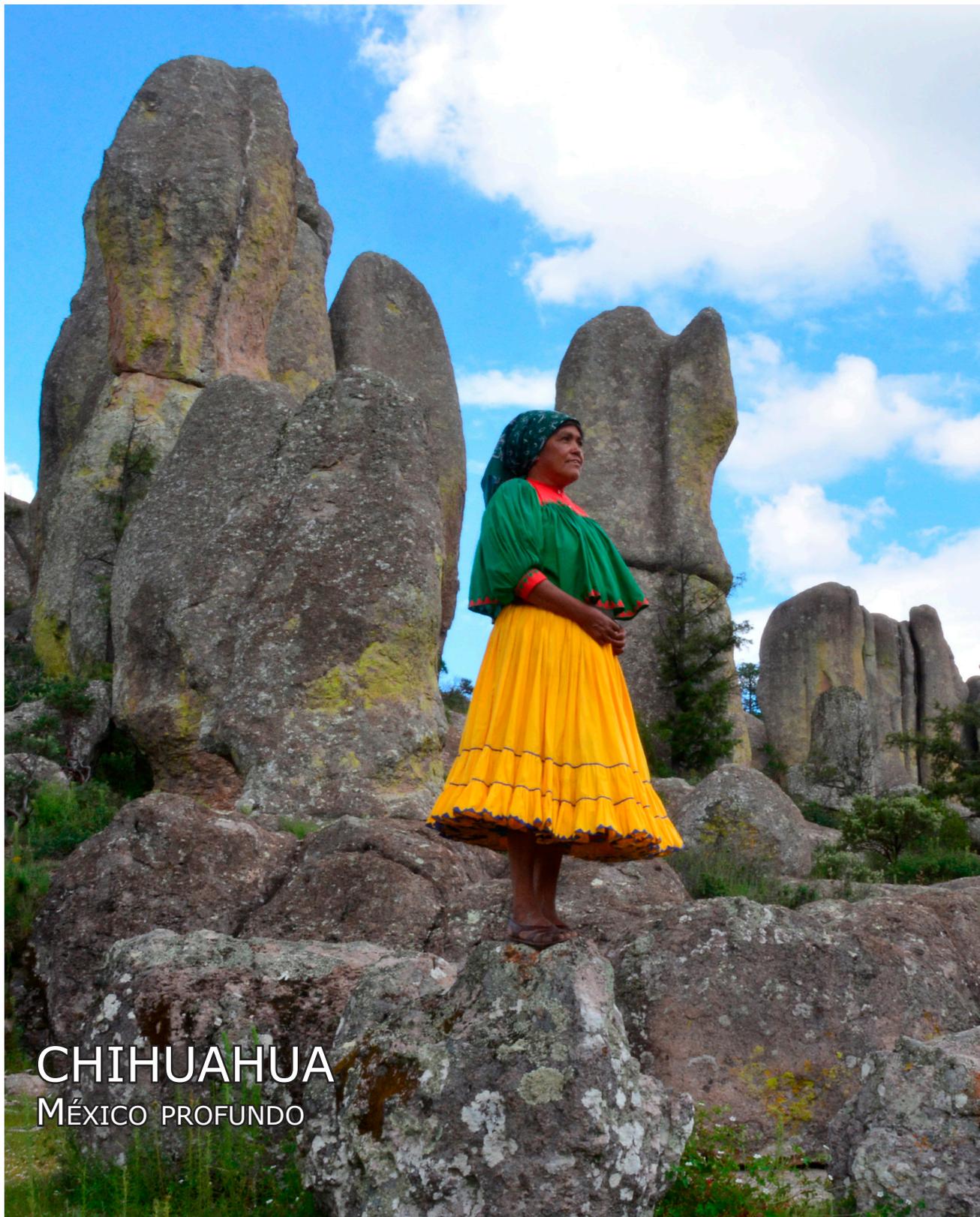


top **VIAJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XII - Nº 134 septiembre 2022



CHIHUAHUA
MÉXICO PROFUNDO

MADEIRA / BEIRA BAIXA / VALLADOLID / ÁVILA / COSTA VICENTINA /
VIANA DO CASTELO / GASTRONOMÍA / HOTELES / MOTOR / CULTURA




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

Azóia - Sintra - Portugal



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
topviajes@topviajes.net

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA

Mujer Rarámuri en el Valle de los Monjes
©AHCHIHUAHUÁ

SÍGUENOS



Se aventura un invierno durísimo, con estrecheces en la cesta de la compra y rebajas en el termostato de la calefacción de casa. ¿Cómo reaccionará el turismo?

VISADO DE ENTRADA

Durísimo

La cosa empieza a estar tan clara como el lado oscuro de la luna. No nos ha dado tiempo a aterrizar en casa tras las vacaciones veraniegas y ya estamos inmersos en preocupaciones varias. Aunque se lleva la palma la subida del IPC, con precios desbocados de la electricidad y del gas, y, arrastrados por estos, de todo lo demás, incluida la cesta de la compra.

Y esta vez parece que no hay tonos grises en la paleta cromática de la economía de andar por casa, la nuestra, y la cosa pinta negro azul marino. Porque no se ha oído a los políticos hablar de que hay que apretarse el cinturón, que era de esperar, sino que con una sola palabra han hecho un resumen aledaño a lo apocalíptico del futuro más inmediato: durísimo. La ministra de defensa no se ha andado por las ramas ni ha aplicado paños calientes a la situación y no contenta con la crudeza que ya lleva implícita el adjetivo en sí lo ha elevado al grado superlativo.

Esa breve declaración de la señora Robles para resumir lo que nos espera esta temporada otoño-invierno engloba todo lo imaginable e inimaginable. Desde el ahorro en calefacción, imposición de los precios que alcanzarán los productos energéticos, a la selección de los artículos que hemos de comprar en el mercado de abastos, en la que se hará primar la cantidad frente a la calidad. Es indispensable restringir los gastos del día a día para (tratar de) ajustar las cuentas a final de mes.

Pero puede que lo peor de todo no sea que a nosotros nos vaya mal, sino a los demás les vaya parecido. La Unión Europea al completo, Reino Unido, Estados Unidos..., todos se van a ver afectados por esta situación inconcebible hace pocos meses. Y ya se sabe que cuando se trata de ahorrar, los primeros recortes se hacen en lo menos necesario y viajar es uno de esos apartados prescindibles.

Habrà que esperar a ver cómo evoluciona todo esto que altera la normalidad, Ucrania y la enésima ola de covid mediantemente, para que el turismo no se vea afectado ahora que parecía haber despegado.

Està todo muy raro. Tanto que hasta el mundial de fútbol se disputa en invierno. Al menos los futbolistas no necesitarán poner la calefacción.



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

VISADO DE ENTRADA

> **Visado de entrada**
Durísimo
 JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS
ESPAÑA

> **Valladolid**
 Territorio para saborear
 PILAR ORTEGA PÁGINA 72

> **Ávila**
 Mecado medieval
 MANENA MUNAR PÁGINA 90

> **Con historia**
 San Martín de Trevejo
 MIGUEL BLASCO PÁGINA 136

EUROPA

> **Madeira (Portugal)**
 Vergel atlántico
 HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 26

> **Beira Baixa (Portugal)**
 Cercana y desconocida
 FERNANDO PASTRANO / PILAR ARCOS PÁGINA 44

> **Costa Vicentina (Portugal)**
 Un Alentejo diferente
 SOFÍA REINO PÁGINA 106

> **Viana do Castelo (Portugal)**
 Destino accesible
 MARÍA EUGENIA RUIZ DE ZÁRATE PÁGINA 118

AMÉRICA

> **Chihuahua (México)**
 El secreto mejor guardado del Caribe
 HERNANDO REYES PÁGINA 6

HOTELES

> **España Exclusiva**
 Hotel Arts
 HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 138

> Hotel Adolfo
 PILAR ORTEGA PÁGINA 146

- NOTICIAS PÁGINA 148

GASTRONOMÍA

- SO SOTOGRADE PÁG. 152
 - GUIJUELO: 'JAMONTURISMO' PÁG. 156
 - EL BOSQUE ANIMADO: HONGOS PÁG. 160
 - VALLADOLID: FESTIVAL DE TAPAS PÁG. 162

> **Restaurantes**
 -BBQ DE AVES PÁG. 164
 -CANDELI PÁG. 166
 -LATASIA PÁG. 168
 -ROCKA PÁG. 170
 -COMPARTE PÁG. 172
 -DON DIMAS PÁG. 174
 -SEÑOR MARTÍN PÁG. 176
 -SLVJ PÁG. 178

- NOTICIAS PÁG. 180

> **Bodega** PÁG. 182

PISTAS CULTURALES

> **Museo Chillida Leku**
 PILAR ORTEGA PÁGINA 186

> **Teatro** Escenarios de risa
 PILAR ORTEGA PÁGINA 190

> **Entrevista**
 —Rafael Torres PÁGINA 192
 —María Jesús Puchalt PÁGINA 196

> **Libros** PÁGINA 198

> **Viñeta**
 ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 201

BAZAR PÁGINA 202

MOTOR
 > SKODA KODIAQ RS
 FELIPE TERUEL PÁGINA 204

> **KM 0**
El otoño que viene
 ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 210



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL



Artesana rarámuri.

CHIHUAHUA

Tierra del '¡Wow Wow!'

TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **AH CHIHUAHUA Y ALTUM**



Tierra de desiertos, de cañones y sierras, de culturas ancestrales y de yacimientos arqueológicos. Chihuahua es el estado más grande de México, y cuna del burrito y de la Margarita; de Anthony Queen y del muralista Alvaro Siqueiros, además del concepto de vaquero como hoy lo entendemos, y claro, también es la tierra de las hazañas de Pancho Villa. topVIAJES ha llegado aquí para comprobar que sus paisajes e imponente naturaleza, sus ciudades históricas, su artesanía y su afable gente nortea hablan de un México profundo y desconocido.



Antigua ciudad de Paquimé, Patrimonio de la Humanidad.

Chihuahua es un estado tan grande como la mitad de España y ocupa el 12% del territorio mexicano

Para muchos escritores de viajes Chihuahua es uno de los destinos que componen esa "otra cara de México", y el asunto tiene sentido. Aquí no hay mariachis, ni artesanía de vivos colores, ni tortillas de maíz, ni grandes cadenas hoteleras que contribuyen a la masificación turística; Chihuahua es otra historia. Con sus 247.000 km² (prácticamente la mitad de España) ocupa el 12% del territorio del país, es una región de baja densidad poblacional donde imperan los corridos norteños, la cerámica elegante de Mata Ortiz, las tortillas de harina y las carnes a la brasa, y donde los hoteles suelen ser coquetos estableci-

mientos de corte boutique con el cariño y la hospitalidad de la gente local como bandera.

La etnia rarámuri, conocida como de "los de los pies ligeros", ocupa las laderas y los valles de la Sierra Tarahumara nutriendo de historias, de logros y de hazañas la personalidad de un territorio que ya hace parte del radar del viajero español.

Y aunque aquí se bebe tequila, el destilado por excelencia es el sotol que, proveniente del magüey, una planta

pariente del agave, ya era consumido por los asazis, los tarahumaras, los tobosos o los apaches desde el año 205 d. C. Una bebida prohibida hasta hace poco por provenir de alambiques artesanales.

¡Viva México!

Con más de 900.000 habitantes, Chihuahua capital fue una de las grandes ciudades de la Nueva España y punto crucial de la Revolución mexicana. Fundada en 1709 por Antonio de Deza y Ulloa, aquí encontramos una de las catedrales barrocas más representativas de la región y joya de la colonia. Recorrer la calle Libertad, la Plaza de Armas, la Presidencia Municipal, el Paseo

La antigua ciudad de Paquimé hace parte del listado de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco

Bolívar y la Quinta Gameros es acudir al reencuentro con el pasado, un valioso testimonio arquitectónico.

Recordemos que la guerra de Independencia de México comenzó el 16 de septiembre de 1810, cuando el cura Miguel Hidalgo y Costilla convocó al pueblo a una lucha armada en contra de los españoles, que habían dominado el país por casi 300 años, en un acto conocido como el *Grito de Dolores*. Este Padre de la Patria, apelado por los mexicanos como "Don Miguel", fue fusilado en Chihuahua después de haber sido despojado de su condición sacerdotal. El final de su vida se recrea con gran respeto en el Museo Casa Chihuahua (antes Palacio Federal)



▲ Capilla en la Sierra Tarahumara.
▼ Manos artesanas de Mata Ortiz.



▼ Mujeres rarámuris.
▼ Olla cerámica del pueblo de Mata Ortiz.



Juan Quezada, maestro alfarero de Mata Ortiz.





Formaciones rocosas en la Sierra Tarahumara.



Mujer rarámuri junto al tren Chepe Regional.

donde se aprecia el calabozo en el que pasó sus últimos tres meses de vida.

Hablar de Chihuahua es hablar de un personaje tan querido como odiado: Pancho Villa. Héroe de una revolución o cruel bandolero; villano sin ley que profesaba un acen- tuado odio al alcohol y muje- riego empedernido con más de 23 compañeras de vida. La figura de este general de la Revolución Mexicana roza todos los matices del bien y del mal y almacena innume- rables leyendas; en definitiva, José Doroteo Arango Arámbu- la (1876-1923) fue conocido por su carácter recio y tam- bién por el temor a descubrir

**La etnia rarárumi,
conocida como "los
de los pies ligeros"
por su innata
habilidad para correr,
ocupa las laderas y
los valles de la Sierra
Tarahumara**

públicamente su cabeza del gran sombrero que la corona- ba... Se sabe que cometió su primer crimen a los 16 años al matar a un hombre que pre- sumtamente había abusado de su hermana, un delito tan perseguido en la época que le hizo huir al monte y cambiarse el nombre. Sus hazañas a fa- vor de los más desfavorecidos le valieron mucha admiración, y se llevaron fervorosamen- te a las letras de los corridos musicales, por lo que cuando

se estableció en Chihuahua ya era más que un mito. Este líder del movimiento revolu- cionario del norte consiguió invadir una parte de Estados Unidos saliendo victorioso, como nos cuentan en su Casa Museo. En 1923 fue asesina- do a tiros, o "baleado" como dicen aquí, cuando viajaba en su propio coche.

**Vaqueros, actores y mu-
ralistas**

Orgullosamente los chihua- huenses presumen de su moda vaquera de sombreros y botas que tan bien exportan al sur de los Estados Unidos, porque sí, la moda vaquera como la conocemos hoy en

Artesanía en el Valle de los Hongos, Pueblo Mágico de Creel.





Tirolina en el Parque Aventura Barrancas del Cobre.

En la Casa Museo Chihuahua se recrean los últimos días de vida de Miguel Hidalgo, Padre de la Patria

día nació en Chihuahua. Un gran productor local es Orlando Simental, propietario de La Rosa Amarilla, quizás la tienda con mayor contenido y variedad en botas, hebillas de cinturón y sombreros de toda la ciudad.

Aquí nació, en plena revolución, Anthony Quinn y una estatua en uno de los parques de la ciudad rememora su trayectoria cinematográfica inmortalizando a *Zorba el griego*, bailando el sirtaki. También el mundo del arte se vio agasajado con el muralista David Alfaro Siqueiros, oriundo de Chihuahua y tributario

de la estética expresionista y la retórica declamatoria que le exigía su radicalismo político. Su pintura, junto a la de Rivera y Orozco, aunó la tradición popular mexicana con las preocupaciones del surrealismo y el expresionismo europeos.

Del “mero” Chihuahua

En el desierto más grande de América del norte, el de Chihuahua, los vergeles están dados por las plantaciones de nogales, o de nuez de Castilla

como aquí se llaman; de manzanos, dado que este estado es el mayor productor de este fruto en todo el continente americano, y de vides, pues el negocio del vino está al alza con una calidad más que sorprendente.

Sin embargo, si hay algo que Chihuahua haya dado al mundo para degustar y no olvidar son los famosos burritos que, para dicha mexicana, no son texanos. Dentro de las muchas leyendas que se achacan a su origen, la más popular es la que asegura que durante la época de la revolución un chihuahuense,

En el Museo de la Revolución se rinde tributo a las hazañas del héroe y villano Pancho Villa

se, de nombre Juan Méndez, usó un burro para llevar provisiones a su carrito de comida. Se dice que para mantener los alimentos calientes los envolvía en una gran tortilla de harina. Los guisos para rellenarlos son variados, pero en una de las regiones de mayor producción de carne de México, las carnitas y los burritos de carne “deshebrada” son religión.

Celebridades del mundo del espectáculo, de las letras y diversos viajeros llegan hasta el Bar Kentucky en Ciudad Juárez para conocer el cóctel más mexicano de todos: la Margarita. Una historia que tras la barra avalan con el paso de personajes de la talla de



Imagen de Pancho Villa en modo Pop Art.

Valle de los Hongos, Creel.





Contemplación tarahumara.

El cóctel mexicano por excelencia, la Margarita, se inventó en el Bar Kentucky de Ciudad Juárez

Elizabeth Taylor, Jim Morrison, John Wayne, Steve McQueen, Marilyn Monroe y Al Capone, entre otros. Sin embargo, historias sobre la procedencia de la Margarita hay tantas como versiones de la receta original.

Mata Ortiz o la fuerza de la cerámica

Hace décadas un niño llamado Juan Quezada se dedicaba en sus faenas agrícolas a recoger vasijas y restos de la antigua cultura Paquimé para atesorarlas y estudiarlas.

Sin tener apenas conocimientos de alfarería, empezó a producir objetos de barro que finamente decoraba con los patrones geométricos del material recolectado. En 1976 el antropólogo estadounidense Spencer McAllum descubrió

las piezas del Maestro Quezada, le compró toda la producción y prometió volver a por más. Gracias a la difusión hecha por el americano en Estados Unidos, Juan Quezada consiguió levantar un taller en el que vinculó a su familia trazando así la triunfante historia de éxito del pueblo de Mata Ortiz, que se encuentra a poco menos de 300 kilómetros de Chihuahua. Hoy son varias las familias alfareras que producen cientos y cientos de piezas que cruzan la frontera para ser vendidas en galerías de arte en Santa Fe, Phoenix o Albuquerque a

precios exorbitantes. El viaje que hasta aquí llegue podrá experimentar con alguna de estas familias el proceso de producción en primera persona y adentrarse en un mundo de precisión geométrica que es puro diseño étnico; y porque nosotros lo hicimos, recomendamos el taller de Laura Bugarini y Héctor Gallegos.

Barrancas de alma rararumi

Uno de los grandes encantos de la región son las Barrancas del Cobre, en la parte norte de la Sierra Madre Occidental, o la Sierra Tarahumara, un conglomerado de formaciones rocosas y abruptos cañones cuatro veces más grandes que el Cañón del Colorado. Los rararumis que habitan esta sierra son conocidos por su ca-

El burrito también es chihuahuense y el origen de su nombre está amparado por una romántica historia

pacidad atlética innata. Para ellos correr es su modo de vida y lo hacen de la forma más natural. Tras varios reportajes y libros escritos sobre esta etnia, el asombro de la comunidad internacional fue absoluto, especialmente por el hecho de que siempre corren con sus típicos atavíos, y con sus huachas, esas sandalias hechas de neumáticos y cordones de cuero con las que consiguen mejores resultados que con unas zapatillas de alta tecnología. La más famosa es Lorena Ramírez, quien ha ganado maratones en diversas capitales del mundo y quien incluso cuenta con un documental en Netflix sobre su vida dirigido por Gael García Bernal.

Espectacular. Así es el Valle de los Monjes un espacio de formaciones rocosas que se han desgastado por la lluvia y el viento



▲ Canotaje en el lago Arareko, Creel. ▼ Violinista rararumi.



▼ Burrito, plato chihuahuense por excelencia y Margarita, cóctel nacido en el Kentucky Bar de Ciudad Juárez.



Valle de los Monjes al atardecer.





Indígena rarámuri en las ramas de un árbol.

y que proponemos visitar en quad desde el Pueblo Mágico de Creel. Para los rarámuris el lugar es un oasis en torno a la fertilidad dada la forma fálca de muchas de sus rocas, sin embargo desde la llegada de los jesuitas la leyenda habla de monjes petrificados haciendo profundas reflexiones, en fin... Otro lugar que no debe faltar en esta visita es el Valle de los Hongos y de las Ranas también con curiosas formaciones rocosas. Terminar esta excursión con un paseo en canoa en el cercano lago de Arareko es cerrar con broche de oro este acercamiento a la naturaleza tarahumara.

Adrenalina a cielo abierto

En el poblado de Divisadero se encuentra el premiado Parque de Aventuras Barrancas del Cobre con la tirolina más grande de América y la segunda del mundo, con 2.545 metros de longitud, toda una experiencia que se

suma a la posibilidad de recorrerlo en teleférico, disfrutar de siete tirolesas con puentes colgantes, una vía ferrata o rapel con semi escaladas y grutas, en definitiva unas modalidades deportivas en un entorno sinigual.

Este estado ha dado nombre a una célebre raza canina que de hecho es asiática, pero lo importante es dejar claro a nuestros lectores que esta es una tierra en la que a cada paso los viajeros atónitos exclamamos: ¡Wow, Wow! ●

MÁS INFORMACIÓN

www.visitchiuhua.com
www.aeromexico.com

SOMOS

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



MADEIRA

Vergel del Atlántico portugués



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **CASA VELHA DO PALHEIRO / VISIT MADEIRA / ALTUM**

Exuberante y abrupta, Madeira ha estado siempre en el punto de mira de personalidades internacionales y de grandes viajeros. James Cook, Sissi Emperatriz, Winston Churchill o Hemingway, entre otros, se sintieron atraídos por los diversos encantos de esta especie de jardín botánico flotante que ahora nosotros descubrimos de la mano del Relais & Châteaux Casa Velha Do Palheiro.



Festival de las flores en Madeira.



Madeira es conocida como la isla de las flores.

Madeira fue descubierta en 1419 por el navegante portugués João Gonçalves Zarco

Madeira impresiona. El "aterrizaje técnico", como llaman los expertos en aviación a las aproximaciones de alto riesgo, nos parece una premonición de la complicada topografía que vamos a encontrar y que, según una leyenda, podría ser un fragmento del legendario continente de Lemuria.

Ciertamente esta "isla de la madera", descubierta en 1419 por unos navegantes portugueses mandados por João Gonçalves Zarco, mientras buscaban la ruta de las Indias, posee una orografía semejante a un enorme iceberg de piedra de 8.000 metros, de los que sólo los 1.800 últimos sobresalen sobre el nivel del

mar. Su lejanía de cualquier punto poblado ha salvaguardado durante siglos el hábitat de estas islas volcánicas en mitad del Atlántico que son Madeira, Porto Santo, las islas Desertas y las islas Salvajes, parte del archipiélago de la Macronesia.

Inglaterra en el ADN

Según otra leyenda el aventurero Robert Machin y la noble Ana de Efert fueron los primeros en llegar aquí cuando, tras ser desterrados de su Inglate-

rra natal por la oposición a su relación sentimental, su barco fue arrastrado por una tempestad hasta la playa de Machico, la que como se puede deducir, debe su nombre a la pareja británica.

La conexión con Inglaterra ha sido continua a lo largo de la historia: la presencia del bucanero escocés Capitán Kidd y de otros bandoleros entregados al pillaje está presente en la historia del vino de la isla; y las visitas del marino James Cook y otros navegantes hacen parte de la hoja de ruta de Madeira. Precisamente fue el matrimonio de Carlos II de Inglaterra con Catalina de Braganza el que convertiría a esta plaza en lugar prefe-

Madeira, Porto Santo, las islas Desertas y las islas Salvajes hacen parte del archipiélago de la Macronesia

rente para los negociantes ingleses, quienes se encargarían de explotar y popularizar los exquisitos vinos de la zona.

La Casa Velha do Palheiro

A tan solo siete kilómetros de Funchal, la capital, y en las colinas del este de la isla, se encuentra uno de los primeros hoteles rurales de Madeira que es precisamente a donde nos dirigimos. Ubicado en un antiguo pabellón de caza construido a principios del siglo XIX por el conde de Carvalhal, fue adquirido en 1885 por John Burden Blandy. La Casa Velha (vieja, en español) fue restaurada en 1996 y se inauguró en mayo de 1997 como uno de los primeros hoteles campestres de 5 estrellas de la isla. Forma par-



▲ Paisaje costero en la isla atlántica.
▼ Funchal durante el festival de las flores.



▼ La poncha es la bebida típica de aguardiente, limón y miel.
▼ Los vinos generosos de Madeira son famosos en el mundo entero.





Atardecer en el Palheiro Golf Clubhouse.



Deluxe Room en la casona de Casa Velha do Palheiro.

te del Palheiro Nature Estate, una finca con un campo de golf, un spa, dos restaurantes, una casa de té y los soberbios Jardines Palheiro. Desde su adquisición a finales del siglo XIX, es la familia Blandy, ligada por supuesto al mundo del vino, la que continúa llevando las riendas del exquisito establecimiento. Desde sus inicios, como explotación agrícola, hasta ahora, referente del lujo natural de la isla, los Blandy han mantenido un fino sentido de la hospitalidad y de la atención que explica su pertenencia a la asociación Relais & Châteaux.

Funchal, nacida en un campo de hinojos

Funchal se fundó en 1425 y nada queda del aromático campo de hinojos (Funchal,

El matrimonio de Carlos II de Inglaterra con Catalina de Braganza convirtió la isla en lugar preferente para los negociantes ingleses

en portugués) sobre el que se asienta frente a la bahía, de fondo una especie de anfiteatro de laderas cubiertas por casas de colores y quintas con jardines.

A ambos lados de la céntrica Avenida Arriaga encontramos edificios emblemáticos como el Teatro Municipal Baltasar Días y el Ritz Madeira, o el Banco de Portugal, cuya fachada está custodiada por una estatua de João Gonçalves Zarco. En un extremo de la avenida, el jardín Muni-

pal de Funchal, y del otro, la famosa Catedral, la primera construida en Ultramar, todo un símbolo del poderío marítimo lusitano. Su mayor valor lo ostenta el retablo flamenco del XVI fruto del intercambio de azúcar por arte de Flandes.

Vinos de Madeira: generosos y con historia

En el número 28 de la Avenida Arriaga se encuentran las Bodegas de São Francisco, compradas a mediados del siglo XIX por John Blandy, un antepasado de nuestros anfitriones. Un lugar tentador para adentrarse en el mundo de los vinos generosos de Madeira en los que predominan cuatro variedades según la altitud en que se planten las viñas: Sercial, el más seco, para el aperitivo; Verdelho,

Tea House del hotel Casa Velha do Palheiro.





Delfines en el Atlántico madeirense.

La Casa Velha do Palheiro se inauguró en 1997 como el primer hotel campestre de 5 estrellas

semi-seco; Boal, semi-dulce, para acompañar al queso, y Malvasía, dulce, para los postres. Se llaman generosos por el grado alcohólico adquirido, superior al tradicional, conseguido a partir de la adicción de alcohol vínico.

Dicen que, por ser su favorito, Thomas Jefferson escogió un tostado de Madeira para declarar la independencia de Estados Unidos.

En una cena de alto copete, el primer ministro británico Sir Winston Churchill no pudo evitar su alborozo ante la presencia de un Blandy 1792 Solera. Le arrebató la botella al camarero, se colocó una servilleta en el brazo y presentó

así el vino a todos los asistentes: "Señoras y señores, aquí hay un vino famoso, embotellado cuando María Antonieta estaba viva".

Esa suntuosa y exclusiva villa

La Casa Velha do Palheiro recuerda la tradición inglesa de las casas de la campiña y dispone cada detalle para que todo sea comodidad. Cuenta con 33 habitaciones y cinco suites, todas ellas diferentes. Double Garden Wing, Double Main House, Double Golf Wing

o Junior Suite Main House son los nombres para clasificarlas según su ubicación y tamaño. Atesoran finos detalles y un cuidado interiorismo, simple y tradicional con vistas al jardín o al golf. Los tres cuartos de la casona principal llevan los nombres de personalidades vinculadas a Madeira: Conde de Carvalhal, primer propietario de la finca; Rey Don Carlos, quien fuera huésped en 1901, y John Burden Blandy, el inglés que adquiriera la propiedad en 1885.

Las dos Senior Suite Golf Wing están en la zona de golf y llevan los nombres de dos pintores topográficos, Frank Dillon y Andrew Pickens. En

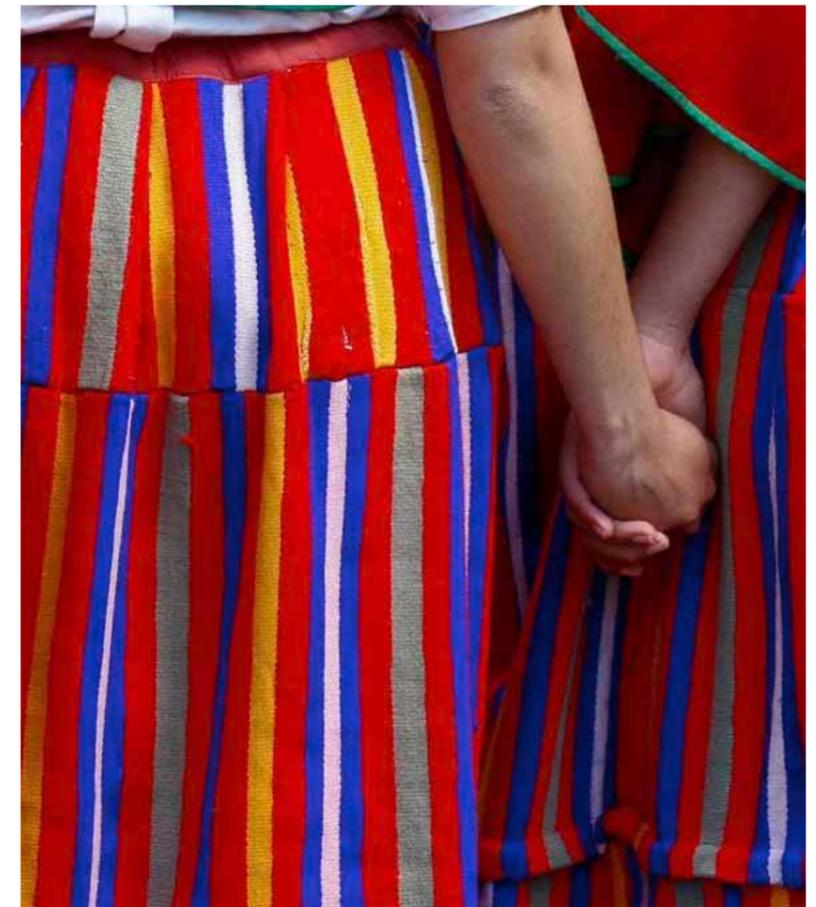
El retablo flamenco del siglo XVI que hay en la Catedral es fruto del intercambio de azúcar por arte entre Madeira y Flandes

ellas predominan las litografías y grabados decimonónicos y disponen de amplios dormitorios.

Privilegios atlánticos

Son 500 los metros de altitud sobre los que se asienta el campo de golf de 18 hoyos par 72, que mira al Atlántico, y que la revista Golf World incluye en su lista de los mejores campos de golf de Europa.

Los enamorados del mar y de la pesca de altura podrán pasar una jornada inolvidable en el yate del hotel, el M.Y. Balançal, perfecto para hacerse con las mejores capturas o conocer las escarpadas costas de la isla, y con suerte, se podrán avistar delfines, una sublime experiencia. El hotel



▲ Típicos textiles de la isla portuguesa.
▼ Los jardines Palheiro son una gran atracción en la isla.



Casa principal del hotel Relais & Châteaux Casa Velha do Palheiro.





Desfile de las flores en Funchal.

En Madeira lo abrupto se interpreta en forma de cumbres inaccesibles, valles recónditos y sinuosas carreteras

dispone de pista de tenis, de croquet y de bádminton, hay mesas de ping pong, sala de fitness y dos piscinas, una climatizada y otra exterior.

Los jardines de un conde

Los Jardines de Palheiro, que surgieron gracias al primer conde de Carvalhal, están en los predios del hotel y son toda una atracción.

Los huéspedes tenemos acceso directo a ellos, y en nuestra visita -la que tiene lugar con la aparición de un guía espontáneo cliente del hotel y amigo de los Blandy-, entendemos que le deben mucho a dos de las mujeres de esta familia: la americana Elinor Reeder y la surafricana Mildred Graham. La finca pasó al marido de una y luego al de la otra, y fueron ellas, en parte,

las responsables de que hasta aquí llegaran semillas de árboles y flores provenientes de sus respectivos continentes. Nos maravillamos ante la gran colección de camelias, admiramos esos árboles de más de 200 años y aprendemos que la estrelicia -más conocida como ave del paraíso- es de origen surafricano y la flor de la isla.

Desde mediados del pasado siglo, dos semanas después de Pascua, Funchal se engalana para celebrar el apogeo de la primavera. Al amparo de la floración que toma

los jardines y comercios, las calles se engalanan con toda clase de arreglos vegetales. Conciertos, recitales y actos de todo tipo sumergen la ciudad en una bulliciosa actividad. El Gran Cortejo de la Flor protagoniza el domingo un singular desfile con carrozas y figurantes disfrazados con coloridos ropajes que bailan al ritmo de la música.

Paisajes de cumbres, valles y acantilados

Dice un adagio popular que en Madeira lo único llano es el mar. Ciertamente aquí lo abrupto se interpreta en forma de cumbres inaccesibles, valles recónditos y carreteras aptas para los conductores más dotados. Un paseo nos lleva a Curral das Freiras (Valle de las Monjas), rodeado de

Cabo Girão es el acantilado más alto de Europa y el segundo del mundo

montañas y alejado del mar el mirador Eira do Serrado regala unas indescriptibles vistas sobre el antiguo cráter de un volcán. De aquí parten varias levadas, la famosa red de acequias construida en su momento por los empleados de las plantaciones de azúcar, que aprovechan el agua de las cumbres sirviendo además como vías de comunicación. Llegamos al pintoresco pueblo Camara de Lobos, el favorito del Churchill acuarelista, quien tras su retiro se hizo habitual en la isla. En sus tabernas se degusta la poncha, bebida típica a base de aguardiente de caña, limón y miel. Dominando el pueblo, el Cabo Girão, con sus 580 metros de altura y su plataforma de cristal, permite caminar sobre el acantilado más alto de Europa y el segundo del mundo.



▲ Senior Suite - Golf Wing del hotel Casa Velha de Palheiro.
▼ Mirador de Cabo Girao, el más alto de Europa.



▼ El litoral abrupto de Madeira fascina a todos sus visitantes.
▼ Comedor del Hotel Casa Velha do Palheiro.



El campo de golf del Hotel Casa Velha do Palheiro está entre los mejores de Portugal.





Litoral de Madeira.

Recordando a Sissi Emperatriz

Tras la excursión y antes de la cena acudimos al spa de la Casa Velha do Palheiro para relajarnos. Nos es imposible no recordar *El destino de Sissi* (1957), película protagonizada por Rommy Schneider que menciona los viajes terapéuticos que la austriaca realizó a Madeira. El lugar está equipado con cuatro cabinas, una sala de relajación, sauna y baño turco de vapor, ducha en cascada, una fabulosa piscina cubierta climatizada con estimulantes chorros de masaje y una sala de *fitness*.

Embajada de la gastronomía local

En el restaurante del hotel, que sirve suculentos desayunos en las mañanas y románticas cenas en la noche, Gonçalo Bita Bota ejecuta una cocina con gui-

ños locales y excelentes productos. Con vistas a la bahía, el Palheiro Golf Club House bebe de la tradición local, pero cuenta también con influencias continentales, mediterráneas y algunos guiños exóticos. Y para los refrigerios nada mejor que la Casa de Chá decorada con imágenes de la finca en el s. XIX. ●

MÁS INFORMACIÓN

www.relaischateaux.com

www.visitmadeira.com

www.visitportugal.com

¿Viajes que se quedan en tu memoria para siempre?
Yo sé dónde.



Madeira. Tan tuya

BEIRA BAIXA

CERCANA Y DESCONOCIDA



Encinares y piedras berroqueñas junto a Monsanto.

Pegada a España, nada más pasar La Raya (La Frontera) se encuentra esta región portuguesa. Esta tierra extrema y dura, de encinares y piedras berroqueñas, como su hermana española, pero diferente.



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

www.mamaqueroserturista.wordpress.com



Si en un mapa dibujásemos el triángulo Lisboa-Oporto-Madrid, la Beira Baixa quedaría más o menos en el centro. Pegada a España, nada más pasar La Raya (La Frontera) se encuentra esta región portuguesa tan cercana y tan desconocida. Esta Extremadura (Extrema Duri, en el extremo o zona baja del Duero) es también una tierra extrema y dura, de encinares y piedras berroqueñas, como su homónima española, pero con un toque especial, muy propio, que hay que vivirlo para comprenderlo o, mejor aún, para disfrutarlo.

Castelo Branco (56.000 habitantes) es su capital. Debe su nombre y buena parte de su historia a la ciudadela que debió de ser blanca, o al menos parecerlo, y que los templarios construyeron en el siglo XIII. Una fortaleza que formaba parte de la "Línea defensiva del Tajo" y de la que hoy queda muy poco, ya que fue arrasada en 1640 durante la Guerra de

la Restauración portuguesa y rematada dos siglos después durante la invasión francesa. Sus ruinas sirven hoy para recordar aquellos tiempos y obtener una de las mejores vistas de la ciudad.

Bajando por la Rua do Mercado llegamos a la Judería. Calles con nombres gremiales: Oleiros, Peleteiros... casas del siglo XVI. A partir de 1500 en Castelo Branco fueron acogidos muchos de los judíos expulsados de España. En el número 12 de la Rua da Misericordia se cree que estuvo la sinagoga.

Otra de las sorpresas que nos da la ciudad es el museo dedicado a Manuel Cargaleiro (1927), gran ceramista y pintor local que vive y trabaja en Francia.

Otro museo, el del Bordado, exhibe trabajos con hilo de seda sobre paño de lino, herencia oriental que llegó a Portugal a través de los árabes y de las colonias asiáticas con Macao a la cabeza.

▲ Rua Da Misericordia en la judería de Castelo Branco.

► Estrella de David en la judería de Castelo Branco.



El Jardín del Palacio Episcopal de Castelo Branco es un laberinto de setos de boj, árboles, algunos de especies raras, escalinatas, fuentes, estanques...

Fue el obispo de Guarda, D. João de Mendonça (1711-1736), quien mandó que se construyera el jardín del palacio y dicen que aquí se divertía de lo lindo



▲ Una de las escalinatas del Jardín del Palacio Episcopal de Castelo Branco.
▶ Bordadora de Castelo Branco realizando el popular "Ponto a frouxo".







Casas de pizarra en Figueira.



- ◀ Típica escalera de piedra para subir a la vivienda en Figueira.
- ▲ Calle de Figueira en periodo de rehabilitación.
- Joana Pereira explica a unas visitantes las características de Figueira.

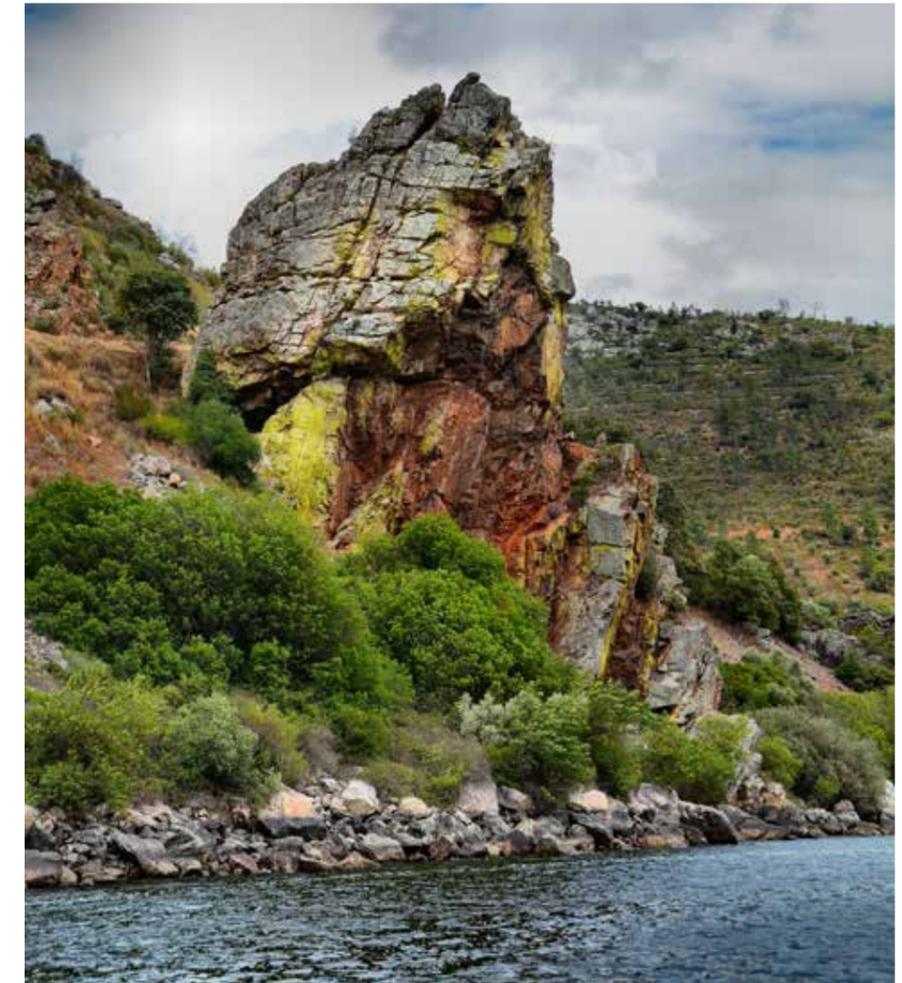
Pero si hay un lugar que no te debes perder en Castelo Branco ese es el Jardín del Palacio Episcopal (Rúa Bartolomeu da Costa 5). Este parque de estilo barroco italiano está formado por un laberinto de setos de boj, árboles, algunos de especies raras, escalinatas, fuentes, estanques... hasta completar más de 5.000 m². Estatuas, muchas estatuas, casi todas de granito: apóstoles, evangelistas, santos, arcángeles, virtudes cardinales, virtudes teologales, signos del zodiaco, continentes del mundo...

Fue el obispo de Guarda D. João de Mendonça (1711-1736) quien mandó que se construyera este jardín, y dicen que aquí se divertía de lo lindo. La guía nos enseña el rellano en el que confluyen dos tramos de una escalinata de piedra. Nada extraño hasta que de repente surgen del suelo unos chorritos de agua que recuerdan a las fuentes urbanas en las que se solazan los



Balcón con voladizo de madera en una casa de Figueira.





◀ La torre vigía de la Sierra das Talhadas recuerda a una pagoda oriental.
 ▲ Uno de los impresionantes peñascos de cuarzo de las Puertas de Rodao.
 ▼ Las Puertas de Rodao, desfiladero formado en un estrechamiento del río Tajo.

niños los días de más calor. ¿Qué había pasado? Pues que la propia guía había pisado un pedal oculto entre unos setos que ponía en marcha la ducha invertida. Esto mismo, nos dice, lo hacía el obispo cuando pasaba por encima alguna dama a la que mojaba las faldas. Juguetón él.

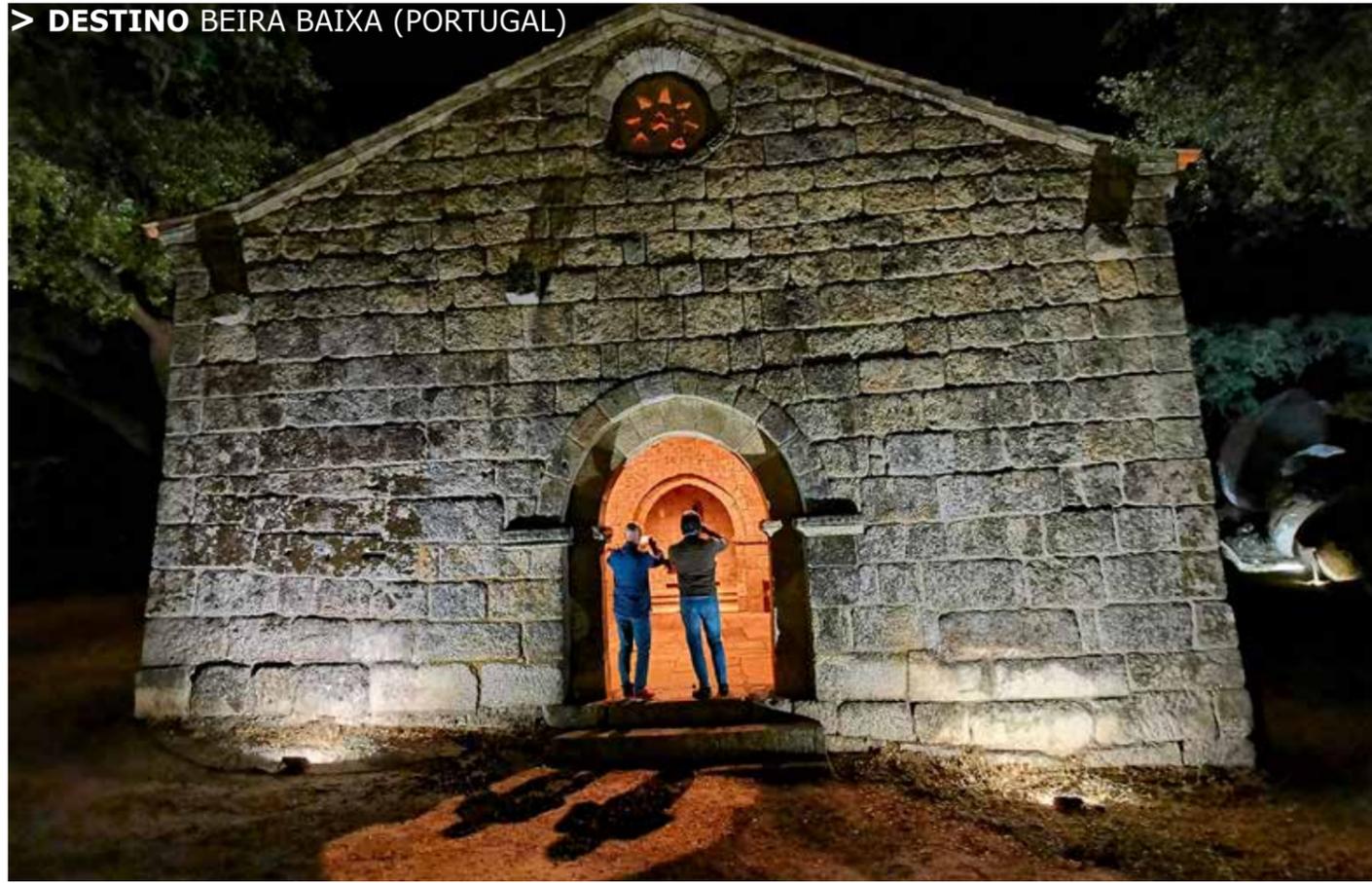
A 48 kilómetros por la A23 nos encontramos con una de las sorpresas más interesantes de este viaje, Figueira, que forma parte de las Aldeias do Xisto (Aldeas de Pizarra), una red de 27 pequeños pueblos, un auténtico tesoro escondido entre Castelo Branco y Coimbra. Lugares muy pequeños y hasta hace poco olvidados, que recuerdan en cierto sentido a las Hurdes cácerseñas o incluso a los pueblos negros de Guadalajara.

Rodeada de olivos, el "oro verde" que fue el motor de la zona en el siglo XVII; de higueras (de ahí su nombre) y de algunos naranjos, Figueira es un laberinto de callejuelas solitarias en un espacio alargado y plano, sin cuestas,

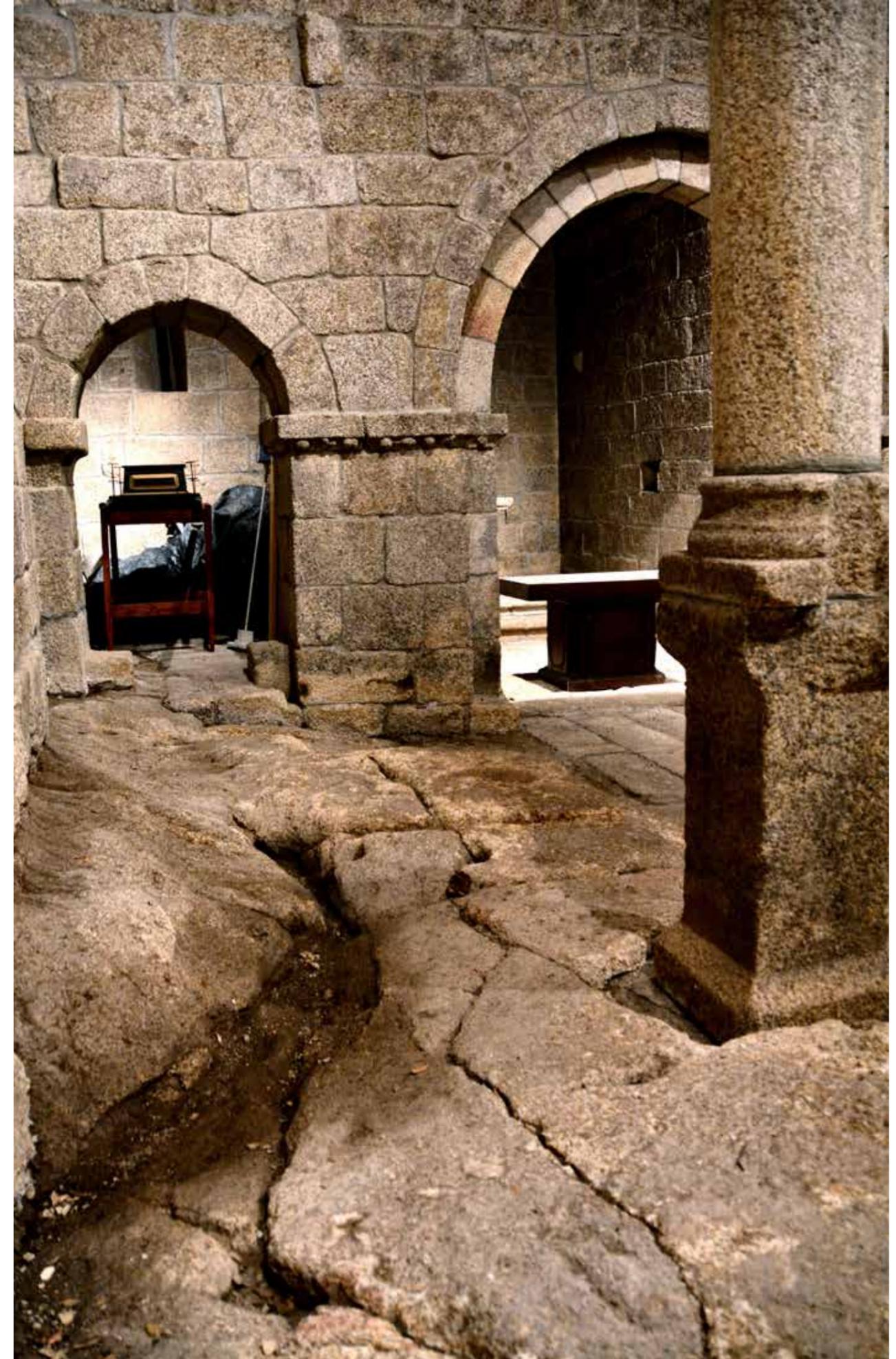
al que se accede tras liberar una cancela que se cerraba todas las noches para impedir que entrasen los lobos. En el centro hay un horno comunitario de principios del siglo XX, hoy recuperado y en activo. El turista no necesita indicaciones para llegar hasta él, basta con que se guíe por el olfato, como en los dibujos animados. Nos cuentan que solo tiene cinco habitantes, y no lo dudamos. Una soledad casi total que le da el aspecto de un escenario cinematográfico a la espera de que lleguen los equipos de filmación de una serie medieval.

Muy cerca, en Proença-a-Nova, se encuentra la Torre vigía de la Sierra das Talhadas, del reconocido arquitecto portugués Álvaro Siza Vieira (1933), Premio Nacional de Arquitectura de España en 2019. Se ve desde lejos pues se alza sobre una montaña de 614 metros. Es una estructura de acero que recuerda a una pagoda oriental de 16 metros de altura repartidos en cuatro pisos con suelos transparentes. ¡Ojo





▲ Capilla de San Pedro de Vir-à-Corça, escenario de historias para no dormir de monjes templarios y eremitas. ▼ Interior de la capilla de San Pedro de Vir-à-Corça. ► La capilla de San Pedro de Vir-à-Corça está construida directamente sobre la roca.





▲ Parte trasera de la capilla de San Pedro de Vir-à-Corça. ► El púlpito de la capilla de San Pedro de Vir-à-Corça.

quien sufra de vértigo! Inaugurada en junio de 2021 como parte de un ambicioso proyecto para promocionar el turismo en esta zona, conjuga sabiamente la utilidad de una atalaya de observación con la estética más vanguardista.

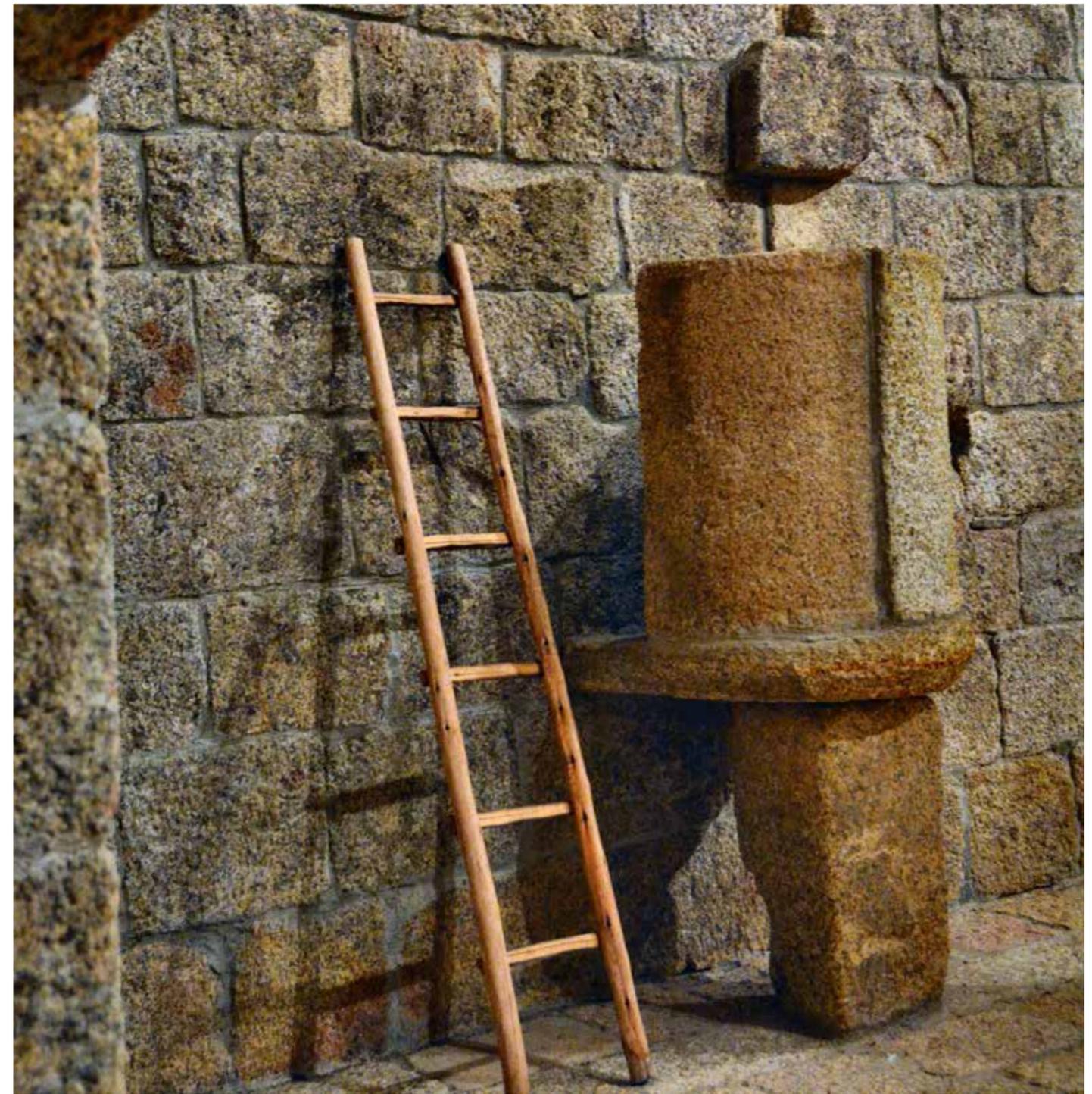
En el río Erjas, afluente del Tajo, se encuentran las Puertas de Rodao, entre los municipios de Vila Velha de Rodao y Nisa. Se trata de un estrechamiento del cauce que llega a medir solo 45 metros de ancho, que es muy poco si tenemos en cuenta que es el río más largo de la península ibérica. Esta angostura forma un desfiladero de rocas de cuarzo de 170 metros de altura, puertas naturales que se formaron hace 400 millones de años y que en 2009 fueron declaradas Monumento Natural. Aquí en su día los romanos extrajeron oro, y en la margen derecha del río, Wamba, el último rey visigodo, construyó uno de sus castillos. También por aquí pasaron las tropas francesas y españolas en 1807.

Como mejor se contempla esta maravilla natural es navegando por sus aguas. Y lo podemos hacer en barcos de recreo que salen de Vila Velha mientras comemos un almuerzo a base de pescados de agua dulce típicos de la zona: barbo, trucha, perca y lucioperca.

A 85 kilómetros por la A23 y luego la N239 llegamos a la base de un peñasco sobre el que se encarama el pueblo de Monsanto. Aquí, en un bosque de encinas, alcornoques y quejigos se esconde la capilla de San Pedro de Vir-à-Corça, una construcción románica de granito, como las rocas que salpican el paisaje, que data del siglo XIII.

Fantástica visión de este sencillo edificio sobre todo en la hora crepuscular. Fachada limpia con una puerta en arco de medio punto y un rosetón con una estrella calada. Interior también austero con una sola nave con tres espacios señalados con cuatro columnas con capiteles jónicos. En el suelo se ven claramente los tabloneros que tapan dos tumbas, así como otras en el exterior, donde un campanario sobre una roca indica la presencia de un camposanto.

Y si es enigmático lo que vemos, aún lo es más lo que está oculto pero de alguna forma se percibe. Las leyendas que rodean el lugar en el que una acertada iluminación eléctrica hace que surjan los fantasmas de las sombras cuando oscurece. Tuvimos la suerte de llegar allí en el solsticio de verano, la noche más corta del año, y escuchar el *Prégão das Almas*, en el que nos contaron historias para no dormir



de monjes templarios y eremitas. Una dice que uno de esos anacoretas que vivía en una de las pequeñas cuevas de la zona salvó de las garras de los demonios a un recién nacido que el maligno había arrebatado a su madre, y que lo mantuvo con vida gracias a que una corza (en algunas versiones dicen que una coneja) bajaba todos los días, como una loba capitolina, a amamantarlo.

Bordeamos La Raya hacia el norte por la N239 y llegamos a Monfortinho, uno de los varios Mons Fortis de la península ibérica. El principal atractivo de la zona son sus termas (www.termasdemonfortinho.com), unos baños de origen romano que

más tarde, en el s.XVIII, se pusieron de moda entre los cortesanos del Infante Don Francisco que, rasca que rasca, tomaban baños aquí después de las cacerías para tratarse el rabugem, una especie de sarna canina. Aguas medicinales ideales para tratar muchas enfermedades, algo así como un bálsamo de Fierabrás licuado.

Picores aparte, solo nos queda cruzar el Ponte de Segura sobre este pequeño río tributario del Tajo y ya estamos en España, hemos vuelto a pasar La Raya. A 50 km. nos espera la cacereña Coria. ●



La sencilla fachada de la capilla de San Pedro de Vir-a-Corça



Piscina del hotel Fonte Santa, en Monfortinho.



Vestíbulo de las Termas de Monfortinho. / Bacalhau na Telha, especialidad del Club de Tiro de Monfortinho.

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.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Desde Cáceres hasta Castelo Branco hay 147 km. por la EX-207 y en tierras portuguesas por la N-240.

DÓNDE DORMIR

El hotel Meliá Castelo Branco (www3.melia.com/es/hoteles/portugal/castelo-branco/melia-castelo-branco) es un 4 estrellas situado en la colina del castillo, muy cerca de la fortaleza. Calle abajo se llega en 10 minutos al centro histórico. Magníficas vistas panorámicas de la ciudad y de la Sierra de la Estrella. Hotel para no fumadores, ha sido renovado recientemente y dispone de 103 habitaciones con balcón. Piscina cubierta y Health Club. En Monfortinho está el hotel Fonte Santa (www.hotelfontesanta.pt/es/), un cuatro estrellas inaugurado en 2005 que ofrece tranquilidad en plena naturaleza y una gran piscina desde la que se divisa el cerro del Castillo de las Moreras, ya en

tierra española.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina de la Beira Baixa es contundente a base de carnes, embutidos, quesos, verduras y pescado de río. Muchos de sus productos cuentan con Indicación Geográfica Protegida (IGP), como el borrego (cordero) y el cabrito da Beira; otros tienen Denominación de Origen Protegida (DOP), como los vinos de la Beira Interior, los quesos y el aceite de oliva, el mejor de Portugal. El plato más famoso puede que sea el leitão à Bairrada, cochinillo asado considerado una de las Siete Maravillas de la Cocina Portuguesa. También es típica la farinheira, embutido parecido al farinato salmantino. Además del restaurante del hotel Fonte Santa, el Papa Figos, otra buena opción para almorzar en Monfortinho es el cercano Club de Tiro (www.clubetiromonfortinho.pt/es/restaurante/) donde bordan el "Bacalhau à Brás"

(bacalao dorado) y la especialidad de la casa, el "Bacalhau na Telha" (bacalao servido en una teja).

En Figueira sobresa le restaurante Casa Ti' Augusta. Local rústico con una cocina a la altura de la expectativas, que casi siempre gira en torno al cabrito. Cabrito al horno, maranho (morcilla blanca de cabra), plagio (vejiga de cabra rellena de cerdo), enchidos (embutidos) tradicionales, ensopado (ragut) de cabrito... Y de postre tigelada, un pudín de huevos, harina y azúcar. Todo ello con un tinto local Monte Barbo, a base de la uva touriga nacional que se da muy bien en estos suelos de exquistos.

Platos contundentes, auténticos, sin concesiones a la galería de las fusiones, creados por los chefs Lúcia Matias y Rodrigo Castelo y explicados como solo ella sabe hacerlo por la inefable Joana Pereira, alma máter del local.

VALLADOLID

Un territorio para saborear



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

Valladolid es una de las grandes capitales históricas, culturales y gastronómicas, de España. No solo por formar parte de *Tierra de Sabor*, que pone sello a la calidad de los productos de Castilla y León, sino también porque cuenta con una Escuela Internacional de Cocina por la que han pasado los más reputados cocineros del mundo. Aquí se defiende el producto local con uñas y dientes. Agricultores y ganaderos colaboran para poner esta tierra en el foco de las grandes guías gastronómicas internacionales.





Iglesia de Santa María la Antigua, una joya del románico

Valladolid es patrimonio, es música, es fotografía, es diversión... y también un destino gastronómico y enológico. Son muchos los lugares imprescindibles de esta ciudad que cuenta con muchas razones para ser visitada. Es tierra de vinos, de artes escénicas, de deporte, de conciertos, de cine internacional y de mucho más. Así que vamos a acercarnos hasta su casco histórico para descubrir sus monumentos y esos rincones en los que se respira la cultura y la historia con mayúsculas.

Vamos a comenzar nuestra visita en la Plaza Mayor que, por cierto, es la primera plaza mayor regular de España, cerrada y con soporales. Sin embargo, hubo de reconstruirse en tiempos de Felipe II después de un terrible incendio que arrasó la zona. En el corazón de esta plaza, donde se encuentra el edificio de la Casa Consistorial de 1908, contempla al visitante Pedro Ansúrez, impulsor de la villa desde 1072, desde su colosal estatua.

Después, vamos a seguir nuestro itinerario por la calle de Platería, donde nació el patrón de Valladolid, San Pedro Regalado, hasta llegar a la Iglesia de la Vera Cruz, sede de la cofradía más antigua de la ciudad, cuyo origen se remonta nada menos que al siglo XV.

La Catedral y Juan de Herrera

Si giramos a la derecha, nos encontraremos con la plaza de Portugaleta y, a un paso, con la catedral, una parte de la cual fue diseñada nada menos que por Juan de Herrera. Se puede subir hasta la torre y disfrutar de unas extraordinarias vistas a 70 metros del suelo, que se suben cómodamente gracias a un ascensor. Es, quizá, el mejor mirador de la ciudad.

Adosadas a la catedral, están las ruinas de la antigua Colegiata de Santa María, un templo románico de la época del conde Ansúrez que rivalizaba en belleza con la iglesia de Santa María la Antigua, que aún conserva su esbelta torre



▲ Una mesa "efímera" en la Escuela de Cocina de Valladolid.
▼ En la Iglesia de San Pablo fue bautizado Felipe II.

▼ Ángeles Leonardo, del Obrador La Giralda de Castilla.





La Plaza Mayor, punto de encuentro en Valladolid.



Zona de pinchos y copas junto a la catedral de Valladolid.



Campo Grande, el gran pulmón de la ciudad.

El rey Felipe II nació en el Palacio de Pimentel de Valladolid, donde el emperador Carlos V y su esposa, Isabel de Portugal, se alojaron en varias ocasiones

de más de 50 metros y que es la joya del Románico en Valladolid.

Y hablando de arte, una de las mejores muestras del barroco civil español es el edificio de la Universidad de Valladolid, cuya fachada está plagada de leones y alegorías relacionadas con la educación y las distintas áreas del saber.

Cuna de Felipe II

Dicen que Valladolid es la cuna del Renacimiento español y eso se hace evidente en las plazas de Santa Cruz y de San Pablo. No hay que olvidar que Felipe II nació en Valladolid, concretamente en el palacio de Pimentel, donde se alojaron en varias ocasiones Carlos V y su esposa Isabel de Portugal. Aquí se encuentran la ventana por la que, según la leyenda, fue sacado Felipe II para su bautismo en la Iglesia de San Pablo y un zaguán azu-

lejado, decorado con escenas históricas, que puedes visitar.

Otros imprescindibles de Valladolid son el Museo Nacional de Escultura, con la mejor colección de madera policromada de Europa, y el Palacio Real, por donde pasaron Carlos V, Felipe II, Mariana de Neoburgo, Isabel de Portugal, Napoleón y Santa Teresa de Jesús. También merece la pena darse un paseo por la avenida de San Ignacio, conocida como "la calle de los palacios", en la que se sitúan los palacetes de Arenzana, el del marqués de Valverde y el Palacio de Fabio Nelli, hoy Museo de Valladolid, donde existe un pequeño jardín arqueológico.

"La tierra del sabor"

Pero Valladolid no solo es cultura e historia, también es "la tierra del sabor". Así que vamos a regresar al entorno de la



Botelas en la Bodega De Alberto

catedral y la Plaza Mayor, para descubrir la zona de bares y de animación de la ciudad. Cuando hace buen tiempo se llena de terrazas y de un ambiente festivo, por lo que bien merece una parada en nuestro recorrido turístico por Valladolid.

Junto a San Benito, también encontramos una zona plagada de bares y restaurantes, a la que se suma el renovado Mercado del Val, un edificio decimonónico inspirado en el mercado Les Halles de París, que reúne puestos de alimentación y gastrobares. Y en la plaza de Martí y Monsó, que los vallisoletanos llaman "de Coca" por el nombre de un antiguo cine, descubrirás algunos de los bares más premiados en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas que todos los años se celebra en Valladolid.

Además de este Concurso nacional, son muchas las iniciativas que, en materia gastronómica y enológica, se suceden a lo largo del año en Valladolid. Por ejemplo, y con el objetivo de poner en valor el producto de Castilla y León, la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid organiza periódicamente jornadas, junto al sello Tierra de Sabor, en la que el territorio es protagonista. Los últimos en sumarse a esta iniciativa han sido dos chefs que han merecido el reconocimiento estelar de la Guía Michelin. Hablamos de Iván Cerdeño y Luis Lera, quienes se animaron recientemente a preparar un menú extraordinario de 11 pases donde brilló la cocina de territorio. Una jornada, a la que se sumaron la quesería Campoveja, el obrador La Giralda y las bodegas De Alberto, que co-



Museo Nacional de Escultura.

El Museo Nacional de Escultura tiene la mejor colección de madera policromada de Europa

menzó en Serrada, con una visita guiada para conocer a algunos productores de la zona.

La quesería Campoveja abrió el encuentro, con una explicación del proceso de maduración de sus quesos y una cata de los mismos. Y qué mejor manera de acompañar el queso que con repostería artesana de la mano del obrador La Giralda y sus especialidades. La siguiente parada sirvió para maridar con la primera, porque la anfitriona fue bodegas De Alberto, que apuesta por la tradición, acumulando el saber hacer de varias generaciones.

En defensa de lo local

El plato fuerte de la jornada tuvo lugar en la Escuela Internacional de Cocina, donde se cocinó un menú degustación con sabor y

olor a tierra castellana. Para ha-

cerlo posible se reunieron, como ya hemos dicho, dos chefs que defienden como pocos el producto local: Luis Lera, del Restaurante Lera, con una estrella Michelin y una estrella verde (Castroverde de Campos, Zamora), e Iván Cerdeño, del Restaurante Iván Cerdeño (Toledo), con dos estrellas Michelin. Ambos crearon un menú en el que cada uno representó su manera de entender el producto a través de sus propias técnicas y elaboraciones, en las que participan productos de la región, como el pichón, el conejo, el lechazo, las legumbres o los quesos.

Si hablamos de Luis Alberto Lera, hablamos de Tierra de Campos. Su restaurante evoluciona desde la casa de comidas que fundó su familia en 1973. Él ha dado un paso más otorgando un toque personal a



▲ Damajuanas en la Bodega De Alberto, en Serrada (Valladolid). ▼ Jesús, el propietario de la Quesería Bolaños.





La vanguardista Cúpula del Milenio.



Iván Cerdeño, a la izquierda, y Luis Lera, en la Escuela de Cocina de Valladolid.

Valladolid cuenta con una Escuela Internacional de Cocina por la que han pasado los más reputados cocineros del mundo

la gastronomía castellana. A pesar de tener un estilo muy definido debido a su homenaje a la caza,

Lera da protagonismo durante todo el año a otras elaboraciones, como los escabeches o los guisos. En el menú confeccionado con Iván Cerdeño, él aportó los siguientes platos: sopa de ajo en sartén, escabeche de conejo, alubias con pichón, caldereta de lechazo y queso con moras.

Las dos Castillas en la cocina

Iván Cerdeño, con una cocina basada en las tres culturas que han pasado por Toledo, dejó su emblemático Cigarral del Ángel para la ocasión, e hizo, junto a Luis Lera, un trabajo de campo en el que los productos castellanoleoneses se acoplaron sin ninguna fisura a algunas de sus creativas elaboraciones. Entre ellas, el brazo de gitano o la royal de pato, ciruelas en esca-

beche y profiteroles de fuagrás, dos recetas a las que añadió la sopa de hierbas, requesón y tomate

de huerta; preparaciones que remató con el sabayón de setas de temporada y la leche asada al paloduz.

Desde 2011

La Escuela Internacional de Cocina, dependiente de la Cámara de Comercio, nació en Valladolid el año 2011 con la intención de ser un centro moderno, abierto y dinámico. Desde entonces, más de 10.000 alumnos han recibido formación en sus aulas y, en la actualidad, se oferta un total de 11 cursos tanto de formación profesional como de especialización, además de servicios directos para empresas del sector.

Por su parte, Tierra de Sabor es la marca de garantía de los alimentos de cali-



Los responsables de la jornada de Tierra de Sabor en Valladolid.



Sabayón de setas.



Productos locales que defiende el sello Tierra de Sabor.



Cujada de piñones.

dad de Castilla y León y la mayor despensa de productos de calidad de Europa. En la actualidad, hay cerca de 900 empresas y 6.000 productos que lucen el corazón amarillo en su envasado, ocupando un espacio único de alimentos que tienen tradición, historia y nombre y apellidos de los productores de las materias primas con los que están elaborados. ●



Royal de pato.



Cualquier momento es bueno para degustar una tapa en la barra de un bar pucelano.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La mejor opción para llegar a Valladolid desde Madrid es con el tren de alta velocidad, que tarda 53 minutos en hacer el recorrido. Desde Barcelona hay una distancia de 728 kilómetros por la AP-68 y la AP2 en coche particular y, en transporte público, hay autobuses directos.

DÓNDE DORMIR

Abadía de Retuerta

Si te quieres dar un auténtico capricho, dirige tus pasos hasta la Abadía de Retuerta, en Sardón de Duero, un lugar único donde el tiempo parece detenido desde hace siglos. Allí te espera la antigua hospedería del monasterio, con vistas privilegiadas a un mar de vides, con apenas 27 habitaciones dobles y tres suites. Y para rematar esta elección de lujo, puedes almorzar o cenar en su restaurante Refectorio,

con una estrella Michelin. Nunca olvidarás la experiencia.

AC Hotel by Marriott Palacio de Santa Ana

Este hotel, situado en un convento del siglo XVIII, es una excelente opción para alojarse en Valladolid capital. Tiene, además, piscina cubierta y un restaurante clásico donde podrás degustar la gastronomía castellana.

DÓNDE COMER

El Consejero del Rey

Gracias a la destreza y a la pasión del chef Juan Carlos Rico, este restaurante es uno de los más demandados por los *foodies* de Valladolid. Y es normal, porque la carta la decide la materia prima que se encuentra en el mercado en cada momento. Eso sí, siempre hay pulpo, merluza, lomo de atún rojo, rabo de toro,

ensalada del consejero y chuleton de buey.

www.elconsejerodelrey.com

Pide por esa boquita

Localizado en el centro de Valladolid, a un paso de la Plaza Mayor, este restaurante combina los platos tradicionales castellanos con la cocina internacional y viajera. También dispone de una amplia carta de vinos con gran protagonismo de la D.O. Ribera del Duero. No dejes de probar los langostinos agripicantes ni la cecina con foie y dátiles.

www.restaurantepideporesaboquita.es

MÁS INFORMACIÓN

www.info.valladolid.es/
www.escuelainternacionaldecocina.com



CLUB OF COURSE
B2B TOURISM NETWORKING

Ready for
*our future
together*

TOURISM · GASTRO · LEISURE · LUXURY · SHOPPING · EVENTS & MICE

CLUB OF COURSE . COM

> DESTINO

ÁVILA

Mercado medieval



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

Las Jornadas Medievales de Ávila celebran el primer fin de semana de septiembre su cuarto de siglo de vida, alrededor del Mercado de las Tres Culturas.



Ávila se vuelve medieval. (Vestido de Carmen Andueza).



Iglesia y convento de Santa Teresa levantados donde estaba la casa de la monja fundadora de Carmelitas Descalzos.

Por muchas veces que se haya estado en Ávila, la ciudad castellana no deja de sorprender. La perfección de sus murallas, su excelso patrimonio cultural, y el legado de las tres culturas que la hicieron posible, aparece en cada esquina y siempre se descubre algo distinto a la última vez.

En cada visita que se hace a Ávila se descubre algún detalle nuevo en la ciudad

Quizás por este fausto motivo el Ayuntamiento de Ávila juzgó necesario, hace ya veinticinco años, celebrar unas jornadas que otorgaran valor cultural, gastronómico y cotidiano a aquellos años de convivencia entre cristianos, judíos y musulmanes.

Documentos

Antes de pasar página y centrar-

nos en conocer los pormenores de la preparación de tan magno evento, conviene hacer hincapié en la importancia de visitar el archivo, en el antiguo Palacio de los Verdugo, que guarda documentos originales, como pueda ser el Edicto de Expulsión de los Judíos firmado por los reyes católicos en 1492 y aquél que la misma reina firmó, unos años antes, en 1481, aconsejando una pacífica convivencia entre las tres religiones que conformaban Ávila.

El palacio se sitúa al lado de la Puerta de San Vicente de la muralla, como ocurre con las nueve puertas, que suelen te-

El archivo de la ciudad conserva documentos originales de la época medieval

ner una iglesia y un palacio a su vera. Una vez sabida la expulsión de los hebreos en 1492 y de los moriscos por parte de Felipe III, en 1609, el paseo por los rincones de Ávila será el más vivo de los testimonios de su presencia en la ciudad.

Testimonios culturales

De hecho, donde ahora está la catedral se asentaba el barrio de los mercaderes judíos en los palacetes que

la bordean y que tuvieron que dejar para trasladarse a otras viviendas de menor categoría, poco antes de la expulsión, cuan-



Puerta de la Malaventura por donde salieron los judíos expulsados.



Un ocaso espectacular acompañó la cata de la mano de Aurelio González, presidente de la Asociación de sumilleres de Ávila.

do atavesaron la muralla, parece ser, por la llamada Puerta de la Malaventura.

De origen medieval son también los dulces, entre ellos las famosas yemas, salidos de recetas árabes, al igual que es

El Mercado de las Tres Culturas es uno de los aspectos más atractivos de las fiestas medievales de Ávila

herencia árabe la bella alfarería que se exhibe en el Museo de los Hornos Postmedievales. Las Tenerías de San Segundo, instaladas extramuros, hablan del oficio de curtidores por parte de la comunidad judía. Y un detalle y otro más... que saldrán a la luz cuando Ávila, por tres días, vuelva a la era medieval.

Las fiestas más esperadas

En estas fiestas la mayoría de los habitantes vuelven al Medioevo vistiéndose de damas, cortesanos, príncipes, arqueros, artesanos de bolillos, bordadoras... Oficios de los que no solo hacen gala con su vestimenta sino que comparten con el público que los visita, enseñándoles sus secretos.

En el apartado gastronómico, los puestos de mercado ofrecen la cocina de aquellos tiempos, como salsas, dulces y productos que solo se podrán encontrar allí y entonces.

Durante el invierno la gente se va preparando para lo que ya se consideran las mayores fiestas de Ávila. La modista y diseñadora Carmen Andueza, especializa-



Durante las Jornadas Medievales, Ávila retrocede en el tiempo.



Ingrid Cobos y Carlos Espí viven para su preciosa artesanía. Abajo, los vestidos de época de Carmen Andueza.





Las murallas de Ávila suman nueve puertas y 87 torreones.



Las antiguas tenerías de San Segundo.

da en trajes medievales, mientras nos muestra su maravilloso taller donde se suceden los vestidos que llenarán las calles, explica cómo los ciudadanos acuden con tiempo a su estudio para preparar el ropaje que lucirán esos días, a veces a juego con el de sus hijos o de sus parejas. Carmen es la encargada de vestir al séquito del Ayuntamiento y parte del jurado del premio que se otorga al mejor vestido, como se hace con los abalorios, las fachadas, con todo aquello que haya supuesto un grano de belleza y criterio en las Jornadas Medievales.

En la Asociación de Vecinos Barriada de las Vacas, las coronas de flores secas, delicadas mantillas, abanicos bordados y otros aderezos llenarán el puesto de cuatro mujeres, muy especiales, que dedican su tiempo y maestría a enseñar a sus vecinos y a todo aquél que les visita en esas jornadas festivas. En su puesto podrán comprar y aprender a hacer su elaborado artesanado.

Otros puestos ineludibles serán los de Carlos Espí, que recorre los mercados medievales de España con el artesanado lleno de fuerza que trae de África, como los coloridos batiks de Mozambique. Su pareja, Ingrid Cobos, sabe sacar lo mejor de la naturaleza que les rodea en su casa campestre y que ella



En Ávila siempre hay tiempo para relajarse.

Las Tenerías de San Segundo se levantaron extramuros por el peligro de los ácidos y colorantes utilizados en el curtido

convierte con arte y detalle en collares, pulseras y colgantes en los que predominan la madera, la resina y la plata. Nos cuentan que todavía no saben en qué zona de la ciudad les tocará montar sus espacios y que en esta ocasión irán vestidos de cristianos.



Mercado chico, uno de los espacios que ocuparán los puestos durante la Jornadas medievales.

Retroceder en el tiempo

Público de todas partes acudirá el primer fin de semana de septiembre a participar de unas jornadas sin igual en un marco de primera. Pendones medievales colgarán de los ochenta y siete torreones de las murallas, y las casas particulares engalantarán sus balcones y ventanas.

Solo el observar los vestidos, abalorios, el peinado y los productos de los puestos es un espectáculo casi onírico que se completa con el aprendizaje de los muchos oficios que allí se enseñan. Experimentar el tiro con arco, hacer encaje de bolillos, hornear el pan o simplemente dar una vuelta para, en cualquiera de los recoletos rincones de la ciudad medieval encontrarse con un ser misterioso vestido de otra época.

Uno de los vestidos más complicados de confeccionar es el de arquero por los complementos que conlleva

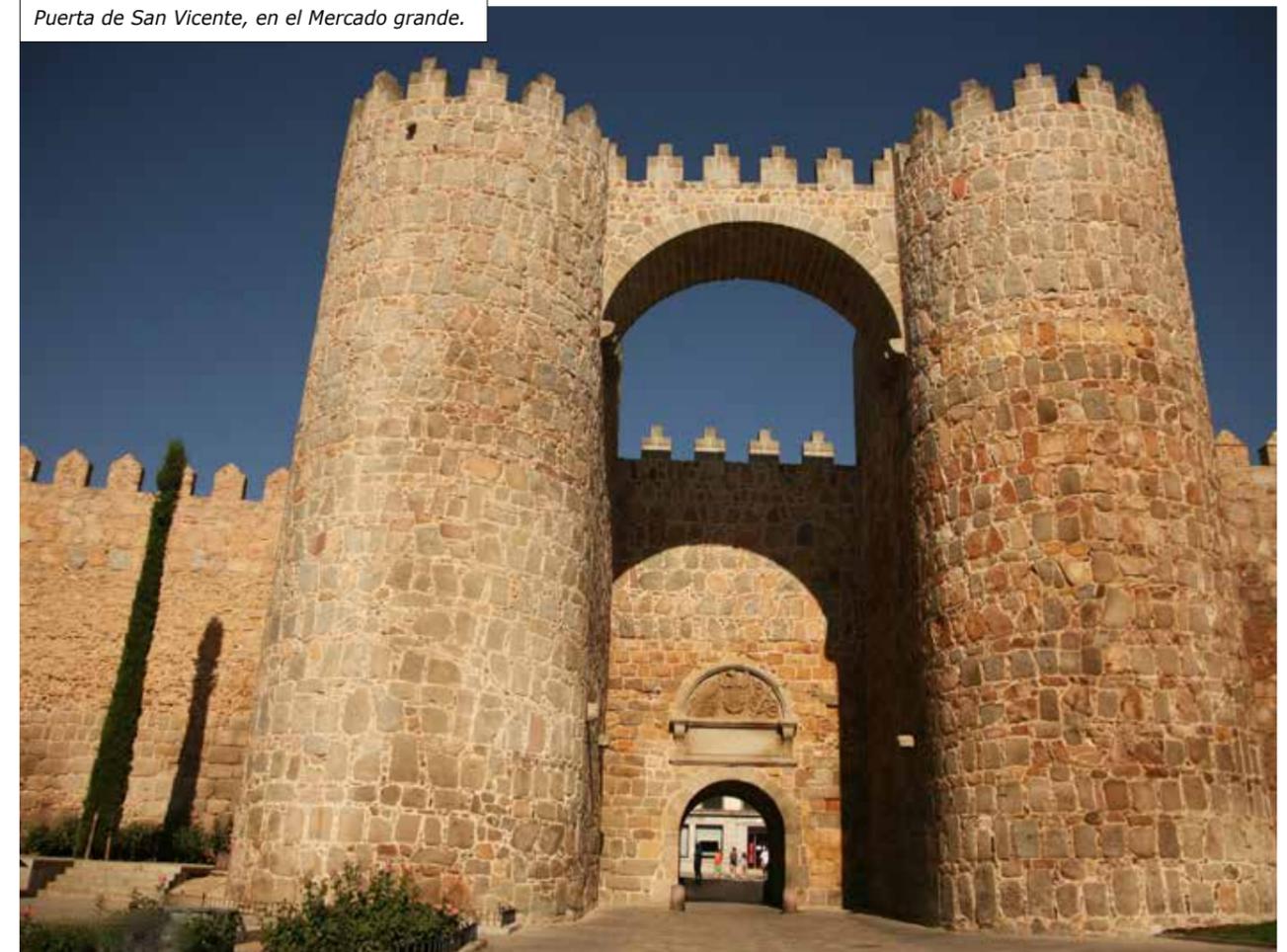
Un bello escenario

Volviendo a esa caja de sorpresas que es Ávila de la que siempre salen algunas inesperadas, resultó fascinante la cata de vinos y productos abulenses realizada en plena muralla, entrando por la Puerta de la Carnicería. Los encargados de la ceremonia enológica fueron Aurelio González, presidente de la Asociación de Sumilleres de Ávila y el representante de la Bodega Rubén Díaz, Roberto Galán Rodríguez. Las uvas garnacha, albillo real y la suiza chávales protagonizaron los excelentes vinos acompañados por membrillo con queso de cabra, jamón ibérico, tosta de cabracho y las yemas de Santa Teresa como compañía idónea para el vino dulce. El sol hace honor a la cata y pinta el horizonte con sus mejores tonos emergiendo entre las nubes de ese atardecer inolvidable. Un buen augurio de lo que serán las Jornadas Medievales. ●



Los bellos rincones se suceden entre los torreones de la muralla.

Puerta de San Vicente, en el Mercado grande.





Restaurante La repera.

Guía Práctica - Recomendaciones

DÓNDE DORMIR

Hotel Palacio Valderrábanos

Estratégicamente situado al lado de la catedral, en pleno casco histórico, su interior ha sido remodelado aunque mantiene la esencia del palacio del s. XIV. Desde el café del hotel se disfrutan las vistas de la catedral.

www.hotelpalaciovalderrabanos.com

DÓNDE COMER

Gloria bendita

Desde el restaurante, a orillas del río Adaja, se observa una excelsa panorámica de las murallas, mientras a la mesa salen manjares como la ensalada de ahumados con salmón, bacalao, anchoa, frutos del bosque y tomates, unas croquetas de chipirones o jamón de primera o el chuletón de Ávila por excelencia pero también un solomillo ibérico con foie y confitura de higos. De postre la torrija de brioche con helado y crema de leche.

www.gloriabenditaavila.com

Taberna de los Verdugo

Al lado del palacio homónimo tiene una situación ideal y una gastronomía de la que habría que destacar las judías del Barco, la morcilla de Burgos con pera confitada y cebolla caramelizada y las albóndigas de rabo de toro al P.X.

<https://tabernadelosverdugo.com/>

La repera

Cocina tradicional actualizada del matrimonio Marius y Ruxandra Mihai, incluye ensalada de quínoa con nueces, aguacate y menta, ajo rosa con remolacha, un bacalao con muselina de mostaza y bizcocho esponja o un millojas de ternera avileña especiada con salsa de yogur.

www.lareperaavila.es

Casa de postas

Frente a la muralla goza de la gastronomía tradicional avileña y es el lugar de reunión al anochecer.

<https://casadepostas.com/>

MÁS INFORMACIÓN

Yemas de Santa Teresa

www.santateresagourmet.com/pages/shop-flor-de-castilla

Vinos de Rubén Díaz

<http://rubendiazviticulor.com/>

Vestidos medievales

<https://carmenandueza.com/>

Joyas Ingrid Cobos

<https://oyjewels.com>

Artesanía africana Espí

<https://mundobatik.com/>

VISITAS

Hornos Moriscos

www.avilaturismo.com/que-ver/hornos-postmedievales

Tenerías de San Segundo

www.avilaturismo.com/que-ver/tenerias-judias-de-san-segundo



Sun RESORTS

ISLA MAURICIO

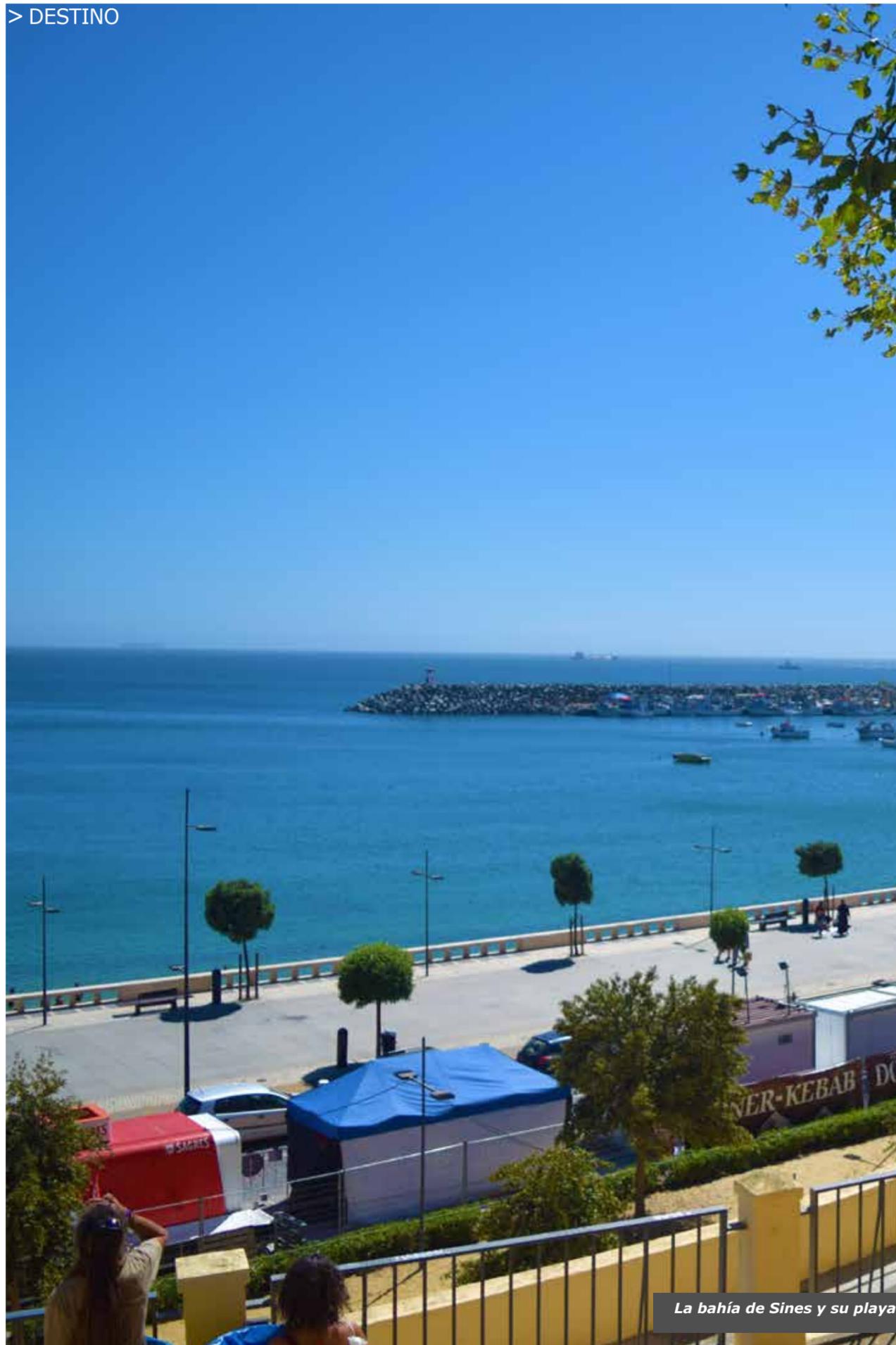


Cadena líder en el mercado en los últimos 40 años, dispone de cuatro resorts que ofrecen el mejor estilo de vida junto a las mejores playas de Isla Mauricio.

Sun
RESORTS

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

SUNRESORTSHOTELS.COM



La bahía de Sines y su playa.

COSTA VICENTINA

UN ALENTEJO DIFERENTE



TEXTO Y FOTOS **SOFÍA REINO**
topviajes@topviajes.net

La costa atlántica entre Sines y Porto Covo es un paraíso por descubrir, con playas cristalinas, monumentos arquitectónicos y mucha historia, sin olvidar su excelente gastronomía. Y, por encima de todo, su Festival de Musica do Mondo (FMM). Es el Alentejo menos conocido.





A menos de dos horas de Lisboa, en plena costa vicentina hay dos ciudades que han llamado a la puerta del turismo: Sinnes y Porto Covo, donde las colinas alentejanas repletas de olivos y alcornoques aterrizan en los salvajes acantilados de las playas de arena casi blanca y fina y aguas cristalinas que las rodean.

Porto Covo es un claro ejemplo de ello. Este pequeño y encantador pueblo de arquitectura tradicional de casas blancas con franjas azules tiene, de un lado, la campiña alentejana, mientras que del otro nos enfrentamos a los acantilados que conducen a bahías de mar tranquilo a través de senderos y caminos que atrapan a cualquier senderista. En el centro de Porto Covo se halla su plaza y calle principales donde podemos encontrar varios restaurantes tradicionales de pescado y marisco fresco de la zona, tiendas de souvenirs y varios vendedores ambulantes que se-

ducen con piezas de bisutería hechas a mano y ropa hippy. También nos encontramos con varios artistas y músicos mostrando su talento para darse a conocer y ganarse el pan con eso que es su pasión.

Ilha do Pessegueiro

Tomando como referencia los versos de Rui Veloso podemos ir en barco a Ilha do Pessegueiro, otra reliquia del Parque Natural del sudoeste alentejano y costa vicentina donde anidan aves marinas y se conserva un espacio arqueológico romano con ruinas de un fuerte del siglo XV-XVI. Su nombre, de origen latino, se debe a la actividad pesquera por haber sido centro de elaboración de preparados de pescado en época romana.

Los estudiosos creen que la ocupación de esta costa se remonta a los cartagineses, antes de la Segunda Guerra Púnica (218-202 a. C.). En la época de la invasión romana a

▲ Playa en Porto Covo.
► Porto Covo: ambiente terracero; puestos de venta y casas de pescadores.



Uno de los escenarios del FMM montados en Porto Covo.



- ◀ Típica cala en la costa de Porto Covo.
- ▲ Isla do Pessegueiro.
- ▶ Playa de los Buizinhos.
- ▶ Alrededores de la playa de Sissal.

la península ibérica, la isla alberga un pequeño pesquero, como atestiguan los restos de unos tanques de salazón.

En la época de Felipe I (Felipe II de España), se planeó ampliar ese fondeadero natural con el fin de evitar que los corsarios lo utilizaran como punto de apoyo en ese tramo de costa. Un enrocado artificial uniría la isla de Pessegueiro con la costa.

A partir de 1590, en el marco de este proyecto, se inició la construcción del Forte de São Alberto con la función de cruzar fuegos con el Forte da Nossa Senhora da Queimada, que se encontraba frente a él, en tierra firme.

Las obras del proyecto de Pessegueiro se interrumpieron en 1598 tras el traslado del responsable de las obras del Forte de Vila Nova de Milfontes, por lo que nunca se terminaron.

De estas huellas nació una leyenda del milagro de Nossa Senhora da Queimada según la cual, a mediados del siglo XVIII, un grupo





▲ Playa de Samuqueiro, en Sines.

► En la otra página: Sines: Un puesto de rastas y trenzas. Durante la celebración del FMM, las calles se llenan de todo tipo de actuaciones, desde musicales a malabares.

de piratas del norte de África llegó a la isla y se enfrentó a un ermitaño que mantenía el santuario bajo la advocación de la Virgen María. El monje fue muerto y quemada la imagen de Nuestra Señora. Los habitantes de Porto Covo llegaron a la isla, expulsaron a los agresores y fueron en busca de la imagen. Milagrosamente, la encontraron intacta entre los restos del fuego. Entonces decidieron construir una nueva ermita ya en tierra firme, a un kilómetro de la isla. Desde entonces, la capilla, conocida como de Nossa Senhora da Queimada, ha sido venerada por la población local.

Sines, cuna de Vasco da Gama

Unos kilómetros más arriba de Porto Covo, nos encontramos con Sines, otro pueblo marinero de gran encanto, de la costa alentejana, a poco más de 160 kilómetros de Lisboa. No tan salvajes como las de Porto Covo, las playas de Sines tienen un acceso más fácil y aguas más tranquilas.

Ciudad con vestigios medievales y más conocida por ser la cuna de

Vasco da Gama, Sines posee unas impresionantes vistas sobre la costa vicentina. Plena de historia, cultura y arte, en los últimos años destaca como sede del famoso Festival de Música del Mundo (FMM) que acoge a artistas de todo el mundo. Este año, por ejemplo, recibió a la diva cubana Omara Portuondo.

Es un lugar cargado de historia desde la época de los romanos, visigodos y vándalos. A finales del siglo XII y principios del XIII los moros conquistaron la ciudad hasta que en 1217 los caballeros de la Orden de Santiago, entonces con sede en Santiago do Cacém, recuperaron este espacio.

En el pasado siglo XX Sines se convirtió en un puerto comercial, lo que impulsó su desarrollo y le permitió ser elevada a ciudad en 1997.

Su centro histórico se extiende a lo largo de la costa y no podemos dejar de destacar su castillo y fuerte de revellines. Sus actuales calles comerciales, de visita obligada, fueron los antiguos ejes medievales: la Rua dos Reis y Teófilo Braga, el Largo dos

Penedos, con la antigua torre vigía, y la Rua Vasco da Gama. En plena almendra urbana también podemos visitar el Centro de Artes de Sines donde se organizan exposiciones de alto nivel.

Un poco más abajo, camino de la playa, encontramos el Largo do Muro da Praia y el Largo Poeta Bogaço, con unas vistas privilegiadas y monumentales. Es en estas dos plazas donde encontramos la mayor parte de los monumentos de la ciudad, como el Castillo, la Igreja Matriz, la Capela da Misericórdia y la Estatua de Vasco da Gama.

Gastronomía del mar

La cocina de la región se basa en la pesca, y últimamente varios chefs modernos han venido a instalarse en esta zona, por su novedoso atractivo turístico. En Porto Covo destaca Alma Nómada, un nuevo restaurante creado por Joachim Koerper, un lugar sencillo y elegante donde vivir una experiencia gastronómica de gran calidad basada en los productos de la tierra y el mar que se unen en explosiones de sabores.

También de Joachim Koerper, y con vistas al mar en Praia Grande, tenemos A.MAR, que tiene como plato estrella el arroz con gambas.

Otra sugerencia para los que están de camping es Marmita, un nuevo concepto de comida para llevar con platos de cocina tradicional portuguesa y casera. El menú cambia a diario, por lo que siempre es bueno consultar su página de facebook.

Los clásicos de Porto Covo son O Pescador, con lo mejor que sale del mar, como el cangrejo, las almejas y las gambas, y Zé Inácio, en pleno centro del pueblo, para comer lo mejor que sale del mar, como la cataplana de pescado o el pulpo, y que, además, cuenta con nueve habitaciones en su sencilla pero limpia pensión.

En Sines la relación de restaurantes es aún mayor. De camino entre Porto Covo y Sines, podemos parar para darnos un chapuzón en la playa de Morgável y comer unas sardinas en el Arte e Sal. Pero la carta también incluye otras delicias como las gambas a la teja, los calamares rellenos de patitas de cilantro





o la açorda con huevas de gambas. Si llama con unos días de antelación, aún puede pedir una sabrosa sopa de liebre. Todavía de camino a Sines, podemos darnos otro chapuzón, esta vez en la Praia da Vieirinha, y tomar un cóctel y un aperitivo con una fusión de comida portuguesa, latinoamericana y asiática en Magic Cactus, al son de la música en directo.



En Sines, no hay mejor lugar que empezar el día con un excelente desayuno en Bom Remédio y llenarnos con tortitas, zumos naturales o cuencos de yogur con granola. En cuanto a los restaurantes hay que destacar O Beijinha, siempre con pescado muy fresco; A Nau, para disfrutar a buen precio de los platos del día elaborados generalmente con productos del mar. Finalmente, una sorpresa fue el bien escondido y solo frecuentado por locales Flor de Sines, con un variado menú alentejano, destacando las ensaladas de pulpo, oreja y huevas. Pero, para los más informados, se puede reservar con antelación un plato hecho al momento que nos transporta a través de sabores inimaginables: un guiso a base de salsa de anguila con filetes de lenguado sobre tostadas de pan alentejano y hojas de menta por encima.



▲ Las domos del Glamping son de algodón y capaces de acoger a cuatro personas. También hay domos dedicados a espacios chill out. Un desayuno en Bom Remédio es la mejor forma de empezar el día.

En el momento de la FMM, tenemos otra opción de comida. Todos los años, entre el 15 de julio y el 7 de agosto, Sines organiza la Fiesta Gastronómica de Tasquinhas en un recinto junto a la bahía de la ciudad y cerca del puerto pesquero, que, además, cuenta con un escenario donde hay actuaciones musicales diarias. La gastronomía del evento reúne tradición y productos regionales a través de las colectividades locales.

Incluso durante la FMM, el alojamiento en la zona es estupendo, aunque es recomendable reservar mucho tiempo antes. Decidimos



▲ Actuación de Ava Rocha en el escenario del castillo de Sines. ▼ Toy Vieira, subido al escenario levantado en la bahía. ▼ ▼ Ladaniva y su banda actuaron en el escenario del castillo.

elegir espacios ecológicos con sensibilidad hacia la naturaleza y el medio ambiente.

Los primeros días nos quedamos en Monte Cabanas do Mar, un nuevo desarrollo a pocos minutos de Sines y a seis minutos a pie de la Praia da Lagoa de Ribeira dos Moinhos. Actualmente el espacio rural cuenta con dos cabañas. De tremenda sencillez, y absoluta comodidad, cada cabaña tiene dos camas, un baño y una cocinita. El espacio también cuenta con zona de barbacoa y chill out. Para redondear la experiencia también puedes montar a caballo por la playa.

En los últimos días de la FMM, nos alojamos en un espacio creado por el Domo Glamping Camp, a escasos minutos a pie del festival de música. Fabricadas con algodón de alta calidad, cada tienda tiene dos o cuatro camas, un pequeño armario, una nevera y una mesita de noche, con acceso a electricidad y baños compartidos y limpios. Un espacio vigilado las 24 horas y con alguien de la organización de Domo Glamping Camp siempre dispuesto para ayudar ante cualquier situación inesperada. ◦

www.sines.pt





VIANA DO CASTELO

CON OTROS OJOS

Viana do Castelo, en el Alto Minho portugués, se ha adaptado para ser un destino accesible.

El turismo de las personas que padecen algún tipo de limitación —dos de cada seis europeos, según las estadísticas— es un sector de mercado en alza. Ciudades como la portuguesa Viana do Castelo adaptan sus actividades y espacios públicos para recibirlas.



TEXTO **MARÍA EUGENIA RUIZ DE ZÁRATE**
FOTOS **CHARLES PAXTON**
mera.california@gmail.com



Viana do Castelo desprende el abolengo tranquilo de las ciudades seguras de sí mismas. Pequeña, satisfecha, comercial, atisba el mar desde las orillas del río Lima con su barca y su barquero, que sigue transportando peregrinos, pasajeros, surfistas y, desde luego, bañistas al otro lado del río, a la playa del Cabadelo, como lo ha venido haciendo desde siempre, aunque ahora, además, se pase bajo el puente estilo Eiffel de 1878.

La ciudad está dispuesta, preparada para acoger a ese porcentaje de visitantes (dos de cada seis europeos según las estadísticas) que padece algún tipo de limitación a la hora de viajar, pero que no por ello dejan de hacerlo; desde folletos con rutas accesibles hasta

trucos para evitar “las dichasas” escaleras. Museos interactivos, sillas de ruedas con motor y una original bicicleta con conductor.

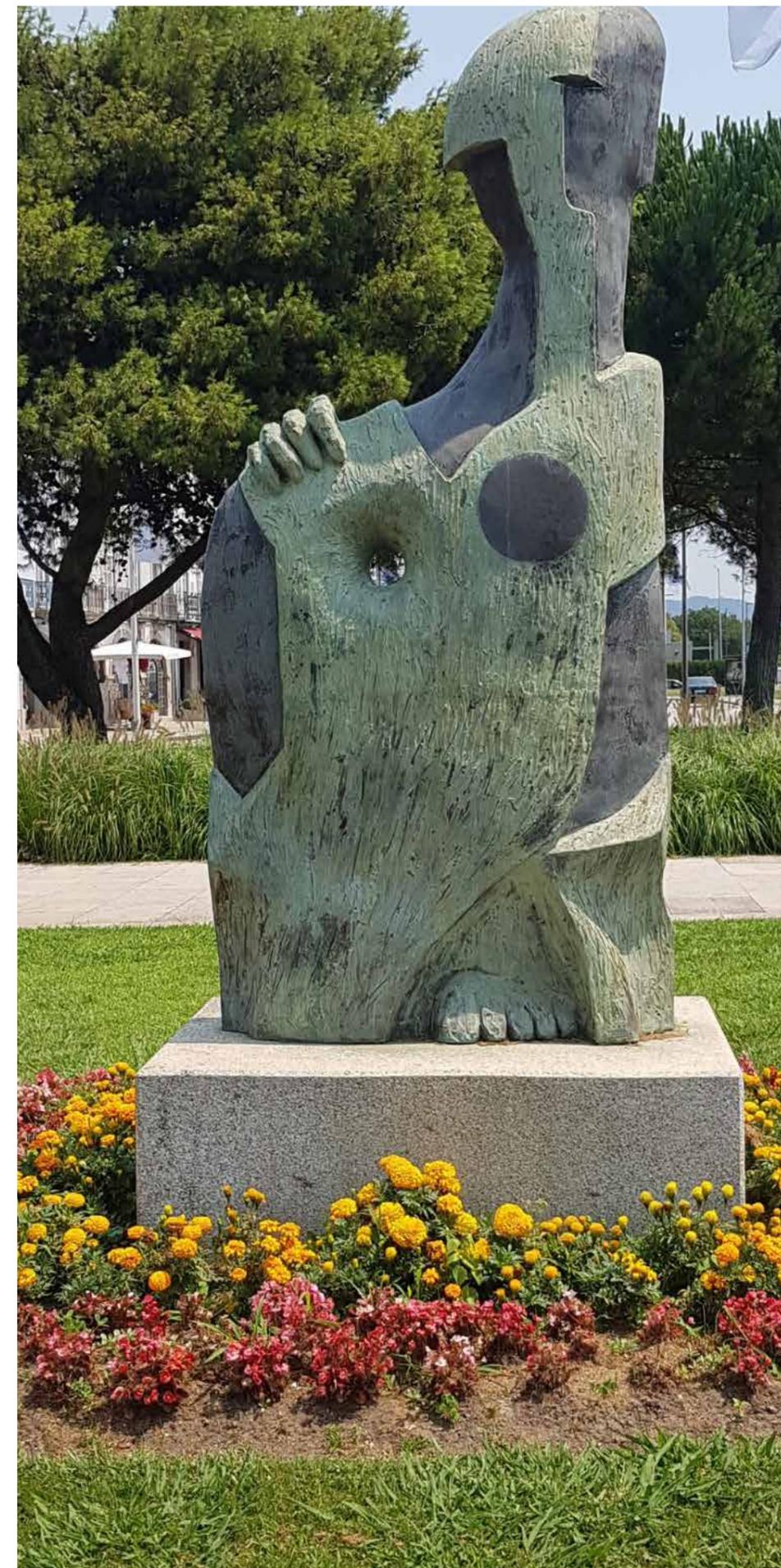
Todo ello responde a un sector de mercado en alza con un poder adquisitivo medio alto y opciones de viajar fuera de temporada. Por si fuera poco, el Hotel Rali, que ocupa las instalaciones de una antigua posada utilizada por pilotos y participantes en el Gran Rally de Portugal, dispone de toda suerte de facilidades para este tipo de clientela.

Abierta al río, abierta al mar

Viana despliega, pues, sus edificios, algunos del siglo XVI, a orillas del Lima, aunque sin perder nunca de vista el mar. La visita comienza en la Oficina de Turismo a bordo de

▲ Una excursión por el río Lima permite ver la ciudad, dominada por el Santuario del Sagrado Corazón de Jesús.

► El monumento en la plaza de Eixo Atlántico, en recuerdo a la antigua Gallaecia, es obra del gallego José Luis Otero.



> DESTINO ACCESIBLE VIANA DO CASTELO (PORTUGAL)



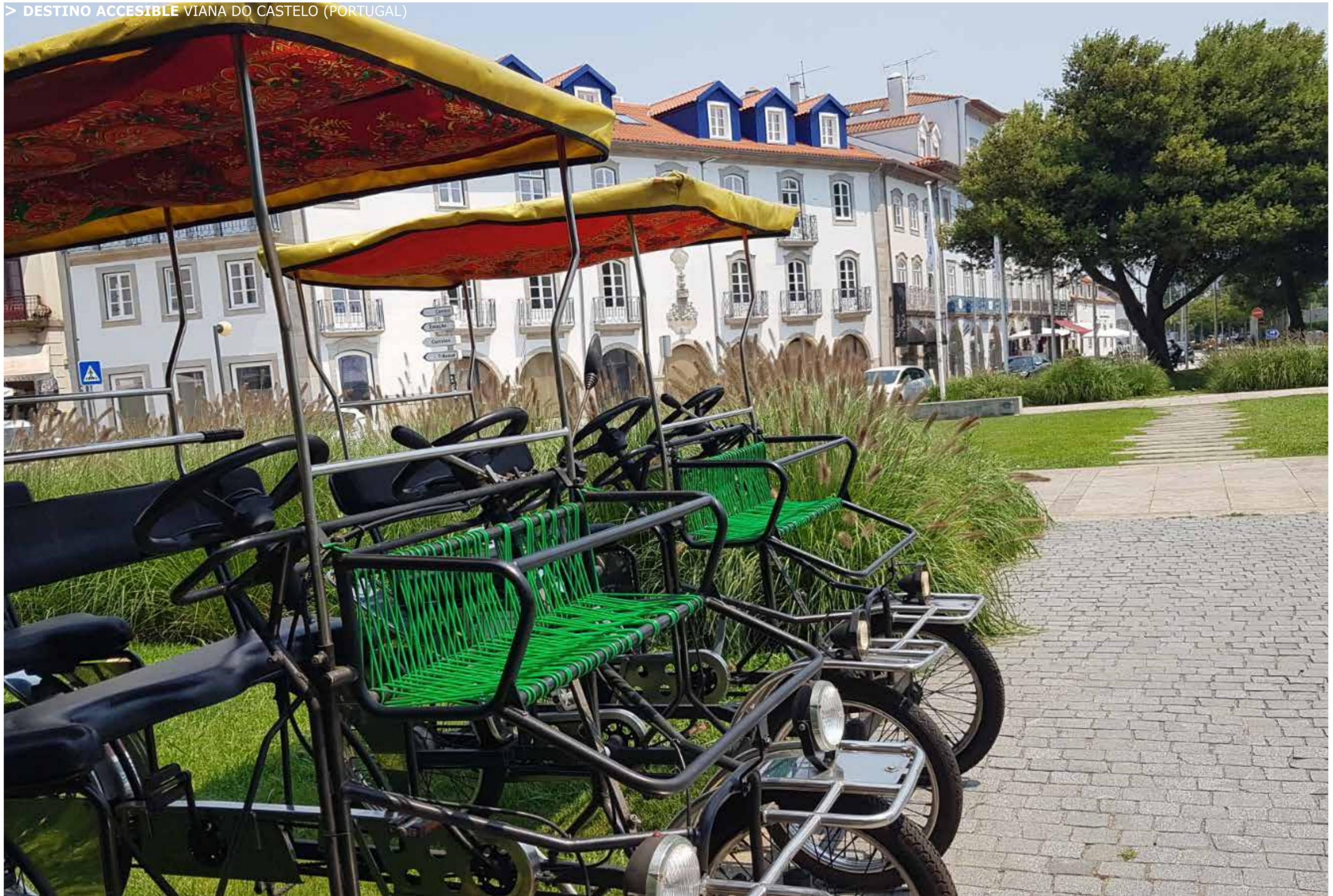
▲ Nuno Barbosa, de la Oficina de turismo de Viana, hace las veces de conductor y guía en la ruta turística con bicicleta compartida.
▶ La Oficina de turismo alquila bicicletas adaptadas para todo tipo de viajeros que incluyen un espacio para conductor.

una bicicleta con conductor, o comoquiera que pueda denominarse al artilugio pensado para transportar de dos a cuatro pasajeros —dos adultos y dos niños, por ejemplo— que en este caso conduce Nuno Barbosa, uno de los responsables de la Oficina. Envueltos en el suave ambiente azulado que respira la avenida, se pasa por la plaza del Eixo Atlántico con su monumento, obra del escultor gallego José Luis Otero, en recuerdo de lo que fuera el territorio de la antigua Gallaecia, para toparse enseguida con el busto del inefable don Pero do Campo Touriño, comerciante, armador, fundador y, al fin, capitán, es decir gobernador de la colonia de Porto Seguro en las lejanas costas del Brasil. Este incansable librepensador del siglo XVI fue uno de los muchos navegantes que se aventuraron a dejar atrás el ligero vientecillo del estuario que se siente ahora, nada más llegar a la plaza de la Libertad, con su cadena rota en recuerdo de la caída del régimen en aquel 25 de abril de 1974, para afrontar los terribles ventarrones del océano. Porque fueron muchos —osados, insensatos— los vecinos de Viana que se lanzaron sin más

a la aventura. Entre ellos otra figura, la de Álvares Fagundes, que observa también —quizá con añoranza— la raya rizada del Atlántico desde su pedestal en el paseo marítimo. Fagundes descubrió nada menos que la ruta del bacalao allá por 1521, provocando la estupefacción —y quizá también la desilusión— del explorador francés Samuel de Champlain cuando, en 1607, tropezó con los restos de una gran cruz mohosa y casi cubierta de musgo en lo que hoy son las costas de Halifax en Canadá: alguien había estado por allí antes, se debió decir decepcionado. Y como el bacalao y el mar son elementos distintivos de la ciudad y casi se diría que de todo Portugal, allí mismo está amarrado el Gil Eanes, un buque hospital que desde 1955 apoyaba a la flota bacaladera portuguesa que faenaba en los bancos de Terranova, y que se puede visitar siempre y cuando las escaleras no supongan un obstáculo desde el punto de vista de la movilidad.

Una vez en el paseo sopla ya, franco, ronco, el viento del Atlántico, siempre dispuesto a llevarse en volandas al incauto paseante, como si de una cometa se tratara, al otro





Bicicletas adaptadas para viajeros con alguna limitación.



- ◀ Maqueta arqueológica de un castro exhibida en el Museo de los Nichos.
- ▲ Una de las calles céntricas de la ciudad.
- ▶ Viana está abierta al río Lima, pero sobre todo al océano Atlántico.

lado del río o incluso Limia arriba. Claro que para eso ya está la barca. Y su barquero, que atiende por Víctor Portela y gobierna una lancha perfectamente adaptada, que sirve de inesperada pasarela para asomarse al panorama, casi fugaz, que se despliega en los cinco minutos que se tarda, desde Viana, en alcanzar la playa del Cabadelo. O en los largos, lentos cruceros de 90 minutos por toda la rivera entre puentes, sombras y edificios, siempre vigilados desde las alturas por la gran cúpula de Santa Luzia a la que se llega por medio de un funicular, bien adaptado por cierto.

Pero eso fue mucho mas tarde.

Jugar con la prehistoria

Viana suele oler a pasteles y a mar: en cuanto, tras esforzado pedaleo, se deja atrás el paseo fluvial y se llega a la plaza de la República, un





▲ Hugo Lopes, conservador de la Casa dos Nichos.
 ◀ El museo municipal muestra trabajos tradicionales de artesanía popular.
 ▼ Los objetos del museo Casa dos Nichos son explicados por Lopes.

tufillo tentador se apodera del centro de la ciudad. Flota, navega más bien, en torno al antiguo Ayuntamiento o a la Sé, es decir a la catedral. La culpa la tiene la famosa torta de Viana, amén de las bolas de Merlín, que venden en pastelerías como Manuel Natário. Tras hacerles los honores, el paseo continúa, esta vez en compañía de Leontina Cardona, responsable de accesibilidad de la Oficina de Turismo. Bella, elegante, distinguida y sobre todo eficaz, va señalando lugares y edificios visitables o no, no solo por su interés sino también, precisamente, por su accesibilidad, como lo es en parte el antiguo Hospital de Peregrinos —por Viana pasa el camino portugués compostelano— hasta dar con dos figuras protegidas por un dosel sobre el marco de una puerta: son las del arcángel Gabriel y la de la Virgen. Y esta es la Casa dos Nichos. No, no se trata de ningún cementerio, ni “aquí está enterrado nadie al menos que se sepa”, explica Hugo Lopes, conservador de este museo municipal, dedicado a la parte educativa de la arqueología, con una sonrisita cómplice, así que no hay que alarmarse. “En portugués, si algo sobresale de la

fachada se le llama nicho y el nombre alude simplemente al dosel que cobija esta Anunciación, del siglo XV por cierto”.

La charla con este verdadero apasionado de la historia, mientras se juega a montar y desmontar las piezas de la maqueta de un parque arqueológico con su dolmen y su castro, a modo de lego de la prehistoria, es uno de esos inesperados placeres que surgen a lo largo de un viaje. “Porque lo que se ve ahora son cuatro piedras y así se puede imaginar lo que había encima,” comenta. El museo, accesible e interactivo donde los haya, acoge diversos objetos que parecen cobrar vida a medida que Hugo Lopes los va colocando en su contexto.

Al salir, las calles bullen de vida, de actividad, de tiendas porque esta es una ciudad eminentemente comercial. Y eso se nota hasta en sus instituciones de caridad. En la Santa Casa da Misericórdia, que se alza a pocos metros con sus abrumadores azulejos y sus altares dorados, se custodian los retratos —algunos ya imposibles de identificar— de sus benefactores, que es tanto como decir de la ciudad, pues la institución



Tres de los vestidos tradicionales exhibidos en el Museo del traje.





▲ Una de las valiosas piezas guardadas en la Cámara del tesoro.
▼ Bastidor utilizado en la confección de trajes tradicionales.



▲ Trajes típicos del Alto Minho.



▲ Las paredes del comedor del Hotel Rali, ahora con unas pizzas más que memorables, recuerdan los orígenes de la que fuera posada para los pilotos del Grand Rally.

se remonta al siglo XVI. Entre ellos está el del matemático José Joaquín Araújo Salgado, que a finales del siglo XIX propició el que sería el primer banco de Viana: el banco da Misericórdia, un intento de caja de ahorros convertido luego en banco agrícola. Y aunque, quizá por un inexplicable error de cálculo, el banco fracasó, la fotografía del profesor Salgado figura todavía entre las de los próceres de la institución.

La Cámara del Tesoro

Sin duda uno de los lugares más emocionantes de Viana es la Cámara del Tesoro. Y no es metáfora: existe y se puede visitar en las mismísimas entrañas del actual Museo del Traje, en la cámara acorazada de lo que en su día fuera la sede del Banco de Portugal. Allí, tras una puerta más gruesa que la extensión de un antebrazo, se custodia una muestra de otra de las glorias de Viana: el oro.

Todos los años, con motivo de la festividad de la Virgen de la Agonía, las vianesas desfilan por las calles vestidas con sus trajes tradicionales y luciendo orgullosas las "joyas de la familia": pendientes, collares, colgantes... trabajadas en finísima filigrana con el corazón alargado, símbolo de la ciudad desde que la reina María da Gloria así lo decidiera, en agradecimiento al Sagrado Corazón de Jesús por el nacimiento de su hijo. Todos estos trajes con

sus complementos se conservan tras unas vitrinas en las dos plantas superiores: negros vestidos "de lujo, que no de luto", asegura Patricia Araujo, conservadora del museo, para las "mayordomas" de la fiesta; trajes de ceremonia o de diario; de colores para las jóvenes, pero todos con sus camisas, enaguas y delantales primorosamente bordados, pues el bordado es otra de las artesanías distintivas de la ciudad. Y en la tercera planta, un taller incorporado al propio Museo del Traje se dedica, además, a enseñar la delicada precisión del típico punto de Viana, tan perfecto que es casi imposible distinguir el derecho del revés.

El Gran Rally

Queda aún el Gran Rally. Desde los años 1960, Viana es una de las etapas puntuables para el Gran Rally de Portugal. Y eso se nota todavía en la pequeña posada donde desde siempre han pernoctado equipos y pilotos, convertida hoy en hotel, el Rally, que amén de conservar a golpe de grabados y detalles el sabor de tantas emociones, es perfectamente accesible con habitaciones adaptadas y salva escalones. Además, en lo que fue garaje se sirven unas pizzas memorables hasta las 10 de la noche, una hora casi imposible para cenar en Portugal. Aspectos todos ellos que facilitan un viaje a ritmo propio. Tranquilos: el mismo que respira la ciudad. ●



El Hotel Rali dispone de salva escalones para personas mayores o discapacitadas.

Datos Prácticos

APLICACIONES

Existen aplicaciones para teléfonos móviles y audioguías, así como un folleto específico con rutas y la valoración de dificultades, que se pueden descargar de las páginas web de la Cámara municipal de Viana. La persona responsable de accesibilidad es Anabella Rodrigues .

www.vivexperiencia.pt

MOVILIDAD

Hay bordillos rebajados y marcas para ciegos en los pasos de peatones. En el edificio de los bomberos voluntarios se ofrecen cinco sillas de ruedas con motor, totalmente gratuitas. Esta información, así como la del alquiler de bicis adaptadas se ofrece en la oficina de turismo:

ywc@vivexperiencia.pt
www.vivexperiencia.pt/viana-welcome-centre

PLAYA Y NATURALEZA

En cuanto al turismo de naturaleza, hay un circuito adaptado para sillas de ruedas. Además, las tres playas de Viana disponen de ayudas de todo tipo. Los cruceros por el río Lima se pueden organizar para grupos en

geral@passeiofluvial.com

MUSEOS

Casa dos Nichos

Núcleo Museológico de Arqueología

www.cm-viana-castelo.pt/pt/casa-dos-nichos

Museo del Traje

www.cm-viana-castelo.pt/pt/mt-

DÓNDE DORMIR

Hotel Rali

Av. Alfonso III 4900-470, Viana do Castelo

Establecimiento perfectamente accesible con habitaciones adaptadas y salvaescalones.

m: +351 967384685

t: +351 258829770

www.hotelraliviana.com

top VIAJES

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

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

www.topviajes.net

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



▲ Plaza Mayor e iglesia de San Martín de Tours. ▼ Típica vivienda, con sus característicos 'tozones'.



San Martín de Trevejo Donde se habla 'mañegu'

TEXTO Y FOTOS MIGUEL BLASCO



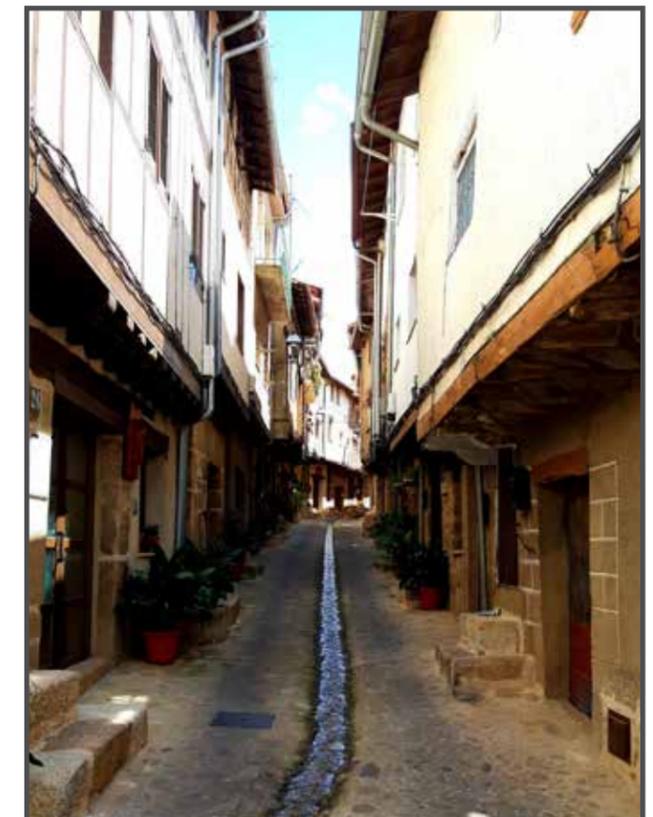
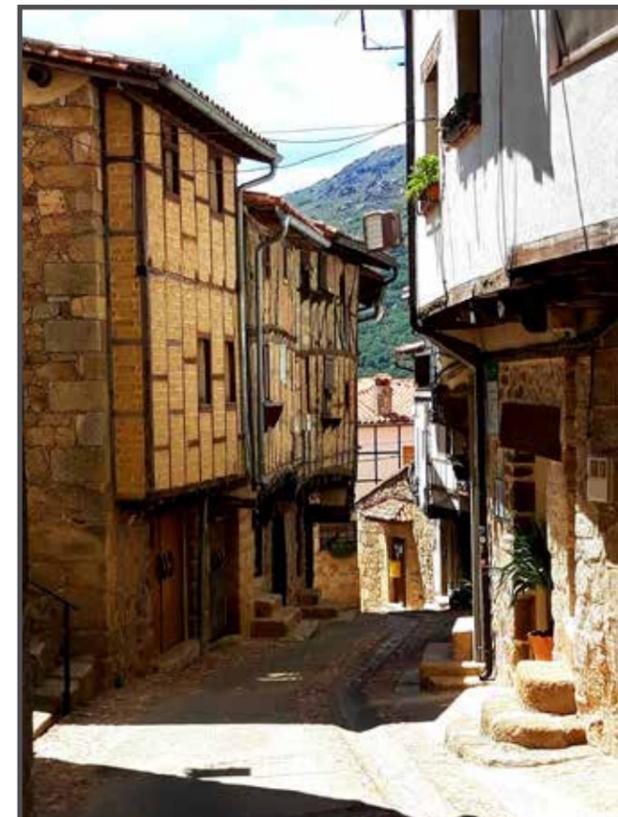
La Sierra de Gata, en el norte de Cáceres, tiene lugares sorprendentes. Uno de ellos es el pueblo de San Martín de Trevejo, enclavado entre la Sierra de los Ángeles y el Pico de la Almenara, a orillas del Río Árrago.

Por estas tierras de castaños cazaba el rey Alfonso XI y se encontraba en secreto con su amor doña Leonor de Guzmán, antes de partir para la batalla del Salado.

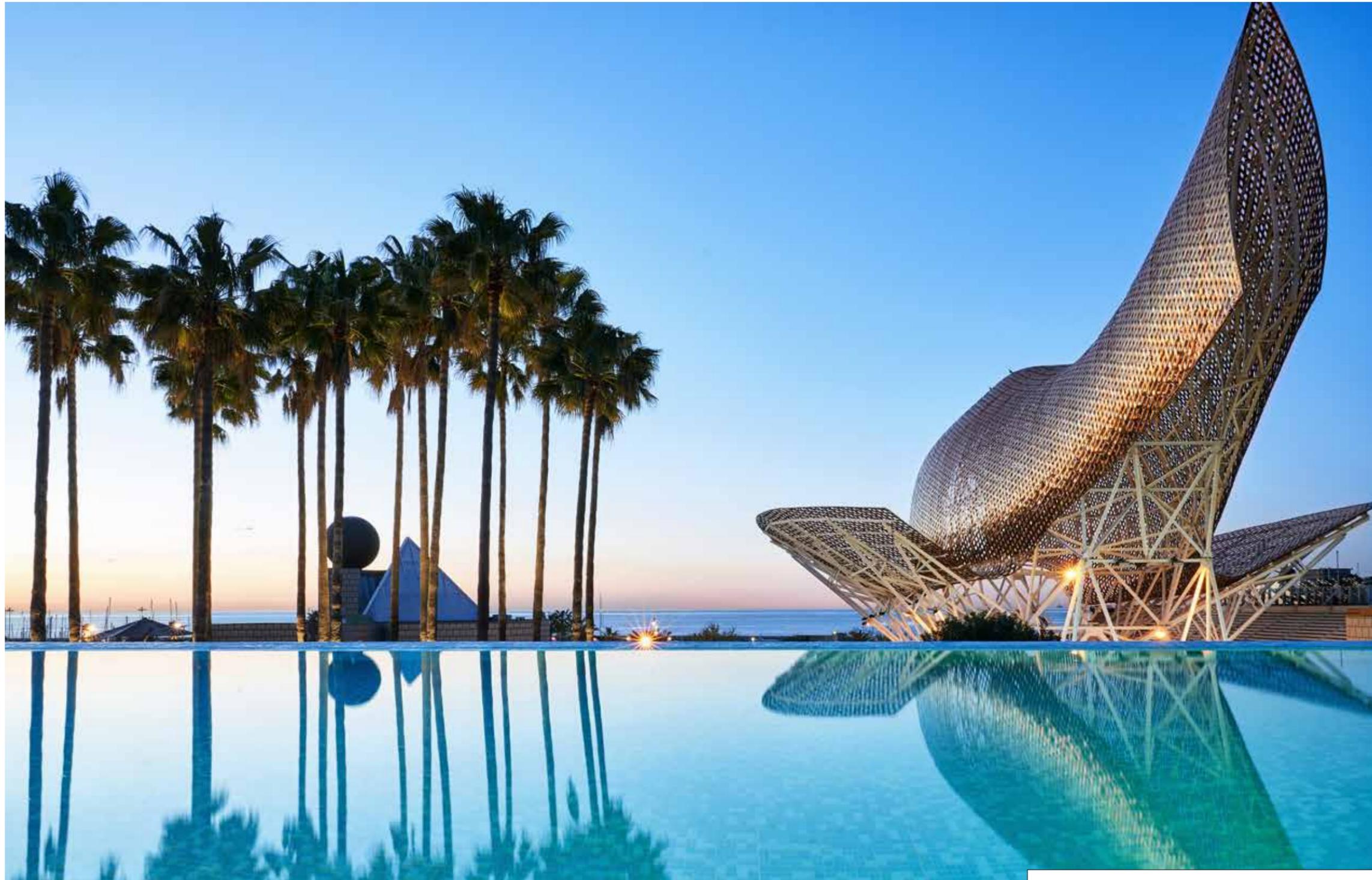
En San Martín de Trevejo es muy interesante su arquitectura popular, muchas casas tienen unas vigas de madera, llamadas "tozones", que están rematadas con tallas de las caras de los hijos del propietario y los dinteles de granito de las puertas tienen labradas las figuras que representan los oficios de sus antiguos dueños. Otro aspecto especialmente característico de la villa son las "regateras" de agua corriendo por sus calles.

En el centro de la villa se levanta su iglesia, San Martín de Tours, un edificio de tres naves que guarda tres tablas del siglo XVI firmadas por el pintor pacense Luis de Morales "el Divino".

Pero tal vez lo más curioso de la zona sea la conservación del peculiar "mañegu", una forma de hablar que se remonta al siglo XII, cuando el rey Alfonso VII, que en 1142 había tomado la ciudad de Coria, encargó a su hijo Fernando repoblar esta comarca con gentes del antiguo reino de León y Galicia. Así nació tan peculiar "fala" de origen galaico portugués con influencias asturleonesas. ●



▲ Calles céntricas con sus peculiares 'regateras' para el agua.



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

FOTOS **HOTEL ARTS**

El pez dorado de Gehry es todo un símbolo del Hotel Arts.

El edificio de este hotel de 44 plantas acristaladas, con una estructura metálica exterior y ubicado en el Puerto Olímpico de Barcelona, es un proyecto nacido de la mente de Bruce Graham hace 30 años. Sigue siendo a día de hoy todo un icono, sin rival de la hotelería contemporánea con la vanguardia, el diseño, la innovación y el servicio como sus grandes bazas.

HOTEL ARTS
Arquetipo del estilo de vida mediterráneo



La exclusiva recepción del penthouse.



La elegante decoración del vestíbulo está presidida por los adornos florales.

Majestuosa y esbelta, la silueta del edificio que alberga al Hotel Arts construido en tiempo record para los Juegos Olímpicos de 1992, es desde entonces todo un emblema para Barcelona. En su momento supuso la construcción del edificio más alto de España y toda una anticipación a la influencia del diseño y el arte que posteriormente consiguiera la ciudad. No cabe duda que nos encontramos, nunca mejor dicho, ante un "Hotel de Altura" en todos los sentidos. De ello dan fe sus espacios comunes, sus restaurantes, el mobiliario que lo decora, el spa, y desde luego, la calidad en el servicio. Se cumplen 30 años de magnificencia hotelera y está prevista una gran renovación en los próximos meses que, con absoluta certeza, conseguirá elevar aún más, el prestigio de un establecimiento que representa como pocos el arquetipo del estilo de vida mediterráneo más moderno y sofisticado.

El pez dorado de Gehry

Frank Gehry, el arquitecto canadiense asen-

tado en Estados Unidos, ganador del Premio Pritzker y reconocido por las innovadoras y peculiares formas de los edificios que ha diseñado, instaló a los pies del edificio del Arts una de sus portentosas obras. Se trata de un pez, que los barceloneses denominan ballena, que tiene 56 metros de largo y 35 metros de altura y que parece querer lanzarse al mar Mediterráneo sobre el que se encarama.

La escultura nace de un gran entramado dorado de finas líneas de acero inoxidable sustentadas sobre una estructura metálica: una forma suave y sutil, marcada por la intensidad del color del oro. Es fruto del juego de los rayos solares sobre esta piel que, según la intensidad de la luz, se convierte en escama y acentúa la forma orgánica de esta gran pieza.

Paradigmas del refinamiento

Desde el momento en que se cruza el umbral de sus puertas la atmósfera del conjunto es, digamos, de otro calado. Los logrados arreglos florales de las zonas comunes encajan a la perfección con obras originales de artistas



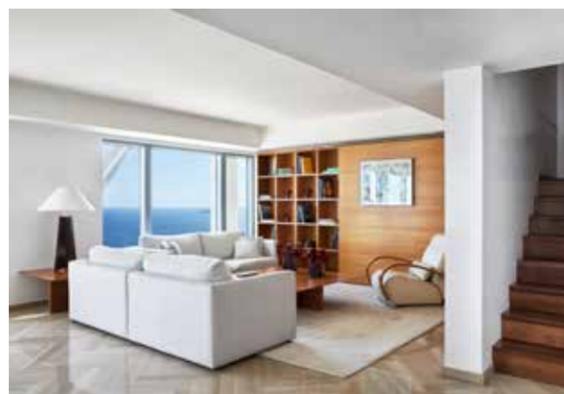
En Bites es posible desayunar a cualquier hora del día o tomar un tentempié saludable.



Una de las amplias Executive suite.



The Royal Penthouse.



Loft One Bedroom.

españoles contemporáneos que conforman un singular y extraordinario legado artístico. Las piezas de arte son hilo conductor del hotel y su leitmotiv .

Las 483 habitaciones que ofrece el hotel tienen vistas al Mediterráneo o a las montañas y se disfrutan como una elegante invitación para "dejar pasar el tiempo" entre una acertada sencillez y unos conceptos de diseño e interiorismo de suma elegancia. Y es que con esas vistas 360º, las habitaciones, suites y penthouses presumen de ser las más amplias de toda Barcelona. Estos últimos se ubican en las plantas superiores del edificio bajo el formato dúplex y con uno, dos o tres dormitorios decorados con muebles de diseño, en algunos casos catalán y firmados por Jaume Treserra. Siempre la luz natural y el brillo de las aguas del mar son los actores encargados de engalanar cada estancia. Quienes aquí se alojen tienen a su disposición un Mini Cooper para recorrer la ciudad y disponen además de un servicio de conserjería especializado porque el Arts siempre busca que el huésped se sienta como en casa, pero en este caso con un servicio de hotel cinco estrellas.

Arts Suite by Collect

De la mano de la galería madrileña We Collect el hotel convertirá este otoño -de septiembre a



La Enoteca Paco Pérez, restaurante insignia del hotel, ofrece platos tan sugerentes y sofisticados como el gallo de San Pedro y curry de guisantes, el erizo de mar, y el consomé de habas y su tartaleta.

noviembre- una de sus suites en un espacio expositivo y solamente los huéspedes que reserven esta habitación convivirán con las intervenciones que realizarán artistas como Romain Blanck, Beatriz Dubois, Ramón Muñoz y Carla Fuentes

Gran devoción culinaria

Entre los aficionados al buen comer el Hotel Arts es una parada obligada porque aquí la cocina mediterránea y los productos Km 0 (productos del mar y diferentes D.O.) son dos conceptos que toman fuerza tanto por la personalidad costera de la ciudad como por el alma cosmopolita del lugar. Adicionalmente a lo anterior se suma el concepto de "cocina de autor" que contribuye a aderezar, con los mejores elementos, el concepto gastronómico de este establecimiento.

Con dos estrellas Michelin, La Enoteca Paco Pérez, es el restaurante insignia del hotel. Este chef del

Alt Ampordá, en su afán por encontrar nuevas experiencias gastronómicas, otorga especial relevancia a los productos de proximidad tanto de mar y montaña así como de la huerta, y ello se refleja en su menú degustación donde todo es vanguardia y creatividad. Pero si los sabores de la Mar d'Amunt son protagonistas en el abanico de recetas de Paco Pérez, también lo son los arroces, y ello se saborea cada domingo. Definitivamente "El arroz de Paco" se ha convertido en todo un plan para el último día de la semana entre foráneos y barceloneses. En resumen, La Enoteca Paco Pérez ofrece una interpretación de la gastronomía actual con una equilibrada combinación de tradición y modernas técnicas culinarias.

Tres restaurantes más y una coctelería de fama internacional terminan de componer la oferta gastronómica del hotel. En una de las espectaculares terrazas y frente a las piscinas se encuentra Marina



P41 Bar & Coctelarium es un escenario de aventura para descubrir exóticos sabores.



Terraza del Restaurante Marina.

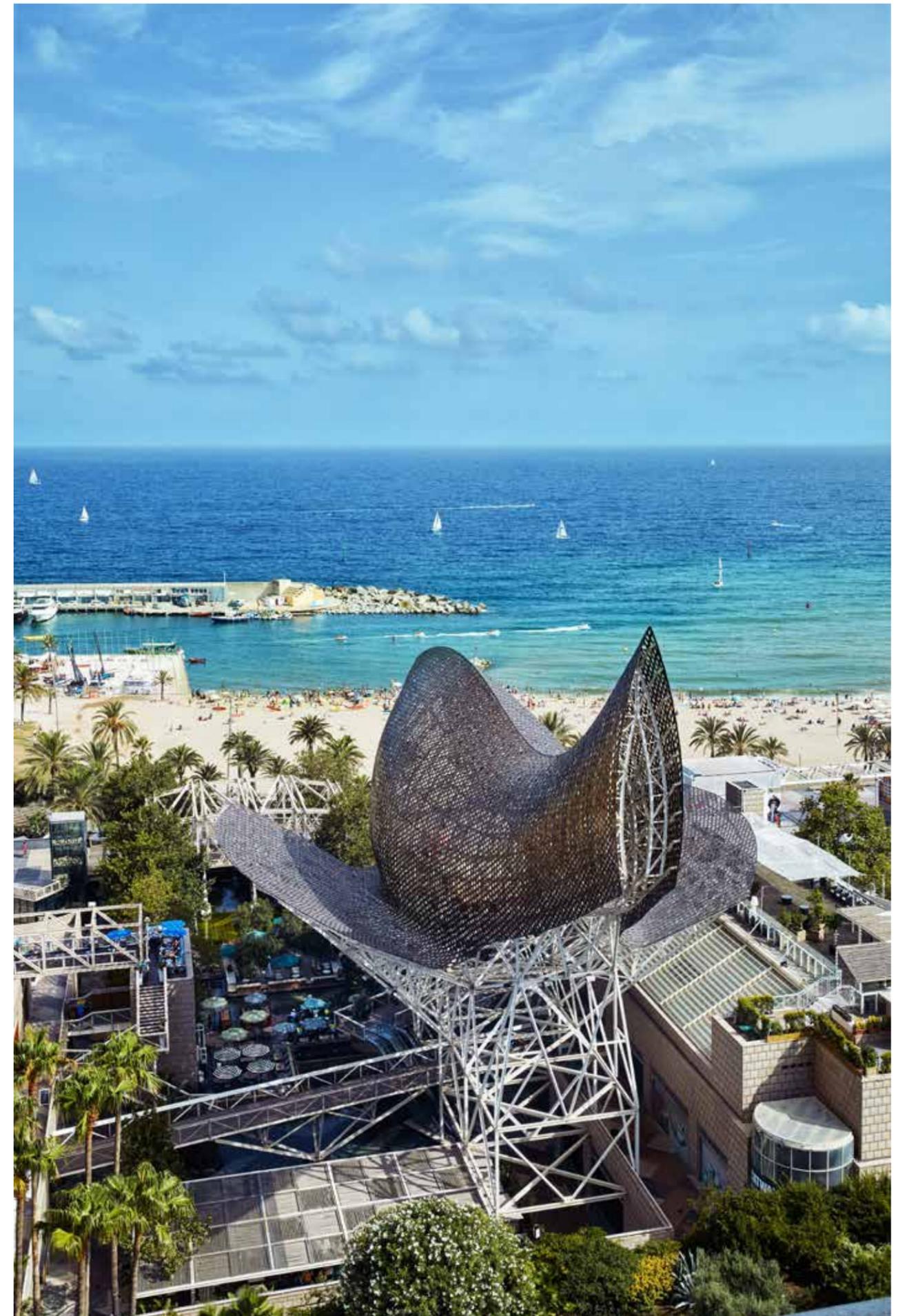
donde se sirven platos de aires marineros con sutiles notas asiáticas y peruanas; por la noche se centra en arroces, carnes y pescados a la parrilla. Los desayunos, en donde la estrella principal son los productos orgánicos se sirven en Lokal, todo un viaje sensorial inspirado en los colores, sabores y aromas de los mercados barceloneses. Los amantes de las propuestas ligeras y saludables encuentran su templo en Bites, donde es posible desayunar a cualquier hora del día, tomar un tentempié o comer con el toque más healthy, porque su carta ofrece múltiples platos para veganos; aquí la parte dulce está a cargo del pastelero francés Sylvain Guyez con unas creaciones que mezclan innovación y maestría, y se pueden disfrutar con una buena taza de café de Hidden Coffee Roasters Bcn con la que se apoya a pequeños productores de zonas geográficas en vías de desarrollo.

Por último, y porque tuvimos la oportunidad de charlar distendidamente con su Head Mixologist, Diego Baud, recomendamos acercarse a P41 Bar & Coctelarium, el afamado bar de cócteles que supone una aventura en la que descubrir los destinos más exóticos a través de sus sabores y ritos de mixología.

La fiesta de los sentidos

Situado en la planta 43, las completas instalaciones del spa incorporan la última tecnología en bienestar. Incluyen dos zonas de agua, ambas equipadas con piscina de hidroterapia, baños de vapor, saunas secas, fuentes de hielo, zonas de relajación, duchas, terrazas y ocho exclusivas suites de tratamiento, dos de ellas con vistas al mar. La propuesta de cuidados y bienestar se le ha confiado a la marca española Natura Bissé, por su efectividad y excelencia. ●

www.hotelartsbarcelona.com





▲ Terraza en la azotea del hotel.

HOTEL BOUTIQUE ADOLFO (TOLEDO)

En el corazón histórico de la capital castellanomanchega

Este hotel boutique toledano forma parte de la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha y se encuentra en el corazón de la capital: la plaza de Zocodover.



TEXTO PILAR ORTEGA

www.viajesynombres.com

Ubicado en el corazón de la capital castellanomanchega, el Hotel Boutique Adolfo, que toma el nombre de su propietario, el célebre restaurador Adolfo Muñoz, es el establecimiento ideal para descubrir Toledo. Con sus balconadas sobre la célebre plaza de Zocodover, este edificio histórico permite descansar al viajero y disfrutar de la ciudad de las tres culturas. Está a un paso de la catedral y el Alcázar e indisolublemente unido a la ciudad de Toledo desde sus orígenes.

Considerado uno de los padres de la cocina manchega renovada, Muñoz define el establecimiento como "un proyecto para la ciudad" y lo construye sobre las bases de lo natural y lo *bio*, que también se vislumbran en la cocina que aquí se practica:

"muy natural y tradicional, muy del interior y del terruño, de las denominaciones de origen, del uso de productos con trazabilidad, locales y de calidad diferenciada". Con su inauguración, el establecimiento, que ocupa un precioso inmueble de principios del siglo XX, consolida el dominio del sello Adolfo en el casco antiguo de la ciudad manchega.

Vistas impresionantes

Destaca por las impresionantes vistas de todas sus habitaciones (un total de 12, tres de ellas suites) sobre la plaza de Zocodover, plaza mayor y centro neurálgico del municipio durante buena parte de su historia y actual punto de encuentro de locales y foráneos.



▲ Las 12 habitaciones tienen vistas a la plaza de Zocodover.



▲ Comedor del hotel boutique Adolfo.



▲ ▼ Adolfo es uno de los padres de la cocina manchega renovada y así lo transmite también desde sus hoteles.



El emblemático Café Español

Pese a lo concurrido del enclave y de poseer un delicioso balcón, todas las estancias son muy silenciosas, pues están separadas por tabiques de corcho, otro detalle *bio*. Asimismo, acoge una terraza en la última planta en la que poder descansar y tomar algo con cierta intimidad, desde la que se divisa el Alcázar, y un restaurante abierto al público, Café Español, en homenaje al emblemático local que ocupó los bajos del edificio durante años y que ha sido restaurado combinando la madera de principios del siglo XX con materiales como el corcho, la tierra o la cal.

El hotel boutique Adolfo forma parte de la Red de Hospederías de Castilla-La Mancha, creada en 2019 para afianzar un turismo de calidad en entornos privilegiados de la comunidad autónoma y preservar edificios patrimoniales que en su día corrieron serio riesgo de desaparición. Hasta ahora está integrada por cinco establecimientos. Además de Adolfo, forman parte de este colectivo el hotel Convento del Giraldo (Cuenca), la hospedería Santa Elena (San Carlos del Valle, Ciudad Real), Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara) y el Palacio del Infante Don Juan Manuel (Belmonte, Cuenca), todos ellos posicionados como punta de lanza de la oferta hotelera de la región y unidos por una serie de valores comunes, como ubicación, gastronomía, arquitectura, servicio esmerado y fuerte identidad castellanomanchega.

Muy pronto, nuevas hospederías

En lo sucesivo la red acogerá nuevas hospederías públicas, como la Real Fábrica de Bronces de Riópar (Albacete), el Convento de Santo Domingo de Villanueva de los Infantes (Ciudad Real) y la Real Fábrica de Paños de Brihuega (Guadalajara), perfecto ejemplo de institución expoliada y dotada de una segunda vida gracias a esta iniciativa. Por lo pronto, los cinco hoteles actuales, cada uno con sus particularidades, hablan el lenguaje común de la región y resumen sus atributos culturales y patrimoniales. ●

www.hotelboutiqueadolfo.com
www.hospederiascastillalamancha.es

HOTUSA incrementa su cartera hasta los 238 hoteles en 17 países

Eurostars entra en Eslovenia

Eurostars Hotel Company se convierte oficialmente en la primera compañía española en operar hoteles en Eslovenia. La cadena hotelera de Grupo Hotusa ha iniciado la explotación de tres establecimientos en Liubiana, propiedad de Equinox. Se trata del mítico Grand Hotel Union Eurostars, que data de 1905, y será operado, por primera vez en su historia, por una compañía extranjera; el Eurostars UHotel y el Exe Lev. En total suman 566 habitaciones y su incorporación incrementa el portfolio de la cadena hotelera hasta los 238 hoteles distribuidos en 17 países.



Portugal: 22 hoteles

Eurostars sigue avanzando en su firme apuesta por Portugal con la inauguración de un nuevo hotel en Espinho: el Exe Praia Golfe 4*. La incorporación de este hotel, que se integra en régimen de alquiler, consolida Portugal como el segundo mercado en importancia para la cadena hotelera de Grupo Hotusa, país en el ya explota un total de 22 hoteles.

El hotel ofrece 136 cómodas y acogedoras habitaciones, todas con vistas a la ciudad o al mar. Además, sus instalaciones ofrecen un amplio abanico de servicios para garantizar el descanso a todos sus huéspedes. Entre

ellos destacan un completo spa con zona de masajes, piscina interior, sauna y baño turco, así como un restaurante/bar en el que degustar deliciosas tapas y un gimnasio.



Primer hotel en Navarra

Eurostars debuta en Navarra sumando a su portfolio el Exe Zizur Pamplona 4* (Zizur Mayor), su primer establecimiento en la comunidad foral. Esta incorporación consolida a la cadena hotelera de Grupo Hotusa como primera por número de hoteles en España con un total de 160 establecimientos en su portfolio nacional.

Integrado en régimen de arrendamiento, el Exe Zizur Pamplona 4* cuenta con 73 amplias y acogedoras habitaciones dotadas de las últimas innovaciones tecnológicas y las máximas prestaciones para asegurar el confort y descanso de sus privilegiados clientes.

www.grupohotusa.com



Comida de calle en la terraza de HARD ROCK MADRID



La terraza RT60 del Hotel Hard Rock Madrid se ha convertido en un *food market* y cuenta con diferentes *food truck* con opciones para todos los gustos y con un precio más que asequible para disfrutar de buena comida y bebida entre amigos, familia o en pareja. Las hay de embutidos clásicos (chorizo, jamón y lomo ibéricos) y quesos; de cocina mexicana (tacos, tingas, cochinitas y distintas empanadas); una tercera,

más intrépida, con un puesto de ostras y gildas, y, finalmente, la dedicada a los postres (tartas de queso y de cinco chocolates), helados y sorbetes artesanos.

El horario de la terraza, donde también se pueden degustar los mejores cócteles, es de 19:00 a 01:00.

hrhmadrid.com

Gominolas de ginebra y fresa en el USHUAÏA IBIZA BEACH HOTEL

Ushuaïa Ibiza Beach Hotel y Ositos&Co, dedicada a la elaboración de sorprendentes gominolas con alcohol, se han unido para ofrecer a los huéspedes del hotel de Playa d'en Bossa, estos cócteles comestibles en forma de osito de gominola con sabor a ginebra y fresa.

Esta edición especial de Ositos&Co se pueden encontrar en el maxibar de cada habitación del hotel y cuentan con una original presentación: una cuidada cajita metálica en la que destaca el icónico colibrí de Ushuaïa Ibiza Beach Hotel, grabado en relieve. Además del placer de disfrutar de estos especiales e innovadores cócteles, los huéspedes del hotel podrán llevarse un recuerdo especial de su experiencia

www.theushuaiaexperience.com



Grandes ofertas de NIZUC para visitar el Caribe mexicano

Descubre las maravillas del Caribe Mexicano en Nizuc Resort & Spa, donde el paraíso es personal. Goza de sus paradisíacas playas, sumérgete en una relajante experiencia en Nizuc Spa by Espa, consiente a los pequeños con un día lleno de diversión en Winik's Kids Club, deléitate con su cocina de clase mundial y disfruta de deliciosos cócteles al atardecer. De día o de noche algo maravilloso te espera en Nizuc.



www.nizuc.com



DISCOVER EVEN MORE - tercera noche GRATIS
• Obtenga la tercera noche en cortesía

STAY MORE, SAVE MORE & PREFERRED SUITES
• Hasta 25% menos en tarifas de habitación

WORK & PLAY
• Estancias de siete noches o más
• Hasta 35% menos en tarifas de habitación
• 15% menos en alimentos, bebidas, tratamientos spa

Ofertas para viajar hasta el 19 de diciembre de 2022

VINCCI HOTELES presenta su tratamiento para mimar la piel tras el verano



Summer Recovery Treatment" es un auténtico oasis para la piel, el cuerpo y la mente y se puede encontrar en todos los centros Nammu Áreas Spa de Vincci Hoteles (Vincci Selección Estrella del Mar 5* y su Beach Club Estrella en Marbella, Vincci Selección la Plantación del Sur 5* en Tenerife y Vincci Costa Golf 4* en Cádiz). Se trata de un tratamiento para rostro y cuerpo, que regenera, hidrata, nutre la piel y recupera la vitalidad y energía del cuerpo. Además, aporta luminosidad y elasticidad, dejando una gran sensación de ligereza y paz (PVP desde 69 €).



www.vincihoteles.com

Cinco nuevos alojamientos con el sello RUSTICAE



Boho Suites Dénia Rusticae.



El Patio Plaza Mayor Trujillo Rusticae.



Finca San Juan Turismo Rural Rusticae.



Glamping El Regajo Rusticae.



Irati Barnean Rusticae.

El Club de selección de alojamientos con encanto y portal de reservas Rusticae anuncia la incorporación de cinco nuevos establecimientos a su cartera, con lo que se amplía la oferta de alojamientos con encanto del Club en España.

Los viajeros que confían en Rusticae para vivir una experiencia única en sus escapadas podrán hacerlo ahora también en el *glamping* Irati Barnean (Orbaizeta, Navarra), el *glamping* El Regajo (El Torno, Cáceres), el Hotel Boho Suites Dénia (Denia, Alicante), la casa rural Finca San Juan (Constantina, Sevilla) y en los apartamentos El Patio Plaza Mayor Trujillo (Trujillo, Cáceres) con la tranquilidad y la garantía de hacerlo en alojamientos muy especiales y con encanto, que cumplen con los exquisitos niveles de calidad, atención al cliente y cuidado de los detalles que Rusticae exige a todos los miembros del exclusivo club.

www.rusticae.es

SO/SOTOGRADE (CÁDIZ)

Una desenfadada propuesta gastronómica

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA FOTOS SO/SOTOGRADE

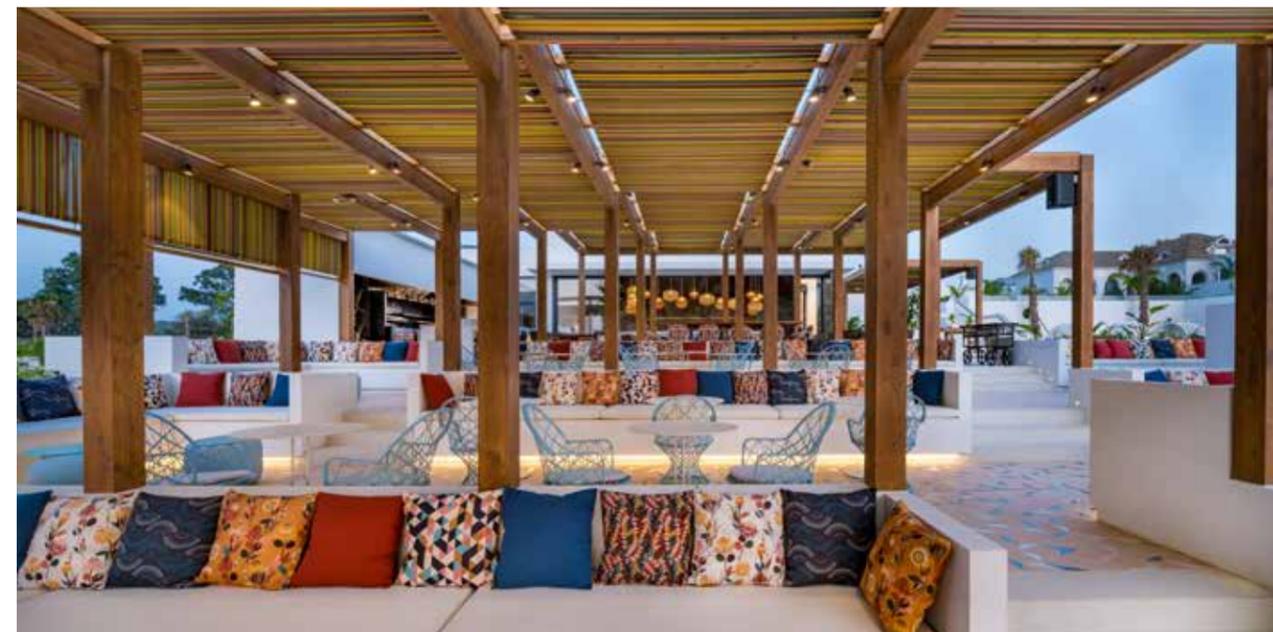
Golf, Spa, piscina, amplias y luminosas suites... la espléndida oferta de este resort andaluz se redondea con una cocina en la que no caben los artificios, basada en el mejor producto de la zona y firmada por el chef cordobés Leandro Caballero.



Tras haber visitado este hotel en un par de ocasiones, es imposible no destacar el grandísimo impulso que desde su dirección han querido dar a la oferta gastronómica. En cada uno de sus espacios se percibe una fusión extraordinaria de lo foráneo con productos nacionales, y sobre todo, representantes locales de gran calidad y frescura. Y si bien es cierto que este hotel de la marca más premium de la francesa Accor Hotels se ha posicionado bajo el concepto de "Cortijo Revolucionado", la parte gastronómi-

ca es un apartado que destaca por sí solo por ser todo un acierto gastronómico con vistas al mar.

Es precisamente un cordobés, Leandro Caballero, el chef jefe de cocina, quien en el empeño de desarrollar un concepto basado en el producto andaluz, ha logrado posicionar por todo lo alto a productos básicos pero de una calidad excepcional como son la mantequilla de su provincia, los tomates de Conil, varios quesos de la zona y, en general, del sur de España, y unos embutidos que están a la altura de ese jamón



andaluz que tanto nos representa tanto aquí como más allá de nuestras fronteras o del aceite de oliva y la miel de abejas de la región.

HI-SO: un año de gloria

Desde el momento de su inauguración, hace justo un año, el restaurante Hi-SO nos dejó claro que sus sabores estaban inspirados en el Mediterráneo, que los productos con los que trabajaba eran de proximidad y de calidad, y también que su forma de cocinar respondía a esa doctrina de manipular el producto lo menos posible otorgando especial protagonismo a su majestuosa parrilla de leña, el elemento central de su cocina.

Quiso ser desde un principio el lugar de referencia de la zona, ese *Place to Be* de Sotogrande, y ciertamente lo ha conseguido con creces; durante el verano se han celebrado varias fiestas junto a la piscina con música en directo y propuestas temáticas enfocadas a su parrilla, como sus famosos *Grill Nights*, y

cada temporada de junio a septiembre celebran en el hotel una sensacional fiesta el tercer sábado de cada mes, siempre cargados de sorpresas.

Toques ahumados

Carnes, pescados y verduras toman carácter propio como pocas veces gracias a esa parrilla de leña de cinco metros de longitud que está en el ADN de este restaurante.

Como entrantes, destacan las láminas de atún rojo en aceite de eneldo y rabanitos; la selección de tomates





maduros de la comarca con bu-rrata y albahaca; gazpacho de tomates asados y tomates Cherry; aguacate a la parrilla con nectarina, chile rojo y AOVE con miel; hinojo asado con pil pil de tomate; o mejillones con jengibre, lemon grass, chile y cilantro. También sus salsas ahumadas cocinadas a la brasa son un acompañamiento ideal por su exquisito toque de leña.

La costilla de atún rojo, los espetos de sardinas y los langostinos y dorada a la brasa son nuestros favoritos en el apartado marino, mientras que en las carnes destaca su propuesta de vacuno madurado más de 40 días que se sirve con su propio hueso; la chuleta de ternera (500 g) y otras opciones de fusión como la pluma ibérica adobada al kimchi. Como garniciones nos quedamos con sus patatas fritas al romero, los pimientos del piquillo o los espárragos a la brasa.

Las frutas asadas dan la posibilidad de dos postres que nos quedan en el recuerdo: el mango asado acompañado de helado de yogur y la piña a las brasas con helado de coco. No

obstante para los más tradicionales siempre existe la posibilidad de una sublime tarta de chocolate. La oferta de bebidas es igualmente tentadora, con limonadas recién exprimidas, *smoothies*, cócteles y vinos y cervezas nacionales e internacionales.

En el espacio destacan materiales con personalidad y fuerza como las maderas y cerámicas y una paleta cromática basada en los tonos terracotas, azules y amarillos que armoniza perfectamente en el distendido ambiente que impera.

Tapas y cócteles de autor

Informal y divertido. Así es el espacio gastronómico Cortijo Tapas & Bar con cócteles de autor, donde una creación mixológica llamada precisamente Cortijo y a base de maracuyá, ron especiado, lima y Seven Up se impone como el cóctel de la casa. Aquí es posible degustar varias recetas muy españolas a modo de tapas como el gazpacho con tostada de pimientos picados, espárragos en tempura con salsa ligeramente picante de tomate, un medallón



de queso de cabra caramelizado, las auténticas aceitunas rebozadas (un auténtico descubrimiento) o un croquetón de bacalao. La oferta de dulces bocados es también tentadora y la mejor opción para poner fin a una agradable velada.

En el segundo piso se encuentra el restaurante El Cortijo donde no solamente se sirven unos suculentos desayunos donde molletes, un AOVE andaluz y unos embutidos de óptima calidad ponen en alto la calidad gastronómica de nuestro amado sur, sino que también se puede disfrutar de unas comidas y cenas tanto en su interior como en la terraza donde, por ejemplo, un maridaje de atún de la almadraba y un buen jamón de bellota del Valle de los Pedroches o un chicharrón de Cádiz con excelsos vinos de Jerez es algo más que una fantasía.

Para golfistas y sibaritas

Con la premisa de que muchos clientes del hotel son grandes aficionados al golf desde la cadena Accor han pensado que en el llamado Social Club, digamos, el punto de encuentro de los deportistas y espacio abierto también a los lugareños, donde igualmente sobresale la calidad en hostelería por lo que con vistas al campo de golf es el mejor "spot" para disfrutar de un tentempié con una copa.

Por su parte, el restaurante Society es todo un espectáculo gastronómico donde cada plato juega un importante papel en la trama y el comensal es la estrella del show.

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

www.so-sotogrande.com





VISITA AL TEMPLO DEL JAMÓN

Guijuelo, paraíso del cerdo ibérico

El enoturismo ha servido de referente para organizar rutas que den a conocer el mundo de los embutidos y el jamón de la dehesa salmantina. La empresa Julián Martín ha creado 'jamonturismo' para fomentar las visitas al campo charro.



TEXTO **JORGE DÍAZ**
jorgediazcortes@yahoo.es

Guijuelo no es el pueblo más bonito de España, aunque no quiero decir con esto que sea feo, solo que tiene su propio encanto que no es el de los monumentos, las iglesias o los castillos. A este pueblo salmantino de poco más de cinco mil habitantes, situado en el sureste del Campo Charro, no se viaja por la belleza de sus casas sino por el olor y la calidad de los productos que salen de sus fábricas: jamón, lomo, chorizo, salchichón, morcilla... Guijuelo es el paraíso de los que amamos el cerdo ibérico. En mi visita, mientras llegaba con el coche, se abrió la puerta de un simple garaje y la visión fue espectacular, en lugar de herramientas había varias decenas de jamones colgadas del techo. Y se trataba de un pequeño local, quizá de un pequeño productor: el olor era tan maravilloso que

daban ganas de parar y adentrarse, de probar los embutidos que allí se elaboraban... Pero mi destino era uno mucho más atractivo, una de las fábricas con fama de poner en el mercado los mejores jamones, la de Julián Martín, una empresa fundada en 1933, que lleva trabajando desde entonces en la excelencia de los productos del cerdo ibérico.

D.O. del cerdo ibérico

Hay cuatro denominaciones de origen del cerdo ibérico: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Huelva y los Pedroches. Quizá Guijuelo sea la más apreciada, eso va en gustos, desde luego es la más conocida y la más antigua de todas. Dicen que el microclima de la zona, seco y frío, con grandes diferencias de temperatura entre el invierno y el verano, es el ideal para conseguir un producto dulce y un-

tuoso, más suave que el de las regiones situadas más al sur.

Pata negra

Ya es sabido que el mejor cerdo es el «de pata negra», que esas palabras han llegado a convertirse en una expresión común en el idioma castellano aplicadas a casi cualquier cosa y siempre referidas a la máxima calidad. ¿Pero cuáles son los cerdos de pata negra?

Según los consejos reguladores de las distintas Denominaciones de Origen Protegidas, sólo hay dos razas que pueden considerarse como tales, el Cerdo Ibérico, la auténtica, que puede llevar una mezcla de un máximo del 50 por ciento de raza Duroc.

La raza es importante, pero también lo es la alimentación: bellota, pienso, pastos... Asimismo, si el cerdo se ha criado en



Tras el periodo pertinente de curación en la bodega, el jamón de cerdo ibérico está listo para su degustación.



libertad, en las dehesas, o estabulado.

Digamos que el mejor jamón procede de un cerdo ibérico cien por cien, que se ha criado en libertad, alimentándose de pastos y pienso y que ha pasado la montanera —periodo de engorde que va de noviembre a marzo— en las dehesas comiendo bellotas.

Los colores de la calidad

El Cerdo Ibérico está muy regulado y para saber qué jamón vamos a comer basta con observar el color de sus precintos:

—Negro. Cien por cien ibérico,

tanto el macho como la hembra que se cruzaron lo eran. Su crianza se ha producido en libertad y ha comido siempre pastos naturales y bellotas. Es lo que se considera auténtico jamón de pata negra.

—Rojo. Tiene como mínimo un 50 por ciento de ibérico, la hembra siempre lo es al cien por ciento. También criado en libertad y con pastos y bellotas. Se conoce como Jamón de Bellota ibérico.

—Verde. Como mínimo un 50 % de ibérico y criado en libertad, pero su alimentación se complementa con piensos natura-



Embutidos de cerdo ibérico en la bodega.

les. Llamado Jamón de Cebo de Campo Ibérico.

—Blanco. También cerdo de un mínimo de 50 ibérico, pero se cría estabulado y con piensos naturales. Se vende como Jamón de Cebo Ibérico.

Jamón y turismo

En los últimos años se ha puesto de moda el turismo del vino. Hay bodegas que son verdaderas maravillas arquitectónicas, gastronómicas y enológicas. Se puede aprovechar la época de la vendimia para visitarlas y hacerse la ilusión de que se ha colaborado en la elaboración de los vinos que se van a catar, aunque en realidad no hayamos doblado el lomo mas que para cortar un par de racimos... En Guijuelo han tenido una idea: ¿por qué no hacer lo mismo con el jamón? El resultado se puede ver en la empresa Julián Martín, una de las más importantes de la localidad salmantina, toda una referencia en el sector desde su fundación en 1933.

Se trata de una oportunidad única de pasar unas horas en un entorno casi rural, conociendo los secretos del jamón por parte de los mejores artesanos, la mejor forma de degustar mejor este producto tan apreciado.

En las jornadas de Jamonturismo se pueden visitar las instalaciones de la empresa y recibir indicaciones acerca de todos los procesos que son necesarios para elaborar los diversos tipos de embutidos y el despiece, la salazón, el secado y el reposo en bodega de los jamones y las paletas.

Pero la mejor forma de conocer el jamón es probarlo. En Julián Martín acaban la visita con un minicurso de corte y una degustación de los mejores productos de la fábrica. No faltará tampoco la cata de vinos de la zona para que la experiencia sea completa. ●

Para marcar una visita:
+34 923581151
jamonturismo@julianmartin.es

ITALIA AUTÉNTICA

True Italian Taste amplía a 32 su red de tiendas de productos italianos
Garantiza que los quesos, embutidos, pasta, vinos, dulces, productos horneados, salsas y conservas que se venden son 100 % italianos. Figuran en la web www.100autentico.es y dispone de una app para localizar la tienda más cercana.

La culinaria italiana nunca pasa de moda en España y para satisfacer esa demanda, la Cámara de Comercio e Industria Italiana para España (CCIS) (Cristóbal Bordiú, 54. Tel. 91 590 09 00. www.italcamara-es.com), en el ámbito del programa de promoción True Italian Taste, puso en marcha el año pasado una iniciativa para la selección de tiendas gourmet en España que garantizaran los requisitos de autenticidad de los productos italianos que vendían. Ya son 32, repar-

tadas por País Vasco, Andalucía, Galicia, Islas Canarias y Madrid las tiendas que pertenecen a esta red y que se pueden consultar en <https://100autentico.es/tiendas/>.

Para localizar mejor las direcciones han creado la App '100% Auténtico', que incluye información de cada comercio y sus servicios. Una herramienta que ha sido actualizada con un nuevo apartado dedicado a los comercios de Madrid, donde encontramos tiendas como Il Pastaio, El Veneciano, Pasta Mito, Naturasí, Accademia

del Gusto, Dolce&Vegana, Just Italia, Mangitalia, Brunetti Italian Store, Alimentari Marco, Mena Store, Mena Apulian Food, Benvenuto in Italia o Di Buono.

En cuanto a los alimentos que se pueden encontrar hay quesos, embutidos, pasta, vinos, dulces, productos horneados, salsas y conservas. Si vamos a uno de ellos, sabremos sin lugar a dudas que se trata de auténticos productos italianos cuyo origen ha sido comprobado analizando cuidadosamente su trazabilidad. ●



A QUINTA DAS CABADAS (PONTEVEDRA) El bosque animado (y medicinal) de Galicia

TEXTO PILAR ORTEGA FOTOS HIFAS DA TERRA

Tradición y biotecnología se unen en las actividades de Hifas da Terra, una empresa que planta cada año 120.000 árboles para el cultivo de hongos culinarios y medicinales. Un proyecto de alcance internacional.

En Galicia, en las proximidades de Pontevedra, existe un bosque encantador donde crecen castaños, robles y otras muchas variedades de árboles que son habitados, en otoño, por infinidad de setas. Son siete hectáreas situadas en la parroquia de Bora en las que existe el mayor cepario micológico de Europa.

Aquí nació la empresa Hifas da Terra y su historia merece ser contada.

Hifas da Terra planta cada año 120.000 árboles para cultivar los hongos con

propiedades medicinales de los que extrae sus elementos más valiosos. Acceder a A Quinta das Cabadas, que así se llama la finca, es entrar en un territorio mágico y ultratecnológico al mismo tiempo. Aquí todo es posible. La imaginación te puede transportar a los cuentos de hadas y hacerte pensar que los más fantásticos habitantes del bosque viven aquí entre setas multicolores. Pero lo que sí es seguro es que te topará con instalaciones y laboratorios de biotecnología donde se ejecuta la investigación más sofisticada en el ámbito de las setas y los hongos.

Una gallega emprendedora

La responsable de este milagro se llama Catalina Fernández de Ana. En 1999, esta bióloga gallega decidió cultivar



Catalina Fernández, responsable de Hifas da Terra, empresa que cultiva hongos con fines gastronómicos y medicinales.



setas ecológicas. Lo que nunca imaginó es que, gracias a la abundancia de variedades, podría seleccionar las mejores gracias al microclima único que brinda esta zona de las Rias Baixas.

La empresa creció y, con ella, sus socios se pusieron manos a la obra para descubrir las setas más beneficiosas para la salud. Los proyectos se multiplicaban y se necesitaba un buen laboratorio, siempre con la perspectiva de respetar al máximo el monte gallego. Hoy en día, Hifas da Terra es pionera en Europa en todas las actividades que lleva a cabo, entre ellas el cultivo de setas de alto valor culinario, como el shiitake, que se produce ecológicamente sobre madera de roble y que consigue mejor sabor y textura que si se cultiva en otros sustratos como la paja. Y eso lo saben quienes acuden a cursos de introducción a la micología, producción y cocina que se imparten en Hifas da Terra.

La salud y el medio ambiente son los objetivos en los que ha puesto el foco esta compañía gallega, que cuenta ya con asesores científicos nacionales e internacionales que estudian las características de más de 150 variedades de setas que se cultivan en este bosque. Algunos pertenecen a las uni-



De los bosques gallegos se obtienen las 150 variedades de setas que son analizadas y tratadas en laboratorios especializados.

versidades de Santiago de Compostela, Leuven (Bélgica), Lucian Blaga (Rumanía) o Colorado State (EE. UU.), entre otras. No en vano, Hifas da Terra ha conseguido 13 galardones que reconocen su trabajo en investigación, innovación, impacto social y medioambiental.

Proyección internacional

En la trayectoria de la empresa, también han puesto en marcha una fundación sin ánimo de lucro que promueve la investigación micológica y programa cursos de formación para propietarios agrícolas y forestales con el fin de que amplíen sus conocimientos sobre técnicas y cultivo de hongos y micosilvicultura. Y es que sus productos han generado tanta expectación que hoy se comercializan en España, Francia, Portugal, Italia, Reino Unido, Alemania y China.

Los programas y proyectos de Hifas da Terra cuentan con

el apoyo de la Xunta de Galicia, la UE, Xacobeo 2021 y Axencia Galega de Innovación (GAIN), porque lo que es seguro, eso dicen los científicos, es que los hongos medicinales son fábricas fascinantes de sustancias con efectos positivos para la salud humana. Una sola especie puede contener cientos de sustancias bioactivas y los hongos medicinales poseen actividades antitumorales, inmunomoduladoras, antiinflamatorias, antioxidantes, antivirales, antibacterianas, antiparasitarias, hepatoprotectoras o antidiabéticas. Son propiedades que les han permitido adaptarse perfectamente al entorno en el que se encuentran y superar cualquier adversidad sin necesidad de desplazarse. Un mundo fascinante (y casi fantástico) también para los que aman los bosques (incluso los animados). ●

www.hifasdaterra.com





Reunirá a cocineros de todo el mundo, del 7 al 9 de noviembre

CONCURSO DE TAPAS VALLADOLID 2022

Francis Paniego y Leonor Espinosa presidirán los campeonatos

Como cada año desde hace 18, Valladolid vuelve a convertirse en el epicentro de la modalidad culinaria más popular del país con la celebración del mayor torneo presencial de cocineros que se celebrará entre los días 7 y 9 de noviembre. Esencia de nuestra tradición y espejo de innovación culinaria, la ciudad efectúa las dos competiciones principales en España dedicadas al formato de la Tapa con la XVIII edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid (7 y 8 de noviembre) y la VI edición del Campeonato Nacional de Tapas (9 de noviembre).

Francis Paniego y Leonor Espinosa presidirán los jurados del Concurso Nacional y del Campeo-

nato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, respectivamente.

El riojano Francis Paniego es chef-propietario de El Portal de Echaurren, primer restaurante de La Rioja en recibir una Estrella Michelin, en 2014. Acumula dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol en Echaurren y sendas estrellas Michelin y dos soles más en los restaurantes Marqués de Riscal (Eltziego, Álava) e Ibayá (Soldeu, Principado de Andorra), donde también es chef ejecutivo y director gastronómico

Leonor Espinosa es propietaria de los restaurantes Leo y El Casual, ambos en Bogotá. Durante los últimos años se ha consolidado como una de las mujeres más relevantes en la cocina internacio-

nal posicionando su restaurante Leo entre los 50 mejores de América Latina.

El Ayuntamiento, a través de La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, en colaboración con su Asociación Provincial de Hostelería y la agencia de organización de eventos gastronómicos y comunicación Gastronomicom News y E-Spain, convocan a los cocineros profesionales en activo de la hostelería española al festival y la competición de la Tapa y el Pincho que se celebra desde 2005 en la capital castellanoleonesa.

Las tapas finalistas podrán ser degustadas del 8 al 14 de noviembre en los bares y restaurantes vallisoletanos. ●



Francis Paniego

Referente indiscutible de la cocina riojana y de la gastronomía española, Francis Paniego lleva la cocina en su ADN. Nacido en Ezcaray (La Rioja), se crio en el Hotel Restaurante Echaurren, una antigua casa de postas regentada por su familia desde 1861.

A su legado familiar, quinta generación de hosteleros, ha unido una rigurosa y extensa formación. Estudió en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. Inició su actividad profesional con Pedro Larrumbe, hizo prácticas en Arzak, Akelarre, El Bulli y Les Pyrénées de Sat-Jean-Pied-de-Port, con el maestro Fermín Arrambide.

Siempre ha mantenido una estrecha relación con la cocina tradicional y con los productos de su tierra, La Rioja, convertido en guardián de las esencias de la cocina tradicional más genuina del recetario riojano de la mano de su madre, Marisa Sánchez, Premio Nacional de Gastronomía en 1987.

En la base de su cocina están la búsqueda del producto, el respeto por la esencia gastronómica de la tradición y la audacia creativa a la hora de interpretar los platos, un modelo que se materializó con la apertura de El Portal de Echaurren (en Ezcaray), en 2002, con un concepto gastronómico más vanguardista que consiguió fusionar la excelencia culinaria de la tradición con la nueva cocina de La Rioja. Dos años después conseguía su primera Estrella Michelin -fue el primero en recibirla en la comunidad autónoma- y en 2013, la segunda, además de tres Soles Repsol.

Paniego es chef del Marqués de Riscal (Elciego, Álava), el hotel de cinco estrellas situado en las Bodegas del Marqués de Riscal, Estrella Michelin desde 2012, y chef ejecutivo del restaurante Ibayá-Hermitage (Andorra), que ha conseguido su primera Estrella este 2022. Ha obtenido diversos galardones culinarios, como Campeón de Cocina de La Rioja, el Premio Chef de L'Avenir de la Academia Internacional de Gastronomía (2015), el Premio Chef Joven de España (1999) o el Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de cocina en 2012, 25 años después que su madre.

Leonor Espinosa

La colombiana Leonor Espinosa, chef propietaria de Leo, en Bogotá, es la cocinera con mayor proyección internacional de la gastronomía latinoamericana, una figura clave del renacimiento gastronómico de su país.

Ha sido nombrada Mejor Cocinera del Mundo 2022 por The World's Best Restaurants. Su restaurante figura desde 2014 en la lista de los mejores de Latinoamérica, y fue el primero de Colombia en entrar en el listado The World's 50 Best Restaurants.

Su trabajo autodidacta en el ámbito de la gastronomía trasciende la cocina, que concibe como un proceso artístico con un fuerte compromiso social.

Su investigación gastronómica se centra en la recuperación de productos ancestrales de Colombia para poner en valor la biodiversidad del país y visibilizar territorios y comunidades indígenas. La propuesta de alta cocina de Leo ofrece un recorrido por la riqueza biocultural colombiana, con un menú degustación elaborado íntegramente con ingredientes nacionales, y se completa con El Casual, también en Bogotá, un concepto de restauración informal basado en tendencias culinarias que reivindica la cocina sencilla, siempre con raíces.

En 2008 fundó la organización sin ánimo de lucro Funleo con el objetivo de profundizar en los ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, fuentes de inspiración de su cocina. Desde ella, trabaja para dar a conocer la riqueza culinaria de Colombia, una labor que fue reconocida con el premio Basque Culinary World Prize en 2017, otorgado por el Basque Culinary Center y el Gobierno Vasco.

Ha sido nombrada Latin America's Best Female Chef en 2017, y en 2020, fue galardonada con el premio Estrella Damm Chef's Choice Award como parte de los Latin America's 50 Best Restaurants, galardón votado por los chefs de la lista Latin America's Best Restaurants que distingue a un compañero por el impacto positivo en el panorama gastronómico.

Tiene varias publicaciones, entre ellas *Leo. El Sabor y Lo que cuenta el caldero*.

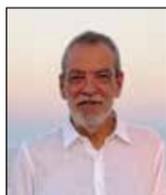




CARNE DE AVE A LA BRASA

El chef Javier Goya nos enseña el secreto para una barbacoa diferente

La asociación de productos avícolas Avianza organizó un encuentro con periodistas de gastronomía para dar a conocer las bondades de las carnes de ave preparadas al carbón de leña. Recetas sencillas y al mismo tiempo sorprendentes.



TEXTO **JORGE DÍAZ**
jorgediazcortes@yahoo.es

Nos gustan las barbacoas, reunirnos con los amigos en cuanto empieza el buen tiempo y preparar la brasa mientras se enfrían las cervezas o los refrescos. Si es con una piscina al lado, mejor que mejor, si alguno de los presentes es capaz de preparar unos cócteles como dios manda, ya es un lujo.

Todos tenemos un amigo que es un fenómeno con lo del fuego, que se encarga del carbón, de encender la barbacoa, que aprendió de un amigo argentino que hacía los mejores asados del mundo... No nos olvidemos del que da instrucciones desde lejos: eso va a tardar mucho; necesitamos brasas, no llamas; el mejor carbón es el de cáscara de coco, a este paso no comemos hasta las siete...

Mientras algunos preparan las ensaladas o los tintos de verano, otros se encargan de lo que se va a cocinar: morcillas, chorizos, hamburguesas, panceta, costillas, chistorra, entraña, vacío... También verduras, que quedan muy ricas y aligeran un poco: berenjena, cebolla, calabacín, pimientos... En fin, que quitando las verduras, las barbacoas acaban siendo una oda al colesterol.

Carnes de ave

Pero hay más opciones: ¿habéis probado las carnes de ave? Las codornices, el pollo o las distintas partes del pavo, todo se puede preparar en las brasas y quedan muy ricas, lo garantizo. Además, la carne de ave es saludable y de gran calidad. Nues-

tro país es uno de los principales productores de carne avícola en Europa, cada año se consumen 750 millones de aves de origen español.

Pero, ¿cómo se preparan las carnes de ave para cocinar en las brasas? Avianza, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, organizó el pasado mes de julio una *masterclass* en Madrid para demostrar que una barbacoa de ave puede ser tan sabrosa como cualquier otra. Y no sólo eso, para enseñar algunos secretos que pueden convertir una comida hecha a las brasas en toda una experiencia gastronómica de primer nivel.

Para ello convocó a algunos periodistas especializados en gastronomía en el restaurante SUA by Triciclo. Allí el chef Javier Goya preparó un menú digno de las mejores reuniones de amigos en torno a unas brasas: alitas de pollo de corral a la brasa rellenas de escabeche de mejillón; ensalada de pavo ahumado en la parrilla, emulsión de anchoas, mostaza antigua y queso curado, y Jerk de codorniz a la parrilla. Allí se anunció la publicación de un *ebook* descargable de manera gratuita en la web de Avianza con la historia del pollo a la brasa y una gran cantidad de recetas.

Para abrir boca, el chef Javier Goya nos dio algunos consejos para triunfar en la barbacoa, el más importante, preparar todo con antelación, ya sea marinando o macerando las carnes o realizando cocciones el día anterior, también atreverse a salir de la rutina, combinar el mar con la montaña igual que ya hacemos con los arroces. Y uno más que nos encantó, dejar la piel, al tostarla se alcanzan sabores inigualables...

Recetas

Estas fueron las recetas de Javier Goya:

—Ensalada César de pavo ahumado en la parrilla.

Quitar la piel a la pechuga del

pavo y confitarla a 68 grados durante 24 horas (en casa se puede hacer cocándolo en agua con sal bien cubierto con filme).

Una vez cocida la pieza, acabar en la parrilla durante unos tres minutos aproximadamente por cada lado.

Presentar loncheado encima de hojas de cogollo de lechuga. Añadir encima queso parmesano, dados de pan crujiente y la salsa César casera (yema de huevo, queso parmesano, anchoa, ajo, aceite de oliva y un poquito de mostaza).

—Alitas de pollo de corral rellenas de escabeche de mejillón y a la brasa.

Confitar en aceite durante dos horas a 80 grados (hasta que toquemos la alita y se nos hundan los dedos)

Quitar las ternillas de las puntas y los huesos, con cuidado para no romper la piel. El hueco que dejan los huesos se rellena con la salsa de mejillones en escabeche con la ayuda de una manga pastelera. Se puede hacer el escabeche de la manera tradicional, pero es más fácil triturar una lata de mejillones en escabeche y queda también muy rico.

Se acaba marcando a la parrilla con unos minutos por cada lado. Para servir y poner por encima se realiza una picada de vinagreta de verduras variadas cortada en brunoise.

—Jerk jamaicano de codorniz a la parrilla.

Se abren las codornices por la espalda y se dejan marinando la noche antes con un Jerk jamaicano: ajo, hierbas aromáticas (tomillo, romero, perejil, cilantro) y especias (comino, pimienta de Jamaica, chile habanero o jalapeño), zumo de lima, azúcar moreno, ron, salsa de soja y salsa perrins.

Se tritura la salsa y se embadurnan las codornices abiertas. En el momento de la barbacoa se hacen a la parrilla unos cinco minutos por cada lado. ●



RESTAURANTE CANDELI (MADRID)

Brasas a la carta

TEXTO MANENA MUNAR

Una brasería, buena donde las haya, ennoblece la 'Costa Ponzano' con una cocina auténtica y sin artificios de mano de los hermanos Rivera.



Carne a la brasa.



Calamar a la brasa,



Carabineros.

Carne de primera, aroma a brasas, una terraza en pleno Ponzano que recuerda a la típica tasca madrileña y un interior tranquilo y acogedor. Cualquiera de los espacios es idóneo para comer e incluso para tomarse la penúltima copa al anocheecer. Los hermanos Alberto y Francisco Rivera son simpáticos y se hacen con el cliente nada más conocerle. Una sensación de cercanía que ayuda a la hora de pedir consejo en cuanto a la comida se refiere y de charlar sobre los dimes y diretes de la famosa calle madrileña de Ponzano. Los Rivera han añadido a Costa Ponzano un delicioso aire a brasas que expanden contundentes aromas de veraniegas freidurías del sur, de cántabras rabas, daditos de solomillo, hamburguesa de buey o las carnes que se cortan al peso en el momento y que han hecho de Candeli, uno de los pioneros en poner de moda la parrilla en Madrid. Ni que decir tiene que a todo esto, en la estación estival, hay que añadir gazpacho, salmorejo, las ensaladas y parrillas de verduras. Sin obviar el *steak tartar*, un plato estrella que se prepara a la vista del cliente.

Clásicos Candeli

En la carta habitual de Candeli encontramos, claro está, grandes platos de los que se puede disfrutar en cualquier estación del año. Por ejemplo, sus croquetas, cuya receta va cambiando en fun-



Alberto y Francisco Rivera.

ción de lo que ofrece el mercado; el pulpo a la brasa con parmentier de boniato y salsa Candeli —hecha con soja, varios tipos de aceite, vinos y especias—, una selección de quesos o un poco de jamón ibérico de Julián Martín. Para los amantes de las verduras, es ineludible la ensalada de ventresca de atún con tomate —o traen de Aranjuez— la ensaladilla rusa —enriquecida con el corte de este pescado y con mojama— o la parrillada de verduras con salsa romesco. Hay que recordar que son muchos los guiños que se hacen en Candeli al recetario catalán. Esto se debe a que sus dueños, Alberto y Francisco Rivera, estuvieron varios años en Pedralbes, espacio del grupo Oter que fue un referente de esta cocina en Madrid.

De postre, un queso fresco del Pirineo con frutos secos y miel de la Granja, el coulant de chocolate, la tarta de manzana con helado su ya famosa tarta de queso.

Vinos y copas

Los propietarios, también sumilleres, siempre han concedido una gran importancia a la bodega. En este sentido, Candeli funciona como una vinoteca: se puede descorchar la botella para acompañar una cena o un almuerzo, pero también es posible adquirirlas para llevar, en cuyo caso, cada botella cuesta seis euros menos que en la carta. Estamos, en cualquier caso, ante una cava de unas 95 referencias, según el momento, con vinos tintos, blancos, rosados y espumosos de las principales denominaciones de origen de España, vinos de Jerez y de otras procedencias no tan habituales, como algunos champanes y vinos franceses. ●

<https://restaurantecandeli.com/>



La completa bodega también está disponible para no comensales. La cocina está abierta de cara al público. Una de las mesas del comedor. Su famosa tarta de queso.



RESTAURANTE LATASIA (MADRID)

Con la intensidad y calidad del primer día

TEXTO MANENA MUNAR

Latasia está siempre lleno, buena señal para un lugar en plena Castellana madrileña donde ya lleva unos cuantos años asentado y no se ha descuidado ni en su decoración ni en su variada gastronomía para que quienes repiten visita les parezca que es la primera vez.



Novedosos tiraditos de lubina.



Dumpling de pollo al ajillo.



Zamburiña.



Torrija.



La premiada ensaladilla rusa.

Sergio y Roberto Hernández, que además de capitanear Latasia y Taramara acaban de abrir Taberna Moemia, apuestan por un estilo culinario de mestizaje muy personal, inspirado en sus viajes y en experiencias personales. Decorados con gusto y originalidad, salen a la mesa platos que llevan al comensal al altiplano peruano, a las muy distintas combinaciones culinarias asiáticas de Filipinas, Malasia, Indonesia e incluso de Azerbayán. Pero sin obviar la comida clásica española, dando cabida a los melosos callos de bacalao, el solomillo agridulce o una viera que da pena comérsela por lo atractiva que luce en su concha original. Sin olvidar, claro está, su ensaladilla rusa con bonito y huevas, ganadora del segundo premio a la mejor ensaladilla de Madrid.

Siempre hacia adelante

En estos seis años, Roberto y Sergio Hernández no se han quedado quietos y han expandido su visión mestiza de la comida por la capital. En 2017, en la zona de Campo de las Naciones, inauguraron Taramara, un restaurante en el que, sin renunciar a su cocina viajera, ejecutan platos con más poso tradicional. No hay que olvidar que, además de su madre, su primera maestra, los Hernández se consideran discípulos de Rogelio Barahona, ese rey del bacalao y del chup-chup que tan bien lo hizo en Urkiola Mendi. Muy recientemente, y en la misma zona de Taramara, ha visto la luz Taberna Moemia, su tercer "hijo", a caballo entre el casti-

cismo matritense y el estilo trotamundos. Pese a este nivel de actividad, Sergio y Roberto cuidan con celo cada espacio, y en Latasia, su buque insignia, exhiben su estilo más personal y viajero, en el que caben sabores y técnicas de Asia, Latinoamérica y España. Se trata de seguir enamorando a su público sin desvirtuar lo que les ha hecho únicos, pero sin anquilosarse ni perder su dinamismo.

Manjares de siempre

La ensaladilla Latasia es un manjar eterno, como lo es su ajoblanco particular al que añaden un toque de pera y tomates cherry secos, y se sirve con sardina ahumada y dados de queso latino.

Otra novedad digna de mención es el tiradito de lubina curado con alga kombu al que se le añade un dressing japo a base de su leche de tigre, yuzu y un alioli de rocoto.

En el apartado de carnes también hay novedades. La primera de ellas es el solomillo 100 % puro de bellota agridulce y su tallarín salteado, un platillo inspirado en el profundo conocimiento de Sergio de las cocinas peruana y chifa —unión de la gastronomía de Perú y China— con un delicioso toque ahumado. La otra incorporación cárnica es el churrasco en su jugo con robuchon de boniato asado, de excepcional ternura, con un toque de parrilla y que se enriquece con jugo de carne asiático, fermento de soja y salsa de ostras. Los matices del boniato, sublimados gracias a una infusión de naranja y especias, terminan de redondear el plato.

Nada mejor para terminar la experiencia culinaria que abordar los dulces. Podremos optar por el suspiro cítrico, un cremoso helado de fruta de la pasión servido sobre una sopa de chocolate blanco y que se presenta acompañado de un bizcocho de cacao, la tarta de chocolate, los mochis o la torrija, entre otros.

Vinos con carácter

En cuanto a la carta de vinos, sigue fiel al estilo de Latasia: más de un 70 % de las referencias con las que trabajan son vinos con personalidad, de bodegas pequeñas, junto a otros clásicos que cuentan con gran aceptación, y que, en su conjunto, "demuestran la diversidad brutal y la gran calidad de lo que se elabora en España", asegura Roberto. ●

<http://www.latasia.es/>



Roberto Hernández, en la cocina, y su hermano Sergio, en la sala, son los inquietos impulsores de Latasia.

ROCKADE DE LA LATINA (MADRID)

Lo importante es pasárselo bien

TEXTO y FOTOS RAÚL GÓMEZ

En este nuevo bar de La Latina casi todo es posible. Su original puesta en escena te traslada en el tiempo hasta el Madrid de los años 80, sumergido en un ambiente dominado por pinballs, videojuegos Arcade, buena música y pósteres alegóricos a esa época. En la carta destacan una selección de más de treinta cervezas, coctelería clásica e innovadora y comida rápida: perritos, hamburguesas, tacos... ¡No te olvides de llevar monedas!



Ya en la misma puerta del local (calle del Almendro, 9. +34 618319402), el diseño de su logo te da la primera pista de lo que te puedes encontrar. Farolillos de colores y una barra donde Juan manda, es el espacio de bienvenida. Coctelería de primera y una colección de whiskis que te deja cegado, son las primeras buenas impresiones.

Dos plantas de paredes de ladrillo pintados de negro y buena música crean la atmósfera perfecta para disfrutar de una travesía revival. Bajando las escaleras te podrías encontrar perfectamente a Marty MacFly, mientras escuchas a Elvis o a los Rolling Stones.

Y de pronto, la magia de las máquinas recreativas, los pinball y sus característicos dibujos, Harry el Sucio es protagonista de una de ellas; una sala, casi cueva, guarda dos sillones para hacer carreras de coches y los pósteres de películas míticas, como *Cabaret* o *Ciudadano Kane*, decoran las paredes.

Veas en una mesas pequeñas sobre alfombras persas, completan una decoración sin duda diferente y divertida; pero también cómoda.



Los camareros, ¡supermajos!, en seguida te cuentan lo que tienen en la carta o te animan a que te eches una partida de pinball, mientras te acompañan a tu mesa. Una carta con 30 cervezas nacionales e internacionales, recorre territorios tan interesantes como Alhambra Amontillado (medio litro), Casimiro Trigo, Franziskaner Naturtrüb o Founders Centennial (entre 3, 5 y 8 euros), además, claro, de las lager, Ipas, tostadas o Budweiser.

Buen ambiente, divertido y muy mezclado en edades y estilos. Todos pasándose lo genial en este bar tan especial y distinto.

Para comer o cenar, una cocina muy sencilla, totopos con guacamole, perritos calientes, hummus con pan de pita, hamburguesas o tacos. Y después, una copa. Toño, uno de los dueños, no te dejará salir sin que pruebes su gintonic de pomelo. La carta de cócteles y destilados es muy interesante. De los clásicos Cosmopolitan o mojito a las copas de autor.

Rockade es un buen bar para quedar con los amigos y viajar en el tiempo o enterarte de la estética que Madrid tenía hace ya muchos años... Dispone de una sala para 16 personas que se puede reservar para celebraciones. ¡Ah! y no te olvides de llevar monedas en los bolsillos para echarse unas partidas. ●

<https://rockade.es/>
invaders@rockade.es



A Rockade se va a divertirse, a pasar el rato, mientras se toma algo con los amigos. Y en eso se basan los platos que se sirven en este local del barrio de La Latina.

CØMPARTE

París y Cádiz inspiran una carta sencilla y honesta

TEXTO PILAR ORTEGA

Los jóvenes propietarios de este bistró contemporáneo han sabido maridar su ADN con una propuesta original que varía según lo llegado al mercado y la inspiración del chef gaditano Mario Sánchez.



Atún a la bordelesa.



Chicharrón con tomate semiseco.



Croque Monsieur, comté, pressé de vaca madurada.



Pithiviers de coquelet en pepitoria.

Cømparte es el nombre con el que los cocineros Mario Sánchez (1990) y Charlotte Finkel (1992) han bautizado el bistró parisino contemporáneo que abrió sus puertas a finales del año pasado en el barrio de Chueca y que ahora se consolida como un proyecto en el que lo esencial es compartir y disfrutar de la tradición, técnicas y productores de las ciudades de origen de ambos, París y Cádiz, a través del paladar.

“Buscamos mostrar la auténtica cocina francesa actual, mediante una propuesta sencilla a la hora de elegir, pensada para compartir y en la que las salsas, los fondos y los guisos de horas como los de antaño sean las señas de identidad de cada plato”, indica Mario Sánchez.

Salsas y caldos franceses

La patria chica de Mario aparece en su propuesta a través de productos clave como el atún, las piezas de pescado y proveedores locales que entran todos los días por la puerta del bistró. Y el París de Charlotte se puede sentir gracias a las técnicas y elaboraciones clásicas francesas presentes en las salsas, las reducciones y los caldos, sin olvidar desde luego, la propuesta líquida, los vinos que acompañan a los platos.



Fachada del bistró Cømparte.

“Da vértigo hablar de platos clásicos cuando sentimos que estamos aterrizando con nuestro proyecto, pero desde luego es un orgullo para el equipo. Es cierto que nuestra propuesta es cambiante en función del producto y la temporada. Nos encanta probar cosas nuevas, diferentes creaciones, siempre teniendo como base esas elaboraciones y recetas de la cocina francesa actual”, comenta el chef, que anteriormente trabajó en las cocinas de Sergi Arola, Martín Berasategui o Ángel León.

Una carta de formato sencillo

En cuanto a la carta, es corta, de formato sencillo y pensada para compartir. Está compuesta por 11 platos y algunos entrantes para disfrutar con las manos, como son la ostra al natural o aliñada, la croqueta de puchero o el buñuelo de guiso de choco y, próximamente, en temporada, están trabajando en la incorporación de una pequeña sección de platos en los que el atún sea el protagonista.

La carta varía en función de lo que llega al mercado y a las recomendaciones diarias de sus proveedores de confianza. Entre ellos, destacan algunos como Discarlux en las carnes, Hermanos Gómez & Ortiz en las aves, Pescaderías Coruñesas y Gadira para el atún y resto de pescados y mariscos.

En los pocos meses que llevan funcionando, Comparte Bistró (c/ Belén, 6) ya cuenta con platos “clásicos” como el *steak tartar*, croissant, béarnaise; la molleja crujiente, salsa de pimienta, puré de chirivía; o el atún a la bordelesa, puré de patata; así como otros de reciente incorporación: la pluma ibérica con mojo negro y crema de coliflor; el chicharrón con tomates semisecos y pan de aceite; el calamar de potera con emulsión de aceituna gordal, o las albóndigas de pato, magret curado, chimichuri.

Con un sello personal

En cuanto a la propuesta líquida, Charlotte, que colaboró anteriormente en la apertura del Four Seasons Madrid, busca con la elección de los vinos una experiencia para el comensal espontáneo, en la que no se repitan referencias, donde destaquen pequeñas joyas que a la jefa de sala le parezcan interesantes.

En definitiva, estamos hablando de una cocina aparentemente sencilla, pero con mucha elaboración que parte de recetas inspiradas en la cocina clásica francesa, aunque con un giro a la cocina contemporánea y su propio sello personal. ●

www.comparte-bistro.com



Charlotte y Mario, propietarios de Cømparte Bistró.



Interior de Cømparte Bistró.



Pan de aceite, mantequilla casera, y aceite de primera cosecha.



DON DIMAS (MADRID)

Cocina andaluza a la orilla de El Retiro

TEXTO MANENA MUNAR

La sabrosa y singular gastronomía tradicional del sur peninsular tiene a bien descubrir a Madrid sus recetas de toda la vida en un establecimiento de ensueño.



Arroz con ortiguillas.



Colmenillas al oloroso.



Steak tartar con tuétano.

Don Dimas abrió hace algo más de un año y desde entonces no ha hecho más que crecer en fama y prestigio. De hecho, ha entrado en la Guía Michelin 2022. Nos cuenta la tinerfeña Mónica Morales, sumiller y pareja de Álvaro Garcés, el fundador, junto a su socio, el chef José Carlos Fuentes, cómo Álvaro, de origen onubense, quiso llevar a su restaurante la gastronomía tradicional andaluza, guisos, pescados de Huelva, faisanes. “Una comida para disfrutones”, enfatiza Mónica. A pesar de que Álvaro Garcés se formó como chef en El Rompido, en los platos de Don Dimas deja patentes un par de toques diferenciales: uno catalán, debido a su coalición con José Carlos Fuentes, y otro vasco, heredado de su experiencia con Martín Berasategui. Carme Ruscañeda y Alain Ducasse también han entrado en su formación.

Contenido y continente

Pero empecemos por la estratégica situación de Don Dimas, en el número uno de la madrileña calle de Castelló, al lado del Parque del Retiro. Su interiorismo tampoco deja indiferente cuando al entrar en el lugar apodado Don Dimas por la astucia del zorro que fue mascota del intelectual andalucista Blas Infante, hace los honores un zorro blanco que se alza



Fachada y terraza de Don Dimas.

sobre la barra y una decoración estilo Art Deco, a lo bistró parisino, con papeles pintados, ladrillo al aire, tapicería y lámparas exquisitas en todos sus espacios, como la espectacular araña de cristal que cuelga del techo del apartado protagonizado por la foto de una mujer con alas: “su ángel de la guarda”. El baño está tapizado con un papel que enamora y la apariencia de tocador antiguo, coqueto y acogedor.

Las sorpresas culinarias se suceden

Llegan a la mesa productos de temporada —verduras, colmenillas o piñones— y la carta consolida éxitos como el canelón trufado de faisán salvaje y cordero con ‘gratinao’ de queso Payoyo, el *steak tartar* de vaca madurada servida en un hueso con su tuétano y con anguila ahumada, o la albóndiga de vaca madurada al oloroso, un salmorejo de primera y un plato estrella como es ese delicioso arroz con ortiguillas de Cádiz “a la llauna” o las sabrosas gambas rojas alistadas de Huelva “a la sal”, son algunas de las sugerencias que suelen cambiar cada 15 o 20 días.

Es difícil explicar con palabras el sabor, la presentación y la textura del postre de cerezas.

En cuanto al aparatado vinícola, Mónica hace hincapié en los vinos tranquilos andaluces, como el de la casa, el tinto Moncloa de González Byass, tierra de Cádiz, como también en los generosos para ir acostumbrando a la clientela el paladar con una buena manzanilla. ●

<https://dondimas.es/>



Álvaro Garcés y José Carlos Fuentes.



El ángel de la guarda del apartado.



El Zorro blanco Don Dimas preside el comedor del restaurante.



EL SEÑOR MARTÍN (MADRID) Solo (el mejor) pescado y marisco

TEXTO PILAR ORTEGA

Considerado el templo del pescado en Madrid, el restaurante rinde homenaje al océano a través de las propuestas de su chef, Carlos Urrutikoetxea.



El mejor pescado es la carta de presentación de El Señor Martín.

Si eres un apasionado del atún y de los productos del mar y quieres tener una de las mejores experiencias gastronómicas en Madrid, solo tienes que dirigir tus pasos hacia el entorno de Las Salesas. Allí, al comienzo de la calle del General Castaños, se encuentra El Señor Martín, o, lo que es lo mismo, "el rey del mejor atún, del mejor percebe, de la mejor gamba roja...". Aquí no cabe el término medio. Aquí se apuesta al todo, al caballo ganador, para ofrecer al comensal el mejor producto, hasta el punto de que son capaces de rendir un sabroso homenaje a las personas que se esmeran en surtir al restaurante de lo más exquisito que hay en el mercado.

El Señor Martín sabe dar las gracias a sus proveedores y por eso los reúne para rendirles homenaje y que saboreen las recetas en las que sus productos se transforman. Los últimos en recibir este reconocimiento han sido Roberto Rodríguez, de Artesáns da Pesca, de la Ribeira de Galicia; Adán Pérez, de Cetárea Sport (Luarca, Asturias); Águeda y Ángel Comesaña, de Comesaña Mariscos (Marín, Galicia); Alberto Monzón, de Delamar (El Puerto de Santa María, Cádiz); Joan Ventura, de Ventura Peixos (Vilanova i la Geltrú, Barcelona), y Javier Alguacil, de Denipeix (Denia, Alicante).

De la gamba roja al percebe gallego

El chef de El Señor Martín, Carlos Urrutikoetxea, elaboró



La barra ovoidal de El Señor Martín.

para ellos un menú en el que fueron protagonistas la gamba roja, el bonito del Cantábrico, el pulpo de Denia y la xouba y el percebe de las costas gallegas. Un menú que es un fiel reflejo de las propuestas que habitualmente realiza para sus clientes y que se va variando según el producto que llegue en el día.

Otra de las iniciativas puesta en marcha por El Señor Martín es El menú del chef, una experiencia en torno al producto del mar que solo se sirve, en cada servicio, a una mesa de cuatro comensales como máximo. Se trata de un menú de 12 pases en los que se incluyen todo tipo de mariscos y pescados que son seleccionados, explicados y trabajados en directo por el chef Carlos Urrutikoetxea. Es, en definitiva, un nuevo homenaje al mar con el que El Señor Martín apuesta por la divulgación y el conocimiento de los productos marinos.

La pedagogía del mar

"Queremos que nuestros comensales descubran que el mar es mucho más amplio de lo que pensamos. Para ello, hemos diseñado este menú que cambia día a día y que elaboramos juntos en directo, aprendiendo sobre nuestros mares y de las especies que podemos encontrar en ellos. En él no faltan variedades de pescados, así como todo tipo de mariscos: crustáceos, moluscos, cefalópodos, bivalvos...", explica Carlos Urrutikoetxea.

El origen de El Señor Martín restaurante es consecuencia del nacimiento, hace ya 10 años, de las pescaderías El Señor Martín, premiadas por su calidad e innovación. Desde 2018 funciona este restaurante en el barrio de las Salesas de Madrid, una zona en la que, desde entonces, se puede disfrutar del mejor pescado de la capital. Ya en su primer año de vida consiguió ser reconocido como el Mejor Restaurante Tradicional de Madrid y apareció en la Guía Michelin con su plato Michelin y en la Guía Repsol con un sol. ●

www.srmartin.es



Carlos Urrutikoetxea, en el centro, con sus proveedores de pescado y marisco.



Uno de los comedores de El Señor Martín.



Carlos Urrutikoetxea, chef de El Señor Martín.

SLVJ MORALEJA (MADRID)

Templo moderno de la cocina japonesa

TEXTO PILAR ORTEGA

Un establecimiento para divertirse y disfrutar de la gastronomía japo de autor, en el que se da una exquisita fusión entre tradición y diseño, y calidad y esilo de vida. Un local para todos.



La familia Salvaje tiene un nuevo establecimiento que, seguro, dará mucho que hablar. A la entrada de La Moraleja se encuentra este divertido local que se suma al Universo SLVJ (Salvaje World Restaurants), que da prioridad a los ingredientes de primera calidad. Es un local ideal para programar una fiesta gastronómica y donde pasar un buen rato, no importa con quien vayas, de miércoles a domingo. Puede ser con toda la familia, con amigos o con tu pareja.

Dicen que en SLVJ apuestan por un estilo de vida salvaje, divertido y sibarita y que su propuesta no es solo para mayores de edad ni para un ambiente nocturno, sino que SLVJ Moraleja es un lugar para todos, para divertirse y disfrutar de la gastronomía japonesa de autor, una exquisita fusión que mezcla tradición y diseño, calidad y estilo de vida.

Opciones para todos

SLVJ Moraleja dispone de un Menú Lunch entre semana con platos para elegir de una amplia carta que conforma la pro-



SLVJ dispone de un menú entre semana y de un brunch sabatino.

puesta gastronómica de la marca, entre los que figuran algunas de sus creaciones de más éxito. No obstante, también hay opciones vegetARIANAS, con bebidas incluidas, a un precio de 25 euros. Y si los más pequeños de la casa prefieren platos más convencionales, no hay problema, ya que el local ha pensado en el paladar de los niños menos habituado a matices complejos.



La coctelería es uno de los atractivos de SLVJ Moraleja.

La diversión se traslada del día a la noche, cuando, a la puesta del sol, SLV Moraleja da la bienvenida al comensal y le invita a disfrutar con la familia. El Monkey Family Brunch de SLVJ Moraleja es una propuesta muy atractiva para los que buscan disfrutar de un sábado en familia o con amigos. El *brunch*, disponible a un precio de 35 euros, está compuesto de un entrante (sopa miso, wakame kui kui o edamame especiado), un plato del sushi bar (spicy tuna, spicy salmon, vegan roll, california roll o dinamita), un principal (a elegir entre el ramen beef, el benedictino bluefin o el de king salmon, la omelette de queso, jamón y hongos, o el tamago japonés), y un postre (ichigo & cream o el yuzu & yuzu pie). Además, se puede hacer escala en el "open bar" de Mimosa, Bellini, Spritz o Bloody Mary abonando un pequeño suplemento.

El ideólogo de lo salvaje

Fermín Azkue es el Chef Owner de todas las sucursales de SLVJ, un total de 11 distribuidas por todo el mundo: París, Miami, Bogotá, Costa del Este, Guatemala, más seis locales en España. Azkue es el ideólogo que hay detrás de las creaciones más salvajes, todo un reclamo internacional para los comensales más exclusivos de SLVJ.

Los ingredientes de calidad son la esencia de SLV, ya que cuentan con certificados de autenticación de importación conservando todas las características de la materia prima. Una despensa de lo más internacional compuesta por exquisitos productos, como el "king crab", "soft crab" y "snow crab", el "wagyu" japonés de calidad A5, las especias y los fermentados, y macerados japoneses como el "kimchi" y el "umeboshi".

En definitiva, una opción más que recomendable si no quieres perderte el descubrimiento de todo un universo "salvaje", con unos increíbles platos de la gastronomía japonesa de autor. ●

www.madridmoraleja.salvaje.world



SLVJ elabora cocina japonesa de autor.



La amplia terraza de SLVJ Moraleja.

ERRE DE ROCA, buque insignia de Alberto Molinero en Miranda de Ebro

El reconocido chef mirandés Alberto Molinero vuelve a sorprender en su ciudad natal con la apertura de ERRE, que se convierte en buque insignia de su grupo, del que forman parte las emblemáticas sucursales de La Roca en Miranda de Ebro y Madrid. Se trata de un espacio ideado para vivir una experiencia gastronómica inolvidable -con producto, técnica y genialidad- cuya oferta cambia matices e ingredientes semanalmente. Tiene un Menú Homenaje de temporada y una interesante carta en la que nunca faltan clásicos de Molinero. Además, el precioso y diáfano local con cocina vista es punto de encuentro y de eventos como las 'Catas-Debate', en las que se analiza la realidad, los tópicos, mitos y ritos de algunos de los mejores productos del panorama nacional.

www.errederoca.com

Carrillera de vaca glaseada.



Croquetas de pato, trompetas de los muertos, jamón de pato.



Salmonete con costra, jugo de pimientos asados, cebollino.



La cocina española de PEDRAZA en los EE. UU.



tabernapedraza.com

Santiago Pedraza y Carmen Carro, de Taberna Pedraza, se han embarcado en una particular gira por Estados Unidos para dar a conocer la gastronomía española en un viaje que fue organizado por la Oficina Española de Turismo en Los Ángeles, dependiente de Turespaña, que patrocina el programa junto a la Comunidad de Madrid.

Ciudades como Chicago, Los Angeles y Santa Bárbara conocieron así platos tan españoles como los callos o el cocido a la madrileña, la tortilla vaga de Sacha Hormaechea, los huevos de Lucio Blázquez, la tortilla al estilo Betanzos, las rabas, las croquetas o los mejillones tigre. Platos sencillos, llenos de magia y arte culinario, pero replicables. Porque la idea es que "pueda aprenderse su elaboración para que las hagan allí como ejemplos estupendos de la cocina española más arraigada", asegura la pareja.

COLÓSIMO renueva la carta y el local

Los gaditanos hermanos Ricardo y Mané Romero llevan algo más de tres años conquistando paladares desde Colósimo con una carta corta y concisa. Su famosa tortilla les ha permitido dar a conocer una variada oferta basada en unas recetas totalmente reconocibles, llenas de chup chup y un poquito del sur, que saben a tradición, desde las croquetas de puchero a la tarta de Payoyo.

Para acompañarlas, una selección de vinos que rinde homenaje a su tierra. Cortita, pero con algunas joyas y una veintena de referencias por copas con especial protagonismo de olorosos y generosos del Marco de Jerez y de la provincia de Cádiz. Hasta el vermú, personalizado y delicioso, es de Montilla Moriles. Por supuesto, no faltan referencias del resto del país.

Por último, y sin duda la que más llama la atención, es su nueva estética! Colósimo abrió sin seguir las modas y se reformó ajeno a las mismas... Se trata de un local coqueto y lleno de encanto, con una imponente barra. Destacan en el conjunto los cómodos taburetes de terciopelo, los sofás de cuadros y la iluminación de las paredes —donde se esconde parte de la bodega— así como los luminosos con el divertido logotipo. Hasta el aseo merece una visita de lo bonito que lo ha dejado Soledad Ordoñez Giordano Interior Design.

www.colosimo.es



NYB abre en Parquesur, el séptimo restaurante de la cadena en Madrid



Bacon cheeseburger y costillas de cerdo BBQ.

New York Burger ha abierto local en el lago de Parquesur, el séptimo de la cadena en Madrid. Se trata de un local de 2.000 m² en el que poder disfrutar de su ya famosa 'brasa, madera y humo', con cocina vista, dos grandes terrazas, horario non-stop y meriendas dulces o 'bravas'. A la irresistible carta de Pablo Colmenares se suma el espectacular espacio diseñado por Néstor Marcos Architecture que aúna un aire industrial, sofisticación, la naturaleza y el arte urbano. Combinación perfecta para seguir haciéndonos vivir una experiencia 100 % americana desde la zona sur de la capital.

Tampoco falta aquí el arte 'callejero', reflejado en un colorido grafiti de Tato Repetto, que bien podría estar en una fachada de la ciudad de los rascacielos. La "brasa, madera y humo" también están presentes en la decoración mediante una gran barra forrada de troncos de madera con la cocina vista -por primera vez en NYB- al fondo.

www.newyorkburger.es

Bodega Encomienda

Vinos volcánicos (ligados a los reyes) a un paso de Almagro

TEXTO: PILAR ORTEGA

La Bodega Encomienda de Calatrava, con casi tres siglos de historia, es el sueño de una familia apasionada del vino que ha cogido el testigo de los condes de la Encomienda.

No todo el mundo sabe que en las inmediaciones de Almagro, la ciudad castellana célebre por su festival internacional de teatro clásico, existen unos paisajes volcánicos, englobados en torno al Macizo Volcánico del Campo de Calatrava, que bien merece la pena conocer. Pues bien, en el corazón de este singular paraje, donde hay varios volcanes estrombolianos y un maar, el de Hoya de Cervera, que estuvieron activos entre el Plioceno y el Cuaternario, se encuentra la Bodega Encomienda de Cervera, un espacio con mucha historia vinculado a la monarquía.

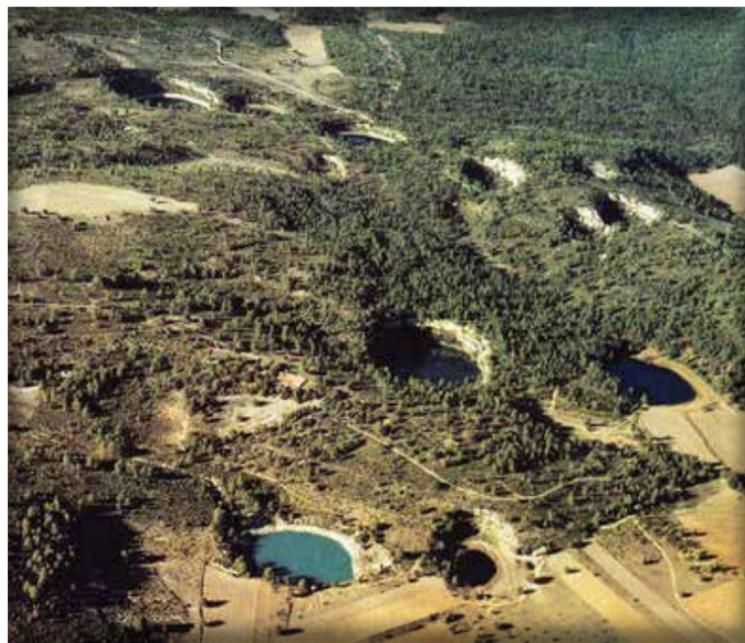
Hagamos primero un poquito de historia, porque Encomienda de Cervera no es una bodega cualquiera, ya que su origen se remonta a los condes de Valparaíso, a quienes el rey Felipe V les concedió el título de Encomienda en 1741. Ya entonces había en la propiedad una casa residencial, un olivar con 300 olivos y un majuelo (viña) con 23.000 cepas (vides). Después, esta concesión fue ratificada por el rey Fernando VI, en 1748, y nuevamente confirmó sus privilegios Carlos III en 1758. También está documentado que, en 1887, tuvo un molino de aceite con prensa y que la bodega comenzó a funcionar en 1927 para la elaboración de vino, un espacio que se ha restaurado por completo para realizar sus elaboraciones.

Referencias muy buscadas

Hoy, la Bodega Encomienda de Cervera es, literalmente, el sueño de una familia apasionada del vino que ha sido capaz de elaborar referencias que son buscadas en el mundo entero. La más reciente es Maar de Cervera Sauvignon Blanc, un blanco muy especial, de producción limitada, al más puro estilo bordelés, pero con un toque especial de pólvora propio de los "terroirs" de las islas volcánicas.

Una curiosidad: ¿sabemos lo que es un maar? Pues es un término procedente del latín que da nombre a un cráter volcánico ancho y bajo que tiene su origen en una erupción muy explosiva y violenta causada por agua subterránea cuando entra en contacto con lava caliente o magma. Después, los maars suelen llenarse de agua y formar un lago de cráter o laguna cratérica de no mucha profundidad.

Pues bien, el Maar de la Hoya de Cervera tiene nada menos que 284 hectáreas y su cráter, 250 metros de diámetro y una profundidad de 70 metros, y en su interior se forma una laguna temporal, en época de lluvias, conocida como "la laguna de Hoya de Cervera". Este conjunto posee un alto valor paisajístico, dado que él se pueden reconocer todos los elementos propios de un auténtico maar y, por eso, se ganó el estatus de "Monumento Natural" en octubre de 1999.



Sobre tierras negras y rojas

En este paraje singular o "terroir" se encuentran los viñedos de Encomienda de Cervera, situados sobre las tierras negras y rojas (almagre) de origen volcánico, que según algunos historiadores son las que dan nombre a la ciudad de Almagro, y que se acompañan de suelos calizos y pedregosos. También hay que tener en cuenta su altitud de 850 metros sobre el nivel del mar y un microclima también especial, con noches frescas que compensan las intensas insolaciones diurnas.

Para elaborar Maar de Cervera Sauvignon Blanc 2021, de edición limitada a 2.900 botellas, se decidió fermentar en barricas de roble francés de grano fino durante tres meses con sus lías, dotando así al vino de una mayor estructura y complejidad y permitiéndole mantener mejor su singular y complejo aroma.

El precio de la botella es de 14 euros y es ideal, como aperitivo, para acompañar con quesos suaves y de pasta blanda, encurtidos o aceitunas, salazones, ahumados, ensaladas, verduras, mariscos, pescados, carnes blancas y embutidos sin pimentón. También es excelente para cocinas ligeras y frescas del verano, comidas típicas de las islas, así como exóticas ácidas, picantes y sabrosas: mexicana, tailandesa, china, japonesa, peruana, y sus variantes como la niki (japonesa-peruana) o la chifa (china-peruana).

Bodega y almazara

Con más de tres siglos de historia, Encomienda de Cervera es hoy una explotación de agricultura ecológica dedicada especialmente a producir vinos y aceites virgen extra de alta calidad elaborados en la bodega y en la almazara de la finca. Se utilizan exclusivamente uvas y aceitunas producidas en sus plantaciones, con un Sistema Integral de Calidad que cumple con los requisitos de Pago Vitícola y Oleícola.

Actualmente dispone de 60 hectáreas plantadas y la bodega ha sido restaurada, ampliada y modernizada. También la almazara está dotada de la última tecnología para la elaboración de aceite. La finca está abierta especialmente al enoturismo y oleoturismo, con visitas guiadas a los volcanes y cata.

En la actualidad, la finca tiene 950 hectáreas y se encuentra situada en el margen del río Jabalón, junto a Almagro, con la vista puesta sobre tres valles que están custodiados por el Macizo Volcánico del Campo de Calatrava y sus volcanes estrombolianos.

www.encomiendadecervera.com



TÍO PEPE, estrella de los mares “de ida y vuelta”

El vino de Jerez Tío Pepe Estrella de los Mares “de ida y vuelta” ha regresado al puerto de Cádiz a bordo del Buque Escuela de la Armada Juan Sebastián de Elcano.

Tras cinco meses de navegación por aguas del Atlántico y el Mediterráneo, Tío Pepe Estrella de los Mares “de ida y vuelta” ha arribado al puerto de Cádiz a bordo Buque Escuela de la Armada Juan Sebastián de Elcano. González Byass ha escrito un nuevo capítulo en la historia de la mano de Tío Pepe, el Fino de Jerez más universal, y vuelve a recuperar, gracias a La Armada, la tradición bodeguera de enviar vinos en “viaje redondo” de siglos atrás.

La aventura comenzó en el mes de febrero, cuando la bodega embarcó en el Buque Escuela dos medias botas de un Tío Pepe muy especial de la vendimia 2016, procedente de dos pagos diferenciados: Macharnudo y Carrascal. A lo largo de estos meses, este Fino ha navegado a bordo del Juan Sebastián de Elcano, en su 94º crucero de instrucción con el que se culmina los actos conmemorativos del 500º aniversario de la primera circunnavegación del planeta.

En esta singladura, Tío Pepe Estrella de los Mares ha evolucionado de forma excepcional, alcanzando una mayor riqueza de aromas y matices. Este vino de crianza biológica, un vino vivo, ha experimentado una evolución noble y singular que ha marcado el carácter de este Tío Pepe navegante. Asimismo, en el interior de las botas ha tenido lugar una “crianza sumergida” *, que le ha aportado unos matices únicos.

Esta evolución ha sido provocada por factores como la temperatura, la presión y, sobre todo, el vaivén continuo de las olas del mar, que han afectado a la crianza del vino, mejorando notablemente su organolepsia. Antaño, estas condiciones provocaron que el valor de los vinos, conocidos como vinos “mareados” o de “ida y vuelta”, llegara a multiplicarse por cinco.

Con la llegada de los barcos de vapor, esta práctica cayó en el olvido hasta que González Byass embarcó, en 2018, dos medias botas de XC Palo Cortado y, en 2020, otras dos de Amontillado Viña AB Estrella de los Mares. Ahora, esta bodega cierra con Tío Pepe, su vino insignia, el homenaje a aquellos navegantes que cambiaron el curso de la humanidad.



Antonio Flores, enólogo de González Byass.



Buque escuela Juan Sebastian de Elcano.

González-Byass
www.gonzalezbyass.com



PATRÓN en LALIQUE: Serie 3, un tequila con arte

Tequila Patrón y Lalique desvelan su tercera y extraordinaria colaboración: Patrón en Lalique: Serie 3. La maestría del tequila artesanal de México y la joya de la corona de la industria del cristal francés rinden en esta edición homenaje a la planta de Agave Azul Weber de la que deriva el Tequila Patrón.

Patrón en Lalique: Serie 3 muestra el verdadero arte a través de una devoción mutua por los detalles artesanales y una incansable dedicación por la perfección. Mientras que el líquido es una extraordinaria mezcla de tequilas extra añejos, el diseño de la botella de cristal, creado por Marc Larminaux, director artístico y creativo de Lalique, es una interpretación artística de la planta del agave. A través de esta nueva colaboración, Patrón cuenta la historia de sus orígenes y su elaboración, tomando como inspiración la atemporalidad de la naturaleza.

Lalique
www.lalique.com

EL GAITERO ROSÉ, el original sabor del otoño

En copa de balón, con mucho hielo, como si de un “nongintonic” se tratase; en copa de vino o en forma de cóctel; como bebida refrescante, pero con una chispa de alegría; y, por supuesto, acompañando las mejores propuestas gastronómicas, de las más sencillas a las más sofisticadas.

El Gaitero Rosé es refrescante y muy fácil de beber. Su baja graduación alcohólica hace que encaje a la perfección con las últimas tendencias que apuntan a elegir bebidas bajas en alcohol y mayores oportunidades de disfrute.



El Gaitero
www.sidraelgaitero.com



Eduardo Chillida en su estudio (2000).

Archivo Eduardo Chillida.

*En el 20 aniversario de la muerte del escultor donostiarra
VISITA AL MUSEO CHILLIDA LEKU*

El Museo Chillida Leku recuerda la trayectoria del escultor donostiarra, uno de los artistas más importantes e influyentes del siglo XX, tanto nacional como internacionalmente. Además de la muestra permanente, hasta el 1 de noviembre se expone *Miró en Zabalaga*, un homenaje a la amistad entre ambos artistas.

Este año se cumple el vigésimo aniversario de la muerte del genial escultor donostiarra Eduardo Chillida (San Sebastián, 1924-2002) y, con motivo de tan redonda efeméride, el Museo Chillida Leku, dedicado a la difusión y conservación de su obra, recuerda la brillante trayectoria del artista a nivel nacional e internacional. Aquí se puede ver la colección permanente del museo y, hasta el próximo 1 de noviembre, la exposición *Miró en Zabalaga*, que es todo un homenaje a Joan Miró y a la amistad que le unió con Chillida.

La directora de Chillida Leku, Mireia Massagué, se emociona al recordar la figura y comentar la obra del artista: "El museo, cuya principal misión es difundir la obra y el pensamiento de Eduardo Chillida, alberga el corpus de obra más amplio y representativo que se conserva, así como el archivo que recoge el legado documental del artista", afirma.

En nombre de la Sucesión de Eduardo Chillida, uno de los hijos del escultor, Luis Chillida, señala que "recordar a mi padre cuando se cumplen 20 años de su muerte es volver a revivir sus grandes gestas en el mundo del arte. Él estaría muy con-



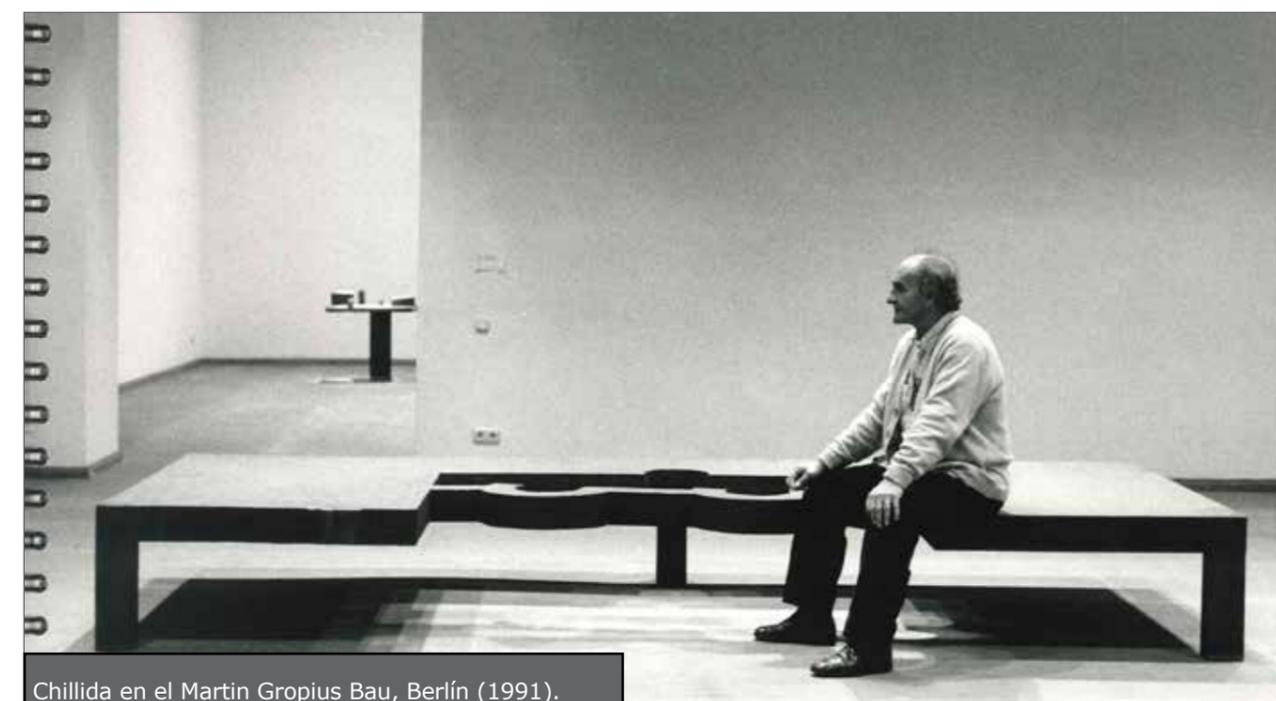
"Peine del viento XV" (1977).

Catalá Roca.

tento de saber que un museo como Chillida Leku no solo sigue guardando y cuidando el legado que durante tantos años creó para todos nosotros, sino que su obra sigue suscitando el interés de públicos de diferentes generaciones".

Pasión por el País Vasco

Los aniversarios siempre son buenos para hacer un poco de historia. Así que volvamos la vista a la biografía de Eduardo Chillida, que nació en Donostia el 10 de enero de 1924. Su infancia, transcurrida junto al mar en la bahía de la capital guipuzcoana, marcó su relación con el paisaje y el espacio. Desde pequeño iba a ver cómo rompían las olas al lugar donde años más tarde colocó su *Peine del*



Chillida en el Martin Gropius Bau, Berlín (1991).

Jesús Uriarte.



Chillida, con Miró, Artigas y Sert en Saint Paul de Venise (1970).



Eduardo Chillida con su mujer, Pilar Belzunce, y Pablo Palazuelos (1956).



Eduardo Chillida en la Trienal de Milán con José Luis Sánchez (1954).

viento (1976) como un homenaje a su pueblo.

A los 18 años se convirtió en portero de la Real Sociedad. La afición le apodaba "el Gato" por su rapidez para saltar, pero una lesión en la rodilla le obligó a dejar el fútbol. Sin embargo, trasladó a la escultura las habilidades que un portero necesitaba para detener el balón, incluida la capacidad de controlar el espacio y el tiempo.

En 1943 inició la preparación a la carrera de Arquitectura, estudios que abandonó para entrar a dibujar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid en 1947. Sin embargo, el artista siempre tuvo en mente los principios básicos de la arquitectura, y por eso con el tiempo se auto-denominó "arquitecto del vacío".

Éxito temprano en París

Gracias a una beca, se trasladó a París en 1948, donde realizó sus primeras esculturas figurativas en yeso (1948-1949), influenciado por la Grecia arcaica. Con ellas recibió un temprano reconocimiento participando en el Salón de Mai de 1949. Un año más tarde, expuso por primera vez en una colectiva de la Galerie Maeght dedicada a artistas emergentes. Fueron años clave de aprendizaje y experimentación.

En 1951 tuvo una crisis artística y abandonó la capital francesa para regresar al País Vasco, donde se reencontró con sus raíces y descubrió el hierro. Un año antes se casó con Pilar Belzunce y en 1951 nació la primera de sus ocho hijos. La vuelta a su tierra supuso el inicio de una obra marcada por un lenguaje más personal. Así nació *Ilarik*, su primera escultura abstracta, en conexión con las estelas funerarias. Sus obras se inspiran en la naturaleza, la música y el universo, y parten de un cuestionamiento esencialmente filosófico.

A pesar de fijar su residencia en el País Vasco, en aquellos años viajó a menudo a París y creó una fuerte conexión con Aimé Maeght y su galería. Chillida fue uno de los artistas más jóvenes de Maeght, junto a Chagall, Miró, Calder o Giacometti.

Por la libertad y la tolerancia

En 1954 comienza a trabajar en la obra pública

con las puertas de la Basílica de Aránzazu. Sus obras centradas en el espacio público, más de 40, están ubicadas en ciudades de todo el mundo, y condensan inquietudes sobre el espacio, la escala y la arquitectura y hacen referencia a valores universales, como la tolerancia o la libertad.

Eduardo Chillida empezó a recibir reconocimiento por su trabajo muy pronto. En 1958 recibió el Graham Foundation Award en Chicago y el Gran Premio Internacional de Escultura de la Bienal de Venecia. A partir de entonces, los premios fueron constantes, desde el Kandinsky, en 1960, hasta el Wilhelm Lehmbrock, en 1966, desde el Kaissering alemán, en 1985, hasta el Praemium Imperiale de Japón, en 1991.

Hoy su trabajo se encuentra presente en colecciones de todo el mundo y se ha mostrado en más de 500 exposiciones individuales. En 1966 se organizó la primera retrospectiva en el Museo de Bellas Artes de Houston, y a finales de los 70, se consagró como uno de los escultores más importantes del siglo XX. En 1980 expuso consecutivamente en el Guggenheim de Nueva York, en el Palacio de Cristal de Madrid y, por primera vez en el País Vasco, en el Museo de Bellas Artes de Bilbao.

Del Museo Reina Sofía a Japón

El Museo Reina Sofía acogió su mayor retrospectiva en 1998, el Museo Guggenheim de Bilbao lo hizo en 1999 y el Martin-Gropius-Bau de Berlín en 1991. Inaugurado el nuevo milenio, las exposiciones del artista se sucedieron en el Jeu de Paume de París en 2001, el Museo del Hermitage de San Petersburgo (2003), la Fundación Joan Miró de Barcelona (2003), en el Mie Prefectural Art Museum, Tsu City de Japón (2006), en el Rijksmuseum de Países Bajos (2018) y en Somerset (2021).

Fue en septiembre de 2000 cuando se inauguró Chillida Leku, un lugar escogido por el artista como seña de identidad, con el objetivo de mostrar su obra al mundo en diálogo con la naturaleza y cuya pieza principal es el caserío Zabalaga. Eduardo Chillida falleció en agosto de 2002 en Donostia, sin ver materializado otro de sus grandes proyectos, un gran monumento a la tolerancia en el corazón de la montaña Tindaya en Fuerteventura. ●

www.museochillidaleku.com/



Eduardo Chillida en la forja (1952).



Chillida, dibujando en su estudio de Villa Paz (1963).



Chillida trabajando tierras en Alcaufar (Menorca) en 1995.



Chillida con Fernando Mikelarrena y Marcial Vidal (1990).

Claude Gaspari.

Archivo Eduardo Chillida.

Archivo Eduardo Chillida.

Gonzalo Chillida Juanategui.

Budd Studio.

Hans Spinner.

Zabalaga Leku. San Sebastián.



Primera cita, hasta el 16 de octubre en el Teatro Muñoz Seca.

El humor inunda la apertura de la temporada teatral en Madrid TEATRO DE RISA

El humor y la comedia se han hecho fuertes en este comienzo de la temporada teatral y son muchas las salas que programan obras para reír a mandíbula abierta. Ya lo decía Benedetti: “Hay que defender la alegría como un derecho”. Hemos seleccionado este mes varias obras para pasarlo muy bien, pero son muchas más.

TEXTO PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com

Primera cita (Teatro Muñoz Seca)

Llega a Madrid la comedia francesa que se ha convertido en el último gran acontecimiento de la cartelera parisina. Tras hacer reír a muchos espectadores en Francia, *Primera cita*, de Patrick Hernández y Enver Recepovic, se representará en el Teatro Muñoz Seca. ¿Quién no ha sentido esa emoción, mezcla de entusiasmo, ilusión, curiosi-

dad y vértigo ante una primera cita? Pues bien, esta obra trata de eso, de ese primer encuentro que nos brinda Internet en los tiempos que corren. Está dirigida por Tuti Fernández y protagonizada por Pedro Lamas, Elena Lombao y Cristina Acosta. Hasta el 16 de octubre.●

teatromunozseca.es

Trilogía de humor (Teatro del Barrio)

En el mes de septiembre, coinciden en la cartelera del Teatro del Barrio tres espectáculos que comparten alma de clown: *El minuto del payaso*, de Luis Bermejo, que estará en cartel entre el 8 y el 11 de septiembre; *Encerrona*, de Pepe Viyuela, del 19 al 26 de septiembre; y *Castroponce*, de Pablo Rosal, los domingos 11 y 25 de septiembre. Son tres espectáculos atravesados por el humor, la ironía y la sutileza, que se utilizan como herramientas para compartir verdades sobre el absurdo que nos gastamos o reivindicar la belleza. Y para partirnos de risa, claro. Del 8 al 26 de septiembre.●

teatrodelbarrio.com

El bar prodigioso (Teatro Quique San Francisco)

El multipremiado Roberto Santiago firma un texto de personajes sobre las relaciones (de amor, de amistad, de trabajo) y cómo el inevitable paso del tiempo lo transforma todo. Alejandro Arestegui dirige a los intérpretes —Antonio Romero, María Zabala, Ana Lucas y Manu Hernández—, en una comedia poética sobre el poder del lenguaje. *El bar prodigioso*, además, tiene una banda sonora



Trilogía de humor, en el Teatro del Barrio.

compuesta por versiones rockeras de *Las cuatro estaciones* de Vivaldi. Hasta el 24 de septiembre.●
teatroquiquesanfrancisco.es

The Opera Locos (Teatro Marquina)

Llega al Teatro Marquina *The Opera Locos*, una batalla de egos llena de ópera y humor dirigida por la compañía Yllana. Premio Max 2019 al Mejor Espectáculo Musical, esta obra cuenta las aventuras de una peculiar “troupe” de ópera, compuesta por cinco excéntricos cantantes, cuando se dispone a realizar un recital con un repertorio de los más grandes compositores del género. Será una noche para recordar. Esta producción busca acercar, también, los grandes éxitos de la ópera al gran público de una manera original y llena de humor. Del 8 al 25 de septiembre.●

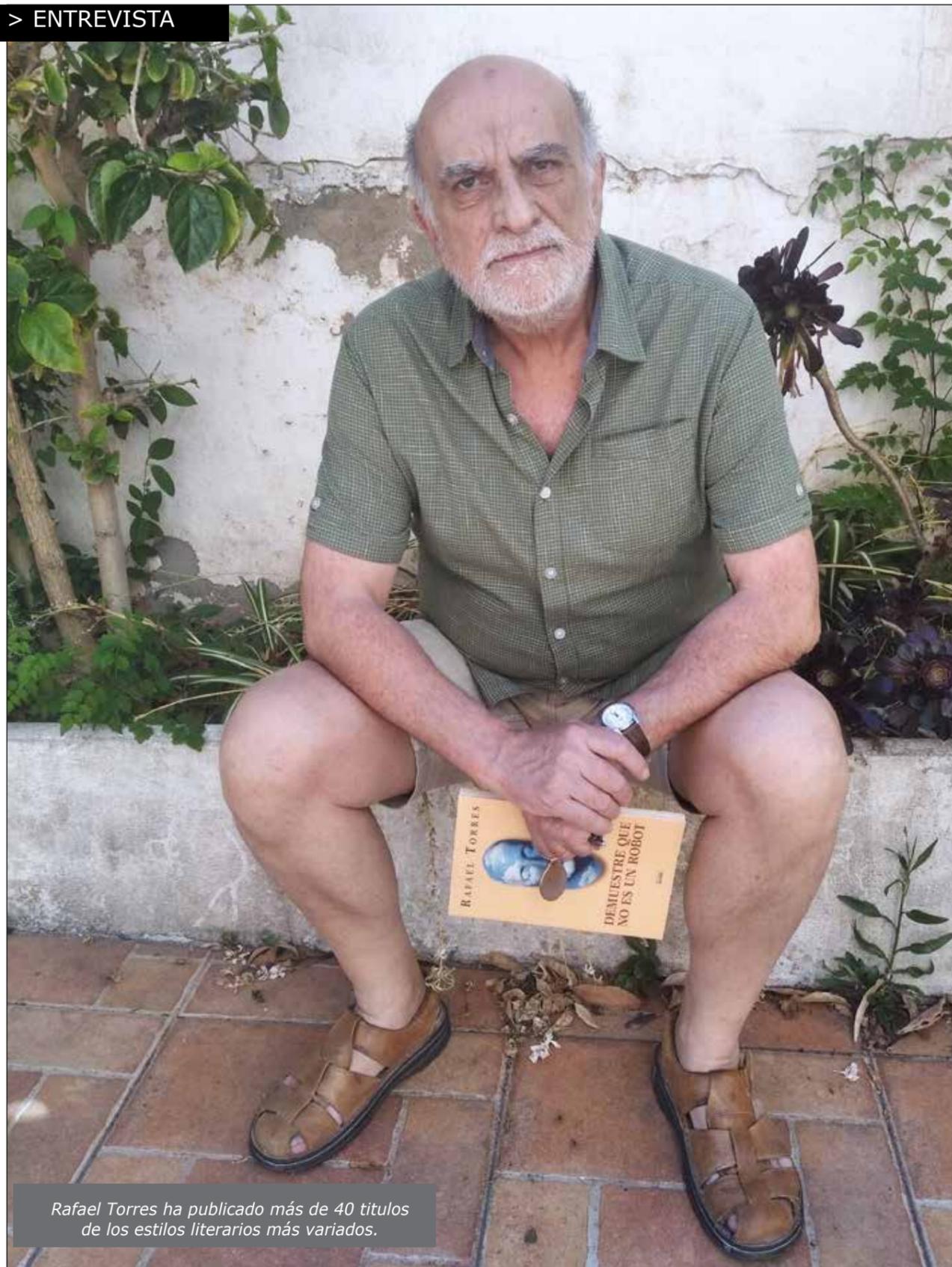
grupomarquina.es



The Opera Locos, en el Teatro Marquina.



El bar prodigioso, en el Quique San Francisco.



Rafael Torres ha publicado más de 40 títulos de los estilos literarios más variados.

RAFAEL TORRES, PERIODISTA Y ESCRITOR

PUBLICA UNA ANTOLOGÍA DE SUS COLUMNAS DE OPINIÓN

“Me han despedido de varios medios, y bastante a la francesa”

Madrileño de la cosecha de 1955, Rafael Torres lleva más de cuarenta años exponiendo sus reflexiones sobre temas de actualidad públicamente en columnas de opinión aparecidas en diversos periódicos de toda España. Y lo hace en cualquier parcela, desde la política al deporte pasando por la cultura, los sucesos o la “vida a secas”.

El título de esta antología de columnas, *Demuestre que no es un robot*, es todo un grito alertador para denunciar lo que una parte de la tecnología está robando al ser humano, afectando a la esencia misma de sus formas de conducta sociales.

necesidad de sacarse el “alien” del franquismo de dentro, pues cuarenta años de represión, imbecilidad institucional y vida cuartera no pasan en balde. Hoy, cuatro décadas y pico después, parece que vivimos una regresión de tal calibre que muchos parecen añorar aquellos tiempos ominosos, bien que, en buena parte de los casos, porque no los padecieron.

P: ¿Ha tenido presiones?

R: Algunas, pero podían haber sido más si las empresas periodísticas contratantes no hubieran sabido que uno no es persona, ni profesional, que se doblegue a las presio-

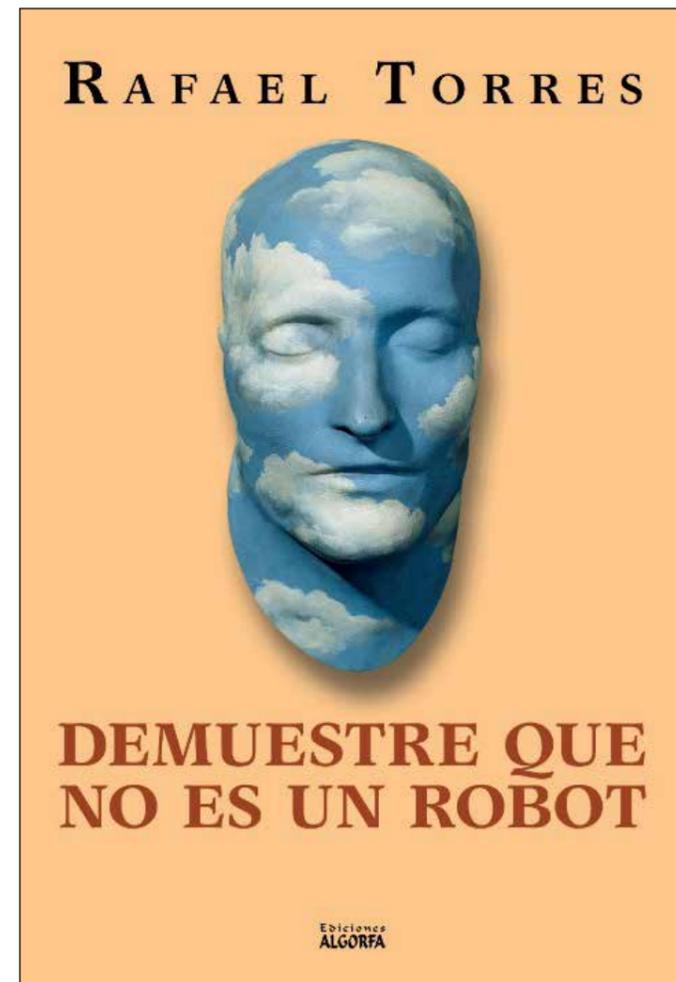
“Independencia y honradez son condiciones esenciales para la práctica del periodismo”

Ha publicado más de 40 libros, en los que ha tocado todos los palos: novelas (*Los naufragos del Stanbrook*, Premio Ateneo de Sevilla), poesía (*Los caballistas*), relatos (*El asesino de Sintra y otros europeos olvidados*), historia (*El amor en tiempos de Franco*), biografía (*Vidas ejemplares*) y libros testimoniales (*Adiós, mi España querida*). Esta antología, dividida en diez capítulos temáticos y un epílogo en el que aborda la situación de Ucrania, es una acertada muestra de lo que este brillante orfebre de la palabra escrita ha venido publicando en la prensa española desde hace cuatro décadas.

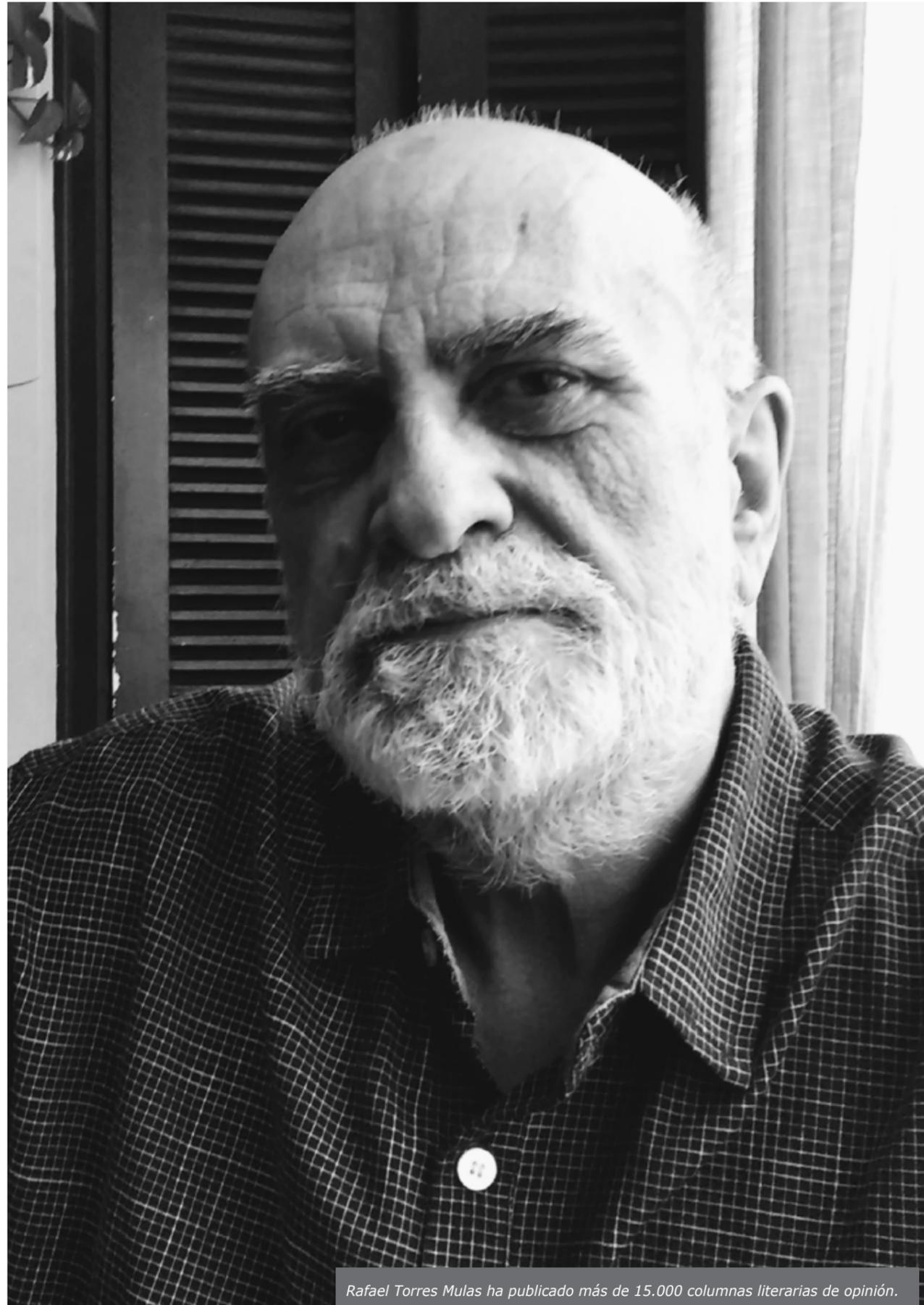
nes. Debo llevarlo escrito en la cara, o, más bien, en mi trayectoria de independencia y honradez, cosas ambas que creo esenciales para la práctica de nuestra profesión.

PREGUNTA. ¿Ha cambiado mucho la sociedad española en estos años en que ha estado publicando sus columnas?

RESPUESTA. Digamos que en mil novecientos ochenta, cuando arranqué con mis columnas diarias (trescientos sesenta y cinco al año, salvo los bisiestos) en el diario El Progreso, la mayor parte de la sociedad española tenía



Portada de la antología de columnas de opinión firmadas por Rafael Torres.



Rafael Torres Mulas ha publicado más de 15.000 columnas literarias de opinión.

El autor presentando su libro.



P: ¿Le han negado/censurado alguna vez la publicación de sus opiniones?

R: Esto ya es otra cosa. En vez de presionarme, y por la presunción de que no surtiría el efecto deseado, me han despedido de varios medios, y bastante a la francesa. Es lo que tiene ir por libre por la vida, y más por el periodismo en España. Sobre todo, en lo tocante a la Monarquía y en la crítica al llamado emérito: hoy se puede hacer pim, pam, pum con eso, lo hace cualquiera, pero hace veinte o treinta años era despido inmediato. Bueno, en las cadenas de televisión no era inmediato para que no cantara mucho: me dejaban ir un programa más para disimular, y al siguiente, a la calle.

P: ¿Hay más libertad ahora que cuando usted inició sus artículos de opinión?

R: La libertad, como sabemos, no es algo que se nos da, sino que se nos quita. Los españoles usaron al principio con tiento y mesura, en la Transición, la libertad que iban recobrando, pero quienes la administraban y siguen administrando la dicha libertad parecen haberse vuelto medrosos y cicateros, y no sólo no han dejado que se disfrute plenamente de ella a la par que la responsabilidad por su uso, y han ido podándola hasta dejarla como un lapicero. Otro signo de estos tiempos oscuros.

P: ¿Existe un tema concreto que sea recurrente en sus columnas?

R: Claro, pero no uno sólo. O sí, pero en sus diversas modalidades: los abusos del poder, la corrupción política, la violencia, el feminicidio en todas sus formas, incluido el de

la cosificación sexual al que sucumben, por cierto, tantas mujeres, el maltrato a los animales, las sevicias a la Naturaleza que nos han traído a donde estamos, y, últimamente, la irrupción salvaje de Internet y sus nefastas consecuencias en la conducta, en la dignidad y en la salud mental de las personas.

P: ¿Cuántas columnas ha escrito?

R: A ojo de buen cubero, pero tirando por lo bajo, unas quince mil. Durante mis cuarenta y dos años de profesión, los veintidós primeros fueron de columna diaria, muchas veces de dos, tres y cuatro al día para diferentes medios, y los veinte siguientes, a días alternos.

“El escritor de periódicos es la figura más extinguida del periodismo low cost actual. ¡Ay, si Baroja levantara la cabeza!”

P: ¿Cómo ve el periodismo profesional ante la invasión (des) informativa de las redes sociales?

R: El periodismo profesional es una especie en vías de extinción, si es que no extinguida del todo, y una de las causas es haber entrado al trazo de Internet y de sus Redes Sociales. Estas han igualado la información y la opinión de todos... por abajo, que es como se igualan siempre las cosas asimétricas. Ahora bien, la figura más extinguida en este periodismo low cost que se hace ahora es la del escritor de periódicos. ¡Ay, si Baroja, Valle Inclán o Julio Camba levantaran la cabeza! ●



No hay bisontes... es la segunda novela de esta escritora valenciana.

MARÍA JESÚS PUCHALT, ESCRITORA

“Necesito que mis personajes sean fuertes para arrollar, sacudir a quien me lea”

María Jesús Puchalt nació y reside en Valencia, donde está totalmente volcada en la literatura.

No hay bisontes en los valles de amapolas, su segunda novela, es una obra intimista con trasfondo histórico donde la forma y el contenido conforman un todo exquisito entrelazado con esmerada maestría; el lenguaje y la historia casan de manera armoniosa y caracterizan su esencia.

PREGUNTA. ¿Cuál es el hilo detonante para escribir esta novela?

RESPUESTA: El interés y hasta incluso la obsesión por escudriñar en las relaciones

“Mis historias nacen de la ilusión, de la entrega, del amor, del dolor, de la cobardía, del abuso, de la fortaleza y de la esperanza, de mucha esperanza”

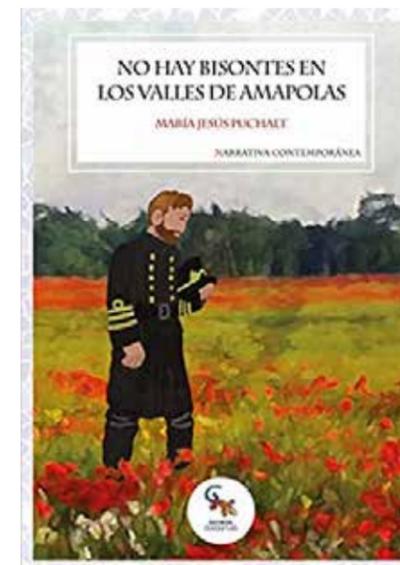
humanas, en las relaciones familiares en concreto. Las contradicciones personales, las mentiras, los secretos, el complejo universo de las reacciones del ser humano ante cualquier situación que le sobrepase y, por supuesto, los miedos que alberga durante toda su vida, así como las distintas maneras de hacer frente a ellos, a veces con mentiras, otras con negación y, en algunos casos, macerando una lenta y compleja venganza, como es el caso de *No hay bisontes en los valles de amapolas*. Es una historia de personalidad, de búsqueda de la identidad de todos sus personajes, al igual que ocurre en la vida real, van reclamando su lugar, su yo, su voz...

P: Se dice que los escritores suelen tener temas recurrentes a la hora de escribir su obra. En su caso, la familia el amor, el desamor, los abusos en todas sus vertientes parecen ser algunos de ellos. ¿Por qué le interesan estos argumentos? ¿Destacaría alguno más?

R: El escritor es simplemente un ser que alberga las mismas obsesiones que alguien que no se dedique a escribir. En mi caso son muy claras: yo vengo de un matriar-

cado, de un largo y complejo universo de mujeres fuertes, valientes, emprendedoras, pero también terriblemente intensas y agotadoras, de esas que te llenan de magia y te asfixian al mismo tiempo. Esas mujeres impregnaron mi alma de lugares comunes, aunque también de incertidumbre y de miedo, de esa necesidad de estar a la altura, de esa necesidad de excelencia... A lo largo del camino me he encontrado hombres buenos y maravillosos, gracias a ellos he llegado hasta donde estoy, pero también he tenido que sobreponerme a seres realmente malvados, personas que te anulan, que te boicotean, que utilizan su fuerza y su poder

para que te abandones y dejes de pensar; al amor mal entendido, al amor interesado, al amor inventado... Todo eso me obsesiona y a la vez me apasiona porque forma parte



de la vida, y de eso salen mis historias: de la ilusión, de la entrega, del amor, del dolor, de la cobardía, del abuso, de la fortaleza y de la esperanza, de mucha esperanza.

P: En esta ocasión, además, nos encontramos un trasfondo histórico: el hundimiento del submarino español C4 en tiempos de paz. ¿Qué le hizo integrar este hecho en la trama?

Necesitaba encontrar un acontecimiento histórico que sirviera de pórtico de entrada para presentar a la familia Estevill. Un hecho

complejo y desgarrador que justificara la vida y las relaciones de todos sus miembros. Siempre busco esa razón que nos hace ser como somos, esa razón que nos arroja muchas veces al abismo de nuestros propios delirios, esa circunstancia inesperada que de forma despiadada va a conseguir que entre un instante y otro de nuestra vida se instale un abismo.

El hundimiento del submarino C4 en aguas baleares me dio esa puerta, y el poema de



María Jesú Puchalt está totalmente dedicada a la literatura.

¿Se consigue con técnica, tesón o se lleva innata?

R: Como se dice en el Cancionero General de 1511 «Nunca mucho costó poco». Uno puede tener el deseo de crear, la facilidad de hacerlo, pero lo importante es hacer fácil lo difícil; «la difícil facilidad» se tiene que adquirir, depurar, se han de emborronar muchas historias. Al sol siempre le precede la bruma, y eso se ha de trabajar.

-P: Se trasluce en sus novelas que da un gran valor a los personajes secundarios. ¿Qué le motiva a hacerlo? ¿Cuál de ellos destacaría de aquí?

R: Los personajes secundarios son fundamentales. Tanto estos como las distintas tramas que sustentan a la acción principal han de estar muy elaborados. No vale solo la historia, no vale solo un buen protagonista o antagonista. Los personajes secundarios, como en la vida, son los que están siempre ahí, por eso el escritor debe darles la importancia que merecen y trabajarlos, exprimirlos..., hasta que no salga ni una gota más.

Esta novela no sería la misma sin la abuela Carmen y su particular santoral, sin Engracia y su insolencia permanente o sin Rosario y su afición al anís y los boleros.

P: ¿Le resulta difícil utilizar el humor como herramienta para desdramatizar los temas íntimos que tratas?

R: No, el humor es algo fundamental para mí, y también para mis novelas. El humor me permite los giros, me ayuda a lograr la empatía del lector,

me da la oportunidad de rebajar el dolor en unos grados, de la misma forma que sucede en la vida real.

P: ¿Diría que algunos de sus personajes son de naturaleza intensa? ¿Qué busca transmitir con ellos?

R: Yo diría que todos lo son; cada uno a su manera y por sus circunstancias, pero todos lo son. Desde el más importante hasta el más insignificante muestran una intensidad vital que es necesaria, porque lo que busco es arrollar a quien me lea, sacudirle, como si lo pisara un tren y para eso necesito que los personajes sean fuertes aun en su frustración, aun en su inseguridad y en su dolor y también cómo no, en su alegría y, desde luego, en su esperanza. ●

“Uno puede tener el deseo de crear, la facilidad de hacerlo, pero lo importante es hacer fácil lo difícil”

John McCrae *En los campos de Flandes*, hizo el resto.

P: ¿Cómo fue el trabajo de documentación sobre este acontecimiento trágico tan poco conocido?

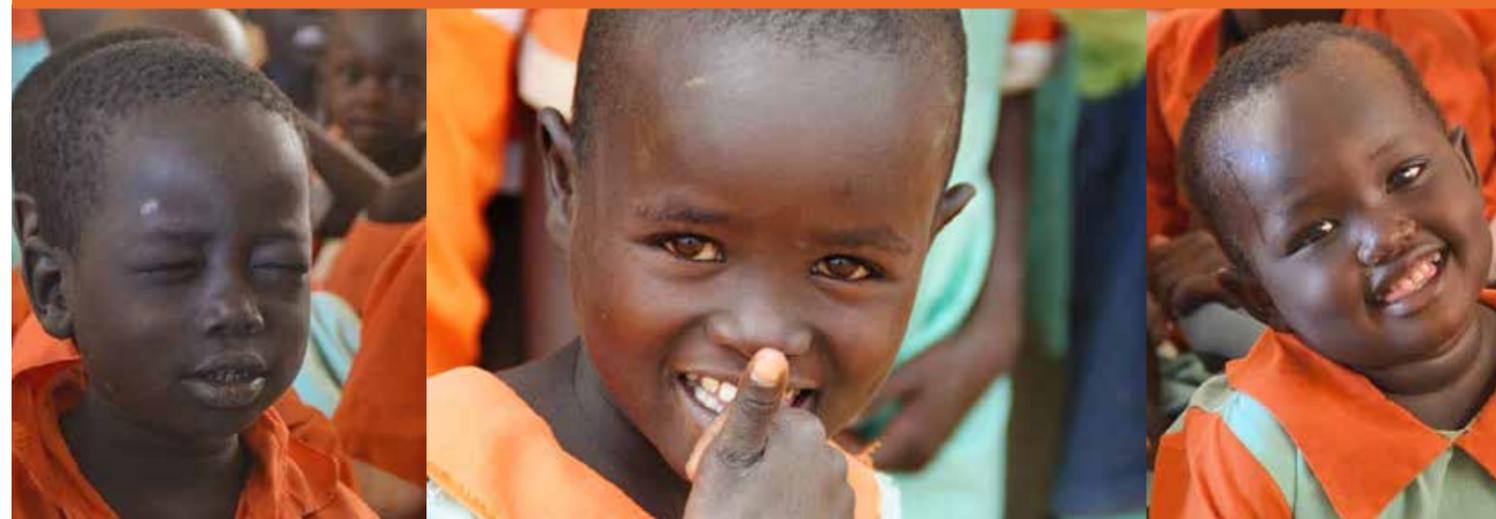
R: Tuve la suerte de encontrar a la persona indicada, don Diego Quevedo, oficial retirado de la Armada Española y submarinista. Un hombre que ha dedicado gran parte de su vida a conocer todo el misterio que rodeó a los submarinos clase C. Tuvimos diversas conversaciones en Cartagena, su ciudad natal, lugar donde ha prestado sus servicios en la base de submarinos Isaac Peral. Me contó lo que necesitaba saber, me orientó en la búsqueda de documentos y me facilitó gran parte del material que sirvió para documentar la tragedia. Gracias a él estos «bisontes» fueron tomando cuerpo...

P: Es notoria la importancia que le da a la palabra. Una narrativa tan depurada y profunda



fundacionvipeika.org

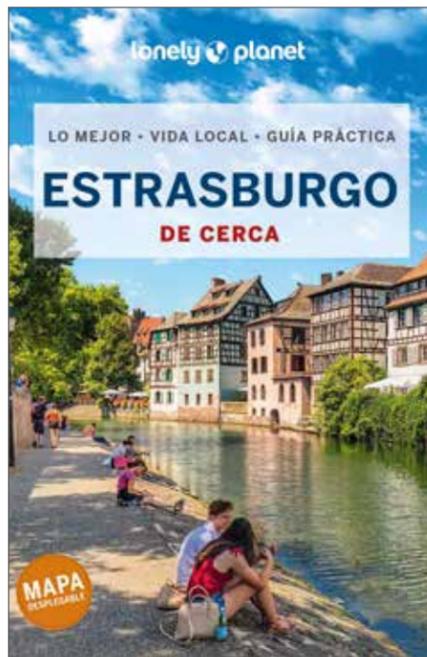
‘Expresiones que valen una vida’



‘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’



MODERNA Y MEDIOAMBIENTAL
Las mejores propuestas

Esta guía, a todo color, concisa y muy completa, recorre los principales puntos de interés de Estrasburgo: la catedral de Notre-Dame, la Petite France con sus casas de madera, fiel recuerdo del pasado de Alsacia; su Museo de Historia, los recién reabiertos baños municipales Art Nouveau, el Museo de Alsacia, el Parc de l'Orangerie, el distrito de las instituciones europeas... además de las mejores direcciones para comer, tomar algo, salir, visitar o ir de compras. Incluye, además, una excursión por Alemania, la magia navideña en la ciudad francesa o paseos fluviales en barca, entre otras muchas propuestas.

En esta urbe, que bascula entre el pasado y el futuro, el viajero podrá descubrir el arte de vivir de los alsacianos. Al abrir la puerta de una *winstub* (taberna) comprenderá el significado de la palabra *heimlich* (intraducible; una mezcla entre "íntimo" y "distendido"). Estrasburgo es una ciudad moderna y respetuosa con el medio ambiente, que se extiende a lo largo del Rin y es ideal para descubrir a pie o, mejor aún, ien bicicleta!

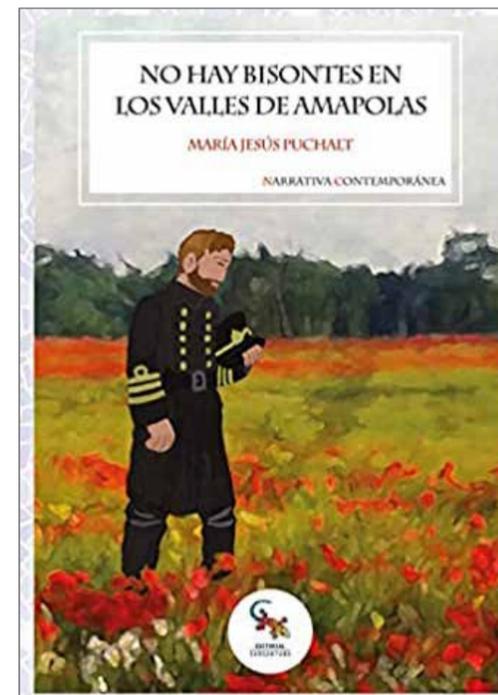
Autor: Alice Kindmann-Martin
Título: Estrasburgo de cerca
Páginas: 176
Editorial: Lonely Planet
Precio: 12,90 euros



GEOGRAFÍA SORPRENDENTE
Viaje por la mayor dehesa

La mayor dehesa de toda España y la historia de antiguas civilizaciones envuelven al viajero en todo momento. Extremadura sorprende en cada rincón de su geografía: un patrimonio lleno de dólmenes prehistóricos, teatros romanos, fortalezas almohades, ostentosos palacios y solemnes monasterios; y un millón y medio de hectáreas adhesionadas. Una tierra de historia viva, preciosos pueblos y, sobre todo, desbordante naturaleza.

Autor: Igor Gonzalo
Título: Lo mejor de Extremadura
Páginas: 286
Editorial: Lonely Planet
Precio: 25,00 euros



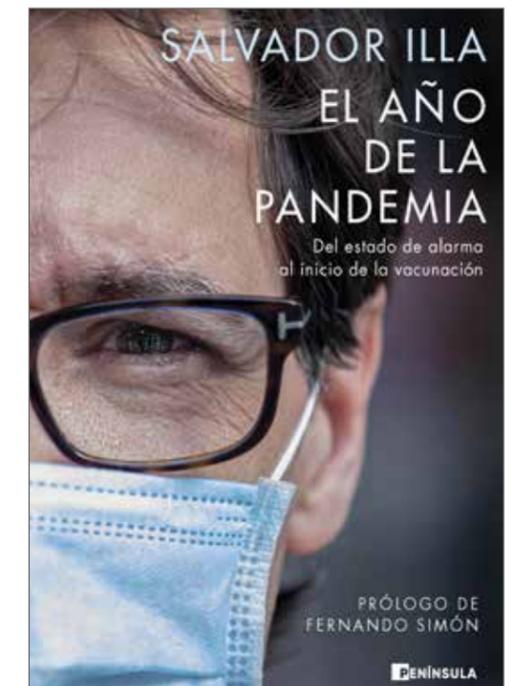
DE VERDADES Y MENTIRAS
Confesiones familiares

Un relato sobre los Estevill, una familia llena de sombras, contrastes y paralelismos; personajes complejos que se afanan en esconder su verdadera identidad.

A su llegada a Valencia, Blanca se reencontrará con su abuelo materno, Fernando Estevill, coronel médico del Ejército de Tierra. En él se refugiará para mitigar el dolor por la reciente muerte de su madre, Soledad. En torno a su recuerdo, ambos tejerán un vínculo muy especial. En plena adolescencia, Blanca conocerá a su abuela Pepa, una mujer acibarada y distante que se mueve entre rosarios y remordimientos, pero... ¿quién es Pepa en realidad? ¿Cuál es la causa de su amargura?

De la mano de Blanca, el lector descubrirá un entramado de verdades y mentiras que solo podrá superarse en ese latente universo en el que ella y su abuela convergen. Una historia de pérdidas, abuso y mucha culpa, pero también un grito de esperanza en un mundo de amapolas, bisontes, chicharras y mariposas azules, que a veces, solo a veces, te muestran el camino hacia la victoria.

Autor: María Jesús Puchalt
Título: No hay bisontes en los valles de amapolas
Páginas: 438
Editorial: Sargantana
Precio: 18,90 €

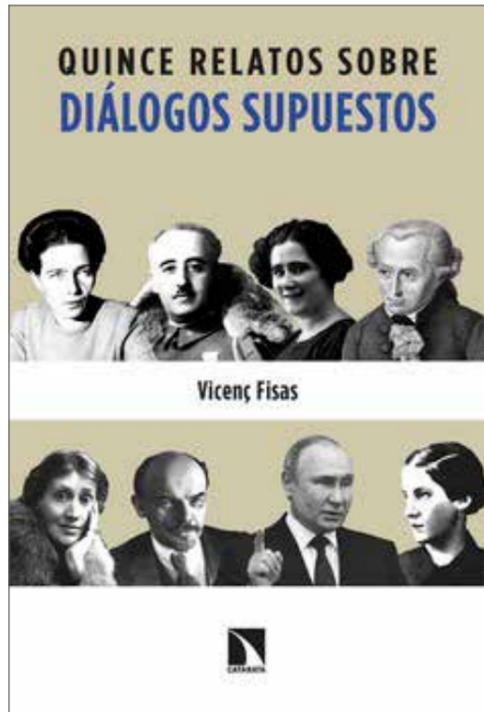


CRÓNICA EN PRIMERA PERSONA
Conclusiones sobre la epidemia

El 13 de enero de 2020, Salvador Illa tomaba posesión de su nuevo cargo: Ministro de Sanidad. Ese mismo día, en la otra punta del mundo, las alertas empezaban a sonar en Wuhan. Transcurrido un tiempo prudencial y superada ya una de las peores crisis sanitarias de la historia, toca hacer balance y dar cuenta de lo acaecido. Esta es una crónica en primera persona de un año que transcurrió a un ritmo frenético, un libro que nos sumerge en la trastienda del poder, una pequeña sala de crisis desde la que se lideró y coordinó el trabajo de cientos de profesionales y en la que fue imposible aislarse de la gravedad y de la tensión con la que se vivía en España esos días.

En voz de Salvador Illa, probablemente la persona que más información atesora sobre la pandemia, la obra pone luz a las decisiones tomadas, describe el clima en el que transcurrieron aquellas semanas en el ministerio y desvela muchos de los obstáculos que debieron superarse. Un testimonio fundamental de la historia reciente de nuestro país que ayuda a sacar importantes conclusiones y lecciones para nuestro futuro.

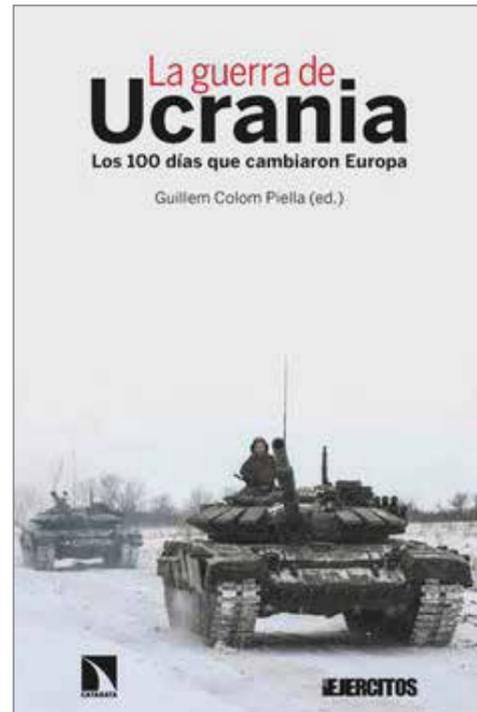
Autor: Salvador Illa
Título: El año de la pandemia
Páginas: 328
Editorial: Península
Precio: 19,90 euros



REFLEXIONES DE AYER Y HOY
¿De qué hablarían Lenin y Putin?

Si fuera posible a través del túnel del tiempo, ¿cómo podría ser, por ejemplo, un diálogo directo entre Lenin y Putin, entre Rosa Luxemburg y Victor Hugo, entre Franco y Fidel Castro, entre Harriet Taylor y Federica Montseny, entre Kafka y San Pedro, entre Simone de Beauvoir, Clara Campoamor y Pilar Primo de Rivera o entre Donald Trump y Pepe Mujica? Estos y otros diálogos supuestos mezclan el pensamiento real de los personajes con circunstancias imposibles, pero que permiten reflexionar sobre la política, las artes, los conflictos, el patriarcado, la sociedad, las dictaduras, la religión, la paz y la guerra.

Vicenç Fisas Armengol es autor de medio centenar de libros sobre política internacional y cultura de paz. Este es el primer libro en el que mezcla cierta ficción con la realidad.



EUROPA ES OTRA
Un análisis estrictamente militar

El pasado 24 de febrero Rusia inició la invasión de Ucrania. Lo que probablemente se concibió como un golpe de mano para derrocar al gobierno de Zelenski, desarticular sus fuerzas armadas y ocupar el país ha derivado en un sangriento conflicto que ha superado los cien días de duración. No está claro cuál será su resultado, pero la invasión está siendo un revés militar para Moscú.

Estamos frente al mayor conflicto en suelo europeo desde la Segunda Guerra Mundial y la primera gran guerra convencional desde la invasión de Irak hace casi veinte años. Un conflicto donde una Unión Europea aparentemente determinada a convertirse en actor geopolítico tendrá un difícil papel que jugar.



Autor: Vicenç Fisas
Título: 15 relatos sobre diálogos supuestos
Páginas: 208
Editorial: Catarata
Precio: 17,00 euros

Autor: varios
Título: La guerra de Ucrania
Páginas: 176
Editorial: Catarata
Precio: 16,00 euros



A salvo de la lluvia con las botas HUNTER REFINED

Como alternativa a la Hunter Original y a la dinámica Play, la firma británica también te propone una evolución algo más ligera, con un ajuste más ceñido y menos capas de caucho, perfecta para conseguir los mejores resultados en el ajetreo de la vida urbana, incluidas fiestas por todo lo alto. Este modelo presenta un diseño con acabado acolchado brillante y totalmente impermeable y forro de poliéster, que combina perfectamente funcionalidad y estilo, en busca de lo que hasta ahora parecía imposible en la noche de Halloween: mostrar un aspecto elegante aunque llueva a cántaros.

<https://www.hunter.com/es-int>

Déjate llevar por los colores del “desierto” de TUCANO

Sofisticación y tendencia, son las palabras adecuadas para los nuevos colores de la colección Desert de Tucano, una línea que pertenece al catálogo Travel, lo que significa, una proliferación de detalles que harán única la experiencia de viaje.



Tucano DESERT mochila para 14”: 88€



www.tucano.com

SKECHERS, la mejor ayuda para disfrutar la vuelta a la rutina con estilo

Hoy en día, la comodidad no está peleada con el estilo y eso Skechers lo sabe mejor que nadie. Por eso sus zapatillas de diseño y materiales de primera calidad son el *match* perfecto para arrancar septiembre con la mejor actitud. Y es que, tras el verano, Skechers prepara ya la vuelta a la rutina con una selección de modelos capaces de ayudarnos a retomar el ritmo con estilo y así regresar a las oficinas, cafeterías o institutos de la manera más *trendy* y molona.

www.skechers.es



Lo nuevo de CARIOCA para la vuelta al cole más divertida

Carioca, marca de educación infantil creativa, presenta sus artículos más novedosos y ocurrentes para que el nuevo curso pueda ser más guay y fantástico, y con mucho más color.

Carioca es la histórica marca italiana de rotuladores y material escolar para el desarrollo de la creatividad, con una gran capacidad de combinar patrimonio e innovación, y cada vez más comprometida con la seguridad y la sostenibilidad.

www.carioca.com



CARIOCA GLITTER. Bolígrafos cuerpo transparente para decorar con efecto glitter. Escritura brillante y colorida, apta para superficies de papel y cartón. PVP: 3,99 euros.



CARIOCA MAGIC COLOR UP. Rotuladores con tinta mágica que cambia el color. Utilizando los rotuladores Magink, incluidos en el pack, se puede colorear encima de los demás colores. Punta maxi bloqueada. Tapa ventilada. PVP: 2,99 euros.



CARIOCA METALLIC. Lápices de colores cubrientes, ideales para superficies oscuras. Resistentes a las caídas, y fáciles de afilar. PVP: 4,50 euros.



El RS de la gama Kodiaq de Skoda es la versión más exclusiva de los SUV de gran tamaño que actualmente comercializa la marca checa. Muestra un diseño exterior de probado atractivo y un interior que supera en calidad, ergonomía y equipamiento a los más reputados competidores de su segmento y las marcas premium. Su motor de 245 CV, procedente del actual Golf GTI de Volkswagen, añade a este todocamino un destacado e indiscutible carácter deportivo.

SKODA KODIAQ RS Un GTI vestido de todocamino



TEXTO FELIPE TERUEL

El RS completa la recién renovada gama Kodiaq de Skoda con esta versión deportiva que llama la atención por sus detalles específicos. Exhibe una imagen robusta y muy exclusiva; por delante, destacan las grandes entradas de aire a ambos lados de un enorme faldón, que han sido concebidas para aumentar el flujo de ventilación del turbocompresor y los frenos de alto rendimiento que requiere un 4x4 de este peso y tamaño. En comparación con las versiones normales, las superficies de material sintético han sido eliminadas y sustituidas por embellecedores de carrocería en color negro brillante, las llantas son ahora aerodinámicas y optimizadas de 20 pulgadas, la rediseñada parrilla Skoda hexagonal con listones dobles, los marcos de las ventanillas y las barras del techo también están acabadas en negro brillante, mientras que los faldones delanteros, únicos para esta versión, son del color de la carrocería.

Conviene aclarar que las siglas RS se corresponden con las palabras Rally Sport y se utilizaron por vez primera en 1974 en dos prototipos para *rallies*, el Skoda 180 RS y el 200 RS. En 1975 la marca checa desarrolló y creó en 1977, el cupé deportivo conocido como el Porsche del Este, el 130 RS. Fue en el año 2000 cuando Skoda introdujo las siglas a un modelo de producción: el Octavia RS.

Comparado con su predecesor, este nuevo Kodiaq RS incorpora ahora un paragolpes frontal distintivo diseñado específicamente para esta variante, mientras que en la zaga destaca el clásico reflector que remata el ancho de todo el vehículo y, por supuesto, las siglas RS que identifican al SUV más deportivo de la gama.

Un interior premium

En el interior destacan la calidad y acabado de los materiales, indiscutiblemente a la altura de las más afamadas marcas premium. Mantiene una extraordinaria habitabilidad y los ajustes de los dispositivos del salpicadero son perfectos, al igual que su tacto y el atractivo diseño presente en toda la gama Kodiaq. Por vez primera, los asientos delanteros son del tipo *baquet*, revestidos en cuero de color negro y costuras en rojo, a prueba de largos viajes y máxima sujeción en carreteras viradas, que logran una posición de conducción elevada y permiten una extraordinaria visibilidad en todo momento. En las plazas traseras prevalece el sentido práctico y se ha optado por una banqueta deslizante para ganar espacio y comodidad. Opcionalmente se puede añadir una tercera fila de dos asientos.

Como el tamaño no está reñido con la deportividad, el RS une lo mejor de dos mundos para aquellos que buscan en un SUV espacio amplio para los desplazamientos urbanos y largos viajes sin renunciar al dinamismo y la diversión en la conducción que ofrece esta versión. La habitabilidad es la misma que en el resto de la gama para que puedan viajar cómodamente hasta cinco pasajeros con su equipaje al disponer de un maletero de 725 litros de capacidad. Opcionalmente, puede añadir una tercera fila de dos asientos. El equipamiento de serie incluye un sistema de audio, con todos los mandos integrados en la consola central, que cuenta con ocho altavoces y un potente amplificador.

Un sonido que impresiona

En la prueba realizada por **topVIAJES**, sobre un recorrido variado de



casi 250 kilómetros, repartidos entre autovías, carreteras secundarias y caminos de tierra, el RS se mueve con el aplomo, la soltura y el dinamismo de una berlina. En autopista, por ejemplo, sus registros son más propios de un Golf GTI que de un 4x4, mientras que sobre tierra no ofrece ninguna otra complicación que no sea la penalización del consumo propia de los recorridos *off-road*.

A diferencia del sonido de baja frecuencia que predomina en los motores de la gama Kodiah, el propulsor del RS muestra características sonoras muy específicas, propias de un deportivo de alta cilindrada, cuando se opta por el modo Sport de conducción. El uso de unas válvulas de mariposa en el sistema de escape, que se activan en función de la opción programada en la caja de cambios automática DSG de siete velocidades, permite que al activar la modalidad, ya sea con el programa Sport o Normal, el comportamiento específico del motor también se exprese con un sonido diferente.

Por otra parte, la tracción integral ayuda a optimizar la estabilidad y el dinamismo, ya que la distribución de la fuerza entre las dos ruedas del eje trasero puede variar según lo exijan las circunstancias del pavimento.

Conclusión: el RS de Kodiah ofrece un comportamiento dinámico impresionante. Sus prestaciones son extraordinariamente llamativas para un SUV de gran tamaño porque acelera de 0 a 100 en 6,5 segundos y puede alcanzar hasta los 234 kilómetros por hora. Lo más sorprendente de este todocamino, además de sus exquisitos acabados interiores y su poderosa imagen externa, es que obedece al conductor con una sumisión sorprendente que hace sentir todo bajo control. La acústica del motor, el mismo que monta el Golf GTI y el Porsche Macan de acceso a la gama, impresiona por su sonido bronco y rotundo, se convierte en un rugido cuando se circula en modo Sport y se pasa de las 3.500 vueltas. ●



FICHA TÉCNICA

SKODA KODIAQ RS

Dimensiones:

Largo: 4.699 mm
Ancho: 1.882 mm.
Altura: 1.685 mm.
Batalla: 2.790 mm.
Peso: 1.794 kilos.

Depósito de combustible: 60 litros.
Maletero: 725/1.960 litros.

Motor:

Tipo: Gasolina. Turbo.
Cilindros: 4.
Cilindrada: 1.984 centímetros cúbicos.
Potencia: 245 CV
Par máximo: 370 Nm.
Tracción: Integral.
Cambio: automático de 7 velocidades.

Prestaciones:

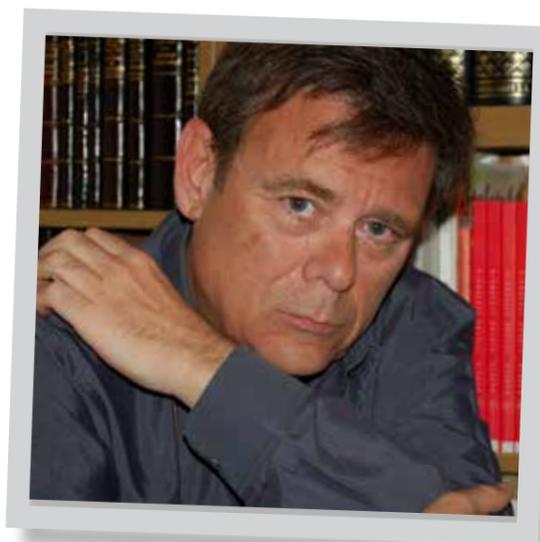
Velocidad máxima: 234 km/h
Aceleración: de 0 a 100 en 6,5 segundos.
Consumo medio: 8,7 litros cada 100 km.
Emisiones de CO2: 198 gr./km.

Precio: 53.000 euros.



EL OTOÑO QUE VIENE

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



Ha ido todo tan bien en estos meses de verano que lo que augura el otoño no es nada bueno. Se podría tirar de optimismo y creer que va a seguir la buena estrella, pero son tantos los factores que indican lo contrario que no hay espacio para la sonrisa. Y no solo por la inflación desmedida, la crisis energética, la continuación de la guerra europea y la desgracia de tener gobiernos ineptos en varios países, incluido el nuestro, sino por lo más alarmante: han sido tantos y tan elevados los gastos de las vacaciones y la dilapidación de los ahorros familiares que el consumo se va a desplomar, los ciudadanos a endeudarse y las burbujas del crecimiento a explotar. Días de mucho, vísperas de nada, dice el refrán; es el otoño que viene.

Los sectores del turismo, el ocio, la gastronomía y los indirectos han facturado más que nunca pero, como aseguran, los beneficios serán menores que en años anteriores. Y si esa es la situación habiendo sido ex-

celente la afluencia interior e internacional al turismo de sol y playa, a la ocupación rural y a las visitas urbanas, huelga decir la penuria anunciada por las expectativas de meses de carencias energéticas y de bolsillos vacíos, tal cual se anuncian. Los males de Europa son el cuento de nunca acabar. Queda la añoranza de crisis menudas, como las antiguas. Cualquier tiempo pasado fue mejor.

Poner la radio es asomarse al borde de un volcán que se presta a la erupción; leer las noticias invita a cerrar la puerta y entregarse con avidez a la indiferencia; no cabe poner la televisión si no es para revisar películas de cine negro del Hollywood de los años cuarenta; hablar con los vecinos, solo apetece si es sobre si va a llover u otra vez será un día de sol. Al final, lo único que se sabe es que el otoño que viene durará tres meses y dará paso a un invierno en el que es mejor no pensar. ●



EL BRUNCH POR EXCELENCIA DE MADRID

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

Con música en vivo.


INTERCONTINENTAL
MADRID

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

Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

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

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

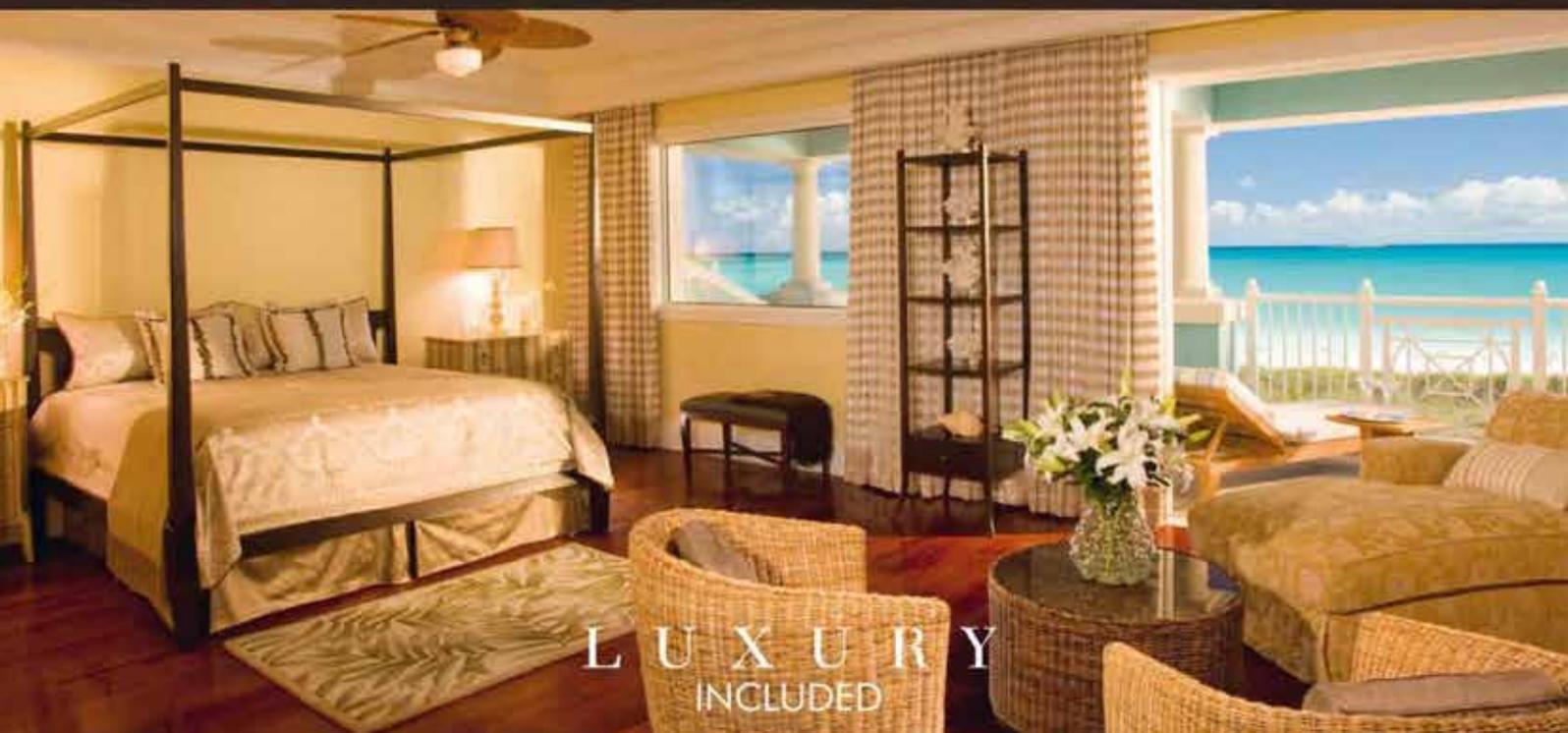
Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *únicamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED