque Nacional y se prohibió la caza y determinadas formas de agricultura



La impresionante piscina del Hotel Evenia



Azotea del Hotel Tántalo.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Air Europa tiene vuelos directos Madrid-Ciudad de Panamá.
www.aireuropa.com

DÓNDE DORMIR

Gran Evenia Panamá
De nueva construcción cuenta con las mejores y más novedosas técnicas de eficiencia energética en el centro de Panamá Nuevo. La zona *fitness* y la piscina en la azotea son algunas de sus instalaciones más destacadas.
<https://es.eveniahotels.com/ciudad/ciudad-de-panama/gran-evenia-panama>

Tántalo Hotel

En la Ciudad Antigua, sus habitaciones son un rayo de creatividad. Divertidas, todas diferentes, al igual que las colecciones de arte que se suceden por el hotel y restaurante, y que culminan el roof top. Sin obviar su excelente y original gastronomía.
<http://tantalohotel.com/>

DÓNDE COMER

Fonda Lo que hay
Con la gastronomía panameña como punto de partida, esta deliciosa fonda en la Ciudad Antigua busca ser un referente de gastronomía y mixología a nivel mundial. Un restaurante revolucionario.
www.fondaloquehay.com

Pakká Restaurant

En el barrio de moda de San Francisco y divinamente decorado ofrece cocina de autor con influencia asiática. Una verdadera experiencia gastronómica.
www.pakkarestaurant.com

La tapa del coco

Es entrar en el colorido y la alegría del Caribe en pleno barrio de San Francisco. Su dueño, Isaac Villaverde, ofrece no solo una cocina afro panameña diferente y sabrosa, sino también una conversación amena.
<https://latapadelcocopanama.com/>

La Fishería

Buenas vistas del *skyline* de la

ciudad y un marcado acento italiano en los mariscos y pescados tratados por el propietario.
www.facebook.com/lafisheriaptyseafood/

VISITAS

Canal de Panamá
<https://visitcanaldepanama.com/en/points-of-interest/miraflores-visitor-center/>

Lago Gatún y funicular de Gamboa
www.instagram.com/gamboareserve

Los emberá
<https://es.tourismpanama.com/naturaleza-y-parques/parques-nacionales/parque-nacional-chagres/>

Orquídeas El Valle y Cabuya
<https://sites.google.com/view/aprovacapanama/inicio>

Rana dorada
www.evaccfoundation.org

MÁS INFORMACIÓN
www.catatourismagency.org

LIÉBANA

Año jubilar 2023



Monasterio de Santo Toribio de Liébana.

Dice la leyenda que Santo Toribio vino desde Tierra Santa con la misión de evangelizar Cantabria y que, cuando contemplaba estas tierras desde el monte de la Viorna, lanzó su báculo y donde cayó erigió un templo. Todos los años en los que la festividad de Santo Toribio cae en domingo, este cenobio celebra su año jubilar.



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

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



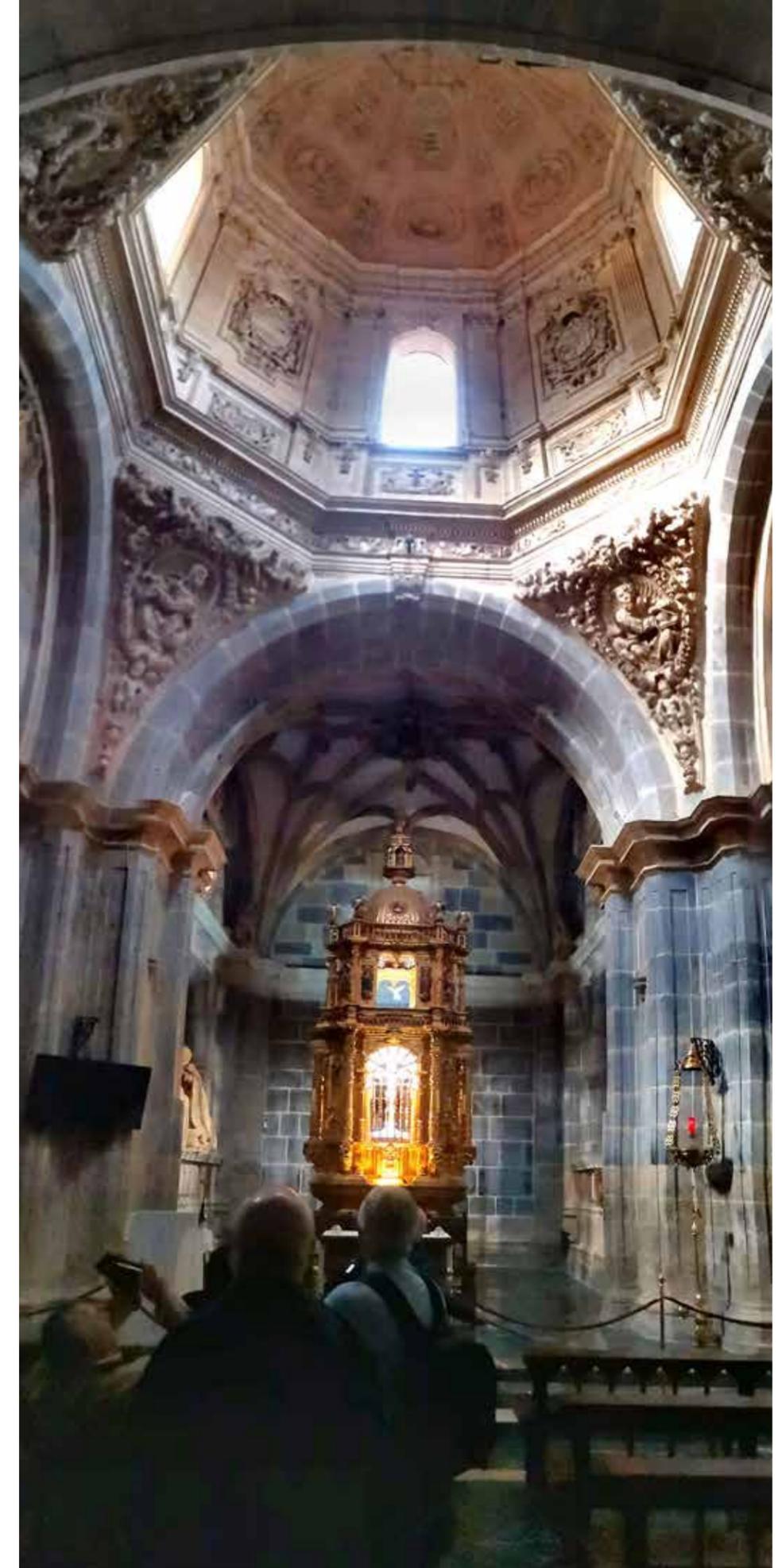
Como quien dice a la vuelta de la esquina, en 2023 se celebrará el Año Jubilar Lebaniego, que se iniciará el 16 de abril con la solemne apertura de la Puerta del Perdón del Monasterio de Santo Toribio, y ya se están ultimando los detalles para que el año que viene, como todos en los que la festividad de Santo Toribio cae en domingo, este cenobio situado en el término municipal de Camaleño, Cantabria, acoja a miles de visitantes. Los dos anteriores fueron en 2017 y 2006.

Dice la leyenda que Santo Toribio vino desde Tierra Santa con la misión de evangelizar Cantabria y que, cuando contemplaba estas tierras desde el monte de la

Viorna, lanzó su báculo y donde cayó erigió un templo, antecedente del edificio actual. El monasterio fue declarado Bien de Interés Cultural en 1953 y Patrimonio Mundial de la Unesco en 2015.

Su fundación se remonta al siglo VI, cuando Toribio de Palencia y otros monjes se entregaron a la oración guiados por un abad. Desde tiempos inmemoriales los peregrinos acudían al lugar para venerar la reliquia que Santo Toribio de Astorga (hay controversia sobre si el de Palencia y el de Astorga son la misma persona o no) había traído de Tierra Santa, concretamente el trozo más grande que hoy se conserva de la Cruz de Cristo. Hay quien asegura

▲ Las dos puertas de acceso al monasterio de Santo Toribio de Liébana.
▶ Capilla del Lignum Crucis de Santo Toribio de Liébana.

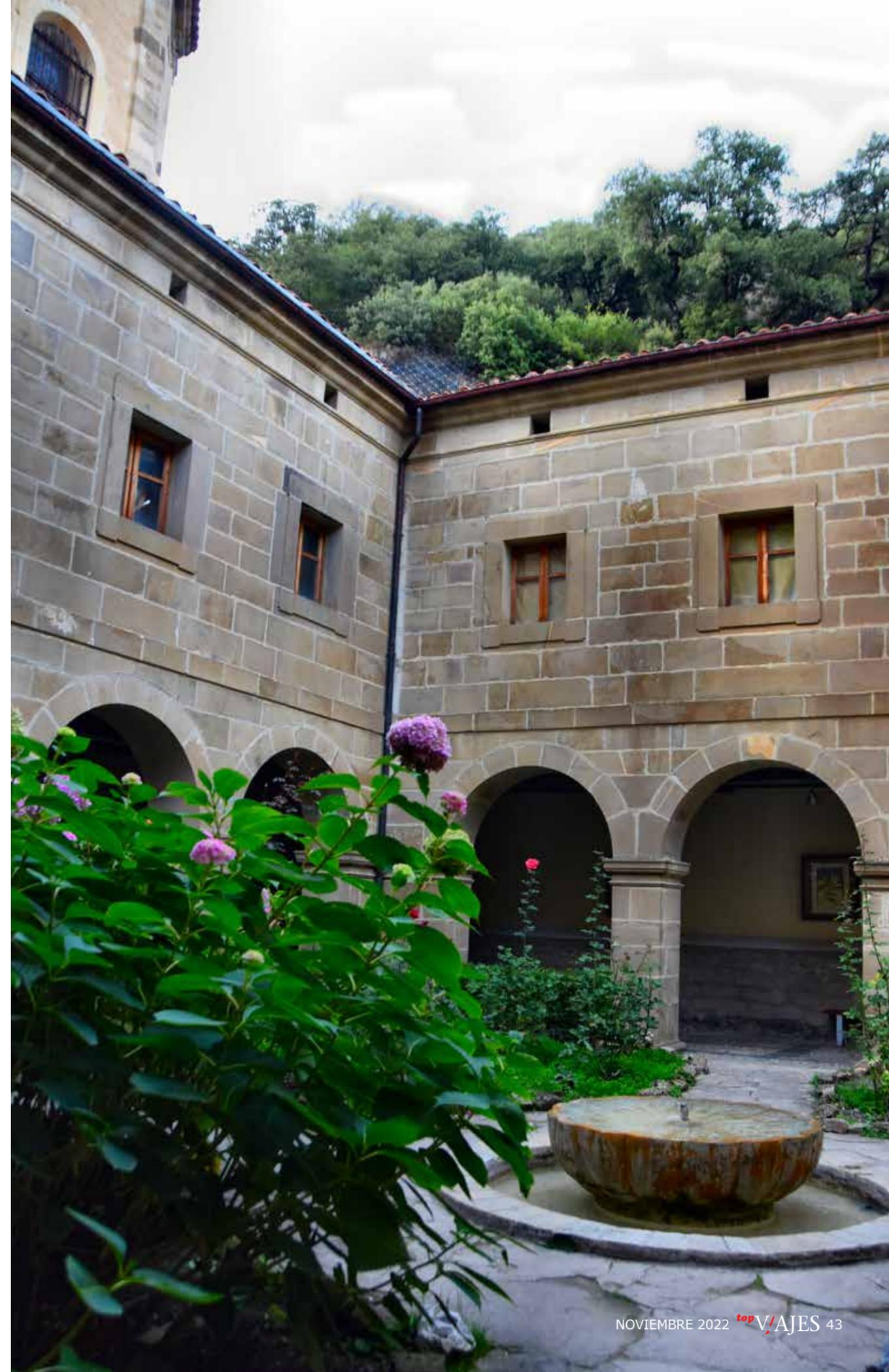




Santo Toribio de Liébana



▲ Pedro Álvarez, cronista oficial de Liébana, en la Puerta del Perdón.
▶ Claustro del monasterio de Santo Toribio de Liébana.





Baldaqno del Lignum Crucis y estatua orante del arzobispo Francisco de Otero.



Formaciones excéntricas de la cueva de El Soplao.

que este "Lignum Crucis" corresponde al brazo izquierdo del madero de ciprés en el que murió Cristo. Sea como fuere, a estos peregrinos se les conoce como "cruceños" o "cruceños".

Principal centro de peregrinación de Liébana, constituye con Jerusalén, Roma, Caravaca de la Cruz (Murcia) y Santiago de Compostela los únicos destinos jubilares del Catolicismo. La iglesia actual es del año 1256, de estilo gótico cisterciense. En su fachada exterior hay dos portadas, la entrada habitual y la Puerta del Perdón, que solo se abre al comienzo de cada año jubilar. Tiene forma abocinada (cónica) con tres arquivoltas (superficies curvas inferiores) sustentadas por columnas. La hoja de madera tiene 15 imágenes modernas en bronce en las que aparecen los santos lebaniegos: Toribio, Beato, Tholobeo, Hetéreo, Justo, Lucrecio, Sisenando, Opazo, Sinobi, Caradoro, Opila, Euxóstomo, Prodendio y Nonnita.

Pero empecemos desde el principio. Lo más probable es que el visitante, peregrino o no, llegue desde Santander. El cantante Jorge Sepúlveda ya lo dijo hace muchos años: "Santander, eres novia del mar" y tenía razón. La capital cántabra vive de cara, por y para el mar. Durante algún tiempo se la consideró una ciudad aburrida, en la que no pasaba nada. Ha cambiado radicalmente y hoy es una ciudad joven, con mucha marcha y mucho turismo, que apuesta por el vanguardismo como lo atestigua el Centro Botín, que para muchos es a la capital cántabra lo que el Museo Guggenheim a Bilbao.

Desde Santander salimos por la A67 en dirección oeste y a 30 kilómetros llegamos a Santillana del Mar. Considerado como uno de los pueblos más bellos de España y Capital del Turismo Rural en 2019, el gracejo popular la denomina como la villa de las Tres Mentiras pues aseguran que ni es santa, ni llana, ni tiene mar. Algo que ya he desmentido hace tiempo (https://www.abc.es/viajar/destinos/espana/abci-tres-verdades-desmienten-bulo-sobre-pueblos-mas-bonitos-espana-202003070112_noticia.html).

Seguimos hacia occidente y llegamos a la cueva de El Soplao, en la Sierra de Arnero, a unos 85 kilómetros de Santander. Parte de esta gruta fue hasta 1928 una mina de cinc y plomo y fueron



- ◀ Estalactitas gigantes de la cueva de El Soplao.
- ▲ Museo de la Escuela Rural en Mogrovejo.
- ▶ Funicular de Fuente Dé.

los mineros los que la bautizaron con este nombre que alude a las corrientes de aire internas con las que tenían que luchar a diario. Está considerada como una de las mejores cuevas del mundo por sus raras formaciones excéntricas. Mientras las estalactitas son rocas calcáreas verticales que se forman en el techo de las cuevas, y las estalagmitas se forman justo al contrario, de abajo arriba, las estalactitas excéntricas parecen no obedecer a la ley de la gravedad y se ramifican en todas direcciones, muchas veces con apariencia de bolas peludas.

Nuestro siguiente paso hacia Liébana nos acerca a San Vicente de la Barquera, en pleno corazón del Parque Natural de Oyambre.





Santillana del Mar.



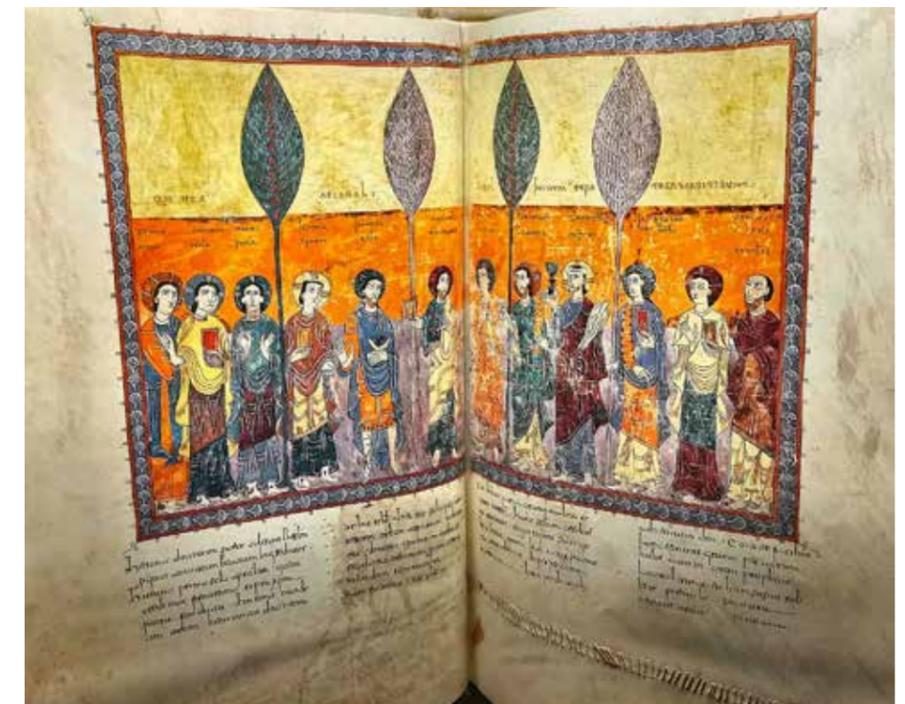
◀ Desfiladero de la Hermida.
▲ Mirador de Santa Catalina sobre el Desfiladero de la Hermida.
▼ Los doce Apóstoles, facsímil del Beato de Gerona, Potes.

Llegamos por la N-634 sobre los 28 ojos del Puente de la Maza. Además del convento de San Luis y el Castillo del Rey, la localidad cuenta con una amplia oferta gastronómica con casi 60 restaurantes en una población de poco más de 4.000 habitantes. Enclavado en roca natural y abierto a la costa del mar Cantábrico, Ostranor es un vivero de ostras, langostas, bogavantes, centollos, nécoras, y almejas, que cuenta con el restaurante La Ostrería.

Dejamos la costa y enfilamos tierra adentro y por la N-621, después de pasar por Unquera (la de los pasteles de hojalde conocidos como "corbatas") entramos en el Desfiladero de la Hermida que, con sus 31 kilómetros es el más largo de España. El panorama impresiona: farallones

casi verticales que alcanzan en algunos tramos los 600 metros de altura parecen engullirnos. "Lo llaman garganta, pero podría llamársele propiamente esófago, porque al pasar se siente uno tragado por la tierra". Así lo definía Pérez Galdós en *Cuarenta leguas por Cantabria* (1895). Más de un siglo después la sensación sigue siendo la misma. La sinuosa carretera fue construida a principios del siglo XIX para transportar la madera que, procedente de los bosques lebaniegos, servía para la construcción de barcos en los astilleros cántabros.

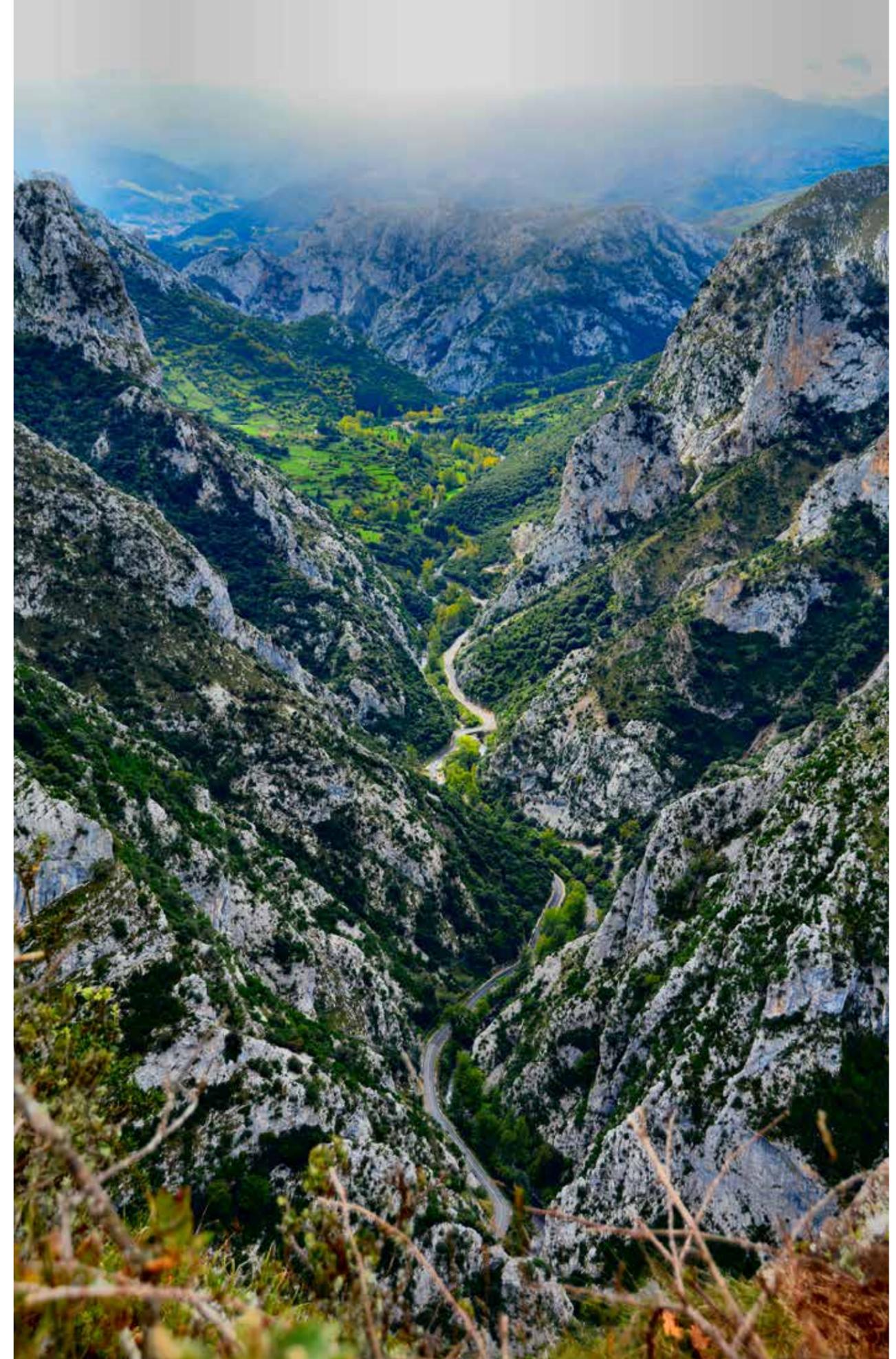
Y llegamos a Potes, capital de Liébana. Lindando con Asturias, León y Palencia, esta es una región de 570 km² con una marcada personalidad, un microclima más templado, seco y soleado que sus



> DESTINO LIÉBANA (CANTABRIA, ESPAÑA)



▲ San Vicente de la Barquera. ▼ El mar Cantábrico en la Ostrería de San Vicente de la Barquera. ► Desfiladero de la Hermida.





▲ Vacas pastando en Mogrovejo. ► Calle Cántabra de Potes.

vecinos, y una baja densidad de población que no supera los nueve habitantes por km². Características que, con el tiempo, serían virtudes cardinales para el desarrollo del turismo.

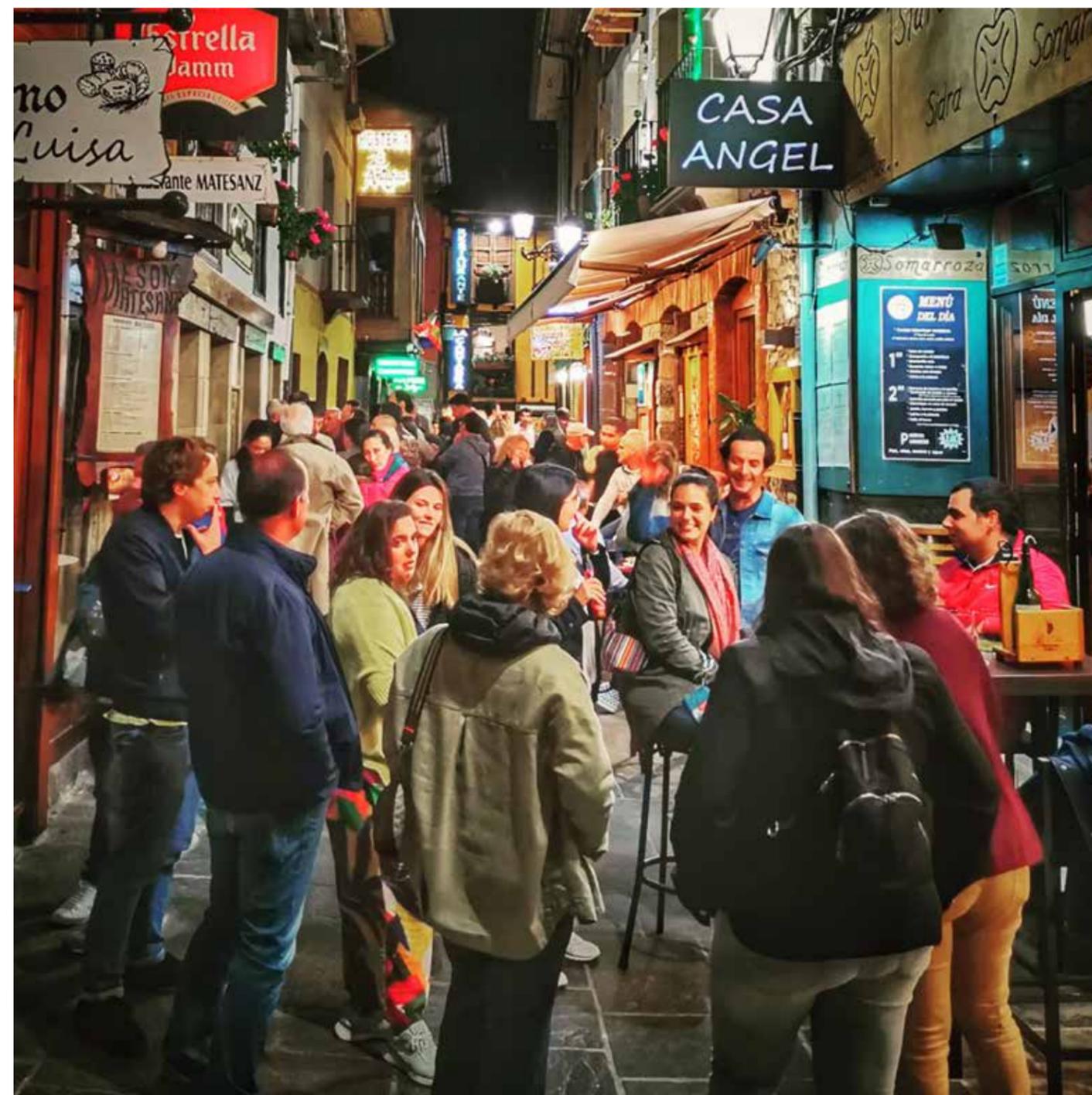
La Villa de Potes es un pueblo bonito, Capital del Turismo Rural en 2020 y Bien de Interés Cultural desde 1983. Los romanos la llamaron Pontes, por sus puentes sobre el río Quiviesa, y todavía lo cruzan tres de ellos, el Nuevo, el de San Cayetano y el de la Cárcel, antes de confluir en su hermano mayor que viene desde los Picos de Europa, el río Deva.

Conocida también como la Villa de las Torres (la del Infantado, la de Linares, la de Calsecó, la de Orejón de la Lama y la de Osorio...) tiene un Barrio Colgante asomado a la hoz del Quiviesa en el que algunos ven sana competencia con las

Casas Colgadas sobre la hoz del Huécar de Cuenca.

La Torre del Infantado, postal mil veces recogida por los móviles de los turistas, es el edificio más representativo. Sólida construcción cuadrangular del s. XIV, se levanta junto al río en un enclave históricamente estratégico. Fue sede del Ayuntamiento y hoy, en el puro centro de la villa, alberga la mayor colección de facsímiles medievales.

En sus alrededores hay pequeños pueblos con mucho encanto. Como Mogrovejo. Sus casas de piedra y teja roja típicas de Liébana se alzan a los pies de una torre medieval de finales del siglo XIII y parecen el escenario de un cuento. Y así fue cuando en 2016 se convirtió en una aldea de los Alpes suizos, escenario de la película *Heidi, reina de la montaña*, basada



en el cuento de Johanna Spyri que años antes se convirtió en una popular serie de dibujos animados. (www.youtube.com/watch?v=v4wclmSoOzk).

Una de esas casas alberga el Museo de la Escuela Rural en el que se recrea un aula tal y como era a principios del siglo XX.

Nos acercamos al teleférico Fuente Dé, que junto con el monasterio de Santo Toribio es el atractivo turístico más conocido de Liébana. Desde hace cuarenta años,

este funicular sube a los turistas hasta los llanos de Áliva (1.825 metros de altitud), salvando en poco más de tres minutos un desnivel de 753 metros. Dice la tradición que cuando los marineros volvían de América por el Cantábrico, lo primero que veían eran unas altas montañas a las que llamaron los Picos de Europa. Montañas que hemos estado viendo en el horizonte durante buena parte de nuestro viaje y en la que acabamos, por ahora, nuestra particular peregrinación a Liébana. 🙏



Torre del Infantado de Potes.



Puente de San Cayetano en Potes.

> DESTINO LIÉBANA (CANTABRIA, ESPAÑA)



Compango de un cocido lebaniego y quesucos lebaniegos.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Por carretera, desde Santander a Potes (por La Hermita) 106 km..

DÓNDE DORMIR

En Santander es muy aconsejable el **Hotel Bahía** (www.hotelbahiasantander.com/es/), un cuatro estrellas, que parece tener cinco, muy céntrico, a dos minutos del Centro Botín o de la Plaza Porticada. Reinaugurado en 1999, cuenta con 188 habitaciones, todas amplias y confortables, muchas con vistas a la bahía. Excelente bufet para el desayuno.

QUÉ Y DÓNDE COMER

El plato rey de la zona es el cocido lebaniego, que, como el madrileño, tiene tres vuelcos: sopa, garbanzos y carne. El componente principal son los pequeños garbanzos de Potes que vuelven a cultivarse después de casi haberse extinguido. Han sido sustituidos en la mayoría de los casos por los castellanos garbanzos pedrosillanos. También lleva patatas, berza o repollo y el compango del

mataciu del chon (matanza del cerdo), chorizo, tocino, morcilla y borono, una especie de morcilla sin embutir, carne de ternera, cecina y relleno, una masa de miga de pan, huevo, chorizo y perejil.

Merece mención aparte el capítulo de los quesos. Liébana es una zona de gran producción de leche, tanto de vaca (tudanca y frisona) como de oveja lacha o cabra. Hay Qesucos de Liébana D.O.P ahumados y sin ahumar: Picón Bejes-Tresviso, Cabrales, Gamoneo, Peñalón, Áliva, Baró...

Casa Cayo (www.casacayo.com) es un hotel-restaurante que ocupa una casa colgada sobre el río Quiviesa. Desde 1934, es un clásico de Potes (un solete de la Guía Repsol) donde bordan el cocido lebaniego, el borono y escogen con primor una selección de quesucos. Opciones veganas y sin gluten.

En Cosgaya, **Restaurante del Hotel del Oso** (<http://hoteldeloso.es/>). Estoy de acuerdo con la Guía Michelin cuando dice que "en pocos

sitios encontrará un cocido lebaniego tan rico con un entorno natural siempre verde y cautivador que invita a degustar platos contundentes, típicos de montaña. El restaurante, bien llevado en familia y ubicado dentro del precioso Hotel Del Oso, se presenta con un comedor de entrañable rusticidad, donde podrá degustar platos sencillos pero con mucho sabor, de esos que nos recuerdan a nuestras abuelas. Los postres también merecen una mención, pues todos son "cajeros".

En San Vicente de la Barquera, **La Ostrería** (www.laostrieriasanvicente.com) ofrece las ostras rizadas-japónicas de su propio vivero en cuatro presentaciones: al natural con limón de Novales, con caviar de fruta de la pasión y aire de lima, acevichada con chile verde, y en tempura con alioli de soja Wakame y huevas de pez volador.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Cantabria
www.turismodecantabria.com

Di adiós al aburrimiento mientras vuelas.

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

Películas

Programas & series

Guías de viaje

Música

Prensa & revistas

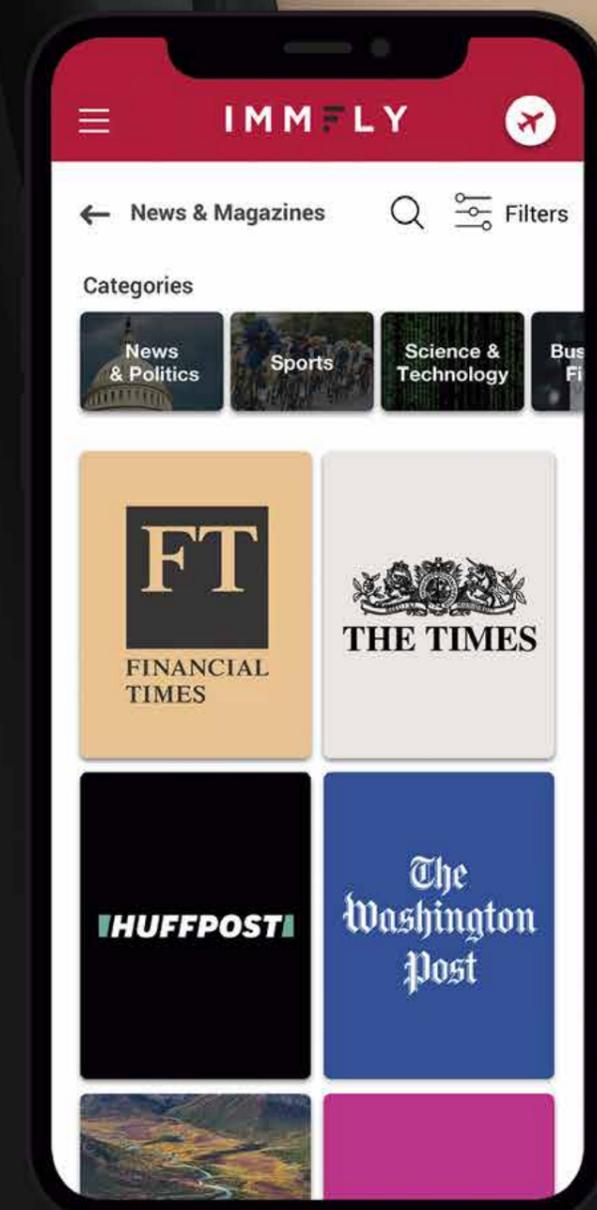
Juegos

Y mucho más

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

www.immfly.com

Servicio disponible en vuelos seleccionados.





Vista de la ciudad de Girona.

GIRONA

COLORISTA TIERRA DE DALÍ



Torre Galatea, en Figueres.

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



La llegada del otoño viste los paisajes de la provincia gerundense situada en el noreste de Cataluña con una paleta cromática muy especial de la que tampoco escapan sus ciudades. Los Pirineos y el Mediterráneo rivalizan en belleza con localidades como la capital, Girona, y poblaciones de coloristas contrastes como Pals, Cadaqués o Figueres, donde ultiman las obras para la apertura de la casa natal del genial artista ampurdanés Salvador Dalí.



Fachada del Museo Dalí, en Figueres

La Casa natal de Dalí, en Figueres, abrirá en el primer semestre de 2023

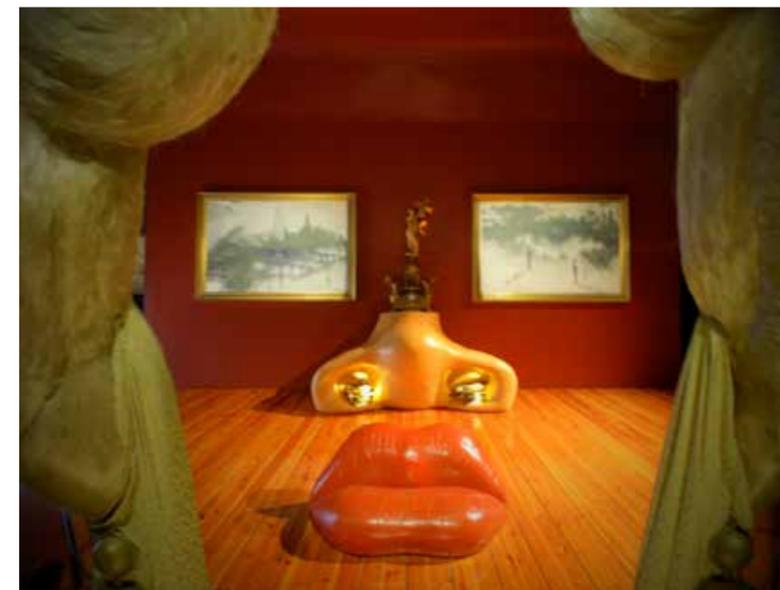
itinerario que pasa por el Teatro-Museo Dalí en Figueres, la Casa Salvador Dalí de Portlligat y el Castillo de Púbol, y que ahora tendrá una parada más en el edificio modernista de 1898 donde el pintor vio la luz por primera vez y vivió hasta que cumplió los 8 años de edad.

Situada en el número 6 de la calle de Monturiol, la casa natal de Dalí fue adquirida por el Ayuntamiento de Figueres en 1994 con el fin de hacer de ella un nuevo polo de atracción turística y cultural alrededor del universo Dalí, que se extiende también hasta el edificio donde el padre del artista ejercía como notario, situado unos metros más abajo en la misma calle, y al que la familia se trasladó a vivir años

más tarde. En este último edificio Dalí recibió la visita de Federico García Lorca y Luis Buñuel y, desde la terraza, junto a un viejo lavadero, realizó un retrato a su hermana Anna Maria.

Cisnes y patos infantiles

Precisamente su hermana recordó en su día que Salvador Dalí hizo sus primeros dibujos en la galería de la casa de Monturiol. Se sabe que reproducía pequeños cisnes y patos solo con rascar



La sala Mae West es la más popular del Museo Dalí de Figueres. Fachada principal del Museo Dalí de Figueres. Arxiu Imatges. Otro de los espacios del Museo Dalí. Dormitorio de Dalí en el Museo de Figueres.



Vista de Cadaqués, la ciudad amada de Dalí.



La bahía de Portlligat desde la Casa de Dalí. Arxiu Imatges.

la pintura roja de una mesa. Desde entonces, la familia constató que el niño tenía talento artístico y, al parecer, según cuenta Ian Gibson en su libro *Dalí joven, Dalí genial*, en la casa se repetía la frase “cuando dice que va a dibujar un cisne, es un cisne; y cuando dice que será un pato, es un pato”.

Aunque la proyección de Dalí se extendió pronto por el mundo entero, con obras suyas en los más importantes museos del mundo, lo cierto es que su legado personal ha quedado circunscrito a la provincia de Girona, su patria chica, una provincia que amó hasta su muerte y que tiene tantos atractivos que es imposible enumerar todos.

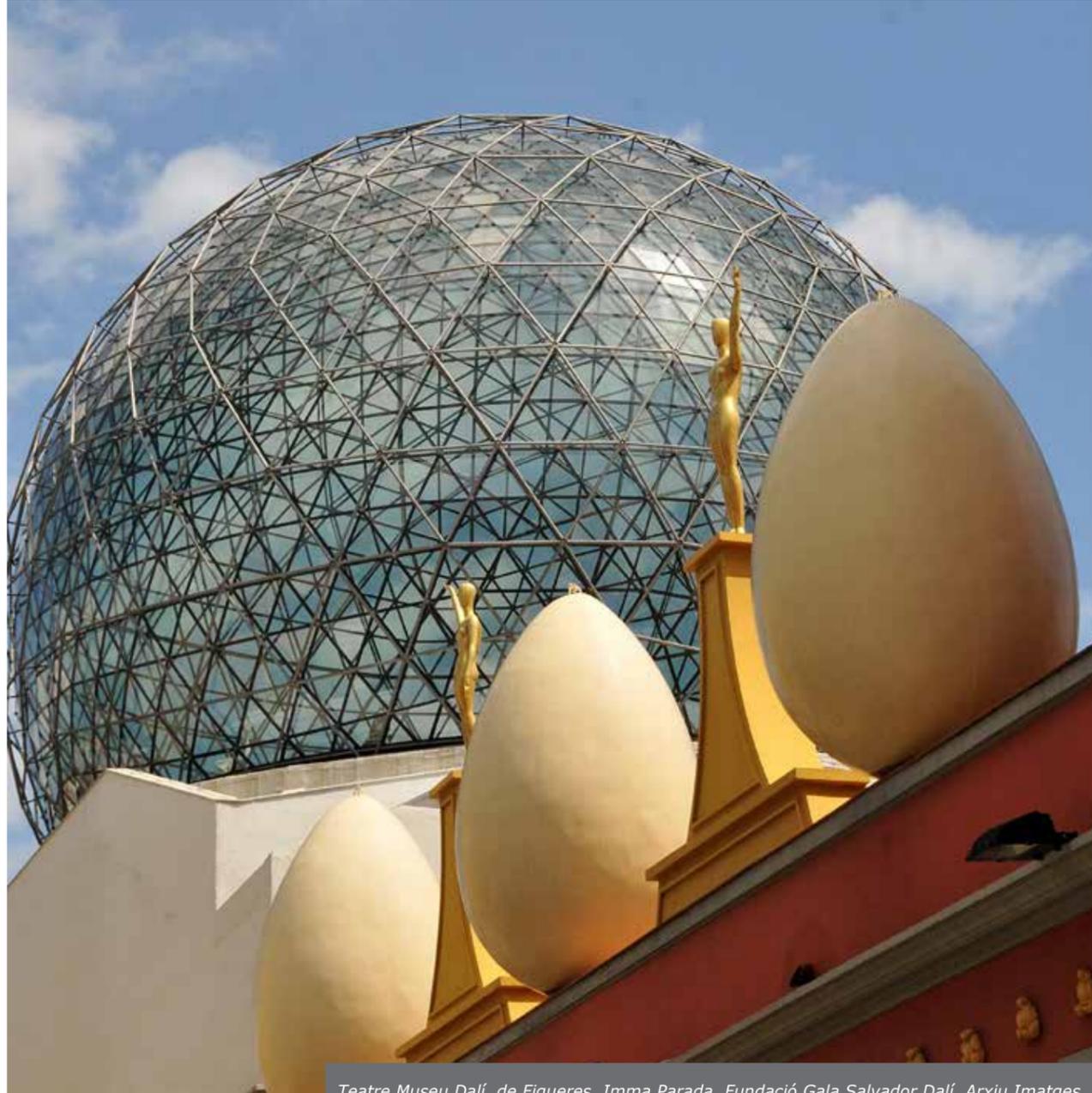
“En este lugar privilegiado lo real y lo sublime casi se tocan. Mi paraíso místico comienza en los llanos del Ampurdán, rodeado por las colinas de Les Alberes, y encuentra su plenitud en la bahía de Cadaqués. Este país es mi inspiración permanente”, dejó escrito el propio Salvador Dalí.

Un teatro como sepulcro

Por eso, vamos a empezar nuestra ruta por Girona por uno de los lugares imprescindibles en una escapada por esta bonita provincia del norte de Cataluña: el Teatro-Museo Dalí, en Figueras, donde, por cierto, está enterrado el artista ampurdanés. Inaugurado en 1974, fue concebido y di-

señado por el propio Dalí con el fin de trasladar al visitante al interior de su cautivador y excéntrico mundo. Aquí se exponen unas 1.500 obras, entre pinturas, dibujos, instalaciones, fotografías, esculturas... por lo que recorrer sus salas es viajar desde sus primeras experiencias artísticas hasta las obras de los últimos años de su vida.

Si el viajero quiere profundizar en el universo daliniano, tiene que dirigir sus pasos también hasta Portlligat, en las proximidades de Cadaqués, donde se encuentra la casa que habitaron Dalí y Gala, su esposa, durante 40 años. Fue construida poco a poco y es un delicioso laberinto de estancias que parten



Teatre Museu Dalí, de Figueres. Imma Parada. Fundació Gala Salvador Dalí. Arxiu Imatges.



Iglesia de San Pere, en Figueres. Pep Iglesias. Arxiu Imatges.

del célebre Vestíbulo del Oso y que se enmarcan en un fascinante paisaje, el de la bahía de Portlligat, que fue una referencia constante en la obra de Dalí.

Un castillo para una reina

Y ya puestos, no nos podemos olvidar del castillo Gala-Dalí de Púbol, donde reposan los restos mortales de Gala. Situado en el Baix Empordà, es un espacio en el que el pintor

materializó otro de sus sueños creativos pensando en Gala, a quien prometió hacerla reina de un castillo. Dalí utilizó las paredes y las cubiertas semi-derruidas del inmueble para crear espacios insospechados; para la decoración interior recurrió a pinturas en los muros, falsas arquitecturas, barroquismo textil, antigüedades y simbologías de aire romántico. El castillo de Púbol es como

una prolongación de Portlligat pero con una personalidad propia, y ahora, y hasta el 5 de junio de 2023, se puede contemplar la exposición *Púbol de Gala. Ilusión y realidad*, en la que se ponen en relación universos tan hermanados como el arte y la moda.

Volvamos de nuevo a Figueres para terminar nuestra ruta daliniana en la iglesia de Sant Pere, donde Dalí fue

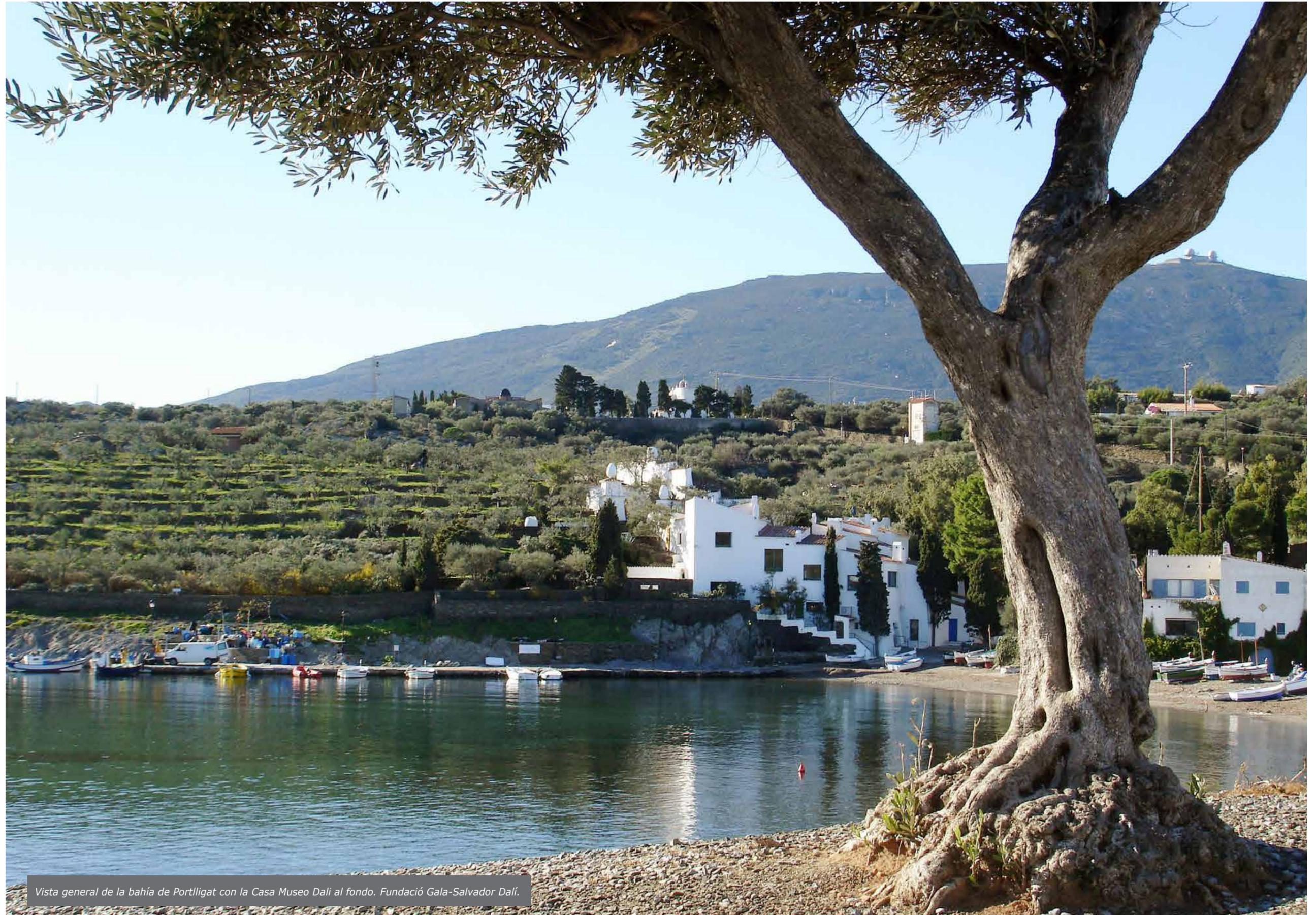
bautizado y donde también se celebró su funeral; hacer una parada en los hoteles Durán y Astoria, que tanto frecuentaba, así como en la librería Canet o la misma Rambla. Y si hay tiempo, visitar el Museo del Juguete de Cataluña, que conserva a Don Osito Marquina, el juguete más apreciado por los hermanos Dalí. Es tal la vigencia de la obra de Dalí que continuamente hay ho-

menajes a su genio y se da la circunstancia de que tanto en Barcelona como en Madrid hay dos exposiciones que permiten al visitante sumergirse en su onírico y surrealista mundo: *Dalí cibernético* (Ideal, Barcelona) y *Desafío Dalí* (Ifema, Madrid).

Girona otoñal

Más allá de Salvador Dalí, la provincia en Girona ofrece

múltiples posibilidades, especialmente en otoño, una época en la que recorrer su territorio es todo un lujo exclusivo. Además, el sol suele estar en lo alto y las temperaturas suelen ser muy adecuadas para hacer escapadas enogastronómicas y culturales. Son muchas las opciones que ofrece la provincia y nunca dejan indiferente a nadie. Empecemos, por ejemplo, por la capital.



Vista general de la bahía de Portlligat con la Casa Museo Dalí al fondo. Fundació Gala-Salvador Dalí.



▲ Pals regala bonitos rincones y estampas al visitante. ▼ Molino de arroz, en Pals.

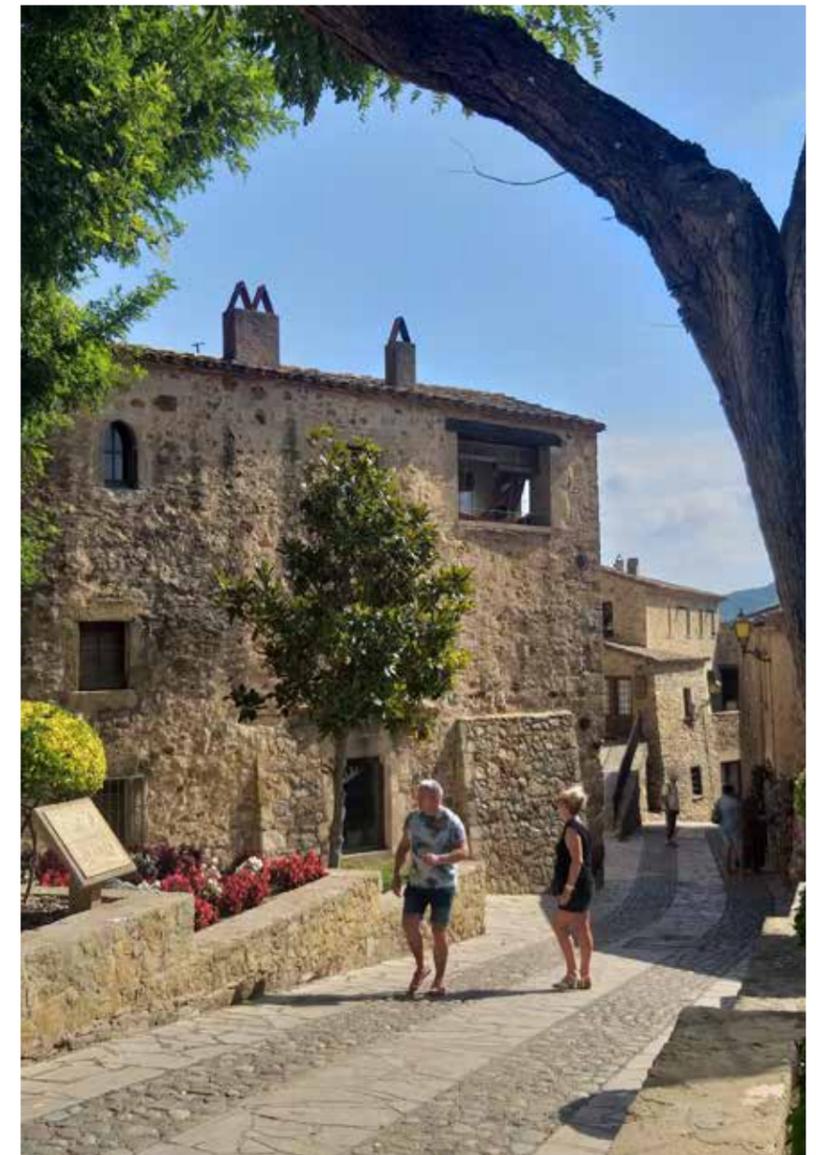


Girona sorprende siempre al visitante con su particular encanto y su casi desconocida monumentalidad, que se concentra en un área muy pequeña, circunscrita a lo que fue la ciudad medieval. Es imprescindible patear tres zonas de interés: la ciudad histórica, amontonada en torno a su increíble catedral, los arrabales ubicados junto a la Rambla, y las murallas medievales, a las que hay que añadir los ensanches del siglo XIX y los edificios modernistas. Aunque son cuatro los ríos que cruzan por las inmediaciones de Girona, solo el Onyar atraviesa hoy por el centro haciendo de frontera entre la Girona antigua y la ciudad moderna. Y cuatro son los puentes decimonónicos que salvan este límite, de los que los más fotogénicos son el pont de Pedra, de 1856, que comunica la zona de la Rambla con el carrer Nou, y el pont de les Peixeteries Velles, que da paso al barrio gremial y que fue construido en hierro por la compañía de Gustave Eiffel.

Cualquiera de estos puentes brinda al visitante un perfil muy singular de la ciudad que no está protagonizado precisamente por construcciones nobles, sino por un confuso amontonamiento de casas vecinales, con sus elementales ventanas y sus persianas de madera que forman, con su inédita paleta de colores, una peculiar escenografía que se refleja en las aguas del río Onyar, un conjunto que se funde con la silueta de los campanarios de la imponente catedral de Santa María y de la iglesia de Sant Feliu. Una escena que evoca la Florencia bañada por el río Arno.

Un museo en la sinagoga

Volvemos de nuevo a Josep Pla, quien retrató Girona en una de sus



▲ Pals es un bonito pueblo medieval en el corazón del Empordà. ▼ Campanario de la Torre del Reloj de Pals.





Vista de Girona capital.

manifestaciones literarias: "Girona es una ciudad reumática, si es que el reuma tiene la capacidad de evocar un determinado color". Y es que los colores definen la atmósfera de los barrios de Girona. Es el caso del barrio judío, con sus angostos callejones, al que se accede por el pont de Sant Agustí. Aquí conviene visitar el Museu d'Història dels Jueus en lo que fue una antigua sinagoga del siglo XV y descubrir la historia de las comunidades judías en Cataluña, además del Museu d'Història de la Ciutat, que permite realizar un viaje al pasado.

Desde luego, hay que llevarse la impresión del espectáculo que representa la catedral vista desde abajo, junto a la increíble escalinata en piedra del siglo XVIII. Muy cerca se encuentran la iglesia de Sant Feliu, obra del Gótico tardío, y los Baños Árabes, que contienen unas termas románicas del siglo XII que aparecen divididas en tres salas, según la costumbre romana.

La Rambla y la muralla

Después, toca disfrutar de una de las arterias esenciales de Girona: la rambla de la Llibertat, que corre paralela al río Onyar y que está plagada de cafés, comercios y restaurantes que invitan a la calma. Y descubrir espacios tan singulares como la plaza del Vi, la calle de Ciutadans y la galería románica de la Fontana d'Or. También es indispensable transitar las angostas calles del barrio gremial que llevan nombres de oficios (de les Peixeteries, de les Ferreries...) y de productos agrícolas (plaça de l'Oli, de les Castanyes, dels Raïms...).

Vale la pena también subir a la muralla y recorrerla desde arriba para descubrir los tejados apeloto-



Vista parcial de Girona desde las murallas.

nados de Girona a nuestros pies. Y después de sacar brillo a la suela de nuestros zapatos, nada mejor que hacer una parada y disfrutar de una experiencia gastronómica. No olvidemos que de aquí son unos grandes maestros de la cocina y la repostería españolas: la familia Roca. Aquí tiene numerosos proyectos vinculados con la gastronomía y la hotelería, entre los que sobresalen el emblemático Celler de Can Roca y el flamante hotel Casa Cacao. La restauración vive su edad dorada en Girona y en cualquier restaurante tradicional se puede disfrutar de los platos típicos de la zona, como un buen suquet de rape y gamba roja, un mar y montaña o un trinchado de col y patata con tocino. Y de postre, un suso.

Viajar al Medioevo en Pals

Y como cierre de nuestra escapada por la provincia de Girona, vamos a hacer un viaje en el tiempo hasta desembarcar en el Medioevo. Nos dirigimos a Pals, un municipio mágico situado en el corazón del Empordà que está formado por tres núcleos (Pals, Masos de Pals y Platja de Pals). Se trata de uno de los recintos góticos más bonitos y mejor conservados del Empordà, ubicado en un entorno natural de marismas y arrozales que permite pasear, hacer senderismo, realizar una ruta en bicicleta o, simplemente, observar y disfrutar del paisaje. Ya lo dijo Pla: "Pals no merece una visita, sino cien, porque ofrece la posibilidad de ver uno de los paisajes más bellos e inolvidables del país".

Pals ya advierte de su belleza mucho antes de poner un pie en su centro histórico. A lo lejos se descubre la silueta de la muralla que abraza a la villa, donde se alzan la majestuosa Torre de las Horas, uno de los pocos vestigios que quedan del antiguo castillo, y la iglesia. Hay que pasear por sus callejuelas empedradas para empaparse de los colores y la luz ocre y dorada que se refleja en la piedra arenisca de sus edificios. Pasaremos por la Plaça Major, las torres visigóticas, la muralla... hasta llegar al Mirador Josep Pla desde donde se divisa en toda su plenitud la llanura ampurdanesa presidida por el macizo del Montgrí con las Illes Medes en el horizonte.

Hablar de Pals también es hablar de arroz, ya que desde el siglo XV su cultivo está vinculado al territorio. Solo en la zona hay unos 20 productores que trabajan los campos y tres de ellos lo comercializan bajo la marca Arroz de Pals. De hecho, el arroz de Pals a la cazuela es el plato más tradicional y arraigado de esta tierra y que se puede degustar en cualquiera de los restaurantes de la villa, junto a otras delicias elaboradas con productos de proximidad, como la gamba de Palamós, la butifarra dulce, los buñuelos del Empordà, la cebolla de Figueres, la manzana de "relleno" de Vilabertran o la cuajada. Un final sabroso que conviene extender a otros bonitos pueblos de esta histórica comarca que ya estuvo habitada en la Prehistoria y que toma su nombre de la colonia griega de Ampurias (Emporion). ●



▲ La popular Casa Verde, vecina de las Murallas.
▼ Quesos artesanales del Ampurdà.



▼ Las murallas de Girona al caer la tarde.
▼ La leona, todo un símbolo de la ciudad.



Vista parcial de Girona desde el puente de hierro de Eiffel y con la catedral al fondo.





Campo de golf y habitación del Hotel Peralada Wine Spa & Golf.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Desde Barcelona, la mejor opción para llegar a Girona es el tren. En apenas 40 minutos viajaremos en AVE, y además por poco dinero, desde la estación de Sants hasta la estación de ferrocarril de Girona. Desde Madrid, también se puede viajar en AVE en menos de cuatro horas. Por supuesto, también se puede llegar en autobús y en vehículo privado.

DONDE DORMIR

Hotel Peralada Wine Spa & Golf. Ubicado en Perelada, en el corazón del Empordà, este alojamiento es ideal para disfrutar del universo del vino, la cultura y la gastronomía gozando de todos los placeres y las comodidades propias de un hotel de cinco estrellas. Aprovecha para conocer la nueva Bodega Perelada y darte un baño relajante en el Wine Spa.

Hotel Villa Gala. Situado en Cadaqués, este hotel de inspiración mediterránea combina su cálido ambiente con una decoración de vanguardia basada en piedras naturales y tonos blancos y azules. Solo tiene 14 habitaciones con unas vistas de ensueño al mar y al Cap de Creus. Está a dos minutos de la playa de Port

d'Alguer y enfrente de la emblemática iglesia de Santa María.

Hotel Nord 1901 Superior.

Con una categoría de cuatro estrellas, este hotel tiene un emplazamiento ideal en el centro de Girona que facilita la visita a la ciudad. Sus habitaciones están cuidadas al último detalle y cuenta con el único jardín con piscina del centro de la ciudad.

DÓNDE COMER

L'Olivera by Paco Pérez Hotel Perelada. Este espacio enogastronómico permite disfrutar del mejor vino Perelada y de la gastronomía tradicional catalana. El chef Paco Pérez refleja en su propuesta la esencia del Mediterráneo, con platos de cocina contemporánea que recogen los mejores productos del Empordà. Dispone de una amplia carta y de un menú, "Sentidos", muy recomendable.

Compartir. Es, seguramente, el mejor restaurante de Cadaqués y uno de los grandes de la provincia. Lleva solo unos meses abierto y su oferta gastronómica se presenta en platos para compartir en el centro de la mesa. Hay propuestas marcadamente modernas y otras más tradicionales, pero todo está delicioso. Además, está en un edificio del

siglo XVIII y tiene un bonito y gran patio exterior.

Es Portal. Ubicado en Pals, en una masía de ensueño del siglo XVI, tiene una propuesta gastronómica que combina el mar y la montaña, con aromas y sabores de los paisajes del Empordà. Está especializado en arroces de las variedades cultivadas en Pals, porque el chef Joan Carles Sánchez trabaja solo con productos de proximidad.

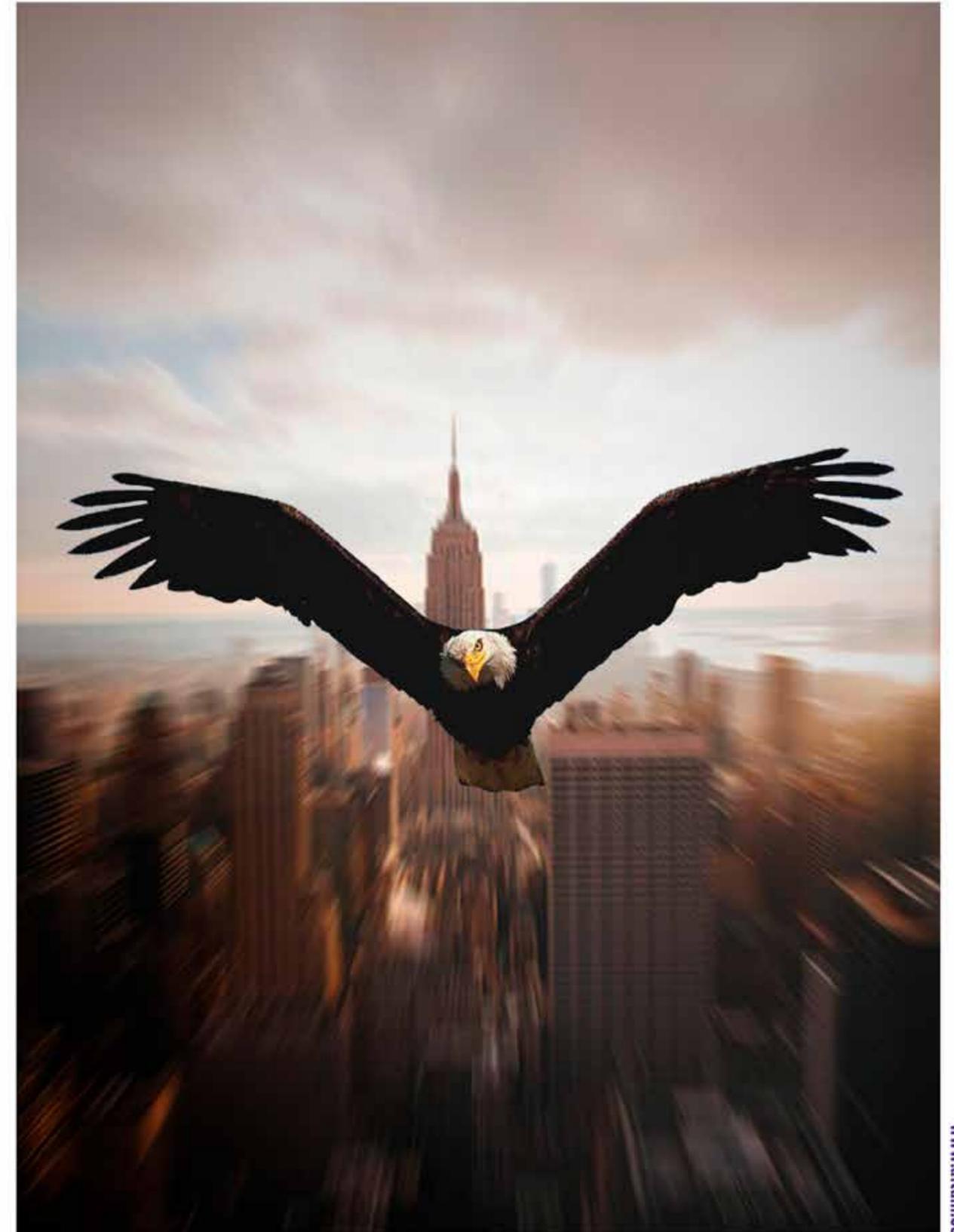
Divinum. La sorpresa es la protagonista de la oferta gastronómica de este restaurante atrevido e innovador que trabaja con ingredientes de la tierra. Situado en el casco histórico de Girona, este restaurante brinda una experiencia que va más allá de la comida en sí. Aquí es mejor dejarse llevar. Merece la pena.

Terram. También en Girona, este restaurante rinde homenaje desde su propio nombre a la tierra. Y lo hace con un nivel de exigencia que sorprende. El chef Adrià Bou consigue despertar los cinco sentidos del comensal con una propuesta creativa y actualizada. Cuenta con tres menús degustación diferentes.

MÁS INFORMACIÓN

www.es.costabrava.org

ALTUM
CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL

Con los primeros resultados de la campaña de invierno, las reservas de vacaciones de esquí en el mercado español ya superan en más de un 95 por ciento el total de las de 2022, con Grand Massif Samoens, Pragelato, Tignes-Val Claret, Les Arcs Panorama y St Moritz como estaciones preferidas por número de reservas. Club Med mantiene así su particular idilio con los clientes españoles, cuyo nivel de satisfacción con sus vacaciones de esquí y *snowboard* alcanza el nivel más alto de esta particular relación.



Los Alpes son un imán para los esquiadores españoles.

LA CUMBRE DEL ESQUÍ

Los 14 destinos alpinos preferidos por los esquiadores españoles



TEXTO FELIPE TERUEL MOYA
felipeteruelmoya@gmail.com



Hay pistas adaptadas para los más pequeños.

Club Med, líder mundial de las vacaciones exclusivas en resorts 'todo incluido' continúa afinando la original fórmula que le ha llevado a ser reconocida en todo el mundo como la marca premium capaz de encargarse de todo para que disfrutar de unas vacaciones perfectas y sin complicaciones, ya sea en las exóticas playas del Índico o en las exclusivas pistas de los Alpes. El Club Med es el único operador con una oferta premium de todo incluido en destinos de esquí y refuerza su posición con la apertura de una media de un nuevo resort al año en la montaña. Esta fórmula 'todo incluido', que tanto seduce a los españoles, incluye comida, aperitivos, bebidas, *forfait*, clases de esquí en grupo a partir de 4 años, clases de

Los Alpes franceses tienen mucho que ofrecer fuera de las pistas, como una cuidada gastronomía

snowboard a partir de 8 años y el libre uso del Mini Club + para niños y adolescentes de 4 a 17 años en todos sus destinos de nieve, además de vuelos, traslados al hotel y alojamiento.

A tan solo dos horas de vuelo directo desde Madrid, los Alpes franceses acogen un total de 14 resorts de Club Med, ideales para disfrutar en pareja o en familia de lo mejor de la nieve, con impresionantes vistas y laderas perfectas con largas pendientes. Esta vasta área es todo un paraíso para los amantes del esquí y el *snowboard*, con condiciones soleadas y una asombrosa variedad de áreas esquiables para elegir, sin olvidar que los Alpes franceses tienen también mucho que ofrecer fuera de las pistas, como es la contempla-

ción de la fauna y flora de las montañas, desde la cabra montesa hasta las águilas reales; los paseos por los pintorescos pueblos de montaña; o degustación de una copa de vino caliente al vapor con una ración de raclette.

Entre la amplísima oferta de destinos de Club Med en los Alpes franceses, destaca la media docena de localizaciones perfectas para ser disfrutadas durante todo el año, especialmente de diciembre a abril, cuando la nieve ofrece unas condiciones óptimas para el deporte y decora el su impresionante paisaje. Las dos nuevas incorporaciones, Tignes y Val d'Isère, ya están preparados para que los clientes de Club Med puedan disfrutar de una Navidad blanca en la montaña.

Val d'Isère

Un pintoresco pueblo enclavado en el va-

lle, con chalés de piedra y madera, llena de magia la nueva Val d'Isère, una de las estaciones más elegantes y auténticas de los Alpes, diseñada a la medida de los aficionados al esquí, los gourmets y los entusiastas del bienestar: spa, piscina, yoga y deliciosos paseos. Se trata del único resort de montaña de Club Med Exclusive Collection, por lo que ofrece una oportunidad única para experimentar una definición diferente del lujo, al combinar la intimidad, convivencia y relajación familiar con un entorno real, en el corazón de un complejo turístico legendario.

Situado en las estribaciones del legendario valle Tarentaise, esta estación recibe su nombre de los glaciares que alimentan el río Isère. Para llegar a la ciudad, los visitantes remontan el río desde Albertville, y siguen su curso junto a las montañas hasta alcanzar los 1.850 me-



La temporada de esquí es especialmente óptima entre diciembre y abril.



Las estaciones alpinas ya están preparadas para las vacaciones navideñas.

Los hoteles ofrecen clases de yoga y programas energizantes que aprovechan los beneficios de la altitud

tros de altitud, ya en el antiguo pueblo de Val d'Isère, una verdadera joya de la región de Saboya escondida en un valle pintoresco y tranquilo.

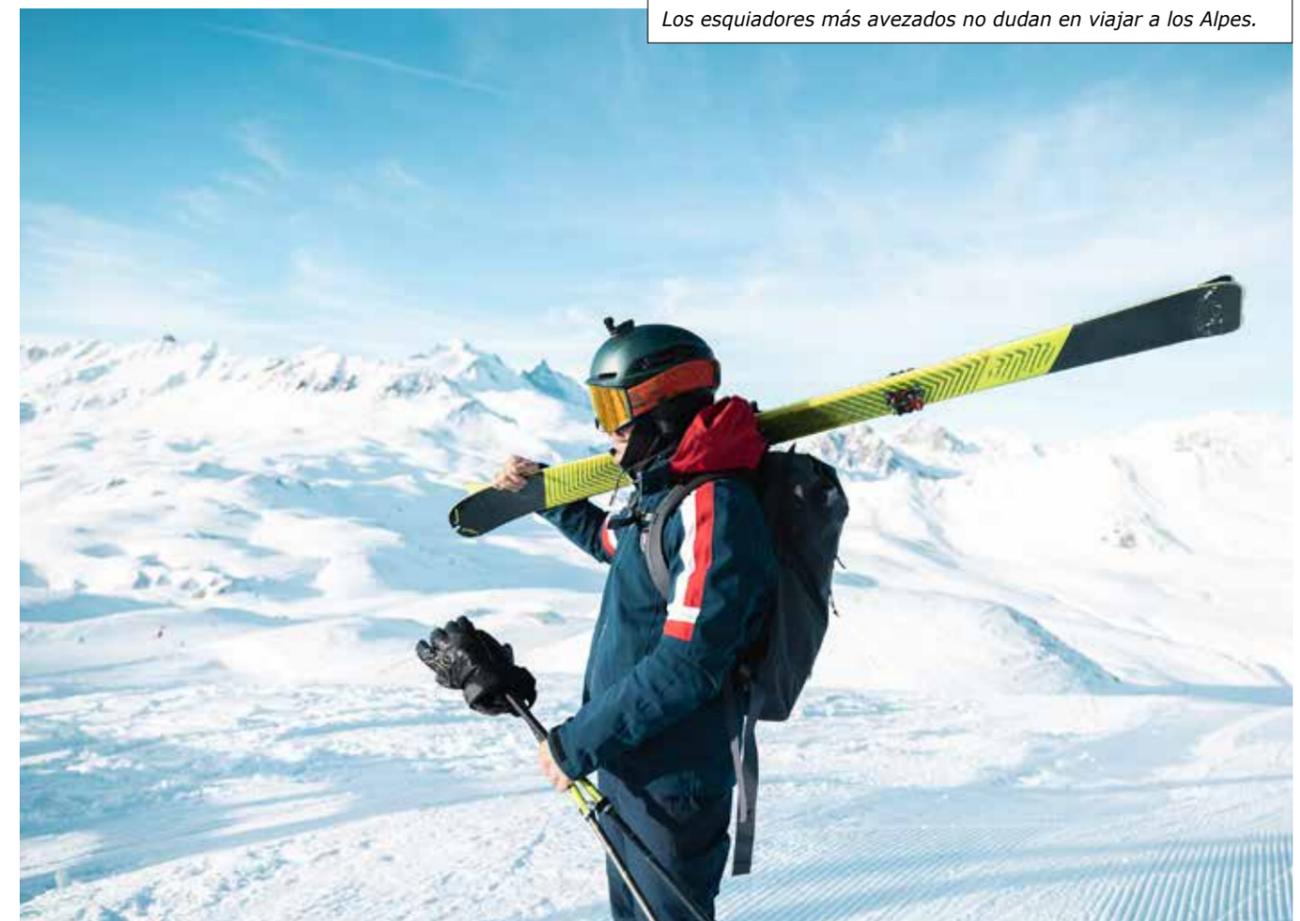
Tignes-Val Claret

Situado en el corazón de la parte más animada de la estación de Tignes, en Val Claret, el Club Med Tignes Resort, que abrirá sus puertas por primera vez el próximo mes de diciembre, es ideal para los amantes del deporte, gracias a un excepcional terreno esquiable adaptado a todos los niveles. Pero, además, ofrece un ambiente alegre y familiar que se puede apreciar hasta en la decoración del resort, en la que los colores y motivos potencian los elementos tradicionales de esta zona montañosa. A una altitud de 2.100 metros, es la tercera mayor zona de esquiable de Francia. Tignes, que fue sede de los Juegos Olímpicos de Albertville en 1992, cuenta con 300 kilómetros de senderos y dos glaciares, Pissailles y La Grande Motte, que

permiten esquiar incluso en verano. También está conectada con la estación de esquí de Val-d'Isère, sumando más de 300 kilómetros de dominio esquiable con algunas de las pistas más espectaculares de los Alpes, que permiten, además de esquiar, disfrutar de la nieve de numerosas maneras con trineos tirados por perros, paseos a caballo, visitas a un pueblo de iglús y laberintos de nieve. Y para relajarse y reponer fuerzas, Tignes dispone de clases de yoga, programas energizantes que aprovechan los beneficios de la altitud, la piscina cubierta más grande de los Alpes y un restaurante con bufé para disfrutar de la alta cocina al calor de la chimenea.

Grand Massif Samoëns

Situados al pie de las laderas, a una altitud de 1.600 metros, estos chalés/apartamentos están junto al Club Med Resort, en el Gran Macizo Samoëns Morillon. Esta excepcional ubicación, con una impresionante vista de las montañas de la zona de



Los esquiadores más avezados no dudan en viajar a los Alpes.

> DESTINO ALPES (FRANCIA)

tancias de esquí 'todo incluido', combinando el deporte con el relax para todas las edades. Se encuentra en un claro en mitad del bosque y está construido con vidrio, madera y piedras rugosas. Pocos lugares ofrecen la posibilidad de disfrutar de un amanecer a 1.800 metros desde la habitación, con vistas a este valle y a las cumbres del Mont Blanc. Además, muy cerca, desde el punto más alto de la montaña Aiguille Rouge, a 3.200 metros, se disfruta de una vista de 3.600 sobre todos los Alpes, hasta Suiza e Italia. Este alojamiento exclusivo se encuentra a 195 kilómetros de los

aeropuertos de Lyon y Ginebra y a 110 de Chamberí.

La Rosière

Con fácil acceso y a sólo 30 minutos de la estación de Bourg Saint Maurice, La Rosière está situado frente al Parque Nacional de la Vanoise, en el municipio de Montvallezan. A 1.850 metros de altitud, entre el valle de la Tarentaise y el valle de Aosta, cerca del mítico paso del Pequeño San Bernardo, en la ruta de Aníbal y sus elefantes, la Rosière es un perfecto enlace entre Francia e Italia. Además del grandioso es-



Las instalaciones hoteleras ofrecen mucho más que pistas de esquí.



Existe la opción del 'todo incluido' para disfrutar en pareja.

pectáculo natural que muestra, dentro, en sus instalaciones, cuenta con un spa de Cinq Mondes de 650 metros cuadrados, con un hamman de acceso libre (solo para adultos), un gimnasio, un estudio de yoga, piscina... y el servicio de Mini Club Med + para los más pequeños. Además, al estar tan cerca de Italia, el resort ofrece especialidades locales de ambos países.

Val Thorens Sensations

Situada a 2.300 m de altura, Val Thorens es la estación más alta de Europa después de Sierra Nevada. Este complejo, además de ofrecer una experiencia de esquí incomparable, ha sido diseñado para dis-

Val Thorens, situada a 2.300 metros de altura, es la estación más alta de Europa, después de Sierra Nevada

frutar de una perfecta vista panorámica de la montaña a través de sus grandes ventanales y terrazas orientadas al sur. Las pistas de esquí llegan literalmente al Club Med Val Thorens Sensations, lo que facilitará aún más las cosas a todos aquellos que busquen unas vacaciones de esquí 'todo incluido' perfectas para disfrutar en pareja. Nada más soltar los esquís o la tabla de snowboard se puede comenzar inmediatamente el *après-ski*, con un *chartreuse* y una deliciosa crepe de crema de castañas como aperitivo de una sensacional noche festiva, perfecto para parejas que quieran tanto diversión como un lugar más tranquilo. ●



▲ Tumba antropomorfa de San Pedro. ▼ Paisaje del Alto Ebro donde se localizan las ermitas excavadas.



Las Merindades (Burgos, España) Eremitorios apacibles



TEXTO Y FOTOS **MIGUEL BLASCO**

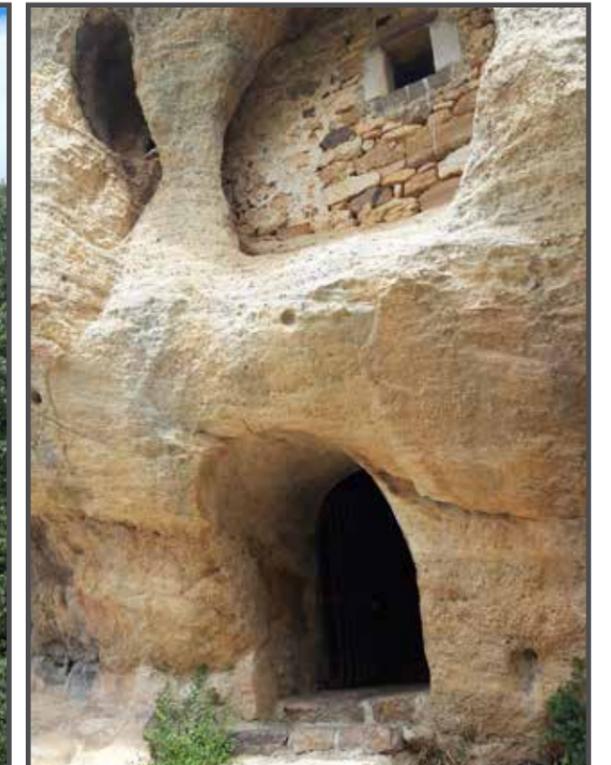
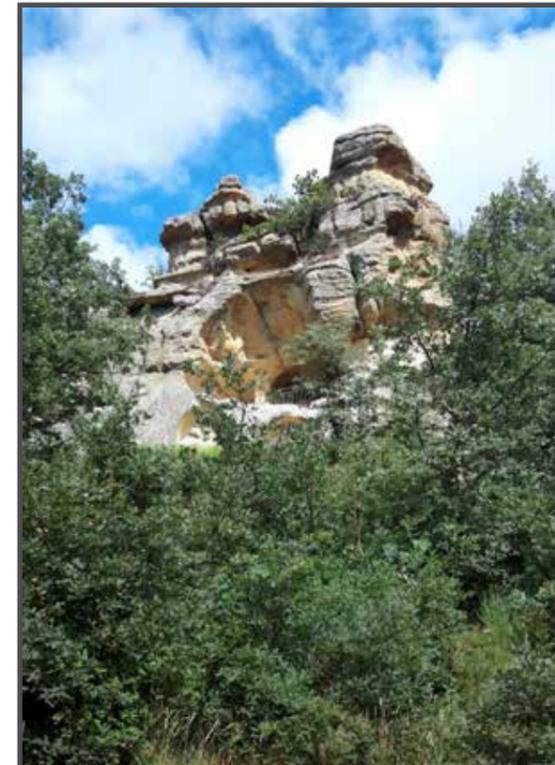
En una de las zonas más espectaculares del norte de la provincia de Burgos, en las proximidades del Alto Ebro, durante los primeros tiempos de la cristianización de Hispania, quizá en los siglos IX y X, surgieron unas pequeñas iglesias excavadas en la roca arenisca, que sirvieron para el retiro de los ermitaños, trabajadores solitarios, ascetas y penitentes, y a veces a viajeros.

Están enclavadas en sitios apacibles, cerca de cursos de agua con posibilidad de tener múltiples funciones: lugar de culto y oración, morada y posterior enterramiento, como lo atestiguan las dos tumbas antropomorfas del eremitorio de San Pedro, cerca de la población de Argés.

Próximo al río Ebro, en Presillas, se encuentra otra rara ermita, la de San Miguel, que tiene dos alturas. La planta principal es de forma basilical con tres naves muy cortas y de gran altura, en la superior hay una tribuna desde la que se domina todo el espacio.

Cerca de alguno de estos eremitorios se han encontrado algunas cuevas más sencillas que podrían servir como alojamiento para sus seguidores.

Toda la zona es de una gran belleza y diferente a otras tierras de Castilla. ●



▲ Ermita de San Miguel.



Cuando en el año 1953 aterrizó este hotel en Madrid la ciudad apenas tenía vínculos con el exclusivo mundo global de las altas empresas y la farándula internacional. Este hito de la hotelería abrió desde entonces las puertas de Madrid al viajero más cosmopolita para atraparlo con la tradición y el más pulido concepto de hospitalidad. Desde entonces ha sido sede de históricos eventos y refugio de grandes personalidades, siendo Ava Gardner su icono por excelencia.



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

FOTOS **IGH**

HOTEL INTERCONTINENTAL MADRID

Seis décadas de excelencia y hospitalidad

Vista exterior nocturna del InterContinental.



Lobby del hotel.

Era el año 1953 cuando abría sus puertas en Madrid el primer establecimiento de la cadena Hilton en Europa con el nombre de Castellana Hilton (Paseo de la Castellana, 49).

El edificio del hotel fue construido sobre el lugar que había ocupado el Palacio del Duque de Aliaga, quien siguiendo la tradición que imperaba desde 1800 de construir grandes palacetes sobre esta vía, diseñó y construyó la casa de esta noble familia. Martínez Feduchi proyectó un edificio de ocho plantas, suelos de mármol, amplios salones, suites y habitaciones en torno a un patio central ajardinado. La decoración fue muy cuidada: columnas de mármol en el hall y en el salón Albéniz; se recuperó, para el salón Toledo, la chimenea de mármol de Carrara y el interior de las puertas originales del palacete; se colocó un friso realizado por el escultor José Planés en el salón Albéniz y se le pidió al escultor Ángel Ferrant que diseñara una fuente para el patio.

Con la aparición del Castellana Hilton las noches de la capital de España tomaron otro color, mostraron un matiz internacional fes-

tivo y pletórico en celebridades y exclusivas personalidades de una manera que hasta entonces Madrid no había presenciado.

El primer Gran Hotel tras la Guerra Civil

Para el imperio hotelero de Conrad Hilton el desembarco de la cadena en el Viejo Continente era un histórico acontecimiento, pero para la dictadura franquista también esta inauguración significaba mucho políticamente hablando pues era el primer hotel que abría las puertas en España tras la Guerra Civil y, por supuesto, una sutil manera de retomar relaciones mercantiles y militares con los Estados Unidos.

La inauguración oficial se celebró en el mes de septiembre de 1953 con la presencia de diversas autoridades oficiales, y los embajadores de Estados Unidos y Portugal. Gracias a este evento el gobierno español y el de Dwight Eisenhower cerraron días después los acuerdos por los que ambos países se prestarían ayuda militar, y así llegaría posteriormente la apertura de las bases de Rota, Morón de la Frontera, Zaragoza y Torrejón de Ardoz.

Una fiesta de tres días y tres noches

La prefiesta de inauguración del hotel, celebrada en el mes de julio, fue un histórico debut de la hotelería americana en Europa. Contó con 500 invitados y duró tres días y tres noches, marcando un hito en la historia de la ciudad y por supuesto de sus noches...

El mismo señor Hilton decidió flear tres aviones de la aerolínea Pan American para traer a la inauguración de su nuevo hotel una amplia comitiva de invitados estadounidenses que en su mayoría eran importantes hombres del mundo empresarial, propietarios de grandes fortunas, y como no podía ser de otra manera en la época dorada de la gran pantalla, afamadas estrellas del cine.

El señor Hilton en persona y una comitiva del régimen recibían en el aeropuerto madrileño a los invitados, y el mismo informativo No-Do (servicio de difusión de noticiarios y reportajes del régimen de obligada exhibición en los cines de España, posesiones y colonias) empezaba sus noticias en aquellos días al grito de "Hollywood ha abierto una sucursal en Barajas".

Esta primera celebración -que costó cerca de un millón de dólares de hoy en día- fue una velada amenizada por la bailaora Pilar López y su compañía que puso en valor los ritmos flamencos del sur de España, y aunque el célebre mixólogo Perico Chicote se encontraba entre los invitados, el barman que ejerció esa noche vestido de ranchero, fue el actor Leo Carrillo, gran señor del vodevil estadounidense con raíces españolas. Fieles a la tradición culinaria española, todo lo que se sirvió aquella noche fueron especialidades nacionales.

Las estrellas internacionales del festín fueron sin lugar a dudas Elizabeth Taylor, Gary Cooper, Charlton Heston, Ava Gardner o Sofía Loren. La representación de las celebridades españolas la encabezaba el torero Luis Miguel Dominguín; y aunque no se sabe a ciencia cierta si ya se conocía con Ava Gardner, lo cierto es que las paredes de este hotel fueron testigos de uno de los romances más sonados en la



Romy Schneider. © Agencia EFE



Ava Gardner y Luis Miguel Dominguín. Martín Santos Yubero. Archivo Regional de la Comunidad de Madrid.



Charlton Heston. © Agencia EFE

sociedad de entonces, una relación con tantas verdades como leyendas a su alrededor.

Sin duda, el hotel, con el que su propietario quiso desde siempre impactar positivamente en la sociedad, se posicionó como ese lugar que recibía a los norteamericanos como ningún otro, la mejor embajada de las "celebrities" y de los "businessmen" de entonces, y ciertamente, en la sede de encuentros y eventos del mundo diplomático.

El animal más bello del mundo

Esa mujer de belleza exótica y mito del cine de los años 50 fue calificada por Hemingway como "el animal más bello del mundo". Ava Gardner, la protagonista de "Forajidos", "Mogambo" o "55 días en Pekín", había venido al mundo el 24 de diciembre de 1922, era la menor de siete hermanos y creció en el seno de una familia que se dedicaba al cultivo de algodón y tabaco en Carolina del Norte. Su carrera como actriz se ejecutó accidentalmente y a buen ritmo, y para muchos fue el reemplazo de Rita Hayworth en el mundo del celuloide.

Se casó con Mickey Rooney y posteriormente con el mítico músico Artie Shaw; ambos matrimonios apenas duraron. Y aunque el gran amor de su vida fue Frank Sinatra y mantuvo con él una relación intermitente que terminaría en matrimonio, se dice de esta unión que fue siempre tóxica y que tuvo varias de las discusiones y peleas más sonadas del mundo de la farándula internacional.

De hecho, cuando ya ella se había enamorado de Madrid y había hecho del Hotel Intercontinental su segunda residencia, "The Voice", como se conocía popularmente a Sinatra, se presentó en el hotel poseído por los celos ante los comentarios de la pasión que envolvía el romance entre Ava y Dominguín. Enfurecido, el artista le tiró violentamente a la cara U.S. \$19.000 dólares que ella previamente le había prestado y la sonada discusión, una más de las que solían protagonizar, ponía fin temporal a la célebre relación entre el cantante y la actriz.

Los años en que Ava Gardner pasó en Madrid tuvieron por protagonistas al Hotel Intercontinental, la noche, la juerga, los bares, las copas, los toros y el flamenco. Varias veces afirmó que Madrid era su refugio espiritual y que prefería que la llamaran "La Condesa descalza" no solo en honor a la película homónima que protagonizó, sino como homenaje a su infancia en los cultivos de su padre que solía caminarlos sin calzado alguno en esa etapa en la que realmente fue feliz.

La suite Ava Gardner

El hotel cuenta en total con siete Suites Presidenciales localizadas en cada planta del hotel, todas con vistas a La Castellana y con la posibilidad de conectar con otras habitaciones, una opción ideal para alojar a personal de seguridad o de servicio personal si fuese necesario. Tres de ellas son



Royal suite

las Signature (Ava, Picasso y Dalí) que con una decoración refinada de claro corte parisino superan los 100 metros cuadrados, ofreciendo así una experiencia de gran lujo.

Al abrirse la puerta de mi suite, la 716 con la que el hotel rinde homenaje a Ava Gardner -y que lleva su nombre- quien a lo largo de diez años hizo de este hotel su residencia en sus innumerables viajes a Madrid, me encuentro con un elegante recibidor con suelos de mármol que da paso a un amplio salón con despacho, comedor y una zona de estar con el mismo mobiliario que en su día recibió a Sinatra y Dominguín, los grandes amores de la Diva.

La amplia terraza de la suite, con vistas al Paseo de La Castellana, es famosa por haber sido el escenario de las copas y fiestas que la actriz ofrecía constantemente, y por ser el lugar en el que le gustaba desayunar tras una de tantas intensas y divertidas noches. El dormitorio no solo es la zona privada, sino también el espacio más amplio, se trata de una formidable suite en el que sobresale una cama king size con dosel imperial y un gran baño de mármol. Al recostarme en su cama me es imposible no recordar la famosa historia (o leyenda?) que afirma que tras la primera noche de pasión de la americana con el torero Dominguín, él se levanta pronto al día siguiente. Ella le pregunta: ¿A dónde vas? y él responde con orgullo "a contárselo a mis amigos". Sonríe y pienso que seguramente siendo verdad o no esta historia, esa mañana seguramente ella se diera uno

de sus consabidos baños de leche en esa bañera que actualmente es un jacuzzi en el que decido relajarme recordando mil y una historias de esta mujer que adoró a España y por la que gran parte de los españoles siente una especial devoción. Recordé esa anécdota que asegura que tras una fiesta en Chicote y no encontrar ningún taxi a la salida, decidió colgarse del camión de la basura Castellana arriba hasta llegar a la puerta del hotel...

La suite con la mayor terraza de Madrid

En la octava planta se encuentra la suite más grande del hotel, la Suite Real, un espacio único en esta capital con más de 400 metros cuadrados que supone una elegante combinación de arte, diseño y tecnología. Está compuesta por cuatro espacios: un glamuroso salón con paredes de nácar, un elegante comedor con su propia cocina de servicio para disfrutar de una comida o cena en absoluta privacidad, un despacho de trabajo, y por último, el dormitorio que cuenta con su propio salón, vestidor y un grandioso baño encabezado por una bañera diseñada por Philip Starck. No hay que olvidar su espectacular terraza de 220m2 que con sus imponentes vistas puede albergar eventos privados; sus grandes ventanales proporcionan luz natural que iluminan el salón. Esta suite incluye servicio de mayordomo y transfers privados durante toda la estancia además de especiales amenities de tocador.

Todos los clientes de las suites se benefician del acceso al exclusivo Club

Ava suite





Salón Albeniz.

InterContinental con recepción privada y personalizada, late check-out, desayuno buffet, deliciosos canapés y bebidas además de una sala de reunión privada.

Para todos los gustos

Además de las suites ya mencionadas el hotel cuenta con 134 habitaciones Deluxe, 36 Executive Deluxe, 90 Club y 34 Suites. Mantienen el estilo contemporáneo de la cadena permitiendo sentir al más exigente en el mejor lugar.

El Wellnes Center, Caroli Health Club, se encuentra en la segunda planta del hotel y trabaja de la mano con los productos de Natura Bissé. Es un espacio para evasirse gracias a los exclusivos masajes y terapias que combinan técnicas asiáticas y europeas de la mano de un equipo de expertos que aseguran efectividad y serenidad.

Son 15 los salones que ofrece el hotel para eventos y reuniones, todos ellos con luz natural. Destaca el Albeniz por ser uno de los salones de banquetes con los techos más altos (5.84m) de toda la ciudad. Tenemos que mencionar su concepto Bodas de Alta Costura bajo el cual los trajes a medida para cada pareja y cada uno de los detalles de tan magno evento son exclusivos y personalizados al máximo por parte de un equipo de profesionales que asegura un servicio "cinco estrellas".

El chef Miguel de la Fuente

El chef ejecutivo del InterContinental, Miguel de la Fuente, es madrileño, un enamorado del buen comer y también del arte, y eso se nota en su ejemplar trabajo.

Egresado de la escuela Lago de Madrid, trabaja el producto con el máximo respeto y sabe trabajar artísticamente con las manos como pocos, algo decisivo a la hora de emplatar: por momentos se tiene la impresión de que ha dibujado sus creaciones en los platos con la devoción artística de un gran maestro. Para entrar en el mundo de este profesional lo mejor es dejarse sorprender por los platos del restaurante El Jardín o pasarse por ese agradable espacio de inspi-



Restaurante El Jardín.

ración Art Decó que es el Bar 49 (por el número de La Castellana en que se encuentra el hotel) es también un espacio para degustar la carta de tapas diseñada también por Miguel de la Fuente, pequeños bocados de autor que son toda una delicia, y además, siempre cuentan con alguna promoción horaria para disfrutar del doble de vinos y/o cervezas.

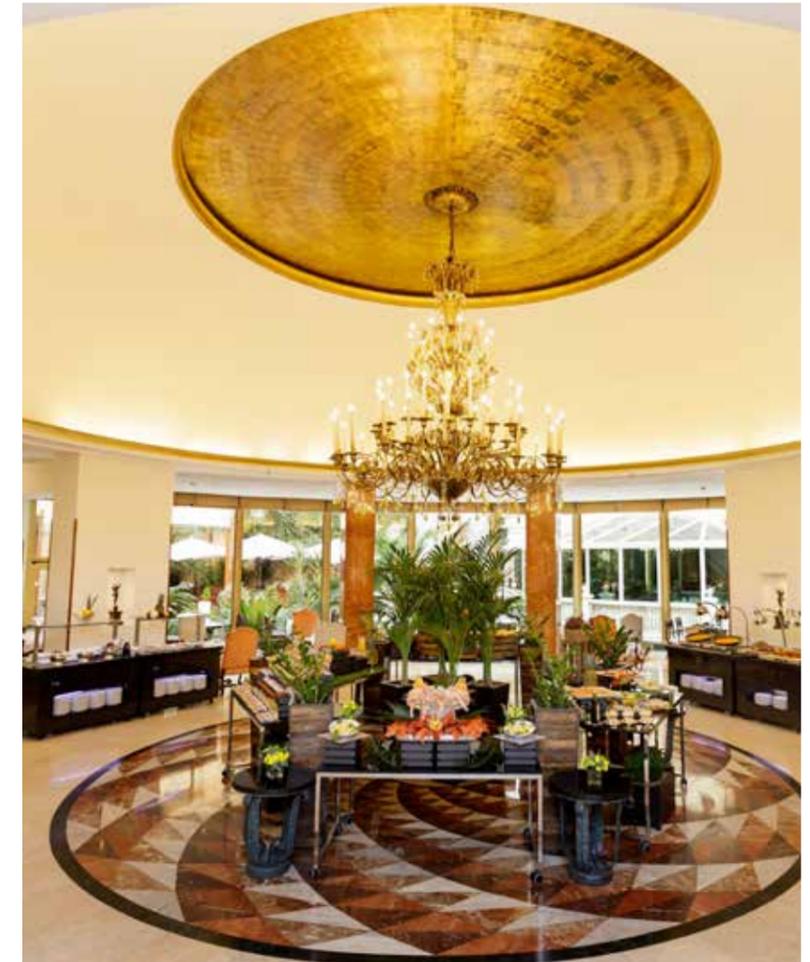
De la Fuente entró al hotel en 2011, para él todo un lujo; dice ser feliz desde entonces y disfruta tanto aprendiendo como enseñando.

El Brunch del que más se habla

Sí, así es. Uno de los planes más apetecibles de los domingos tanto para huéspedes como para madrileños es acudir al brunch del InterContinental. Un buffet como pocos en la ciudad, todo un festín que llena de deliciosas recetas y especialidades el gran hall del hotel y que cuenta con música en vivo. Son más de 200 los platos que se sirven entre los que destaca el gran despliegue de mariscos y bogavante, la deliciosa cocina en miniatura, un corner nikkei con sushi y ceviches, exquisitos pescados, sabrosas carnes como el mítico cochinito asado, el roast beef o el solomillo Wellington, y una gran variedad de arroces. La alta repostería está representada por un sinnúmero de tartas y postres artesanos que comparten espacio con una fuente de chocolate caliente. Los mismos chefs del hotel interactúan de la manera más profesional con los comensales haciendo que se descubra con mayor interés cada una de las propuestas de una puesta en escena sinigual y variada como pocas.

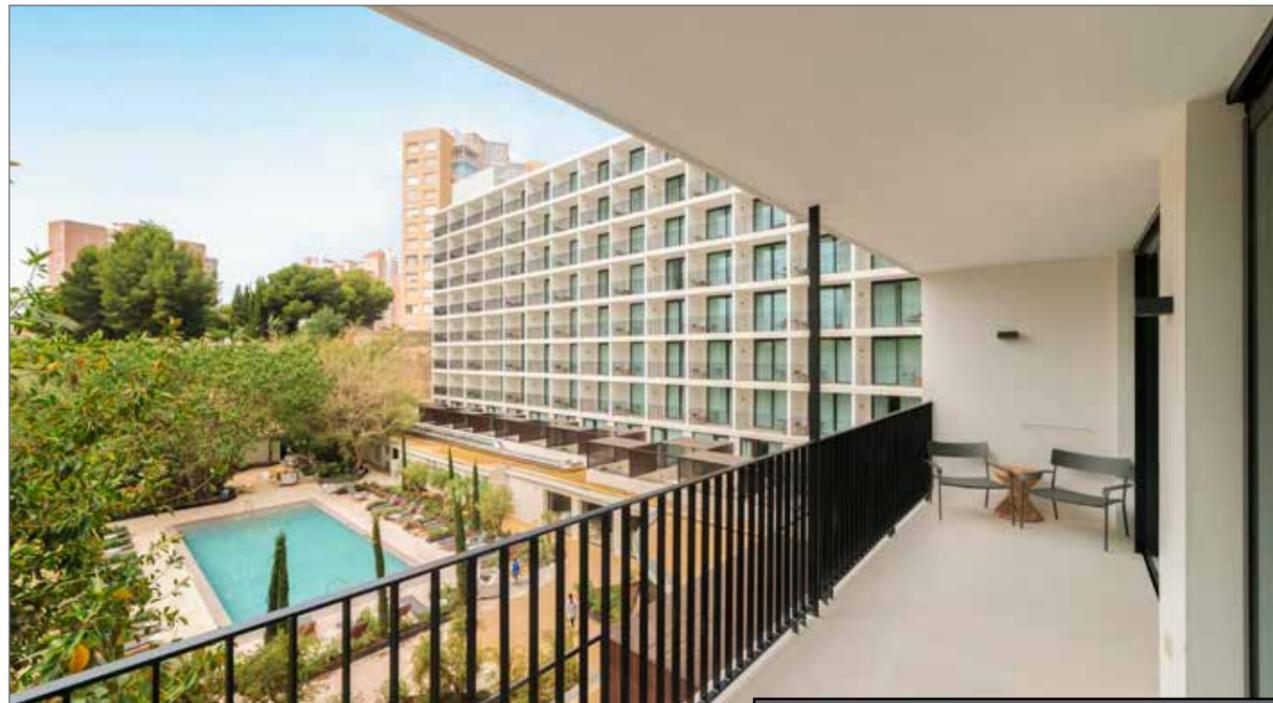
Es de aplaudir la master Class de pastelería que se imparte a los menores de la casa donde aprenden a realizar pastitas, cupcakes y otras delicias en una zona independiente, porque en el InterContinental los niños cuentan. Es el brunch de la excelencia, y así lo reconoce cada año la prensa especializada. ●

www.ihg.com



El brunch de los domingos está firmado por el chef Miguel de la Fuente.





Vista de la piscina desde una de las habitaciones.

MERCURE BENIDORM (ALICANTE)

Un hotel exclusivo de los que no abundan

El primer establecimiento de la cadena francesa en la Comunidad Valenciana aporta calidad de alojamiento y gastronomía en un territorio maltratado por el turismo de sol y playa.



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

En Benidorm hay muchos hoteles, pero no abundan los establecimientos que, como el nuevo Mercure, ponen el foco en un cliente exigente, exclusivo y cultivado, deseoso de espacios en calma, que ama los detalles, que valora una gastronomía basada en el producto de kilómetro cero, que apuesta por la sostenibilidad y que quiere disfrutar de su tiempo de ocio con todo lujo de servicios. Mercure Benidorm, el primer hotel de la cadena en la Comunidad Valenciana, se ha convertido ya en el símbolo de la primera marca hotelera internacional en instalarse en el icónico destino de la Costa Blanca.

De inspiración mediterránea y con una decidida apuesta por la restauración, Mercure Benidorm, undécimo establecimiento de la cadena en España, quiere contribuir a aliviar la losa y los estigmas que pesan sobre el turismo de sol y playa de Benidorm y demostrar que también aquí es posible vivir una experiencia de calidad y confort propia de un destino de cinco estrellas. Su propuesta es una invitación al disfrute, pero sin ruido, un

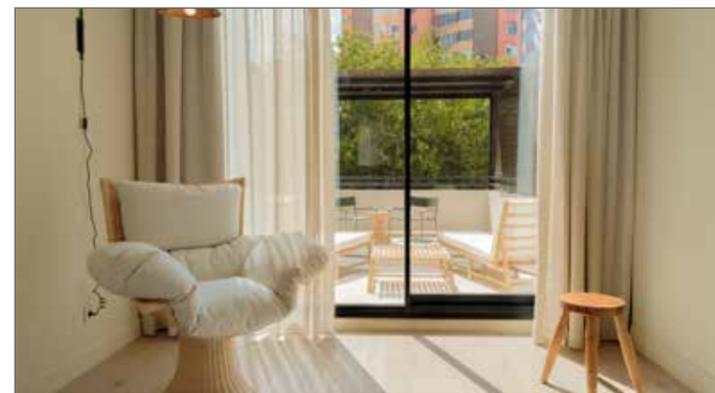
viaje creativo e ingenioso a través del Mediterráneo, donde está presente, sí, la cultura. Por ejemplo, el artista Jorge Parra, con sus trazados en las paredes y las vasijas de cerámica, da vida al proyecto evocando las artes, la tradición del barro y el benigno clima de la costa mediterránea. Otros ámbitos, como el de la arquitectura, la economía y los oficios de la región, también están representados especialmente su sorprendente y variada propuesta gastronómica.

Junto a la playa de Poniente

Ubicado a solo 400 metros de la playa de Poniente, este nuevo alojamiento de nueve plantas, propiedad de la sociedad Maracaibo, S.A., tiene 186 modernas y luminosas habitaciones bajo las categorías Standard, Privilege, Deluxe y Suites con vistas al mar y a la montaña. Cuenta también con tres salas de reuniones y eventos, un delicioso jardín con rincones espectaculares y con piscina climatizada, hamacas balinesas, huerto ecológico



▲ Las habitaciones del Mercure Benidorm respiran diseño.



▲ Cada detalle cuenta en la calidad del hotel.



▲ Un rincón de la recepción del hotel.
 ▼ La cocina del restaurante Malaspina es de inspiración mediterránea.



y servicio de masajes bajo petición. El interiorismo, de carácter minimalista, está a cargo del estudio alicantino Burondo, mientras que el paisajista Álvaro Sampedro ha liderado el área de jardinería.

“Queremos ser embajadores de un Benidorm alternativo. El hotel y su equipo ayudan a los clientes a descubrir el lado más desconocido de la ciudad balnearia, alejándose del turismo de masas y del imaginario que lo reduce a un destino de sol y playa. Benidorm es mucho más que eso y ofrece una multiplicidad de propuestas para los amantes del turismo gastronómico, cultural y de naturaleza tanto aquí como en los alrededores y en el resto de la provincia de Alicante”, afirma Patricia Uceda, Midscale Brands Marketing Manager de Accor en España y Portugal.

Cocina mediterránea y viajera

Los hoteles Mercure se caracterizan por su arraigo a la cultura local y, en el caso de Mercure Benidorm, la tradición continúa. En homenaje a su tierra, su restaurante estrella, Malaspina, ofrece una cocina mediterránea con un auténtico espíritu viajero y, como ocurre en el resto de hoteles de la marca, potencia el uso de alimentos frescos, caseros y ecológicos en su cocina, en colaboración con proveedores locales. Se trata del primer hotel de la localidad con una oferta de restauración completa que engloba desde brasas y coctelería creativa hasta barra de crudo y comida saludable en múltiples espacios.

En esta expedición gastronómica, los clientes podrán disfrutar de productos locales conjugados con sabores del resto del Mediterráneo, como por ejemplo gambas con especias de Estambul, los pescados de la lonja con matices viajeros, sin olvidar los arroces y paellas locales. Y todo, además, con una excelente relación calidad-precio.

Mercure es de Accor

Hay que recordar que Mercure es una marca que combina la fuerza de una red internacional con experiencias de hospitalidad auténticas y locales. El compromiso con la calidad y el diseño singular de cada hotel reflejan el carácter y la cultura de su ubicación. En la actualidad, la marca tiene 810 hoteles en más de 60 países. Mercure forma parte de Accor, un grupo hotelero líder en el mundo con más de 5.300 establecimientos y 10.000 espacios de F&B en 110 países. ●

www.mercure.com
www.group.accor.com



Una de las piscinas del hotel está en la azotea.

SOFITEL BARCELONA SKIPPER

Primer establecimiento de la cadena en España



El nuevo hotel nace para ser el buque insignia de la marca de lujo francesa en el sur de Europa.

TEXTO PILAR ORTEGA
www.viajesynombres.com

Sofitel, la marca de lujo del Grupo Accor, se estrena en España con la inauguración del Sofitel Barcelona Skipper, un hotel que transmite la sofisticación de la vida *chic* y en el que se funden lo mejor de la cultura local catalana y el arte de vivir francés.

Situado a pocos metros de la playa del Somorrostro en la Villa Olímpica, y a un paso de la Barceloneta, el hotel está llamado a ser el nuevo buque insignia de la marca Sofitel en el sur de Europa. Basta con descubrir la elegancia de sus 225 habitaciones, 25 de las cuales son "suites", que evocan lo que sería un típico apartamento parisino en el corazón del Mediterráneo. La decoración, de Factoria UDA, armoniza el uso de materiales naturales, como la madera de roble colocado en espica en los suelos, con los baños en blanco y negro y los "panots" hexagonales creados por Antoni Gaudí para el Paseo de Gracia y que están presentes en el cabecero de la cama.

Oda al arte y la elegancia de París

Los artistas Yaya Tur y Mario Ruiz se han encargado de convertir las estancias y los pasillos en auténticas galerías de arte. Ruiz ha

utilizado elementos reciclados de automóviles para crear piezas escultóricas para las habitaciones y Yaya Tur ha instalado en las paredes de los pasillos obras contemporáneas pintadas exclusivamente para el hotel.

A todo esto, la luz del Mediterráneo se cuela por los grandes ventanales de las habitaciones, que miran al mar y tienen una de las dos piscinas del hotel en primer plano. También son impactantes los grandes espejos biselados y los azulejos del baño, que dan a la decoración un toque retro, que invita a retroceder en el tiempo hasta una época glamurosa en la que viajar era el máximo lujo.

Otro de los elementos singulares del hotel se encuentra en la fachada, un exuberante jardín vertical, quizá el más grande de Barcelona, que invita a sumergirse en unos interiores que dan la bienvenida al huésped en lo que constituye una mágica sinfonía de los detalles, con una lujosa decoración, muebles con estilo y exquisitos acabados.

El lujo, aliado de la sostenibilidad

El nuevo Sofitel Barcelona está capitaneado por Matthias Bernard, quien se siente orgullo-



▲ Detalle de una de las habitaciones estándar del hotel.



▲ Aspecto del cuarto de baño de una de las habitaciones.



▲ Sala de reuniones a disposición de los huéspedes del hotel.
▼ Acceso al restaurante Tendiez y uno de los salones para eventos.



so del trabajo realizado y que ahora por fin podrá disfrutar el público. "Estamos felices de abrirnos a nuevas ideas y talentos. Con Sofitel Barcelona Skipper hemos creado un espacio de una elegancia natural, a la vez con una actitud rebelde, que captura tanto la esencia de Barcelona como la de Francia. Ambos destinos comparten esa voluntad de arriesgarse, transformarse y reinventar lo clásico, aspectos que los clientes de ocio y negocios pueden ver reflejados en el hotel". Ha sido Bernard precisamente quien ha liderado el cambio de marca del hotel y ha supervisado las operaciones de acuerdo con los estándares de Sofitel.

Maud Bailly, CEO de Accor en Europa del Sur, ha declarado que "estamos demostrando cómo podemos alcanzar servicios de lujo operando de manera sostenible, ofreciendo por ejemplo una experiencia gastronómica con el 100% de productos locales en sus 3 restaurantes, 82 paneles solares o promoviendo la diversidad con un 60% del equipo directivo del hotel liderado por mujeres".

Por su parte, Marcus Sigelow, director de Gestión de Activos de Propreal Capital Partners, considera que "Sofitel Barcelona Skipper representa una entrada espectacular de la marca Sofitel de Accor en el mercado español, frente a la playa de la Barceloneta y a pocos minutos a pie del centro histórico del Barrio Gótico".

Sofisticación en la cocina

El renombrado chef catalán David Andrés, poseedor de una estrella Michelin, firma la carta del principal restaurante del hotel, Tendiez. Con una dilatada experiencia como jefe de cocina en restaurantes como aBaC, ha diseñado una carta de tapas gastronómicas con el 100% de productos de proximidad como la escalivada de tomates pasificados y sardina ahumada con ensalada de escarola, croquetas de calçots con salsa romesco o el arroz del delta del Ebro en la carbonara con falso huevo frito. Una oferta gastronómica de alto nivel basada en los sabores de Barcelona y en el espíritu de compartir que aportan las tapas.

Sobre Sofitel

Sofitel Hotels & Resorts es una marca abanderada del estilo, la cultura y el arte de vivir francés moderno alrededor del mundo. Fundada en 1964, cuenta con más de 120 hoteles elegantes en los destinos más buscados del mundo. ●

<https://all.accor.com/hotel/7341/index.en.shtml>



NEAL JONES

“Viajar es la única experiencia que no se puede recrear en casa”

TEXTO: **HERNANDO REYES**
hreyes@altum.es

El director de Ventas y Marketing de **Marriott International** en Europa, Oriente Medio y África acumula más de 25 años de experiencia en este gigante hotelero. Dado que es una de las voces más reputadas en el sector del turismo y la hotelería, **topVIAJES** lo contacta en Londres para intentar entender hacia dónde va el mundo hotelero y cuál es la fórmula del éxito que parece haber implantado en cada movimiento que hace.

De nacionalidad británica Jones es licenciado en The Hotel School Hague en los Países Bajos. Comenzó su carrera en Marriott International hace más de 20 años en Londres y hasta 2019 desempeñó la función de director de Ventas y Marketing para Oriente Medio y África desde Dubái, cargo en el que permaneció siete años aportando un liderazgo estratégico a las funciones de Gestión de Marca, Marketing, Digital, Ventas, Gestión de Ingresos, Fidelización, Comunicación y Conocimiento del Consumidor.

Su contribución ha sido decisiva para el crecimiento de la empresa en toda la región. A lo largo de su carrera ha ocupado varios cargos directivos relacionados con las ventas y el marketing en diversas partes del mundo, entre ellos el de vicepresidente de Ventas Globales para Europa. Este amante de la aviación, que como no puede ser de otra manera, tiene licencia de piloto privado, reside actualmente en Londres y es el director de Ventas y Marketing de Marriott International en Europa, Medio Oriente y África.

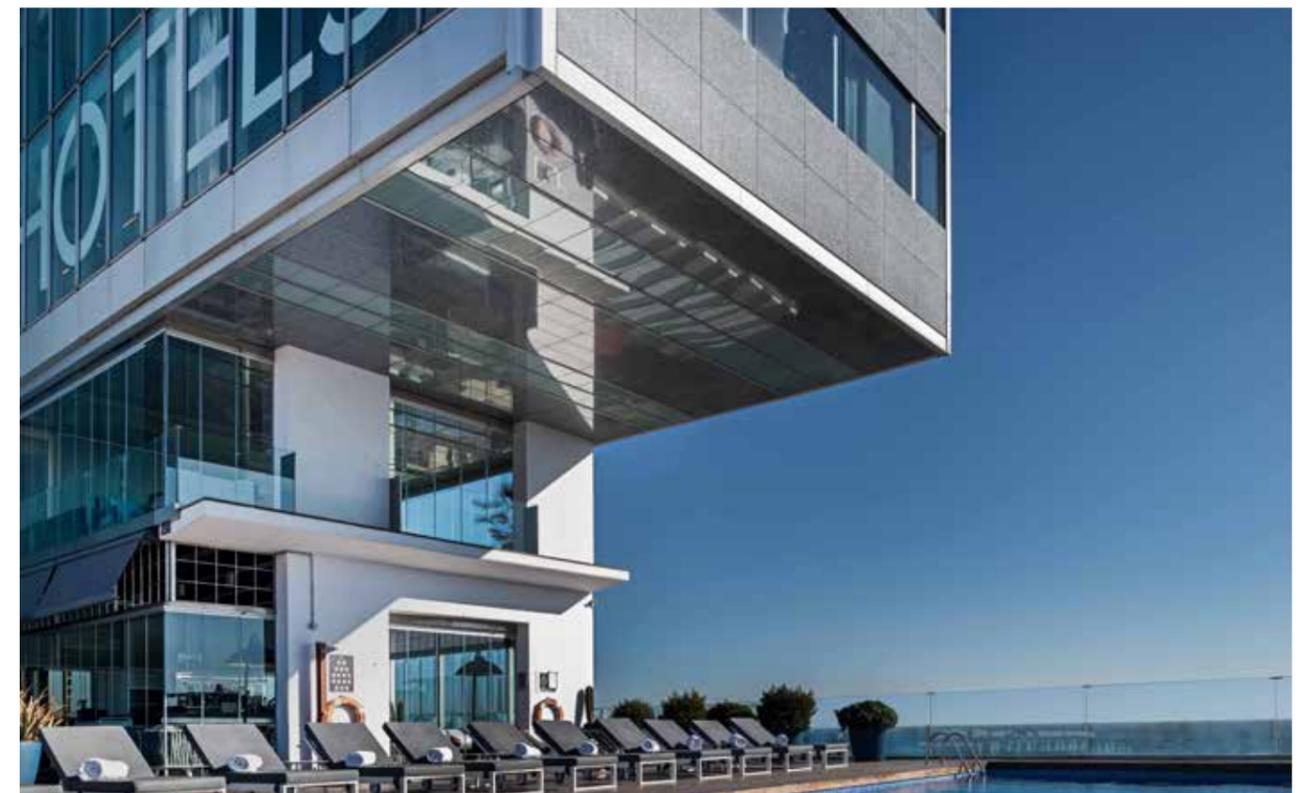
—¿Qué recuerdos guarda de ese primer día de trabajo en esta compañía hace ya más de dos décadas?

—Empecé mi carrera como recepcionista en el front office. Recuerdo que me sentía un poco nervioso, aunque muy emocionado, por haber conseguido mi primer trabajo “de verdad” en una empresa mundial

de renombre. Los nervios se disiparon rápidamente cuando la cálida bienvenida que recibí marcó la pauta para mis años venideros con Marriott International. La cultura de nuestra empresa se centra en “poner a las personas en primer lugar” y no es algo que sólo digamos, sino que lo demostramos día a día. Esta cultura de cuidar a nuestros empleados se refleja en nuestros valores de inclusión y diversidad, bienestar de los empleados y liderazgo empático y afectuoso, todo lo cual ha llevado a Marriott a aparecer regularmente en las rondas de los mejores lugares para trabajar.

—Liderar ventas y marketing de ocho marcas no es tarea fácil. ¿Puede hacer el ejercicio de definir con una palabra cada una de las marcas de Marriott International?

- El Ritz Carlton: Excepcional
- Ritz Carlton Reserve: Inolvidable
- St. Regis: Exquisito
- The Luxury Collection: Icónico
- W Hotels: Atrevido
- JW Marriott: Enriquecedor
- Autograph Collection: Distintivo
- Cartera Tributo: Único
- Hoteles Marriott: Invitando a
- Hoteles Le Meridien: Chic
- Hoteles Westin: Revitalizante
- Sheraton: Comunidad
- Moxy: Lúdico





Querencia de Sevilla, Autograph Collection.



Blue Palace, a Luxury Collection Resort and Spa, Creta.

- Aloft: Vibrante
- Hoteles Delta: Sin fisuras
- AC Hotels: Moderno
- Hoteles Renaissance: Descubrimiento
- Hoteles Courtyard: Pionero
- Four Points: Atemporal
- Element: Equilibrado
- Residence Inn: Local
- Fairfield: Invitando a
- Marriott Executive Apartments: Un hogar fuera de casa

—¿Cuál es la clave de su éxito?

—Trabajo duro, pasión por el sector de la hostelería y un enfoque continuo en el desarrollo y apoyo a los asociados y líderes para que hagan crecer sus carreras dentro de la empresa. Nuestra gente es la piedra angular de nuestro negocio, y me comprometo a ayudar a mi equipo a prosperar con carreras largas y variadas en Marriott, como la mía.

—¿Cómo era antes de la pandemia ese colosal mundo hotelero al que usted se enfrenta diariamente y cómo es ahora?

—La pandemia ha sido sin duda el mayor reto al que se ha enfrentado nuestra empresa y todo el sector de los viajes. Una cosa que siempre hemos sabido es que viajar es la única experiencia que no se puede recrear en casa, por lo que el deseo de escaparse, de explorar destinos impresionantes, de experimentar nuevas culturas o simplemente de viajar para reunirse con nuestros seres queridos era elevado. Ha sido alentador ver la rapidez con la que este deseo reprimido de viajar ha vuelto a nuestros hoteles, y Europa, en particular, ha experimentado la recuperación más rápida de RevPAR de todas nuestras regiones este año, debido a un fuerte retorno de los viajes internacionales. Con las fronteras abiertas en toda Europa, las pernoctaciones de huéspedes internacio-

nales se duplicaron con creces en la región del primer al segundo trimestre de este año. El mayor cambio entre la pre pandemia y ahora ha sido la mezcla de negocios, los viajes de ocio han impulsado sin duda la recuperación hasta ahora, pero estoy encantado de que también estemos viendo el regreso de la demanda de grupos y de negocios transitorios, aunque a un ritmo más moderado. Un fenómeno realmente interesante que hemos observado en el último año es la mezcla de propósitos de viaje. La gente ha aprendido que puede, de hecho, trabajar desde cualquier lugar. Y como resultado, estamos viendo que nuestros huéspedes combinan los viajes de negocios con los de ocio, para lo que la amplitud de marcas de nuestra cartera ofrece muchas oportunidades.

—¿Si viajes y hostelería están en un permanente estado de cambio, qué hace Marriott International para responder a esas nuevas normas de comportamiento de los consumidores?

—La pandemia mundial no sólo cambió las expectativas de los viajeros, sino que modificó fundamentalmente las actitudes y los comportamientos humanos a una velocidad nunca vista. Por eso seguimos vigilando de cerca las tendencias macroeconómicas y de consumo. El viajero de hoy quiere una experiencia holística, tecnológica y personalizada, por lo que nos hemos centrado en desarrollarla. Hemos reimaginado todos los aspectos de la experiencia del cliente, desde la aplicación móvil de Marriott Bonvoy, que ofrece facturación y pago por móvil, solicitudes por móvil y, siempre que esté disponible, la llave móvil, hasta nuestro proceso de reserva en línea. Recientemente hemos lanzado 12 nuevos sitios en otros idiomas, como el turco, el polaco y el hebreo.

También hemos observado un cambio en el deseo de "viajar bien" ya que los consumidores adoptan un enfoque más reflexivo e intencionado de los viajes.

Quien fomenta una conexión más profunda con los lugares que visitan, conociendo a la gente, la historia, la comida y la cultura de un lugar. Por eso nos centramos en ofrecer experiencias auténticas a nuestros clientes y en maximizar nuestro impacto positivo en las comunidades y los destinos. Un gran ejemplo de ello es el Blue Palace Elounda, un Resort de la Colección de Lujo en Creta, que se enorgullece de celebrar los viajes responsables a través de su Programa de Agricultores Phāea. La iniciativa está diseñada para apoyar a los empleados que trabajan como agricultores en la temporada baja y a la comunidad local, a la vez que se abastece de productos locales de la más alta calidad para el resort.

—¿Cuál de sus marcas en nuestro país es la más aceptada por los españoles y por qué?

—Como saben, tenemos la suerte de contar con una marca de origen español en nuestra cartera con AC Hotels by Marriott. Fundada en España en 1998, AC Hotels fue la visión del reconocido hotelero y nuestro socio de confianza, Antonio Catalán. La marca se incorporó a nuestra cartera de Marriott International en 2011. AC Hotels tiene una rica herencia española, que ahora se refleja en los increíbles 210 hoteles de la cartera en 30 países y territorios. También contamos con una sólida cartera de nuestras marcas Collection en España, que incluye The Luxury Collection, Autograph Collection y Tribute Portfolio Hotels. Estos hoteles son apreciados por los lugareños y los viajeros por igual, desde el Marqués de Riscal en Elciego hasta el Hotel Santo Mauro en Madrid y el Hotel Alfonso XIII en Sevilla. Recientemente hemos ampliado nuestra cartera en Sevilla con un nuevo e impresionante Autograph Collection en el corazón de la ciudad, Querencia de Sevilla, Autograph Collection.

—¿Cazar y atraer el talento del futuro es algo en lo que muchas compañías invierten verdaderas

fortunas. ¿Qué nos dice al respecto desde Marriott International?

—Nuestros empleados son la piedra angular de nuestro negocio, y seguimos contratando y reteniendo el talento al tiempo que ofrecemos una propuesta de valor atractiva y competitiva. Reconocemos que el liderazgo es clave para el compromiso y, en los próximos meses, estamos invirtiendo en programas de desarrollo del liderazgo y de la carrera profesional. El liderazgo es fundamental y las exigencias que se le plantean evolucionan rápidamente; tenemos que ofrecer una formación pertinente para ayudar a los líderes a apoyar a sus equipos y a hacer crecer sus carreras.

—¿Cómo imagina usted a el Hotel del Futuro?

—La tecnología seguirá desempeñando un papel muy importante en los hoteles del futuro, pero creemos que la clave del éxito es seguir utilizando la tecnología junto con la empatía y el factor humano. Un mundo cada vez más globalizado y conectado tiene una dependencia mucho mayor de la tecnología. Es más



importante que nunca que lideremos el espacio digital, que fomentemos el espíritu de innovación y que utilicemos la tecnología de forma que nos permita ofrecer una experiencia personalizada a los huéspedes de principio a fin. Las funciones de nuestra aplicación Marriott Bonvoy ayudan a liberar a nuestros asociados para que puedan tener interacciones más significativas y pasar más tiempo con nuestros huéspedes: alta tecnología y alto impacto. Sin embargo, nunca olvidaremos la importancia del servicio en persona, garantizando que nuestros equipos ofrezcan un servicio basado en la empatía y en un profundo conocimiento de los deseos y necesidades de nuestros huéspedes.

—¿Cree usted que esa tendencia imperante según la cual los hoteles en sí mismos sean una experiencia, es realmente la gran revolución de la que muchos hablan?

—Los últimos tres años han sido una montaña rusa para el sector de los viajes y la hostelería, pero la velocidad de la recuperación ilustra el cambio social hacia el gasto en experiencias en lugar de en bienes. Diría que ésta ha sido una de las mayores tendencias que hemos visto desde la pandemia, especialmente para el viajero de lujo. Nuestros hoteles de EMEA han desarrollado una programación nueva y atractiva para responder a esta tendencia. El Ritz-Carlton Ras Al Khaimah, en el desierto de Al Wadi, a

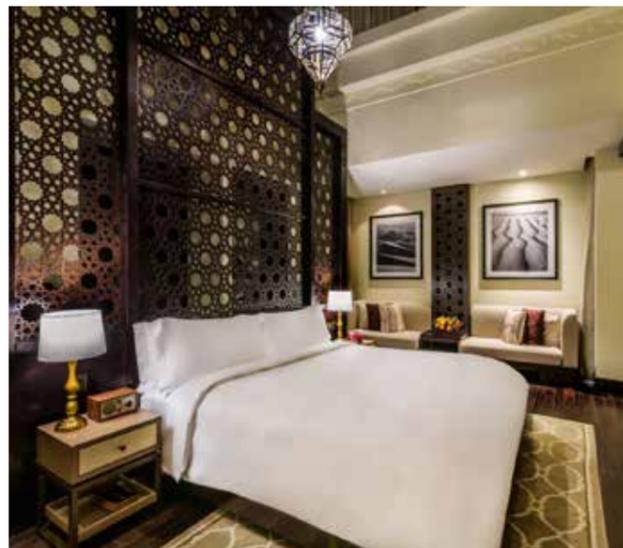
las afueras de Dubai, por ejemplo, creó paseos en camello a la luz de la luna que han sido muy populares. En Austria, el Ritz-Carlton de Viena estrenó la Suite Ritz-Carlton Albertina, creada en colaboración con el principal museo de arte de la ciudad, el Museo Albertina. Juntos, seleccionaron cinco obras maestras de la Colección Batliner del museo para exponerlas en la suite, trayendo lo mejor de la ciudad al hotel para que los huéspedes lo disfruten. Sin embargo, yo diría que éste es un elemento de una enorme ola de cambios en la que los hoteles se han adaptado realmente para satisfacer las necesidades cambiantes del viajero de ocio, ofreciendo una programación hotelera mejorada, operaciones adaptadas a las familias y visitas y actividades locales.

—Por último, ¿cuál es su hotel favorito de todo el grupo y por qué?

—Esta es una pregunta muy difícil. Tenemos tantos hoteles y marcas increíbles y he tenido la gran suerte de viajar mucho. Si tuviera que elegir uno, elegiría el Ritz-Carlton Ras Al Khaimah. Cuando vivía en Dubai, solía visitar el hotel con mi familia. Era la escapada perfecta del brillo y el glamur de la acelerada Dubai, donde podíamos volver a la naturaleza y disfrutar de las increíbles puestas de sol en el desierto, los vastos espacios abiertos y la hermosa fauna local. ●

Más información: www.espanol.marriott.com

Ritz-Carlton Ras Al Khaimah.



SAVE THE DATE SEVILLA

02 · 11 · 2022
TABERNA DEL ALABARDERO
C/ ZARAGOZA N° 20

- EL MEJOR AMBIENTE
- ENCUENTRO DE PROFESIONALES
- DEGUSTACIÓN Y COCKTAIL GOURMET
- FRIENDS Y NETWORKING

ONLY MEMBERS

20:30 HRS

CLUB OF COURSE AFTERWORK THE BEST PARTY

TRANSFERS DESDE FIBES 20:00hrs | 20:15hrs

ACCESO POR INVITACIÓN

COLABORAN



ALTERHOME capta 18 viviendas en Mallorca para gestión del alquiler vacacional

Alterhome anuncia que su Local Partner de Mallorca, José Montoya, en su primer mes de actividad, ha captado 18 viviendas para la gestión del alquiler vacacional. Estas propiedades, se encuentran principalmente ubicadas en Palma, Alcudia, Calviá, Santa Ponsa, Lluçmajor, Artá y Pollensa.

Se trata de una cifra muy superior a la que prudentemente nos marcamos como objetivo al inicio del verano, fecha en la que entró en funcionamiento la franquicia de la cadena en las isla", ha afirmado Chema González, fundador de la primera cadena especializada en el alquiler vacacional, Alterhome, "y nos confirma el impulso que este turismo está viviendo en el archipiélago".

La cadena prevé gestionar las 50 viviendas particulares antes de final de año, principalmente en Palma, Palmanova, Alcudia, Déia, Puerto Portals, Pollensa o Soller, aprovechando la gran variedad de huéspedes que eligen este tipo de alojamientos, y seleccionando para ellos desde pequeños apartamentos a las emblemáticas "possessions mallorquinas", pasando por chalets de lujo, tanto para el alquiler turístico como temporal de corto plazo.

"Este nivel de penetración en Mallorca es clave para Alterhome, centrada en gestionar propiedades de calidad, que ofrezcan una experiencia inigualable y plenamente adaptada al turista del siglo XXI, un viajero que busca espacios adaptados a nuevas formas de entender -y rentabilizar- los activos inmobiliarios, ha añadido su fundador.

"Las previsiones para el turismo vacacional en la costa balear son optimistas y prevemos un importante aumento de la demanda tanto

nacional como internacional en los próximos años, un sector que genera cerca de 6.480 millones de euros anuales" ha añadido González. De hecho, en una reciente encuesta elaborada por Rentals United, el 29% de los encuestados ha afirmado que la demanda ya supera los niveles anteriores a la pandemia y anticipan un incremento del 35% en las reservas frente a 2019.

De hecho, la división franquiciadora de Alterhome ha abierto más de 15 franquicias este año, ocho de ellas abiertas durante este último verano en provincias como Barcelona, Cantabria, Canarias, Castellón, Mallorca, Asturias, Pontevedra, Tarragona y Valencia.

Alterhome está especializada en la gestión de edificios completos y/o emblemáticos, entre los que se encuentran diversos

edificios de viviendas o palacetes, ubicados en zonas emblemáticas de Madrid.

La tecnología, la llave del negocio del alquiler vacacional

El objetivo de Alterhome es consolidarse como uno de los operadores líderes en el sector de vacation rental ayudando a cada propietario a generar más ingresos por sus viviendas, edificios o cualquier otro tipo de alojamiento vacacional, ocupándose de todo lo necesario para ofrecer una experiencia única a cada huésped.

Chema González, fundador de Alterhome.

Y, para ello, la clave es la tecnología introducida por la compañía a su operativa. Alterhome utiliza el Big Data para cuestiones claves como la fijación de precios, (precios dinámicos que se actualizan constantemente en función de la oferta y la demanda en una determinada zona y cuyo algoritmo permite generar hasta un 27% más de ingresos), uso de llave digital para facilitar el acceso y salida de los huéspedes, acuerdos con las principales OTAs (Online Travel Agency), o aplicaciones para monitorizar digitalmente, y a distancia, el nivel de ruido en una vivienda, "con el objetivo de hacer agradable la experiencia tanto a los viajeros como a los vecinos estables de cada finca", añade González.

En total, más de 110 procesos monitorizados que permiten que una única persona pueda controlar y gestionar hasta 15 viviendas, logrando un gran ahorro de tareas repetitivas que quitan demasiado tiempo y pudiendo así gestionar más de 100 propiedades con tan sólo un equipo muy reducido de 5 personas.

Los orígenes de Alterhome

Alterhome es la división franquiciadora de la empresa Alterhome, una empresa fundada por los hermanos Chema y Patricia González que, en sus 12 años de trayectoria ha gestionado más de 1.000 viviendas, ha generado más de 10,5 millones de euros y que opera con más de 6.000 touroperadores y agencias de viajes.

Antes de fundar esta compañía, los hermanos González fundaron Alterkeys.com, una plataforma de reservas de viviendas vacacionales que llegó a operar en más de 40 países, a través de más de 100.000 propietarios, que tuvo la suerte de contar con inversores como Juan Roig, fundador y presidente de Mercadona o del *business* Ángel Gonzalo Ruiz Utrilla, y que finalmente fue en 2015 adquirida por la cadena de hoteles Room Mate, dando lugar a BeMate.



Ahora, Alterhome abre sus puertas a nuevos inversores y emprendedores, interesados en desarrollar su propio negocio de alquiler vacacional, aprovechando tanto su saber hacer así como su tecnología propia.

Para el inversor, algunas de las principales ventajas que ofrece Alterhome son las de contar con un modelo de negocio sobradamente probado por la compañía, en múltiples escenarios y destinos geográficos, operar en un sector de actividad de alto interés en España, como es el sector inmobiliario y turístico, requerir una baja inversión, -el negocio no exige local y nada de personal.

Alterhome se dirige a emprendedores e inversores tanto con, como sin experiencia pues la cadena ofrece a sus franquiciados toda la formación, soporte y herramientas necesarias para gestionar un negocio de estas características.

LA ABADÍA IBÉRICOS

La tradición artesana más sostenible

TEXTO HERNANDO REYES

Mediante un sistema de producción en ciclo cerrado, que va desde la crianza de los cerdos hasta la elaboración artesanal de sus productos, la marca jamonera hace de la sostenibilidad un pilar transversal en todas sus operaciones.

La Abadía Ibéricos se integra dentro del Grupo Corporativo Porcisan, empresa familiar fundada hace más de 100 años por José Sánchez Arróniz. Toda una vida dedicada al sector porcino que, año tras año, ha sabido mantener su compromiso con este animal y que, hoy día, cuenta con la

quinta generación de ganaderos, estando al frente del proyecto Antonio Sánchez Menárguez.

La Abadía Ibéricos, se caracteriza por respeto al origen y la trazabilidad, esto les ha permitido forjar su compromiso con la autenticidad. Especialistas en producción de ciclo cerrado: desde la crianza de los cerdos a lo largo de una amplia zona del sur de la península ibérica, sobre una altitud superior a los 300 metros, hasta la elaboración artesanal de sus productos.

Una granja en la serranía de Cádiz

En este entorno con un microclima especial por su distancia al mar y la rica biodiversidad de los parajes de la zona, cada cerdo de bellota 100% ibérico disfruta de dos hectáreas de dehesa. Además, las encinas centenarias del lugar aportan riqueza de matices en cada pieza que producen, así como la bellota propia de los árboles que les da un dulzor característico.

Esta granja de alta bioseguridad y estatus sanitario está enclavada en medio de un olivar ecológico que es fertilizado con la reutilización del 100% de los subproductos orgánicos —estiércoles y purines— producidos in situ. La fertirrigación se con-



La crianza de los cerdos se lleva a cabo a más de 300 metros de altitud.



La elaboración de los productos se hace de manera artesanal.

sigue a través de una moderna tecnología, que permite cumplir con los objetivos de economía circular y reducción de huella ambiental (carbono, nitrógeno, fósforo) e hídrica. Obtienen un aceite ecológico (actualmente en transición, certificado a partir de 2023), que es comercializado bajo su propia marca La Abadía Ibéricos.

Desde 2021, la energía que utilizan en todos sus sitios de producción es de origen 100 % renovable certificada por la Comisión Nacional de Mercados y la Competencia (CNMC) en España. En su fábrica de alimentación animal tienen una planta de energía fotovoltaica que produce el 45 % de la energía consumida; de este modo reducen la dependencia energética con renovables.

De Cádiz a Guijuelo

Después de vivir en este paraíso, ubicado en el sur de España, las piezas se curan lentamente durante meses envejeciendo en sus secaderos y bodegas naturales de Guijuelo (Salamanca). Durante este tiempo, las piezas se someten a estrictos controles de calidad supervisados por los maestros jamoneros que lo avalan.

La calidad de sus piezas les ha hecho merecedores de numerosos premios en los International Taste Awards, como los recibidos por su Paleta de Bellota 100 % Ibérica, su Jamón de Cebo Ibérico 50 % Raza Ibérica y por el Lomito de Bellota 100 % ibérico.

Además, desde hace un tiempo, la empresa salmantina apuesta por un embalaje responsable del producto ya que cuentan con la Certificación de Distribución de Papel y Cartón PEFC y de Cadena de Custodia FSC. De esta manera, la compañía pretende combatir la tala ilegal de árboles y contribuir al mantenimiento de los ecosistemas y la diversidad biológica.

En su modelo de negocio han implantado la estrategia De la Mesa a la Granja de la UE (EU Farm to Fork Strategy) que está en el corazón del Pacto Verde Europeo, cuya finalidad es conseguir que los sistemas alimentarios sean justos, saludables y respetuosos con el medio ambiente.

Actualmente, Antonio Sánchez, iector general de Grupo Corporativo Porcisan, cuenta con el apoyo de su mujer, Ana Belén Sánchez, que dirige el área de comunicación, sostenibilidad y gestión de marca del grupo. ●

www.laabadiaibericos.es



Jamón de bellota 100 % ibérico.

IBIZA rinde homenaje a su 'oro blanco'

Sant Josep de sa Talaia celebra un evento gratuito con música, gastronomía y teatro para rendir homenaje a la sal, un elemento que fue vital para la isla.

Texto: **Pilar Ortega**

Ibiza ha rendido homenaje, con la Feria de la Sal, a un producto que ha sido esencial en la historia y la industria de la isla balear hasta mediados del siglo pasado. Lo hizo en la sexta edición de un encuentro con el que se quiso dar a conocer un universo de costumbres, técnicas, recetas y vocablos que giran alrededor de la sal, ese "oro blanco" que durante siglos representó la primera industria y actividad económica de la isla.

Organizada por el Consell de Ibiza y el Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia, la Feria de la Sal puso en valor la importancia de la tradición salinera en la historia de Ibiza, con interesantes actividades,

todas gratuitas, relacionadas con la sal en Sant Jordi y Las Salinas. Se organizaron excursiones y rutas para descubrir la enorme riqueza natural y patrimonial de Las Salinas de Ibiza, talleres y actividades para los más pequeños, como el tradicional concurso de dibujo infantil, cuyas obras se expusieron en la iglesia de Sant Jordi, rutas gastronómicas y numerosas propuestas culturales, además de representaciones teatrales y talleres relacionados con la sal dirigidos a todo tipo de público.



Conciertos, teatro y fuego

En un municipio donde la música es esencial, tampoco faltaron los conciertos, aunque éstos tenían un hilo de conexión con las salinas. Y, desde luego, la gastronomía ocupó un lugar de honor en esta feria que se inauguró oficialmente con el encendido del "fogueró", un hoguera que, en su tiempo, marcaba el comienzo de la recogida de la sal y convocaba al trabajo a los salineros de la isla. Hoy el "fogueró" es una invitación a la fiesta y a recuperar la memoria en torno a la milenaria producción de la sal.

Especialistas, visitantes y residentes de todas edades se dieron cita en este encuentro cuyo escenario fue el Parque Natural de ses Salines, donde se custodian los estanques que en su día almacenaban la sal y donde ahora vecinos y visitantes pueden acercarse a descubrir los usos ancestrales de la sal, utilizada fundamentalmente como conservante de alimentos. Hoy en Ibiza solo hay 14 trabajadores de la sal pero hubo un tiempo en que llegó a haber hasta mil trabajadores.



Ruta guiada en bicicleta

Una de las pruebas con más aceptación fue la salida en bicicleta bautizada como la "Ruta de sa Sal Rossa", que tuvo una duración de dos horas y media aproximadamente. El punto de encuentro fue la espectacular Playa d'en Bossa y el itinerario siguió su curso por la Torre des Carregador, la cueva de Rafael Alberti, la plaza de la Sal, la Xanga, los estanques, el centro de interpretación de Sant Francesc de ses Salines hasta acabar de nuevo en el punto de encuentro inicial.

Un grupo de salineros recreó el trabajo de la extracción de la sal con indumentaria y aparejos auténticos, y se hizo una representación teatralizada en la Torre de sa Sal Rossa, desde donde se vigilaba este producto. Todos los años el grupo folclórico de Sant Jordi de ses Salines representa un baile tradicional y escenifica el ritual de la "Salpassa", un momento en el que el párroco de la localidad bendice las casas y deja en la puerta agua y sal para su protección.

Algo más que un parque natural

Durante los tres días de octubre en que se celebra la Feria de la Sal de Sant Josep de sa Talaia, diversos restaurantes de Sant Jordi ofrecen menús a precios populares con platos inspirados en la sal y las salinas. Son los tradicionales menús salineros en los que no faltan los "ossos amb col", un plato tradicional a base de huesos de cerdo en salazón.

Hay que decir que el Parc Natural de Ses Salines, protegido desde 2001, es, además de una explotación salinera, uno de los lugares más sorprendentes de Ibiza, ya que la sal es capaz de transformar su paisaje en una hermosa postal y añadir exotismo con sus impresionantes y casi irreales montañas blancas. El parque tiene una extensión de 2.838 hectáreas y es un espacio único e imprescindible en una visita turística a la isla de Ibiza. Conviene recordar que uno de sus grandes valores son las praderas de posidonia, esa planta marina que oxigena las aguas en las que habita y que da cobijo a más de 1.000 especies animales.



Un poco de historia "salinera"

Un poco de historia "salinera"

Ya en tiempos de los fenicios se detectaron en Ibiza unas excelentes condiciones para conseguir sal, un alimento que ha gozado de una gran aprecio en todas las civilizaciones. Este elemento era tan valioso que los romanos adjudicaron el vocablo "salarium" a la paga que recibían los soldados para comprar sal y que después amplió su uso.

De hecho, en Ibiza y hasta la llegada del turismo, solo se exportaba sal. Era prácticamente la única industria antes de la del turismo, una actividad cuya dureza y sacrificio queda recogida en viejos manuscritos y que hoy se recuerda en la singular Feria de la Sal que organiza el Ayuntamiento de Sant Josep de sa Talaia. Todo un homenaje al tradicional oficio de salinero. De la sal al sol.

www.santjosep.net

COCINA SALUDABLE

Presentación del Menú Otoño 2022

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

En pleno veranillo de San Miguel, llegó el otoño a Madrid, y con él la presentación de una nueva edición de las *Gourmet Seasons*. En esta ocasión, el "Menú Otoño Healthy 2022" ha sido diseñado por el chef Quique Ikebana, director del Básico Restobar de Villaviciosa de Odón. El escenario ha sido el Gran Hotel Inglés de Madrid, un 5 estrellas, que con 136 años de historia (se inauguró en 1886) es el más antiguo de la ciudad y uno de los más elegantes y céntricos.



De izquierda a derecha, Concha Bernad, Quique Ikebana y Pilar Carrizosa.

Como es habitual en las *Gourmet Seasons*, actuó como conductora del evento la periodista y escritora Pilar Carrizosa, alma máter de estas presentaciones. El chef tuvo como pinche de excepción a la también periodista Concha Bernad, que lleva publicadas en su blog *Cocina y Aficiones* nada menos que 5.000 recetas.

El *Menú Otoño Healthy 2022* apuesta por el producto español de calidad que hace posibles platos tradicionales pero actualizados y sin perder nunca de vista los Objetivos de Desarrollo Sosteni-

ble (ODS), como puso de relieve Alberto Guerrero, presidente de la Federación Española de Asociaciones y Clubes para la Unesco, quien recordó la importancia de la dieta mediterránea, declarada Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad en 2013.

El menú en cuestión empezó con una morcilla de Burgos a la parrilla con membrillo en dos texturas y uva africana. IGP Morcilla de Burgos (<https://igpmorcilla-deburgos.es/>), es un producto con más de mil años de historia, ejemplo del vínculo que existe a veces entre un alimen-

to y el territorio en el que se produce. Es uno de los productos emblemáticos de España que, con un origen humilde, ha ido escalando puestos en la gastronomía más refinada. Sus ingredientes son la cebolla horcal, manteca, arroz seco de grano entero tipo japónica Bahía o Bomba, sangre de cerdo, especias y sal. Sin gluten ni lactosa. Precisamente la cebolla horcal, rica en fibra y azúcares, es el ingrediente que le aporta la característica diferencial que le ha llevado a obtener la Indicación Geográfica Protegida IGP.

De segundo, un arroz caldoso con habitas y gambitas. El cereal era de Bayo Expert de Nomenfoods (<https://nomenfoods.com/>). El Parque Natural del Delta del Ebro, declarado por la Unesco en 2013 Reserva de la Biosfera, ocupa 5.500 hectáreas dedicadas al cultivo del arroz. Aquí se encuentra la finca Mas Tramontano, especializada en la variedad carnaroli.

Las habitas eran de las Huertas de Medina Sidonia, Cádiz (www.huertasdemedinasidonia.com). Aquí se siembran y recolectan desde siempre hortalizas de primera calidad que se elaboran de forma artesanal gracias a la abundancia de aguas subterráneas y a un clima propicio.

Luego vinieron unas carrilleras en salsa de hongos de temporada al vino tinto y romero. En Huesca, Carnísima (<https://carnisima.com/>) elabora la carne de terneras criadas en fincas ecológicas, con poca grasa y con unos niveles de proteínas y omega 3 muy superiores a la carne convencional. Sus piezas pueden llegar a tener cinco veces más betacaroteno, omega 3 y vitamina K2 y hasta el doble de ácido linoleico, una sustancia que, al parecer, protege del cáncer.

El postre, que no desmereció ni mucho menos al resto del menú, estuvo a cargo de la Trenza de Almudévar a la que se añadió un toque de nata agria con queso mascarpone. La trenza de Almudévar, Huesca (www.pasteriatolosana.com) consiguió en 2019 el sello C'Alial, un certificado de calidad alimentaria del Gobierno de Aragón. Es un pastel natural, sin aditivos, elaborado a partir de una masa madre y mediante un largo proceso de fermentación de 72 horas, con lo que se consigue un hojaldrado delicado y un potente contraste de sabores.

Todos los platos se acompañaron de un vino de las Bodegas Hermanos Pérez Pascuas (<https://perezpascuas.com/>) de Ribera del Duero, y en su elaboración intervino de manera protagonista el AOVE picual del Cortijo La Zarza, Jaén (www.cortijolarzarza.com). ●



De arriba abajo, el chef Quique Ikebana; productos utilizados en el "Menú Otoño Healthy 2022", y el menú, ya elaborado.

ÍVORA (MADRID) Pasión por el fuego y las brasas

TEXTO PILAR ORTEGA

La variada carta braseada de este restaurante 'chamberilero' es todo un espectáculo en sus cenas temáticas.



Burrata con vinagreta de cherry datte-rino y caramelo de albahaca.



Costilla de vaca elaborada a baja temperatura en su jugo.



Onglet a la brasa.

Todo apunta a que la cocina de brasa y fuego del restaurante madrileño Ívora va a dar mucho que hablar. Ubicado en el número 70 de la calle de Santa Engracia, este local ofrece una variada y deliciosa carta que combinan muy a menudo con una propuesta de ocio canalla en una de las zonas más gastronómicas de Madrid, la que está en torno a la calle de Ponzano. Ívora nace de la mano de Leopoldo de La Sierra, empresario del sector hostelero con 16 años de experiencia en la gestión y creación de conceptos gastronómicos, y del futbolista profesional Jano Velasco. Una fusión que combina la experiencia empresarial, la creación de conceptos gastronómicos y la iniciativa creativa de Joaquín Serrano, director gastronómico del proyecto, quien traslada toda su experiencia y personalidad a Ívora.

Serrano, que llega a Ívora tras un paso decisivo por proyectos de prestigio como Celler de Can Roca, Kabuki Wellington e Inclán Brutal Bar, ha ideado una propuesta donde el fuego es el máximo protagonista y ha querido poner las brasas y el producto de temporada en el centro de su trabajo.

Porque Ívora tiene una singularidad que le hace único. Y es que, más que un restaurante, es un lugar para el encuentro, para la diversión, para el disfrute de todos los sentidos. Y en el plus de su propuesta de ocio, hay que citar sus *dinner show*, cenas con espectáculo, como la que acaba de diseñar para la temporada de Halloween, y sus *live performance* y sesiones de dj's. Y para acompañar la oferta de ocio Guillermo Serrano, elegido el mejor coctelero de restaurante en 2021, ha diseñado una carta de cócteles en los que la brasa también juega un papel determinante.

Jugando con fuego

Carnívora, herbívora y omnívora. Así define el equipo de Ívora este singular proyecto que gira en torno al fuego, la leña y la brasa, con una carta viva que se adapta a cada estación, donde el producto es lo más importante, teniendo en cuenta la temporalidad y la técnica, que cobra un mayor protagonismo en algunas de sus elaboraciones. Es el caso de su steak tartar de solomillo, cortado a cuchillo y en frío, respetando la materia prima.

Ívora juega con el fuego para conseguir una carta rica, divertida y fácil. Ejemplo de ello son las alcachofas a la brasa, el pollo picantón a la brasa con la receta que le hacía su abuelo Erundino, el onglet a la brasa, también conocido como 'bocado de la reina' por el pequeño tamaño que tiene esta pieza en cada ejemplar vacuno, y el pulpo entero a la brasa ahumado con ajada coreana y parmentier de pimentón. Destacan también sus panes a la brasa: bao de carrillera de ibérica en su jugo con tempura, bao de tartar de salmón picante y la hamburguesa a la brasa de vacuno mayor gallego con guanciale, queso cheddar y pepinillo. Los postres ponen el broche de oro final a la experiencia culinaria, entre los que destaca el *Drácula*, una recreación del famoso helado que nos hace viajar a la infancia.

Guillermo Serrano ha diseñado una carta de cócteles en los que la brasa también juega un papel protagonista, ya que los ingredientes también han pasado por el fuego de Prometeo, dándole la seña de identidad de Ívora. Ejemplo de ello es el *roasted pineapple*, con Bacardi carta blanca, limón, piña braseada y sirope de almendras, y su *espresso bananini*, con vodka greygoose, licor café y plátano a la brasa.

Inspirado en el 'pop art'

Ívora alberga varios espacios, repartidos en más de 400 metros cuadrados, y una terraza, en una atmósfera que se inspira en los inicios del *pop art*, con neones y réplicas de las tradicionales serigrafías de este movimiento artístico. Un estilo que combina con una decoración de madera vista y guiños a la naturaleza aportados por plantas de interior. Un interior que cuenta con una barra y mesas altas, destinadas al disfrute de la coctelería, unida a una interesante carta de picoteo. La sala principal, donde se suceden los espectáculos, mientras los platos marchan y los sabores braseados juegan su papel, incluye un pequeño reservado para 10 personas, así como un espacio privado en la planta inferior. ●

www.ivora.es



Espectáculo con fuego en Ívora.



Postre servido en copa cóctel.



Sala principal del restaurante Ívora.

PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LOS GALARDONES IBEROAMERICANOS DE GASTRONOMÍA

Se celebrará el 21 de noviembre de 2022

TEXTO: MANENA MUNAR

La comida en el excelso restaurante madrileño de Zalacaín, convocada por Rafael Ansón Oliart, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía tenía el propósito de reunir a corresponsales de Iberoamérica y a la encantadora presidenta de la Asociación de Corresponsales de Prensa Iberoamericana, ACPE, Sully Fuentes, para informarles sobre los Galardones. En una mesa redonda, un grupo, al que Rafael Ansón definió de amigos, disfrutaron de unos aperitivos de croquetas de ternera y jamón, y un exquisito *welsh rarebit* gratinado. Entretanto el presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía explicó con claridad y sabiduría el motivo de estos galardones que serán concedidos el 21 de Noviembre 2022 en La Casa de Correos, a cuatro categorías: Gastronomía Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria. Rafael Ansón insistió en la necesidad de la cocina de la libertad, caracterizada por la creatividad y la innovación, siempre manteniendo el valor y la importancia de las cocinas tradicionales. Escucharle fue un auténtico placer. Una oratoria impecable, llena de conocimiento, acariciaba los oídos de los oyentes, hablando sobre la trayectoria de la cocina desde tiempos ancestrales, el porqué de muchos detalles culinarios, el origen de los alimentos... Mientras, a la mesa seguían saliendo manjares como una menestra clásica, los exquisitos raviolis rellenos de setas, trufa y foie, un bacalao Tellagorri, y unas manitas de cerdo que se deshacían en la boca.

Todo ello regado por un De Chanceny Brut Excellence Vouvray 2019, y un Valduero 6 años Reserva Premium 2012. Ansón hizo hincapié en cómo el ochenta por ciento de una vida saludable se debe a lo que se come. Una dieta con criterio, saludable, sostenible, solidaria y satisfactoria conlleva una benévola y longeva vida. Al tiempo que salía a la mesa un palet helado de turrón y pistacho con albaricoque como postre, el anfitrión comentó la espectacular oferta gastronómica de España.

La comida finalizó cuando Rafael Ansón dio su opinión sobre la relevancia de la unión entre las gastronomías iberoamericanas y las de la península ibérica, incluyendo Portugal. Preciso el cómo Iberoamérica está a la cabeza de la cocina internacional en cuanto a creatividad, producto y variedad.

<https://ibergastronom.com/>
<https://zalacain.es/>



En USKAR las ensaladas saben a otoño

Remolacha, calabaza, coles de Bruselas, repollo, lombarda, boletus, puerros... son algunos de los ingredientes de las nuevas propuestas de José Miguel Valdivieso, que se encuentra al frente de este inusitado restaurante de la zona de Embajadores. Además, con la bajada del mercurio en los termómetros vuelven algunos imprescindibles de la casa como el original boniato a la brasa con salsa de chocolate al curry o el cuello deshuesado de cordero Segureño (IGP), un plato con el que el chef homenajea a su pueblo granadino, Huéscar.

<https://restauranteuskar.com>

Boniato a la brasa con salsa de chocolate y curry.



Carpaccio de remolacha con pesto y scamorza.



Ensalada de calabaza asada con yogur, especias y frutos secos.



SANTERRA actualiza su carta con 15 nuevos platos

La carta de otoño de Santerra ofrece productos, desde el bosque bajo al mar del norte, en los que sus elaboraciones representan la evolución de Miguel Carretero. El Mar Cantábrico, los campos de Castilla, los vegetales procedentes del bosque y los ríos de la meseta son algunos de los puntos geográficos presentes en los nuevos platos.

Los fermentados continúan siendo una de las líneas de trabajo de este restaurante, donde se pone de manifiesto la capacidad del chef manchego para crear un lenguaje propio teniendo presentes a sus referentes en cocina. El menú Bosque Bajo prepara su completa renovación a partir del mes de noviembre, siendo los nuevos platos de la carta el punto de partida de esta nueva etapa.

<https://santerra.es/>



Festival de sushi en KÖKÖCHIN



El viaje al Lejano Oriente tiene una nueva parada en Japón: sushi selecto para los amantes de la cocina asiática.

El restaurante Kōkōchin, situado en el barrio madrileño de Aravaca, amplía su oferta gastronómica con una deliciosa y variada carta de sushi para los amantes de estos suculentos y pequeños bocados japoneses.

Así, su oferta de cocina asiática, centrada

principalmente en la cocina ancestral china, se ve ampliada con esta nueva parada que sigue los pasos del apasionante viaje de la princesa mongola Kōkōchin y Marco Polo por la Ruta de la Seda.

www.kokochin.es



ERRE de Roca: menús y sabores de otoño

El restaurante gastronómico del chef Alberto Molinero se llena de novedades y además de cambiar la carta y su habitual 'Menú Homenaje de Temporada', estrena un 'Menú de Mercado' para revolucionar los mediodías mirandeses

Quienes se sienten en su cosmopolita sala podrán disfrutar tanto de recetas cargadas de historia —como la yema de huevo, migas y gamba roja—, como de apetecibles incorporaciones, como sus vencas, o el carpaccio de carabinero, anguila y sorbete picante... y finalizar con quesos y nueces

www.errederoca.com

Lingote de pollo de corral en guiso tradicional y carabinero.

Raviolis de pularda, crema de foie, setas.

Royal de liebre, compota de melocotón.



THE FITZGERALD lanza una burger edición limitada inspirada en los parques nacionales de la Costa Oeste de EE.UU

Viajar y comer son dos de los mayores placeres de la vida. Si los juntamos, el resultado es un viaje gastronómico para poder degustar las creaciones más identificativas de cada lugar emblemático. Este año, The Fitzgerald te lo pone muy fácil para viajar sin moverte de la silla gracias a sus nuevas creaciones gourmet de edición limitada.

The Renegade Pack, una bolsa de picnic para disfrutar allá donde te conduzcan tus aventuras con una burger de pan de patata, pastrami, ternera asada deshilachada con queso gouda, bacon, pepinillos, cebolla roja y un toque de miel y mostaza.



<https://thefitzgerald.es/>

CASA FELISA actualiza el recetario tradicional



Navajas en salsa de vermut de Madrid y mantequilla azafranada de melocotón. Perdiz escabechada tibia con remolachas de colores.

El concepto fine neocastizo de Casa Felisa busca elevar el recetario tradicional para presentarlo con elegancia y orgullo. Un producto local excelente, técnica y sofisticación son los ingredientes que conforman la base de una propuesta gastronómica a cargo de Antonio del Álamo.

www.casafelisamadrid.com



MAZARINO, el cocido madrileño de Chamberí



Mazarino sirve cada miércoles el emblemático plato de la cocina regional madrileña, elaborado siguiendo el estilo tradicional y con las mejores materias primas. Tomarse un respiro de la rutina para disfrutar de este cocido completo es el perfecto plan otoñal. Mazarino reabrió sus puertas a comienzos de 2022 manteniendo esa misma esencia que desde la década de los años 70 lleva conquistando a un público sin edad, que valora especialmente las cosas bien hechas y un servicio respetuoso y profesional, siempre atento a las necesidades de sus clientes. Un lugar en el que poder desayunar, ir de cañas, comer, cenar, tomar copas y, sobre todo, disfrutar de un aperitivo en cualquier momento del día.



<https://mazarinobar.com/>

CRUZ BLANCA VALLECAS duplica su espacio con la terraza climatizada

Al salón interior de Cruz Blanca Vallecas se ha sumado la ampliación de su terraza climatizada y acristalada. Con esta duplicación del espacio, se verán notablemente reducidos los tiempos de espera para disfrutar del que ha sido considerado en varias ocasiones el mejor cocido de la capital. La materia prima, el garbanzo, la carne con la que se prepara su delicioso caldo, el chorizo, la morcilla, el tocino y las guindillas vascas con cebolleta, es seleccionada de manera rigurosa para aportar una calidad excelente a la tradicional receta de la gastronomía madrileña.



<http://cruzblancavallecas.com/nuestra-terraza/>

MANDARIN ORIENTAL RITZ recupera el cocido de los jueves

La sencillez de un plato nunca estuvo refinada con la cocina de alto nivel de Mandarin Oriental Ritz, Madrid, como demuestra Sergio de la Plata, Head Chef de Palm Court, apostando por la receta original que lleva realizándose en el hotel desde sus orígenes. Con los ingredientes más selectos y de la más alta calidad cocinados a fuego lento durante horas, esta propuesta está destinada a ser la estrella de la temporada. Los tres vuelcos que componen el cocido se sirven en bandeja de plata, tal y como se hacía tradicionalmente desde siempre en este cinco estrellas.

www.mandarinoriental.com



25 años de 'solo cocido' en CASA CAROLA



¿Quién no conoce el cocido madrileño de Casa Carola? Érase una vez la historia de amor entre un hombre y un cocido. El hombre era Jaime Rivero y el plato, el de un restaurante en Aranjuez en el que seguramente no se volvió a comer uno igual, porque el día que sus destinos se cruzaron Jaime abrió un restaurante con el nombre de Carola para que ella hiciera su receta estrella. El concepto de Casa Carola era tan único como su minuta, que solo consta de 'un' plato, con el que han conseguido enamorar también a miles de clientes, reincidentes y de paso, a lo largo de estos 25 años.

La temporada 2022-2023 en este mítico restaurante del barrio de Salamanca va a ser inolvidable. Se cumplen cinco lustros desde que se asentara en la calle Padilla, y este invierno, más que nunca, su cocido pasará a formar parte de la historia.

www.casacarola.com

Ruta para celebrar el día mundial de la ensaladilla rusa, el 14 de noviembre



ARZÁBAL RETIRO

En Arzábal Retiro tienen muy clara su filosofía: ofrecer productos de máxima calidad en un ambiente disfrutón. Por eso, Iván Morales y Álvaro Castellanos, que llevan desde 2009 revolucionando el mundo de las tabernas madrileñas, apuestan por el disfrute gastronómico en barra a través de elaboraciones muy cuidadas y de primera calidad. De todas las opciones pensadas para compartir, destaca su ensaladilla rusa con ventresca de bonito. Un plato que triunfa por su elaboración y sabor, y que se ha convertido ya en un clásico en su carta. Precio: 18€



BALAUSTA

Ubicado en el interior de un palacio del siglo XVIII, Balausta se presenta como un homenaje a la tradición y a la gastronomía de Málaga, donde el producto local de temporada y la materia prima de máxima calidad son los mayores protagonistas, tratados con técnicas tradicionales al mismo tiempo que se incorporan guiños a la vanguardia gracias a la reformulación de ciertas recetas clásicas. José Carlos García, el único chef Estrella Michelin en la ciudad de Málaga, junto a Marcos Granados como jefe de cocina, acercan la historia malagueña a través de una propuesta gastronómica que se nutre de las culturas que han marcado la evolución de este territorio. Entre sus recetas más destacadas, se encuentra la ensaladilla rusa tradicional con langostinos, mahonesa de su coral y gambita malagueña frita con harina de garbanzos. Precio: 14€

CADAQUÉS

Cadaqués es un punto de encuentro para los amantes de la buena mesa, de los cócteles de autor, de los bocados tradicionales de la cocina mediterránea, y del producto de proximidad tratado con las técnicas más respetuosas, como el fuego. Un lugar para divertirse y vivir el currido y animado ambiente del barrio de Salamanca, y para disfrutar de su propuesta gastronómica. En Cadaqués se puede disfrutar de una selección de mariscos del día, de sus arroces hechos a la leña y de platos para llenar la mesa, donde no falla la ensaladilla rusa. Aquí la elaboran con huevo duro, patata agria, judía verde y zanahoria cocidas; piquillo rojo, aceitunas con anchoa, melva canütera, mayonesa y aceite de oliva virgen extra. La coronan con ventresca de bonito olasagasti y pimiento rojo asado sobre las brasas de naranjo que utilizan para cocinar los arroces, y lo confitan posteriormente. Precio: 9€



Si necesitas una excusa para comer ensaladilla... ¡el 14 de noviembre es su día!

LA TABERNA DE ELIA

Todo amante de la carne saliva al escuchar el nombre de La Taberna de Elia, y no es para menos, porque su alma mater, Cata Lupu, lleva 15 años conquistando con una selección de piezas tanto nacionales como internacionales de distintas maduraciones. Es un apasionado de su trabajo y eso se nota en cada uno de los cortes que llegan a la mesa y en todas las recetas que propone, a las que es difícil resistirse, porque pone el mismo mimo, cuidado y pasión en cada uno de sus platos. El truco en su ensaladilla, como en todo lo que hace, es el producto de primera, y el toque ácido del escabeche marca la diferencia. Si la pruebas, repites. Precio: 8,90€



COLÓSIMO

Buen precio, platos sencillos y sabrosos con la cocina de siempre: eso es Colósimo. Capitaneado por los hermanos Romero, es famoso por su tortilla, pero lo cierto es que toda la carta bien merece una visita, incluida la ensaladilla, una receta que lleva con ellos desde que abrieran sus puertas hace algo más de tres años.

Su receta es muy simple: patata agria, huevo, atún y zanahoria —bien machacado—, guisantes y una mayonesa para rebañar con el pan hasta la última gota. El toque final es espectacular porque añaden un chorrito de arbequina, tiritas de pimiento rojo y de boquerón o anchoa. Pero... ¿hay truco para lograr este increíble plato? Mezclar todos los ingredientes con la mayonesa cuando aún están calientes porque así ligan mejor los sabores. Es para coger apuntes. Precio: 9 €



EL JARDÍN DE ALMA

Desde su apertura en mayo de 2020, El jardín de Alma se ha convertido en uno de los vergenes más famosos de la capital gracias a un entorno mágico. Su amplísimo jardín está dividido en varios ambientes —con una terraza cubierta y totalmente acondicionada—, un precioso salón acristalado y una apetecible propuesta gastronómica basada en el producto, la calidad y la tradición. En ella no falta la ensaladilla, que además estrena receta y ahora la acompañan de las espectaculares sardinas de Doña Tomasa y está más buena que nunca. El truco para hacerla nos lo cuenta Jesús González Espartero, propietario de este exitoso espacio, y no es otro que mezclar los ingredientes en frío. Para disfrutarla, El Jardín de Alma abre de miércoles a sábado tanto en horario de comidas como de cenas, domingos y martes solo para el servicio de mediodía y cierra los lunes. Precio: 13'50 €





Un otoño cargado de novedades únicas con MARTIKO

Disfrutar de deliciosos platos a base de confit de pato y foie es la propuesta de la empresa familiar navarra con la presentación de sus nuevos productos este otoño. Bajo la premisa de la máxima calidad, evolución y adaptación a los gustos y necesidades de sus clientes, Martiko incorpora nuevos productos como los muslos de pato confitados en su caldo y la degustación de cremas de foie.

Magret de pato, foie, salmón y bacalao ahumado son los top ventas de Martiko, a los que se le suman estas novedades ideales para reunir amigos y familia alrededor de la mesa.

Martiko

<https://martiko.com/>



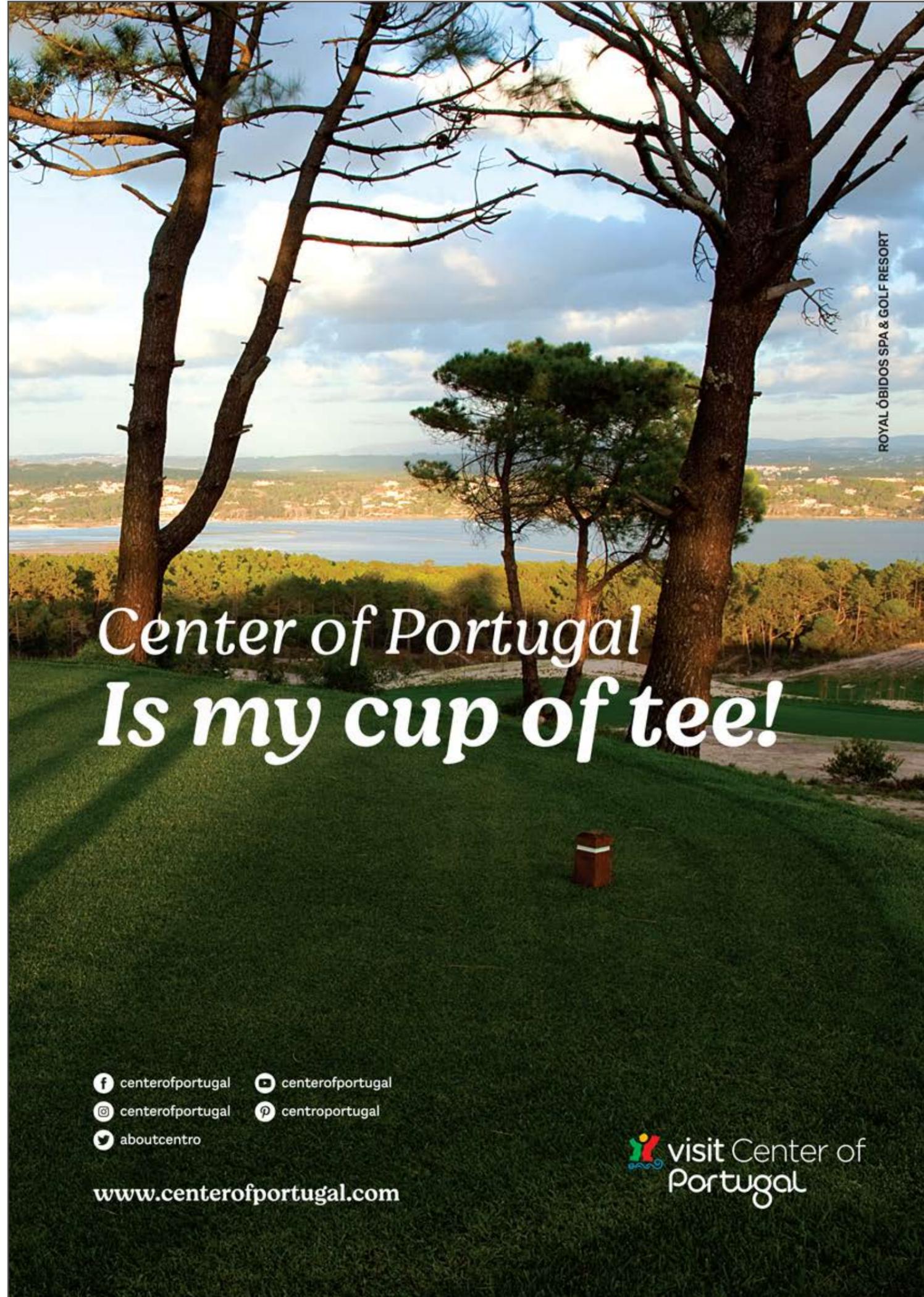
Kellogg's Special K Granola, el último lanzamiento de KELLOGG

Kellogg amplía la gama de sus cereales de desayuno con dos variedades de Kellogg's Special K Granola. Combinando toda la experiencia de la marca y apostando por el sabor, Kellogg ha creado dos deliciosas variedades con avena integral y chocolate negro, por un lado, y frutos rojos, por otro. Estas dos variedades mantienen todo el sabor de la granola con un 30% menos de azúcares.

Además, esta deliciosa base de avena integral y granos inflados no solo aportan una textura ligera, sino también un alto contenido de fibra de avena para ayudar a la salud digestiva. Contienen 6.5 gramos de fibra por cada 100g, convirtiendo este alimento en una opción apropiada para incluir en nuestro desayuno, acompañado de fruta fresca y un lácteo, como parte de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

Kelloggs

www.kelloggs.es



ROYAL ÓBIDOS SPA & GOLF RESORT

Center of Portugal Is my cup of tee!

-  centerofportugal
-  centerofportugal
-  aboutcentro
-  centerofportugal
-  centroportugal

www.centerofportugal.com

 visit Center of Portugal

PALACIO QUEMADO CRIANZA 2019 *El valor seguro de un tinto otoñal*

Este tinto es una apuesta de Palacio Quemado por conseguir un coupage goloso, intenso y complejo. Está elaborado principalmente con la variedad tempranillo de las viñas más viejas de la bodega, junto a un pequeño porcentaje de petit verdot. En él se aprecian los rasgos de identidad de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana y de su terroir, con suelos arcillosos calcáreos a una altitud de 420 metros sobre el nivel del mar.

Un vino fresco, sedoso y sabroso, ideal para armonizar con carnes rojas, embutidos (morcilla, sobrasada), codillo asado, toda clase de arroces, quesos curados y caza.

Palacio Quemado
www.alvear.es/palacio-quemado/

TESALIA 2019, Nueva añada del vino más emblemático y distintivo de la bodega arcense

La nueva añada de Tesalia, el buque insignia de esta bodega arcense, es un diferencial coupage basado en Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota del que se han elaborado 22.000 botellas.

Los vinos Tesalia 2019 se caracterizan por ser unos vinos tintos frescos, elegantes y con una intensidad aromática inconfundible. Además, se consideran unos vinos de guarda, que seguirán creciendo durante los próximos diez años.

Tesalia compone junto a ARX e Icení la trilogía de vinos tintos de la bodega Tesalia, ubicada en Arcos de la Frontera.

Notas de cata

Tesalia 2019 presenta un atractivo color rojo picota con ribetes violáceos y una capa muy alta. Su aroma es intenso y complejo, apareciendo primero notas de monte bajo y frutas negras, para abrir camino a las notas de crianza en barrica, tabaco, cedro, especias y mineralidad. En boca es sabroso, y se puede degustar un magnífico equilibrio; por un lado, es carnoso, potente con taninos finos y, por otro lado, es frutal, fresco y elegante con un agradable y largo final.

Bodega Tesalia
<https://bodegatesalia.com/>



VETUS 2018, vanguardia y terroir de la DO Toro

Bodegas Vetus presenta la nueva añada de su vino Vetus, fiel reflejo de la esencia del viñedo de donde nace, que aporta una visión más vanguardista y actual de la variedad Tinta de Toro. Vetus 2018 es el resultado del afán constante de la bodega de aunar el carácter de los vinos de la D.O. Toro con el sello Vetus.

Vetus 2018, 100% Tinta de Toro, nace de la mezcla de distintos suelos y parcelas de viña vieja de la DO Toro, representando así la complejidad de la zona. Con una crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés sale al mercado para descubrir la elegancia de esta variedad unida a la fuerza y carácter de este terroir. El color picota es protagonista de este vino complejo, con un paso en boca muy agradable, notas de fruta roja y café. Es un vino muy equilibrado, con agradable postgusto y taninos suaves.

Bodegas Vetus
www.bodegasvetus.com

El FERRATUS de siempre ahora se llama... FERRATUS ORIGEN

La bodeguera ribereña María Luisa Cuevas añade el término "Origen" a su vino emblema con el fin de que el consumidor pueda captar "las raíces" de este vino y diferenciarlo de los demás de su coqueta bodega boutique de la Ribera del Duero.

La nueva denominación se consolida con la salida al mercado del Ferratus Origen 2017 un vino cosmopolita, frutado, fresco y ágil de beber.

La potente presencia de fruta negra (grosella negra, arándanos y mora) que, unida a un tanino puro terciopelo y a su frescura, lo convierte en fascinante.

Notas de Cata

Estilo más cosmopolita. Rojo picota intenso, capa media - alta, limpio y brillante.

Nariz es compleja y armoniosa donde destacan aromas a guindas en licor, grosella negra (casis), arándano, pétalo de rosa roja "Baccara" y pimienta negra. Balsámico, mineral, con un fondo de vainilla dulce y amargor final muy sutil.

Su boca es Fascinante, moderna, fresca, muy versátil y fácil de beber. Tanino aterciopelado muy pulido. Madera muy bien integrada con la fruta que persiste en la boca. Entrada suave, pero en segundos incrementa la intensidad de fruta en el paladar. Postgusto muy largo y agradable, a fruta negra, casis, combinada con notas dulces de vainilla.



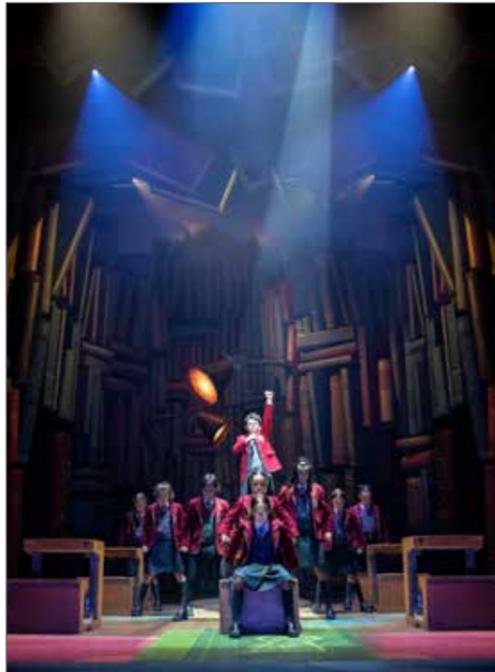
Ferratus
www.ferratus.es

10 PLANES DE OCIO

Es tiempo de musicales... y mucho más

Los teatros se apuntan a un formato de éxito y se multiplican las propuestas de ocio –cine, exposiciones, festivales, etc.– con la llegada del frío. Aquí van 10 sugerencias.

TEXTO PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com



"Matilda", un homenaje a Roald Dahl

Llega a España *Matilda*, el multipremiado musical de la Royal Shakespeare Company basado en la novela de Roald Dahl, que lleva representándose, con gran éxito, 12 años en Londres. Ganador de 99 premios internacionales, cuenta con siete Premios Olivier, cuatro Tony Awards y cinco Drama Desk Awards, entre otros. Ahora, el Teatro Alcalá de Madrid acoge la primera versión en español de esta superproducción de SOM Produce, realizada por el equipo creativo de "Billy Elliot". Se trata de una obra llena de sentimientos, humor y emoción, con una maravillosa banda sonora que tiene canciones capaces de potenciar la fuerza y delicadeza de la historia.

www.musicalmatilda.es

70 años "Cantando bajo la lluvia"

Dirigido por Àngel Llàcer y Manu Guix, llega al Teatro Apolo de Madrid *Cantando bajo la lluvia*, para celebrar el 70 aniversario de la película. Todo un homenaje al musical clásico. Y lo hace después de conquistar al público de Barcelona, donde se convirtió en el espectáculo con más espectadores de la temporada pasada, tras ser aplaudido por más de 175.000 personas. La puesta en escena invita a viajar al Hollywood de los años 1920 y... ¡con auténtica lluvia en el escenario! En este espectáculo están involucrados 25 actores y bailarines, una orquesta en directo de nueve músicos y una escenografía de grandes dimensiones.

www.cantandobajolalluvia.es



"Mamma Mía!" resucita al grupo Abba

Mamma Mía! sigue dando que hablar. Se estrena en el Teatro Rialto de Madrid una nueva producción del musical que hará cantar al público las inolvidables canciones de Abba mientras cuenta una de las historias más entrañables de los musicales de todos los tiempos. Sonarán 23 super hits como *Dancing Queen*, *Voulez Vous*, *S.O.S*, *Super Trouper*, *Thank you for the music* o *Gimme Gimme Gimme*. Con un elenco de 27 artistas, está protagonizado por Verónica Ronda (Donna), Mariola Peña (Tanya) e Inés León (Rosie).

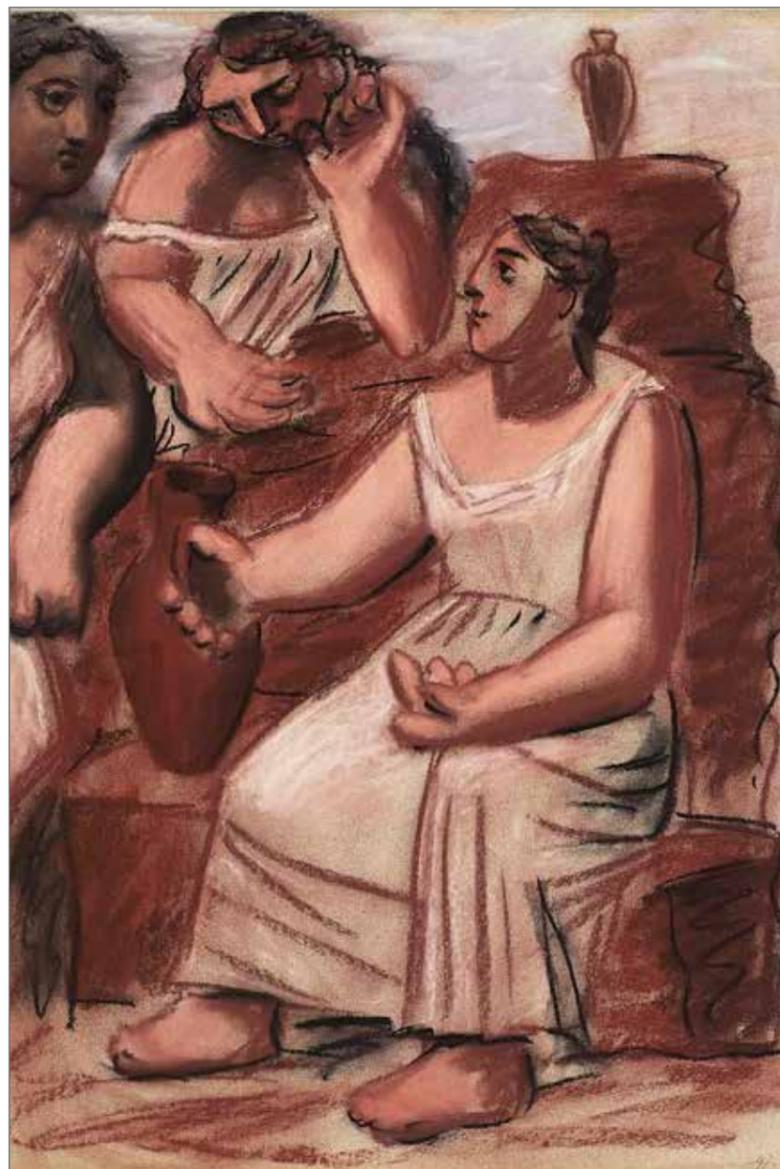
www.mammamiaelmusical.es



"Lavar, marcar y enterrar" para perder la cabeza

Al Teatro Lara de Madrid llega esta comedia musical de balas, calaveras y pelucas, en la que se descubre que la venganza se puede servir con un secador de mano y que no hay mejor defensa que un buen tinte. Es la historia de cuatro personajes que se ven forzados a compartir 80 metros cuadrados durante una noche. Lucas y Verónica son dos frustrados aspirantes a policías nacionales y Gabriela y Fernando son empleados de la peluquería Cortacabeza. Es una obra dirigida por José Masegosa que se inspira en el cine de Tarantino y Álex de la Iglesia.

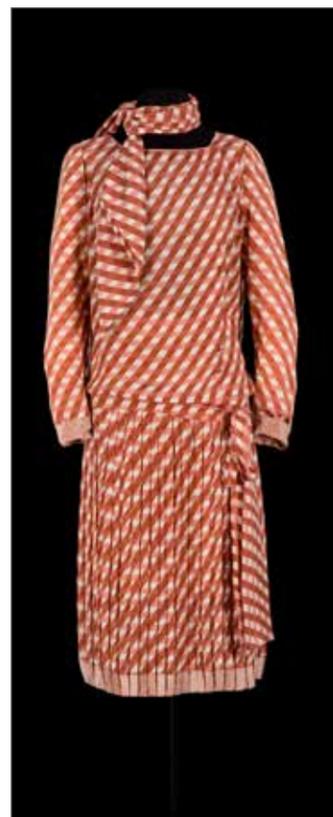
www.teatrolara.com



Picasso frente a Chanel

Hasta el 15 de enero de 2023, el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta una exposición que explora la relación de dos grandes creadores del siglo XX: Pablo Picasso y Gabrielle Chanel, volviendo a reunir arte y moda en un nuevo proyecto expositivo. Picasso y Chanel colaboraron profesionalmente en dos ocasiones, ambas con Jean Cocteau: en *Antígona* (1922) y en el ballet de Serguéi Diághilev *El tren azul* (*Le Train Bleu*, 1924). Se habían conocido en la primavera de 1917, seguramente a través del propio Cocteau o de Misia Sert. La diseñadora entabló con ambos una larga y duradera amistad que la introduciría en el círculo del pintor español. A partir de entonces, Chanel frecuentará al matrimonio de Olga y Pablo Picasso, coincidiendo con la activa participación del artista en los Ballets Rusos de Diághilev. La exposición *Picasso/Chanel* reúne una excepcional selección de vestidos, óleos, dibujos y otras piezas procedentes de museos y colecciones particulares.

www.museothyssen.org



Sybilla, el hilo invisible

Hasta el próximo 15 de enero, la Sala Canal de Isabel II presenta la más grande exposición dedicada hasta la fecha a la reconocida diseñadora española Sybilla, que recorre los diferentes estados creativos por los que ha transitado en sus 40 años de trayectoria. Considerada por muchos la principal diseñadora que ha dado la moda española desde Cristóbal Balenciaga, Sybilla ha evolucionado su gama cromática, los tejidos elegidos y la técnica de las prendas, hasta alcanzar una complejidad y maestría que la elevan a la categoría de los grandes cou-

turières de la historia de la moda. Estructurada en cinco plantas, la exposición incluye desde prendas de la diseñadora hasta las imágenes de sus colecciones, catálogo, invitaciones, desfiles y artículos de prensa que ayudan a entender su universo

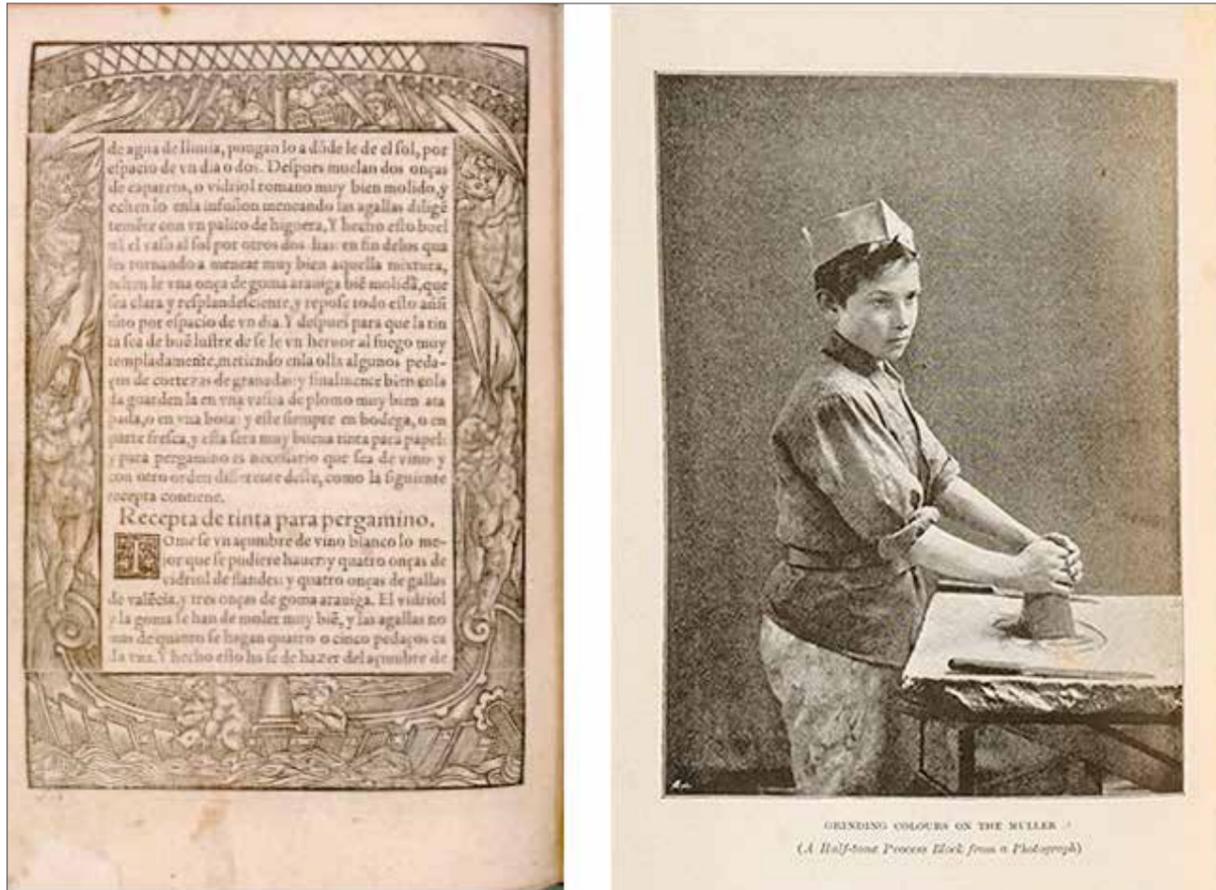
www.comunidad.madrid

Cinco décadas de Manolo Quejido

El artista Manolo Quejido presenta en el Palacio de Velázquez del Retiro de Madrid *Distancia sin medida*, una exposición organizada por el Museo Reina Sofía que recoge cinco décadas de su extensa trayectoria, iniciada en 1964. La muestra incluye tanto sus primeros trabajos de experimentación geométrica y poesía concreta en los años 60, como la producción pictórica que ha venido realizando en las siguientes décadas. Las obras expuestas no sólo permiten repasar la evolución de Quejido, sino también tomar conciencia del carácter radicalmente crítico del artista y de la lucidez y rigor de sus investigaciones sobre las posibilidades plásticas de la pintura.

www.museoreinasofia.es





"Secretos de buena tinta"

Hasta el 26 de febrero de 2023, el Museo Casa Natal de Cervantes, en Alcalá de Henares, presenta la exposición *Secretos de buena tinta*, un viaje histórico y artístico a través del trabajo de alquimistas y sabios populares para confeccionar tintas, colores y pigmentos. Recorre los secretos de la elaboración de la tinta a través de los manuscritos y libros impresos que, desde el siglo XV, han viajado por Europa para transmitir obras fundamentales del pensamiento y la cultura universal. La muestra pone en relación las recetas y secretos de la tinta con creaciones contemporáneas de José de Ribera o Francisco de Goya.

www.museocasanataldecervantes.org



Semana de la Ciencia en el Planetario

El Planetario de Madrid participa de la iniciativa *Semana de la Ciencia 2022* ofreciendo de modo gratuito una serie de actividades. Todas son de acceso libre, pero será indispensable obtener una reserva previa. El jueves 10 de noviembre, a las 19 horas, tendrá lugar la charla-coloquio *Comunicaciones Lunares: 30 aniversario del satélite español Hispasat*, en el que intervendrán Antonio Abad e Isaac Domínguez, y el jueves 17 de noviembre, a las 19 horas, la conferencia *El cielo de Salamanca, 1475-2022*, a cargo de Carlos Tejero (Universidad de Salamanca). Además, los días 8, 11, 15, 16 y 18 de noviembre habrá diferentes proyecciones de documentales y películas.

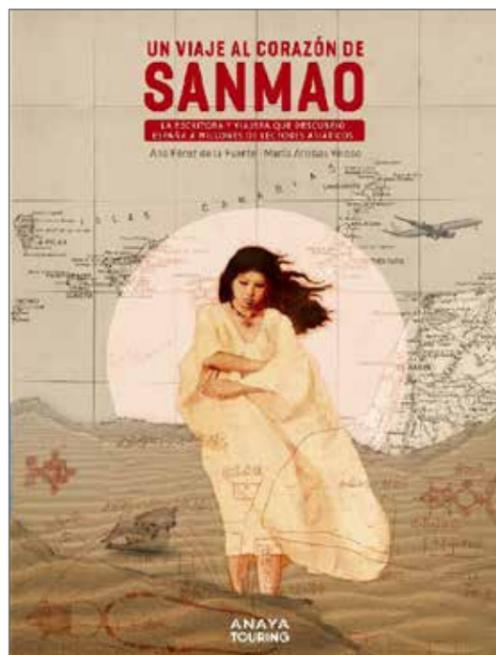
www.planetmad.es

Arranca el V Festival Cine por Mujeres

Hasta el 6 de noviembre, se puede disfrutar de la programación del Festival Cine por Mujeres Madrid que celebra su quinta edición. Este año contará con 20 sedes presenciales, 69 largometrajes nacionales e internacionales, 13 actividades profesionales y formativas y 46 directoras y expertas invitadas. De entre las películas programadas, algunas podrán verse en la plataforma online, como *Svetlonoc (Nightsiren)*, de Tereza Nvotová, de la Competición Internacional; *Viaje a alguna parte*, de Helena de Llanos, y *La voluntaria*, de Nelly Reguera, de la Competición Autoras Españolas; *Instinct (Instinto)*, de Halina Reijn de Focus Países Bajos; y *Havana Divas*, S. Louisa Wei de Secciones Paralelas / Directoras chinas y suecas.



www.festivalcinepormujeres.com



UN ICONO DE MUJER VIAJERA
Descubrir la España de los años 60

Madrid, finales de los años 60. Tras un largo vuelo desde Taipéi una joven aterriza en el aeropuerto de Barajas. Sanmao conocerá a José María Quero, un submarinista con el que vivirá una romántica y trágica historia de amor. De su mano viajará hasta El Aaiún, antigua capital del Sáhara español, un lugar exótico en el que escribirá sobre sus vivencias cotidianas con grandes dosis de sentido del humor. *Diarios del Sáhara* y posteriormente *Diarios de Canarias* fueron un fenómeno superventas en Taiwán y China, lugares que entonces tenían prohibido viajar a sus ciudadanos. Sanmao se convirtió en un icono de mujer viajera, libre e independiente que creó un imaginario sobre España y su cultura a toda una generación de lectores que ahora viajan a nuestro país en busca de las huellas de la escritora. *Un viaje al corazón de Sanmao* invita a conocer a esta mujer esencialmente libre y a recorrer los paisajes físicos y emocionales por los que transitó su vida legendaria en la que el amor, la aventura, la literatura y la tragedia son inseparables. ¡Bienvenidos al territorio Sanmao!

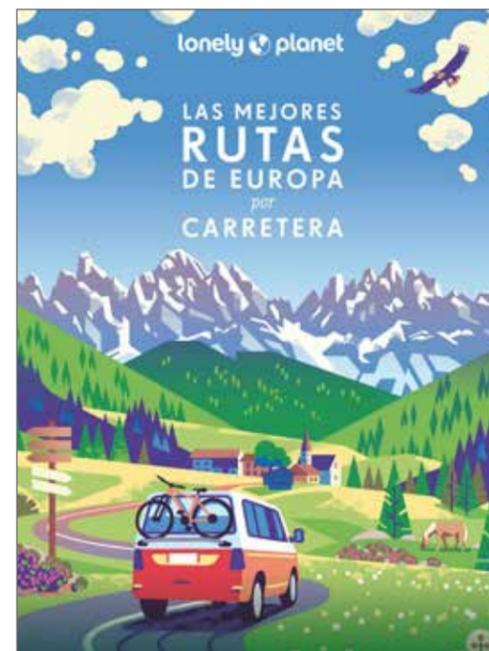
Autor: Ana Pérez de la Fuente y Marta Arribas Veloso
Título: Un viaje al corazón de Sanmao
Páginas: 232
Editorial: Anaya Touring
Precio: 21,95 euros



GUÍA DE VIAJES IMPOSIBLES
Explicaciones de lugares inexplicables

¿Sabías que Oimiakón es el pueblo más frío del mundo, donde los teléfonos móviles se congelan y las neveras calientan? ¿Y que en Svalbard está prohibido, por ley, morir? ¿Habías oído hablar de Centralia, un pequeño pueblo de Pensilvania que lleva medio siglo ardiendo y que inspiró una conocida saga de videojuegos? Entornos extremos, lugares inhóspitos, comunidades aisladas... Las personas curiosas y con interés en los rincones más lejanos del planeta se preguntarán a cada paso: ¿qué hace esa gente viviendo allí? A través de infografías, mapas y contenido inédito, el equipo de Un mundo inmenso teje una red de peculiaridades geográficas que romperá nuestros esquemas preestablecidos y nos trasladará a pueblos, islas, y lugares desconocidos. Una guía de viajes imposibles y destinos que más vale eludir.

Autor: VV AA
Título: Un mundo inmenso
Páginas: 240
Editorial: Península
Precio: 19,90 euros



EUROPA A TU RITMO
Itinerarios para todos los gustos

Este libro aporta ideas frescas para descubrir Europa por carretera, sabiendo que las opciones sostenibles son más accesibles que nunca. Sin importar la edad, si se viaja solo o en familia, o si solo se dispone de un fin de semana o de varias semanas, en estas páginas se va a encontrar toda la inspiración para disfrutar de la libertad única que proporciona viajar por carretera. Además, cubre rutas de lo más diversas para viajar por paisajes asombrosos, probar deliciosas comidas y bebidas regionales, o repasar la fascinante cultura e historia local.

Cada ruta incluye consejos en primera persona de autores que han realizado el trayecto, un indicador del nivel de dificultad de la ruta, información práctica y fotografías maravillosas, datos a tener en cuenta, como cuándo es el mejor momento del año para viajar, cómo llegar, qué llevar..., recomendaciones de alojamientos y restaurantes, y propuestas de rutas similares.

Traductor: Ton Gras Cardona
Título: Las mejores rutas de Europa por carretera
Páginas: 320
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 25,00 euros



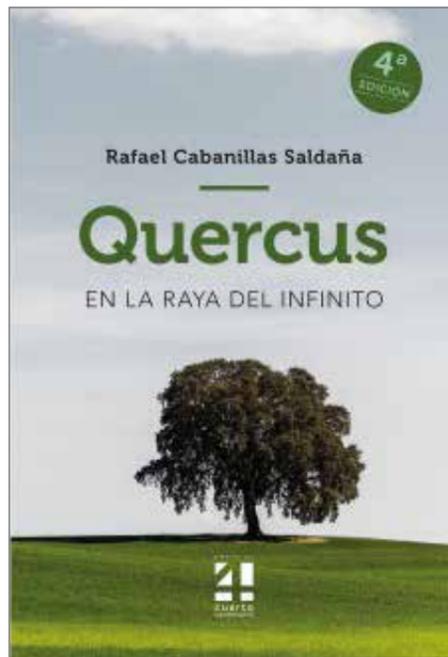
PEQUEÑO PERO INFLUYENTE
El mundial de fútbol le muestra al mundo

En las últimas décadas, Qatar, un pequeño país del golfo Arábigo, ha conseguido salir de su anonimato. El descubrimiento y explotación del petróleo y el gas trastocaron definitivamente la historia del emirato. Si hace un siglo la mayor parte de la población se dedicaba a la pesca o a la búsqueda de perlas, hoy en día Qatar se ha convertido en uno de los países con una de las rentas per cápita más altas de todo el mundo.

Pese a sus reducidas dimensiones y su escasa población, la dinastía Al Thani ha logrado convertir Qatar en un actor clave en la región de Oriente Medio gracias a una política exterior dinámica y basada en el empleo del *soft power*: la puesta en marcha de la cadena panárabe Al Jazeera, la mediación en conflictos regionales o el patrocinio de grupos islamistas reformistas. La celebración de la Copa Mundial de Fútbol de 2022 es la culminación de este esfuerzo por situar a Qatar en el mapa de los grandes eventos internacionales.

Un documentado estudio sobre la dirección política, social y económica que ha tomado este pequeño estado desde su independencia en 1971.

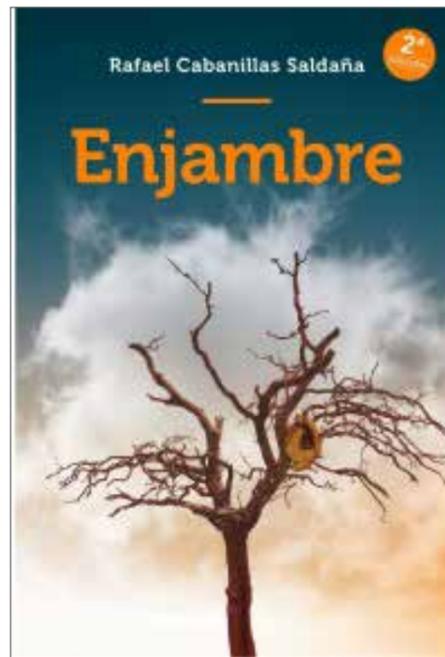
Autor: Álvarez-Ossorio, I. Gutiérrez de Terán, I.
Título: Qatar. La perla del Golfo
Páginas: 232
Editorial: Península
Precio: 17,90 euros



HUIR DE LA GUERRA
La vida en un pueblo abandonado

El título que da inicio a la trilogía *En la raya del infinito* presenta al joven Abel, que huye del horror de la Guerra Civil para refugiarse en una cueva. En ella pasará unos años poniendo a prueba su resistencia para sobrevivir a la soledad y a las desdichas. Para conseguirlo, debe hermanarse con el bosque y con los animales que lo pueblan hasta convertirse en uno de ellos. Cuando al fin desciende del monte al pueblo, inicia una nueva vida. Complicada, pues el abandono, el hambre y la injusticia son los enemigos de estas tierras. Una especie de Comala, aislada de la civilización, cuya identidad se va conformando con las historias y sucesos de los aldeanos. Convirtiendo sus relatos en una novela coral de múltiples voces, con las que sentirás los olores del monte, el sabor astringente del miedo y el arañazo de la desesperación de sus gentes en tu propia boca y en tu piel. ¿Conseguirá Abel, destinatario de una especie de fatum desde que llegó a esa cueva, revertir el abandono y la miseria de esa tierra?

Autor: Rafael Cabanillas Saldaña
Título: Quercus
Páginas: 352
Editorial: Cuarto Centenario
Precio: 22,00 €



LOS SUEÑOS DE UN PASTOR
El poder de la radio en el mundo rural

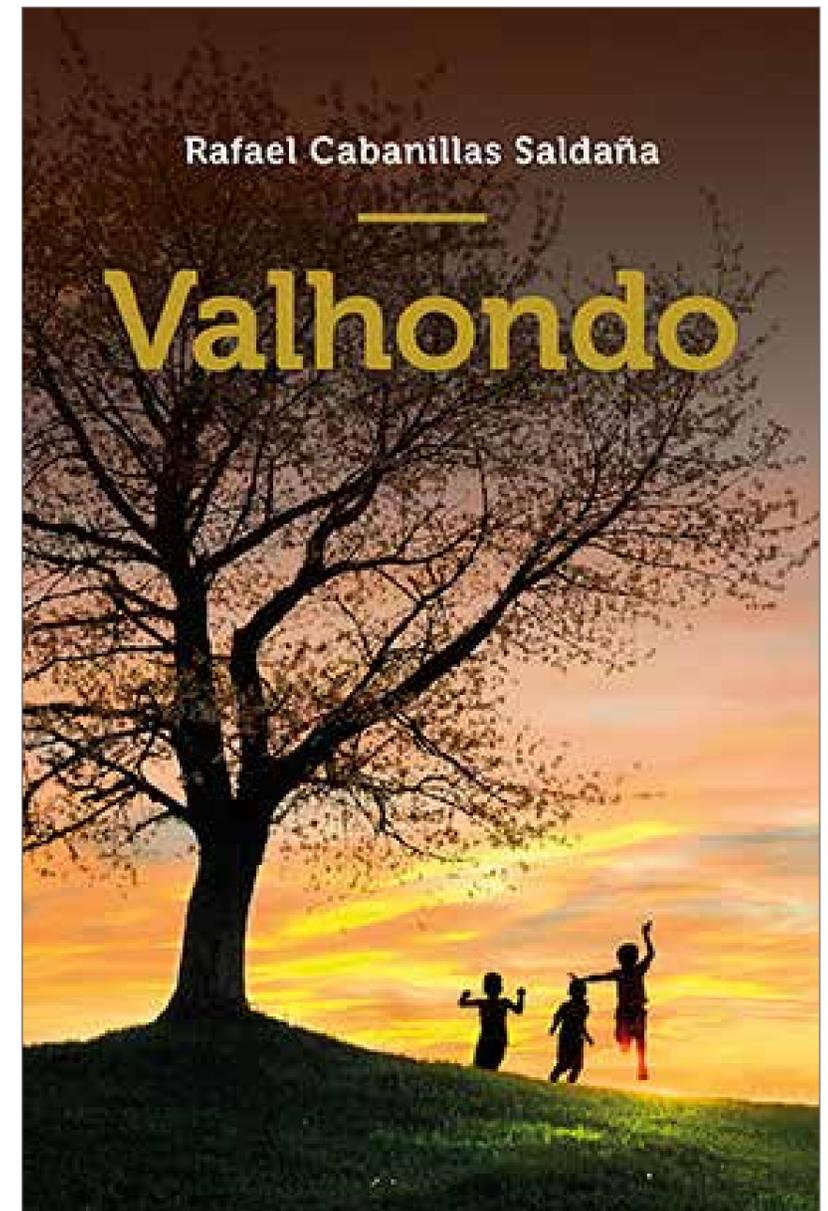
El Enjambre —que sirve de título a la segunda novela de la trilogía de Cabanillas Saldaña sobre la España vacía— es una pedanía de Anchuras, en la que solo viven dos familias que no se hablan. Es un territorio real y a la vez mágico. Existe en los mapas y en el imaginario. Otro realismo mágico. Cuando estando la Remigia a boca de parir y se le aparece en el sueño una especie de brujo o hechicero diciéndole que el hijo se llamará Tiresias, ella ya adivina que lo que lleva en su vientre es algo diferente, especial, casi sobrenatural. Sin embargo, Tiresias es un niño enfermizo, medio ciego, igual que su homónimo griego: Tiresias, el adivino ciego. Lo que no le impedirá convertirse en pastor de esas sierras que, aun siendo un paraíso terrenal, se han ido vaciando en un goteo incesante. Pero es a la noche, escuchando la radio, cuando se va a producir el milagro. Esa locutora del programa *Desde la distancia te quiero*, en el 96.4 de la FM, que parece hablarle exclusivamente a él, al pastor perdido en una aldea abandonada, transformará su existencia.

Autor: Rafael Cabanillas Saldaña
Título: Enjambre
Páginas: 272
Editorial: Cuarto Centenario
Precio: 22,00 €

FINAL DE UNA TRILOGÍA
Las novelas de la España vacía

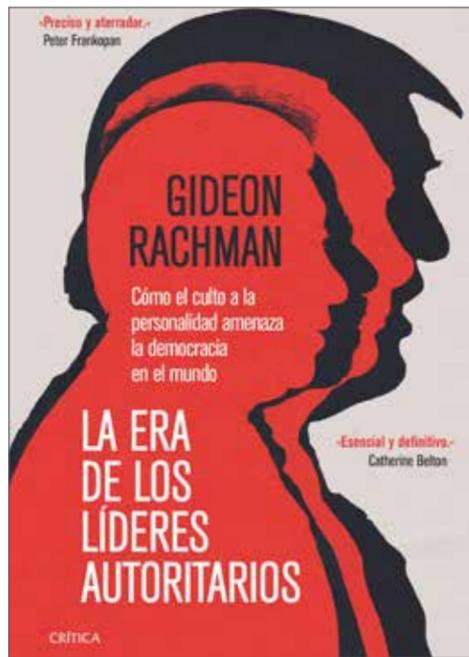
Rafael Cabanillas cierra con *Valhondo* su excepcional trilogía sobre la España olvidada *En la raya del infinito*, que inició con la aclamada *Quercus* (2019), continuada por la también exitosa *Enjambre* (2021). Multitud de lectores han disfrutado de esta saga literaria desarrollada en el espacio concreto de los Montes de Toledo. *Valhondo* representa el más brillante de los cierres posibles de la trilogía y en ella los lectores encuentran las voces y los ecos de unos lugares, hechos y gentes que son nuestra raíz, nuestro legado y nuestro ejemplo. Con apenas 20 años, un joven maestro es destinado a Valhondo, la pequeña aldea que, escondida en lo más profundo de la sierra y envuelta casi permanentemente en niebla, parece aislada de la civilización. Un mundo aparte donde le esperan los alumnos de su escuela unitaria: veinticinco chavales de todas las edades para él solo. Demasiada tarea para sacar esa escuela adelante. Si lo consigue es gracias a León Tolstói y a su libro *La Escuela Yasnaia Poliana*, todo un modelo educativo basado en la cooperación y en placer compartido de aprender. Los alumnos de Valhondo son hijos de leñadores, pastores de cabras, corcheros, mieleros... y, muy especialmente, guardas de grandes fincas y cazadores furtivos. Los de estos últimos se aman inocentemente, pero los padres se odian a muerte. La sierra es el paraíso terrenal, es cierto, pero no la Arcadia soñada; porque la paz y la armonía de la naturaleza los humanos, con sus miserias, de golpe pueden quebrarlas.

Autor: Rafael Cabanillas Saldaña
Título: Valhondo
Páginas: 248
Editorial: Cuarto Centenario
Precio: 22,00 €



La editorial Cuarto Centenario ha reunido las tres novelas de *En la raya del infinito* en un solo estuche al precio de 62,00 €





UNA NUEVA ERA POLÍTICA
Los ególatras que amenazan la democracia

Desde el comienzo del milenio, cuando Vladimir Putin tomó el poder en Rusia, diferentes líderes autoritarios han llegado a dominar la política mundial. Autodenominados hombres fuertes han llegado al poder en Moscú, Beijing, Delhi, Brasilia, Budapest, Ankara, Riyadh y Washington.

¿Cómo y por qué llegó este nuevo estilo de liderazgo de hombre fuerte? ¿Qué posibilidades hay de que conduzca a una guerra o al colapso económico? ¿Y qué fuerzas existen no solo para mantener a raya a estos hombres fuertes, sino también para revertir la tendencia?

Estos líderes fomentan el culto a la personalidad. Son nacionalistas y conservadores sociales, con poca tolerancia a las minorías, la disidencia o los intereses extranjeros. En casa afirman defender a la gente común contra las élites globalistas; en el extranjero, se presentan como las encarnaciones de sus naciones. Y no solo están operando en sistemas políticos autoritarios, sino que han comenzado a surgir en el corazón de la democracia liberal.

Autor: Gideon Rachman
Título: La era de los líderes autoritarios
Páginas: 336
Editorial: Crítica
Precio: 22,90 euros

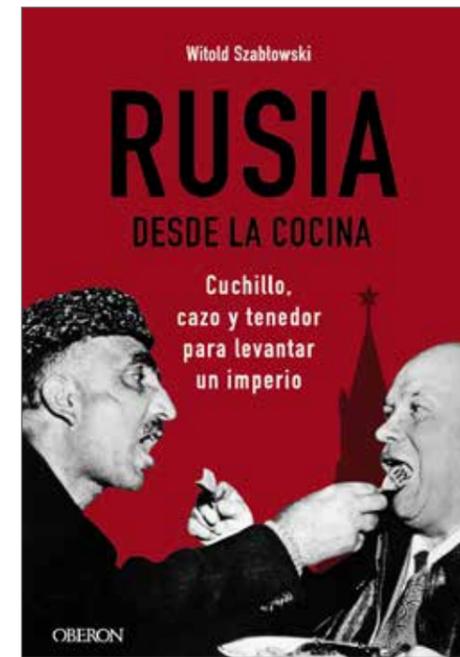


ESCENARIO DE RADICALIZACIÓN
Un ensayo sobre el futuro de la cultura

En pocos momentos como en el actual, la cultura ha gozado de tanto crecimiento como de tan mala consideración o indiferencia. Parece que ha sido relegada a un mero acto de consumo, en vez de ser un espacio de creación de lazos y comunidad. Por este motivo, y dada la urgencia, nace este libro: para repensar la cultura y hacerla nuestra, aceptando todas sus dimensiones, incluso aquellas que hemos olvidado.

Cultura ingobernable parte de las nociones históricas sobre la cultura para llegar a una concepción transversal y amplia en la que trabajar todos juntos para fortalecer el tejido social. El fenómeno cultural no constituye nada extraordinario ni necesariamente privado o ligado al tiempo de ocio exclusivamente; sus diversas manifestaciones han de estar vinculadas a la cotidianidad y deben ser un proyecto colectivo; una práctica inacabada, pero también inagotable.

Autor: Jazmín Beirak.
Título: Cultura ingobernable
Páginas: 224
Editorial: Arie
Precio: 17,90 euros



SENTIMIENTO DE CRISIS
Las instituciones, a prueba

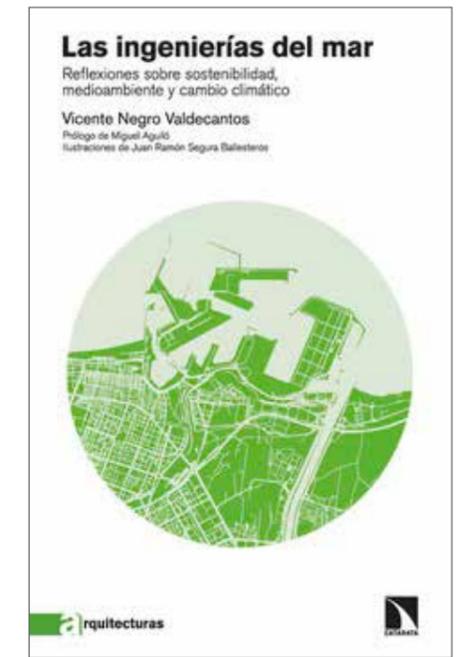
¿Por qué Putin se inventó el mito de su abuelo, Spiridón Putin, como cocinero de las élites zaristas y soviéticas? ¿Cuál fue el menú de la cena que selló la desintegración de la Unión Soviética? ¿Por qué Brézhnev odiaba el caviar?

Szablowski sigue en este libro las huellas de los cocineros de los personajes más importantes de la reciente y de la no tan reciente historia de Rusia y de la Unión Soviética, desde el último zar, Nicolás II, hasta Putin. Sus protagonistas son testigos de acontecimientos que han marcado los destinos de esa parte del mundo.

El autor ha recorrido Rusia y varias de las antiguas repúblicas soviéticas, ha hablado con los cocineros de los primeros secretarios, de astronautas y de soldados rasos en el frente afgano. Ha conseguido terribles testimonios de las mujeres que cocinaron para los liquidadores de la central nuclear de Chernóbil.

El libro muestra cómo la comida ha sido en Rusia una herramienta de propaganda, y no solo en la época soviética.

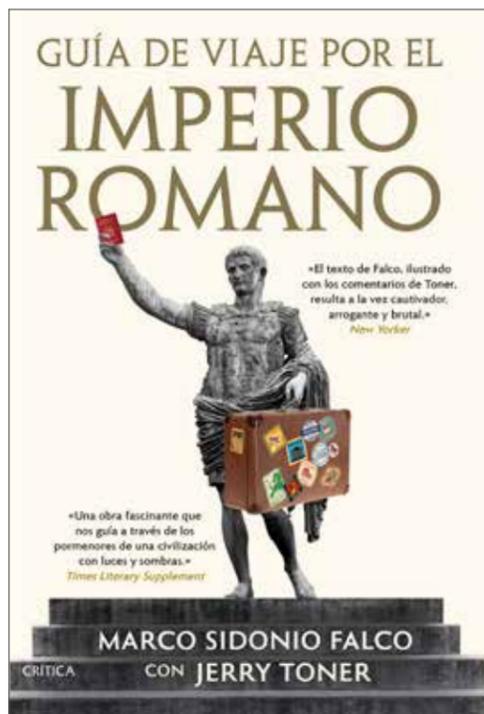
Autor: Witold Szablowski
Título: Rusia desde la cocina
Páginas: 360
Editorial: Oberon
Precio: 23,95 euros



EL MAR Y EL CAMBIO CLIMÁTICO
Reflexiones sobre sostenibilidad

Los ensayos de este libro proponen una reflexión en clave humanista sobre una variedad de temas relacionados con el mar y la ingeniería marítima. Alejado de una descripción de los aspectos más técnicos de esta disciplina y de sus obras, es una invitación a explorar desde múltiples dimensiones (histórica, geográfica, sociocultural, política, económica y, por supuesto, ecológica) la relación del ser humano con el mar y la compleja interacción entre entornos contruidos y naturales. ¿Cuál ha sido la evolución de la navegación desde sus orígenes hasta la actualidad? ¿Cómo explicar la tradicional hegemonía de los países nórdicos sobre los mediterráneos, o el dominio actual de los puertos asiáticos sobre los occidentales en el comercio y transporte marítimos mundiales? ¿Qué modelos se han seguido en la construcción y funcionamiento de puertos, y cuál es su relación con las ciudades? ¿Es posible conjugar de una manera sostenible el valor económico de la costa, cada vez más urbanizada y sobreexplotada, y expuesta a un deterioro creciente, con la integración y preservación de sus paisajes y ecosistemas? ¿Qué efectos está teniendo el cambio climático en los océanos? ¿Hay riesgo de tsunamis en nuestro litoral?

Autor: Vicente Negro Valdecantos
Título: Las ingenierías del mar
Páginas: 160
Editorial: Catarata
Precio: 15,00 euros

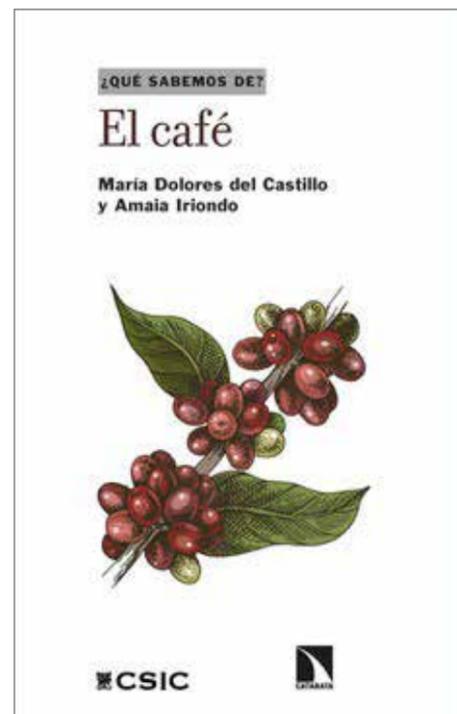


EL MUNDO DE LA ANTIGUA ROMA
Un viaje por Hispania, Britania, Galia...

Saludos desde la antigua Roma. Mi nombre es Marco Sidonio Falco, un romano noble de nacimiento. Con la ayuda de mi ayudante, el Dr. Jerry Toner, he escrito un relato de mi recorrido por el imperio romano en su apogeo. Únase a nuestro viaje hacia el este para disfrutar de los grandes festivales de Grecia y explorar el centro cultural de Atenas. Viajaremos hacia el oeste por el granero del Imperio, se deleitará con la fecundidad de Hispania, de la que conoceremos cómo se extrae el oro y los buenos caballos de esa provincia, y la belleza de la Galia, antes de cruzar a Britania, donde también sufrirá lo peor que la vida provinciana puede ofrecer.

No todo será sencillo y experimentará los terrores de los viajes por mar, las chinches y la pésima comida de las posadas de carretera, y los peligros de los bandidos. Mi guía ofrece consejos prácticos para sobrevivir a todas estas dificultades. Es el Imperio romano el que ha hecho posible todos estos viajes.

Autor: Jerry Toner
Título: Guía de viaje por el Imperio Romano
Páginas: 256
Editorial: Crítica
Precio: 18,90 euros



LOS SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ
Cómo aprovechar sus desechos

La industria del café aporta beneficios económicos en todas las etapas de la cadena de valor, contribuyendo a la economía de los países exportadores e importadores del producto. El 90% de la cereza del café se desecha antes de llegar a la taza que desayunamos cada mañana. Es necesario valorar estos "subproductos" que se generan para aumentar la sostenibilidad de la industria cafetera, además de maximizar el beneficio para el medioambiente, la sociedad y la economía. Encontrar nuevas aplicaciones para estos desechos permitirá combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria en los países más pobres. El avance del conocimiento científico sobre la composición del café, así como del metabolismo de sus componentes y mecanismos de acción, es cada vez mayor. La demanda de café sigue creciendo, entre otras cosas, por los beneficios que se le atribuyen, además de por el potencial de sus subproductos como ingredientes alimentarios para lograr una salud sostenible.

Autor: María Dolores del Castillo / Amaia Iriondo
Título: El café
Páginas: 140
Editorial: CSIC Catarata
Precio: 12,00 euros



DEHESA DE LOS LLANOS presenta la Nueva Gran Cesta de Navidad Edición limitada 2022



La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos presenta su Gran Cesta de Navidad, un buen obsequio para familiares, amigos o regalos corporativos de empresa durante estas fechas. En su interior, el queso mediano Denominación de Origen Manchego Artesano Gran Reserva (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo), irá acompañado por una botella de vino Cima Mazacruz Tinto 2021, su aceite de oliva Virgen Extra Arbequina, esencia de lavanda y miel artesana, extraída por

expertos apicultores de las colmenas situadas en sus campos.

Tanto *online* como en su tienda física, la finca nos propone esta Edición Limitada de productos selectos directamente traídos de la Dehesa, ecológicos, de Km 0 y artesanales.

PVP Gran Cesta de Navidad Edición Limitada 145€

www.dehesadelosllanos.es

MAZAPANES BARROSO invita a celebrar estas fechas con sus huesos y panellets

La fiesta de todos los Santos nos ha recordado que llegó el invierno, y los frutos secos que tienen en su corazón estos postres, nos aportan la energía para combatir la falta de luz y calor de ahí fuera. Frente a tanto dulce de Halloween no está mal volver a nuestra repostería más clásica.

Los huesos de santo y los panellets están entre las diferentes formas con las que MAZAPANES BARROSO elabora el mazapán hecho a mano, manteniendo celosamente una tradición de siglos, que acaba de ser reconocida con el Premio nacional Carlos V a la excelencia empresarial, otorgado por la Sociedad Europea de Fomento, por la categoría Artesanía y tradición, en reconocimiento a su trayectoria profesional y compromiso con la excelencia, entregado a José Barroso, maestro artesano y cuarta generación de Mazapanes Barroso.



www.mazapanesbarroso.com

Las anchoas Serie Limitada de CODESA y su Gilda doble de anchoa, un aperitivo perfecto

Anchoas 100% del Cantábrico, Agundilla 100% Ibarra y aceituna 100% manzanilla natural: ingredientes sencillos de calidad-premium. Estrenar una mesa de Navidad con un aperitivo Premium, sabroso y saludable es lo que te proponemos con las anchoas y las gildas de Codesa.

La calidad de las anchoas de su Serie Limitada se debe a un proceso meticuloso que comienza en la compra del bocarte/boquerón en el puerto con la adquisición del pescado más fresco "capturado al alba", pasando por la elaboración del salazón con un prensado que ayude a tomar la sal y expulsar la grasa y agua respetando los tiempos de curación de más de un año en bodegas hasta llegar al producto final defileteado. Para su conservación utilizan el AOVE de Almazaras de la Subbética "Almaoliva". ¡Todo un lujo!. PVP 20 € (lata de 10 a 15 piezas)

<https://codesa.es/tienda/>



Gildas - PVP 12€

¡No hay Navidad sin SUCHARD!



www.suchard.es

Disfruta de la Navidad con el auténtico turrón de chocolate Suchard, que no puede faltar en casa. Elaborado con toda la pasión, ahora más viva que nunca. ¡Para una experiencia deliciosa descubre las seis variedades!: tres de ellas son con galleta (Suchard Oreo, Suchard Oreo blanco y Suchard Chips Ahoy!), dos son con crujientes almendras enteras (Suchard Chocolate con leche y almendras, y Suchard Chocolate negro con almendras) y, finalmente, el delicioso turrón Suchard Negro. Además, el turrón clásico de chocolate también tiene novedades, porque su mítico envoltorio dorado viene con mensajes que permiten conectar con los tuyos como "Te quiero", "Gracias", "Feliz Navidad", "Eres la mejor" o "Eres el mejor".

No lo dudes, esta Navidad díselo con Suchard.

JULIÁN MARTÍN propone sus exclusivos ibéricos

Comienza la cuenta atrás para la Navidad, una de las celebraciones más esperadas del año, en las que el jamón e ibéricos cobran todavía más protagonismo en las mesas de los españoles. En estas fechas tan señaladas, hay productos que no pueden faltar en nuestros hogares y que convierten la Navidad en un momento especial e inolvidable. Para ello, la empresa familiar de Guijuelo Julián Martín regala la Navidad con más sabor y calidad con su exclusiva selección de jamones y embutidos ideales para estas fiestas, una delicatessen para los más sibaritas de los ibéricos.



Jamón de Bellota Ibérico cortado a cuchillo. La mejor opción para todas las familias P.V.P: 13,90€/unidad.

www.tiendajulianmartin.es

FINCA LOS REMEDIOS, aceite especial por dentro y por fuera



Esta joven empresa familiar afincada en el paraje de Las Motillas, en el corazón de la Ruta del Quijote, elabora dos aceites muy especiales tanto por dentro como por fuera —la botella, cuadrada, bien podría contener un perfume— perfectos para regalar.

Monovarietal de Arbequina de cosecha temprana extraído en frío, ideal para elaborar mayonesas y salsas suaves, para usar con pescados y mariscos, así como para la repostería. En crudo acompaña de maravilla al pan y al tomate para el desayuno; y va muy bien en ensaladas con ingredientes frutales como kiwis, manzanas y pasas.

Coupage de Sikitita y Koroneiki. También de cosecha temprana, su originalidad está en las aceitunas con las que se hace y el resultado es un frutado de aceitunas verdes y maduras de intensidad media, hierba, plátano verde, alcachofa, tomatara y almendra verde. En boca presenta un ligero amargor y un picor medio alto. Es perfecto para disfrutar en crudo y resaltar matices de quesos y embutidos.

PVP: Son de producción limitada 'reserva familiar' y se pueden comprar en su tienda online en formato de 500 ml/18 € la botella.

www.fincalosremedios.es

PRADOREY ÉLITE, cuando el nombre lo dice todo...

Pradorey es osadía, es pasión, intuición y libertad para darle forma a su idea de Ribera del Duero, una idea que se bebe a través de 14 referencias, cada una con algo que decir y su propia 'personalidad', con opciones para infinidad de gustos... Pero estas navidades se regala Pradorey Élite 2019: un exclusivo tempranillo 100% tinta fina clon élite, un vino redondo, sabroso y maduro que acompaña comiendo y también se disfruta en la sobremesa, cuando las conversaciones se avivan y las risas afloran. Hay poco más de 13.000 botellas del que es uno de los tintos de referencia en el segmento alto de vinos de calidad de la Ribera del Duero, con 96 puntos Peñín. Además de la elegante botella individual (32 €), envuelta en un velo de papel 'tatuado' con sus propias viñas, esta añada se puede adquirir en una atractiva caja con 6 unidades tumbadas, perfecta para regalar un acierto seguro.



PVP: caja regalo de 6 botellas Pradorey Élite, 192 €

www.pradorey.es

No es vino blanco es... ¡CAYETANA!



La Cayetana es un tipo de uva blanca, dulce y con lactento extremeño, pues es una variedad autóctona de la ribera del Guadiana y tiene nombre de mujer. Para darle la importancia que se merece, nace este vino que se llama como ella y que es el regalo perfecto para los más hedonistas, porque está pensado para celebrar la vida, brindar con ilusión y ensalzar el sabor de cualquier plato. Es diferente y transgresor, con aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con vegetales que le dan frescura. Además, su botella elegante, con una etiqueta cuidada en la que el cabello de una mujer, nuestra protagonista, se fusiona con las ramas y hojas del viñedo, como Dafne convirtiéndose en laurel, queda bien en cualquier mesa y es también el mejor 'complemento' que se puede llevar a una cena.

PVP: 7,50 €. El pedido mínimo es una caja de 6 unidades y la compra se hace a través del formulario de su web.

<https://cayetanawines.com>

Los sabores de esta navidad de crean en **MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA**



Cigalas de Vilanova y salsa de vino



Tronco de navidad selva negra

www.majestichotelgroup.com

Las propuestas gastronómicas del hotel de lujo invitan a los comensales a disfrutar de unas fiestas con sabor a tradición y modernidad.

Siempre fieles al concepto From farm to table y bajo la dirección del chef asesor del hotel, el Estrella Michelin Nandu Jubany, el chef ejecutivo, David Romero, este año Majestic propone una experiencia culinaria única para compartir junto a la mejor compañía, dispuestas a deleitar los paladares bajo el emblema de la máxima calidad y cuidado, con un toque innovador y vanguardista.

Cena de Nochebuena

La cena de nochebuena se vivirá en Restaurant SOLC a partir de las 20:00 y hasta las 22:30. La experiencia comienza con unos entrantes que reúnen lo mejor de la zona, con Cornete crujiente de alga nori con tartar de salmón y tobiko; Croqueta de rabo de vaca; Mini mollete de pulpo y papada; y Sopa bullabesa de pescados y mariscos. Tras esta primera sensación, vienen los platos principales, con Galantina de pato y pollo de corral con pistachos, trompetas de la muerte, foie gras y gelatina de oloroso; y Lenguado con jugo de asado, texturas de apio y trufa negra. La cena se corona con el toque dulce del Tronco de Navidad de Selva Negra; y Turrone y barquillos con nata montada. La cena, junto con el maridaje, tiene un precio de 125€ por persona.

Regala una cena cantada en el **CAFÉ DE LA ÓPERA...**

Con el regreso de la normalidad a las calles de Madrid, con la ilusión renovada, y con las fiestas navideñas en el horizonte, te proponemos un regalo original, sorprendente y muy especial... Regala lírica, regala una cena cantada, regala una experiencia de esas que son inolvidables y que quedan grabadas en el recuerdo de quien la disfruta...

Deja de imaginar y piensa en ser original, en sorprender a tu familia o a tu pareja y amigos, en la cara que puede poner la persona a la que le entregues tu presente... piensa en una noche especial e inolvidable... en un regalo que jamás quedará olvidado en un cajón, que jamás se romperá, que jamás quedará desfasado y que siempre guardará en tu recuerdo la persona que lo reciba...

¿Especial? ¿Auténtico? ¿Real? Regala... *La Leyenda del Beso* en el Café de la Ópera, regala lírica, sensibilidad, gastronomía, momentos e instantes inolvidables, regala tres horas de un espectáculo inolvidable, en el corazón de Madrid, que es universal y que va a sorprender a quien más quieres, regala un presente idóneo para celebrar un cumpleaños, una petición de mano, un aniversario o estas próximas Navidades,

donde la ilusión ha de ser, de nuevo, ese motivo por el que vivir, respirar, sentir y brindar.

50 euros por persona, incluye la cena y el espectáculo *La Leyenda del Beso*, PVP 32€



www.elcafedelaopera.com

ZIELOU, las Navidades más divertidas en grupo

Faltan pocos meses para que arranque la Navidad de manera oficial y nuestro calendario ya se va llenando de comidas, cenas, fiestas, y un largo etcétera de compromisos sociales. Así, con la mirada puesta en estas fechas, el icónico restaurante Zielou ofrece dos menús de Navidad para disfrutar en grupo. Una propuesta elaborada bajo la premisa de la máxima calidad, para brindar una experiencia inolvidable y un viaje sensorial a través de los sentidos.



www.zielou.com

VIDAGO PALACE programa una Navidad inolvidable

Paquete de Navidad para 2 personas en habitación doble:

- 1 o 2 noches de alojamiento
 - Desayuno bufé
 - Regalo de navidad el día 24 en la habitación
 - Cena de Nochebuena en el restaurante Salão Nobre, menú con la firma del chef Vitor Matos
 - Comida bfé de Navidad en el restaurante Salão Nobre
- Precio del programa desde 620 euros



www.vidagopalace.com

BLAUER, la fragancia de estas Navidades

The Journey es un viaje olfativo por los caminos del continente americano, a través de los lugares de culto y más íntimos de las tierras salvajes. La primera etapa simbólica es Boston donde, en 1936, nace la marca de moda Blauer made in USA. Esta es la inspiración de las dos nuevas fragancias para él y para ella.

Las botellas Boston 1936 evocan a las petacas de los viajeros: de diseño limpio, ergonómicas y súper contemporáneas, recuerdan la sensación de los objetos familiares que a todos nos gusta tener. El envase está fabricado con materiales reciclables: con un vidrio de acabado brillante y luminoso, cubierto por una banda rugosa realizada en auténtica madera de abedul.

El embalaje exterior también se inspira en los viajes, y está completamente hecho con cartón reciclado y sostenible, recordando a un antiguo paquete de correos.

PVP 39,00 €



www.blauerusa.com

POWERINSTEP, el regalo que te pone en forma



Powerinstep consiste en unas pesas ligeras que se instalan y desinstalan en un 'clic' tanto en los empeines como en las muñecas, y cuyo uso —en combinación con cualquier deporte— ayuda a mejorar la técnica y la fuerza muscular, favoreciendo un rendimiento superior, un mayor disfrute y una reducción del riesgo de lesión.

- Mejora natural de la eficiencia del apoyo de los pies, y de la extensión de los tobillos y rodillas.
- Mayor reactividad y fuerza de la musculatura intrínseca.
- Activación de la consciencia sobre la técnica (propiocepción).

www.powerinstep.com



'Expresiones que valen una vida'



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

'Un techo y un suelo dan más dignidad que un apellido'

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





A medio camino entre un SUV convencional y una ranchera, el Forester de Subaru, con una destacada actualización de su diseño, consolida la gama del concepto original de este modelo y ofrece un equilibrio perfecto entre la eficiencia y el rendimiento de un turismo y la funcionalidad de un monovolumen de tamaño medio. Su eficaz sistema de tracción integral marca la diferencia con todos sus competidores. Y con el acabado Executive Plus se sitúa en todo un familiar de calidad premium.

SUBARU FORESTER ECO HYBRID 2.0 AWD EXECUTIVE PLUS

Un familiar de alto rendimiento



TEXTO FELIPE TERUEL

El Forester 2022 ha sido desarrollado sobre la Plataforma Global Subaru SGP para conseguir una carrocería ligera con una alta rigidez estructural y mantener en toda la gama su ya probado y conocido sistema de propulsión híbrido e-Bóxer 2.0 con inyección directa de gasolina y una potencia de 150 caballos, asociado a un motor eléctrico de 16,7 CV alojado en la caja de cambios automática de 7 velocidades. Además de estas aportaciones de la motorización, la tecnología e-Bóxer combina perfectamente con la probada y ya legendaria tracción Symmetrical a las cuatro ruedas AWD exclusiva de la marca japonesa.

Desde su debú en 1997, el Forester se ha convertido en un familiar *off road* que siempre ha destacado por sus prestaciones y equipamiento de seguridad. Con respecto a su antecesor, esta quinta generación mejora el diseño, las capacidades para rodar fuera del asfalto y la funcionalidad para competir con los SUV y familiares de su tamaño.

Además de crecer en longitud, el frontal muestra unas líneas más robustas. La parrilla delantera cobra más presencia al aumentar sus dimensiones y sus formas hexagonales y las nuevas ópticas reducen su tamaño y adoptan formas angulosas más vanguardistas. El paragolpes dispone de un protector inferior más grande y de nuevo diseño en el que se han instalado los antiniebla en las esquinas para aumentar la sensación de anchura.

Lateralmente, muestra una imagen desenfadada, exenta de modernidades, que se caracteriza por unas líneas horizontales muy claras y de proporciones equilibradas. La zaga recibe una ligera actualización de las protecciones infe-

riores para aportar mayor volumen y una imagen más contundente

Calidad a prueba de modas

El interior conserva la probada calidad de materiales característica de la marca, que en la unidad probada con el acabado Executive Plus, el más completo y lujoso, añade asientos de cuero bicolor negro/marrón y un innovador sistema de control gestual del climatizador: al levantar la mano con la palma abierta aumenta la temperatura y con el puño cerrado se reduce. Pura magia.

Todo el habitáculo sobresale por sus buenas condiciones ergonómicas y la racional distribución de los espacios. Para empezar, incluye cinco plazas de una amplitud más que suficiente para acoger cómodamente a cualquier tipo de ocupantes y con un grado de dureza que hace que los largos desplazamientos no se conviertan en un suplicio. Las plazas traseras también permiten diferentes ajustes del respaldo.

El cuadro de instrumentos y salpicadero ayudan a resaltar la sensación de espacio. Se mantienen las dos pantallas centrales, la de información en la parte superior de 6,3 pulgadas, y la de infoentretenimiento de 8 debajo.

La unidad probada por **topVIAJES**, con motorización híbrida común para toda la gama y etiqueta ECO, incorpora una mecánica e-Bóxer, desarrollada íntegramente por Subaru, con 150 caballos de potencia y un par motor de 190 Nm asociada a una caja de cambios automática de siete velocidades en la que se ha alojado un propulsor eléctrico de 16,7 CV.

Al volante, sobre un recorrido de casi 300 kilómetros, repartidos por trayectos de autopistas, autovías, carreteras



secundarias y caminos forestales de tierra, el Subaru Forester ofrece unas prestaciones más que satisfactorias. Se mueve con soltura y aplomo, ofrece una potencia sobrada en cualquier trazado, es elástico y empuja con fuerza en las subidas sin agobiar el cuentavueeltas ni penalizar el consumo, que en raras ocasiones supera los 9 litros cada 100 kilómetros cuando se rueda por encima de los límites legales o si se apuran las velocidades.

En resumen, la nueva entrega del Subaru Forester es un todoterreno con hechuras de rancheira familiar, que transmite

deportividad y ligereza en el uso diario, tanto en desplazamientos por ciudad como por carretera y es muy apropiado para largos recorridos por su capacidad, comodidad y dinamismo de marcha. Muestra un comportamiento excelente fuera del asfalto, probablemente el mejor en su categoría de carrocería a medio camino entre SUV y station wagon, gracias a la tracción integral, a una altura libre al suelo de 22 centímetros y al sistema X-Mode, que varía el funcionamiento del control de tracción para optimizar la motricidad y al control de descenso en pendientes. ●

FICHA TÉCNICA

SUBARU FORESTER ECO HYBRID 2.0 AWD EXECUTIVE PLUS

Dimensiones:

Largo: 4.640 mm.

Ancho: 1.815 mm.

Altura: 1.730 mm.

Batalla: 2.670 mm.

Peso: 1.969 kilos.

Depósito de combustible: 48 litros.

Maletero: 510 litros.

Motor:

Tipo: Gasolina con inyección directa.

Cilindros: 4 Bóxer.

Cilindrada: 1.995 centímetros cúbicos.

Potencia: 150 CV.

Par máximo: 194 Nm.

Tracción: Integral.

Cambio: automático de 7 velocidades.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 188 km/h

Aceleración: de 0 a 100 en 11,8 segundos.

Consumo medio: 7,5 litros cada 100 km.

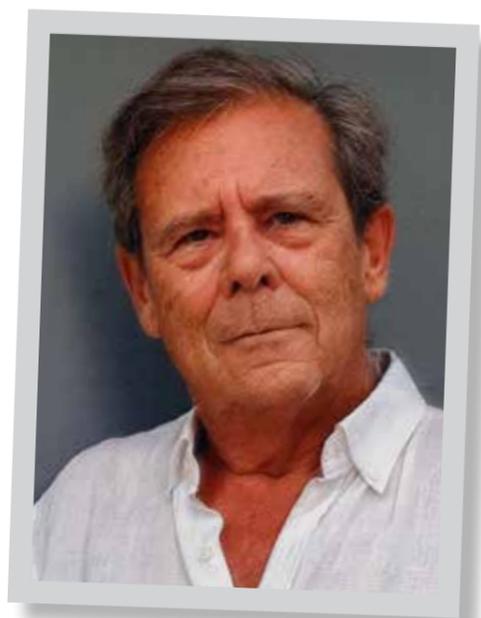
Emisiones de CO2: 185 gr./km.

Precio: 40.300 euros.



PLAYAS NUDISTAS

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



La juventud actual parece desinhibida, incluso procaz. Su vestuario es mínimo, exponiendo la práctica totalidad de su cuerpo sin pudor; sus movimientos son espontáneos y sin complejos; su presencia en redes sociales, descarada; y su comportamiento sexual tan público que se diría que el sexo carece de importancia para ellos. Por ello dudar de la liberalidad a esta generación denominada Z, alfa, *millennial*, o como se diga, es decir, nacida a partir de 1995, parecería un error.

Sin embargo la apariencia que muestran los jóvenes es solo eso, apariencia. Exhiben piel, pero les aterra la posibilidad de descuidarse y exponer la intimidad de su cuerpo; practican sexo, pero tras ingerir mucho alcohol y amparados por el paroxismo de una música ensordecedora que les aturde, o por una presión grupal que les hace ser lo que no son; su lenguaje es vulgar, malsonante, usado como estandarte de libertad, de ahí su exageración. Pero para ser una generación realmente libre hay que ser consecuente y solo la generación de la transición ha mantenido durante cincuenta años sus valores de libertad, atrevi-

miento y tolerancia, hasta nuestros días.

Quizá sea ello la causa de que a las playas nudistas, que disfrutaban de amplios espacios abiertos, poca afluencia, aguas limpias y libertad total, acudan solo bañistas cuya edad media ronda los sesenta años, la generación del 82, mientras que al lado, unos pocos kilómetros más allá, los jóvenes se apiñan en playas convencionales, sin espacio para moverse, llenas de gritos, salpicaduras de arena, sucias y sin comodidad alguna. Una realidad que nos habla de esas apariencias juveniles a quienes tanto preocupa que un desplazamiento del bañador deje expuesta una parte íntima de su cuerpo.

Así, todos salen ganando: la generación de la transición que puede disfrutar de parajes lúdicos semidesiertos y la generación de los jóvenes que presumen de libertad pero, en el fondo, comparten el gran retroceso que se observa, el puritanismo que nos invade de manera incomprensible y que ya no se cura viajando porque es general. ●

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 183 habitaciones y suites; todas muy espaciaosas, ofrecen servicio de ConciERGE o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional †solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED