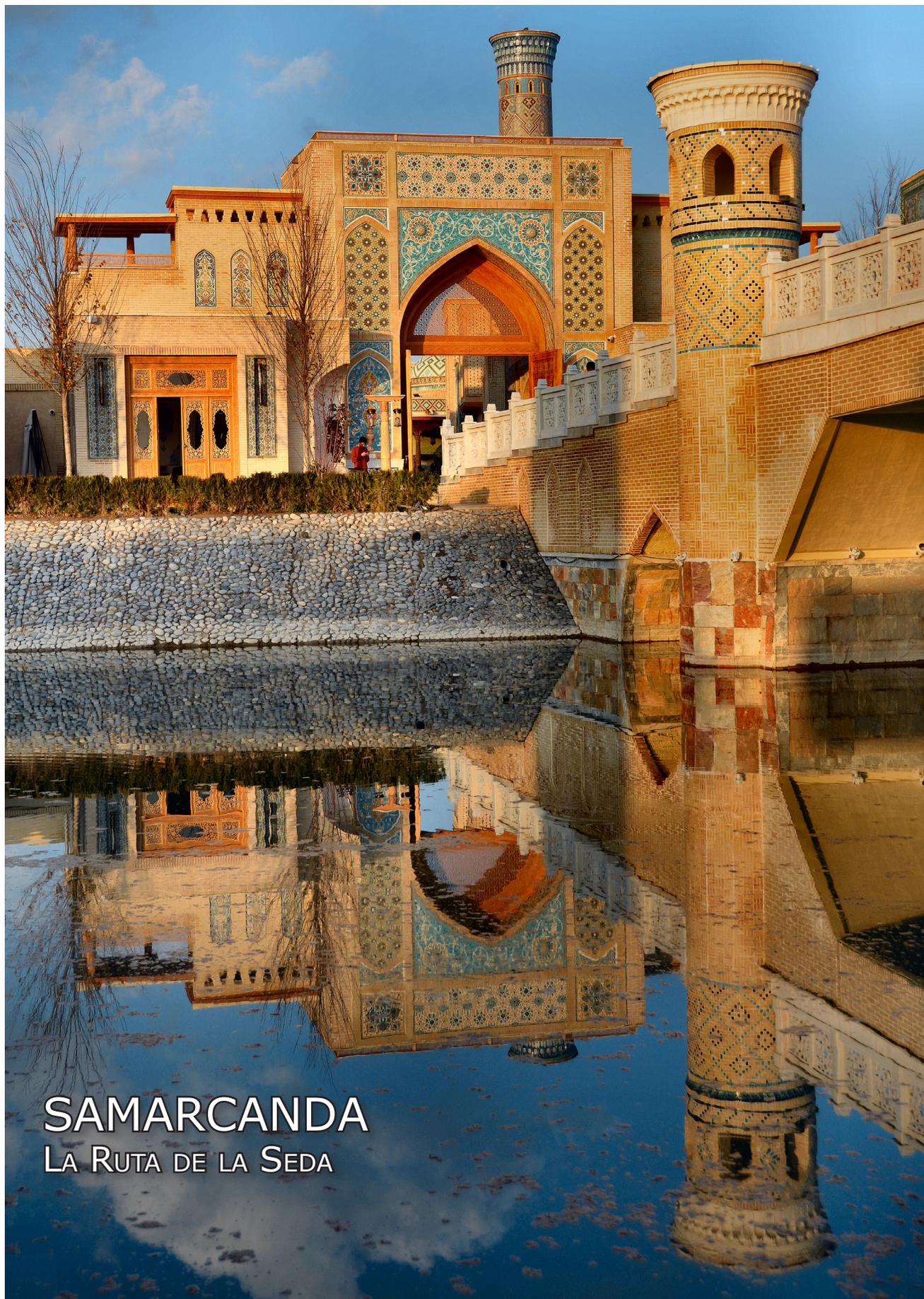


top V!AJES

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
año XIII - Nº 138 febrero 2023

MONTPELLIER / BAJA CALIFORNIA SUR / IBIZA / RÍMINI / VIETNAM / ALPES / MORERUELA



SAMARCANDA
LA RUTA DE LA SEDA

MOTOR / FITUR / SAN VALENTÍN / HOTELES / GASTRONOMÍA / BODEGA / PISTAS CULTURALES




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

Azóia - Sintra - Portugal



top **VIAJES**

EDITORA
Ana Reino
anaireino@gmail.com

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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

REDACCIÓN
topviajes@topviajes.net

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net

EDITA



Madrid

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

FOTO DE PORTADA

Xxxxxxxx de Carlos (Praga, Chequia)
©PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Los profesionales que acudieron a FITUR gastaron más de 23 millones de euros en comidas y cenas en restaurantes y bares de Madrid

VISADO DE ENTRADA

Turismo dentro del turismo

Llevamos un invierno de órdago a la grande y a la chica. Tanto frío ha hecho en enero que ni siquiera el grajo voló bajo. Esta vez el córvido optó por resguardarse en su nido.

Con una sensación térmica muy por debajo de los grados registrados oficialmente en el termómetro se desarrolló la Feria Internacional del Turismo (FITUR) con una participación de 8.500 firmas expositoras, que se acerca a la obtenida antes de la pandemia. Esta 43 edición de la feria contó con la representación turística de 131 países y 222.000 asistentes de los que más del 60 por ciento (136.000 según las cifras de IFEMA) fueron profesionales, lo que no es un mal dato. No obstante, conviene dejar claro que, un año más, los días que en principio están dedicados exclusivamente a esos profesionales, de miércoles a viernes, los pasillos de los pabellones eran recorridos por personas —incluso familias— ajenas al sector, curiosos que deberían tener limitado el acceso al fin de semana.

Con todo, ese pequeño detalle no empaña las buenas cifras alcanzadas por la feria, que viene a demostrar que la recuperación del sector es un hecho tras la dura corrección a la baja provocada por la pandemia.

Entre los guarismos dados a conocer hay dos que llaman poderosamente la atención por lo que suponen para parte del conglomerado turístico: la restauración y el alojamiento. Los hoteles madrileños tuvieron una ocupación del 85 por ciento los días que estuvieron los profesionales llegados de otros países y de otras regiones españolas, profesionales que, ya de paso, se dejaron más de 23 millones de euros en distintos restaurantes y cafeterías en los que realizaron más de medio millón de almuerzos y cenas con un gasto medio de casi 44 euros por comida.

Según una encuesta realizada por la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER), los visitantes optaron mayoritariamente por establecimientos de platos y recetas tradicionales (67,82%), seguidos por los que ofrecen tapeo en barra (40,23%) y por los restaurantes de cocina internacional (28,89%).

Lo innegable es que el turismo gastronómico gana adeptos día a día y buena muestra de ello es que quienes se dedican a ello lo practican con fruición. Los profesionales del turismo también hacen turismo, al menos culinario.



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

SUMARIO

«El viajero ve lo que ve, el turista ve lo que ha venido a ver.»
Gilbert K. Chesterton (1874-1936), escritor inglés.

VISADO DE ENTRADA

- > **Visado de entrada**
Turismo dentro del turismo
JOSÉ LUIS DEL MORAL PÁGINA 3

DESTINOS

ESPAÑA

- > **San Josep**
Ibiza de cine
PILAR ORTEGA PÁGINA 132
- > **Con historia**
Monasterio de Moreruela (Zamora)
MIGUEL BLASCO PÁGINA 150

EUROPA

- > **Montpellier**
Por amor a la arquitectura
HERNANDO REYES PÁGINA 96
- > **Rimini**
Una Italia casi desconocida
CLEOFE BUCCHI PÁGINA 114

AMÉRICA

- > **Los Cabos**
México fascinante y selecto
JOSEFINA BLANCO PÁGINA 34

ASIA

- > **Samarcanda (Uzbekistán)**
La ruta de la Seda revitalizada
FERNANDO PASTRANO Y PILAR ARCOS PÁGINA 6
- > **Hanói (Vietnam)**
La ciudad ecléctica
MANENA MUNAR PÁGINA 78

HOTELES

- > **España Exclusiva**
Es Bec d'Aguila
HERNANDO REYES ISAZA PÁGINA 152
- > Hotel Ambre (Isla Mauricio)
DELMO PÁGINA 160
- > Club Med Tignes (Francia)
FELIPE TERUEL PÁGINA 164

GASTRONOMÍA

- > Restaurantes
- HAVELI PÁG. 170
 - HOTARU PÁG. 172
- > China Taste PÁG. 174
- > Cocina saludable PÁG. 176
- > Restaurantes noticias PÁG. 180
- > Gin tonic de grifo PÁG. 184

PISTAS CULTURALES

- > 12 Planes culturales para febrero
PILAR ORTEGA PÁGINA 186
- > **Libros**
PÁGINA 194
- > **Viñeta**
ÓSCAR MONTOTO PÁGINA 199

BAZAR

- > Propuestas para San Valentín PÁGINA 200

MOTOR

- > VOLKSWAGEN GOLF R 20º ANIVERSARIO
FELIPE TERUEL PÁGINA 206

- > **FITUR NOTICIAS** PÁGINA 212

- > **KM 0**
Elogio del tren
ANTONIO GÓMEZ RUFO PÁGINA 220



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

Come Alive

sunlife
MAURITIUS

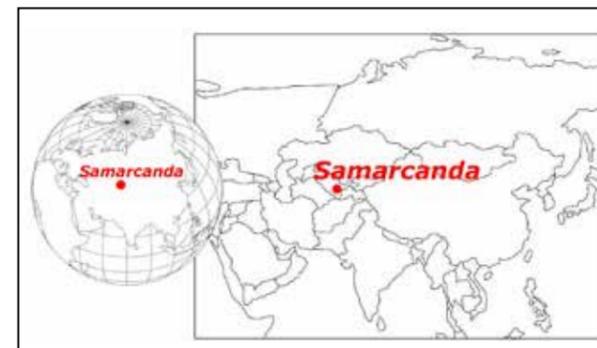


SAMARCANDA

La Ruta de la Seda revitalizada

Puerta meridional de la 'Ciudad Eterna'.

Samarcanda es uno de esos lugares con una resonancia especial, mítica, mágica. No se tiene constancia de que nadie que haya llegado hasta allí no haya quedado abrumado por su belleza. Con más de 2.750 años, es una de las ciudades más antiguas hasta hoy habitadas, que se renueva tras la pandemia.



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

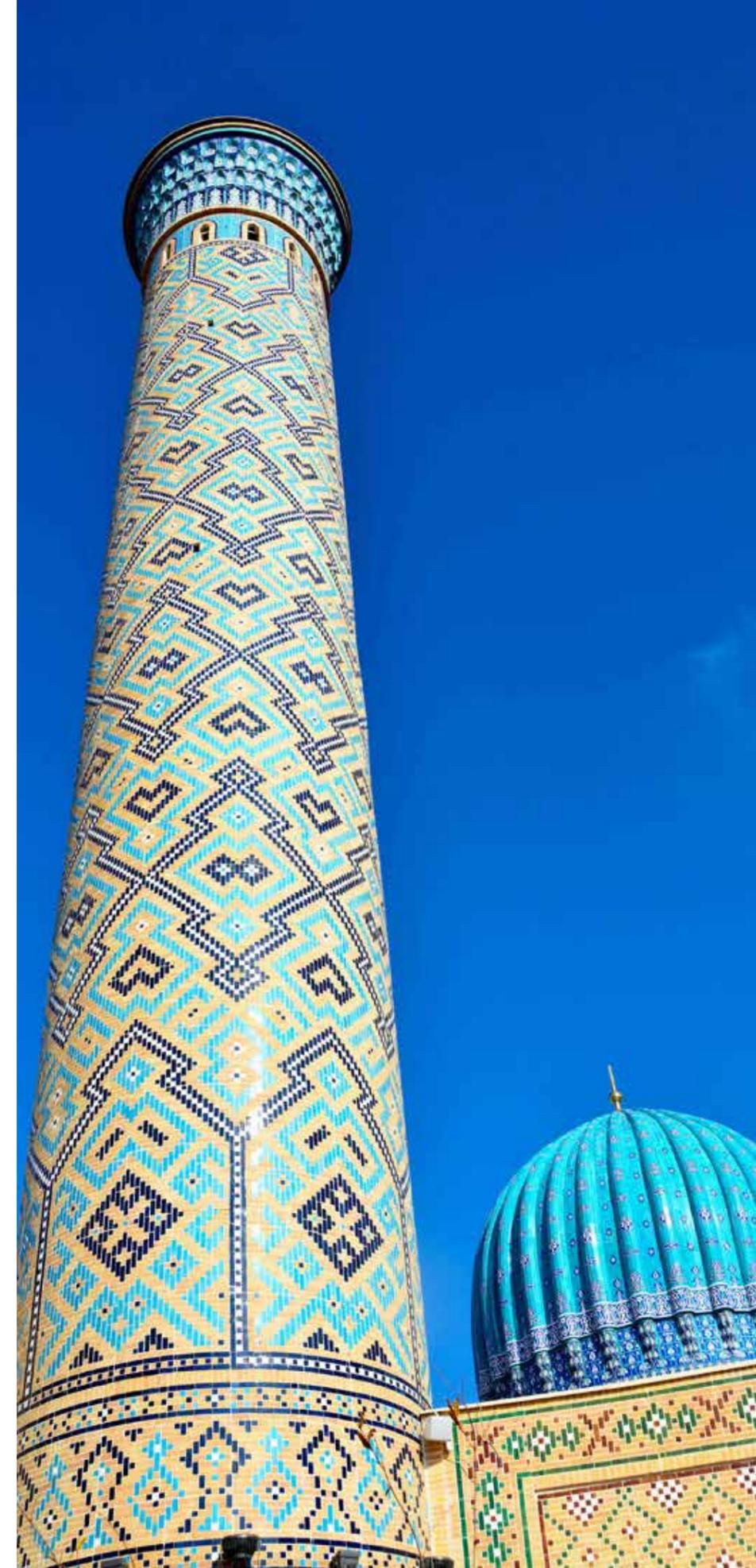
www.mamaqueroserturista.wordpress.com



En nuestro mundo globalizado en el que un estornudo en un extremo del planeta contagia a los habitantes del otro extremo, cuesta trabajo imaginar que hasta el siglo I a.C. no se empezara a formar un trasiego continuado entre Oriente y Occidente, un fluido mercantil que de China pasaba a Mongolia, Asia Central, Persia, India, Arabia, Siria, Turquía y Europa Occidental. Ida y vuelta. Comerciantes chinos transportaban sedas, porcelanas, pieles, té y especias... y volvían con oro, plata, piedras preciosas, lana... Y solo fue hasta finales del s.XIX cuando el geógrafo alemán Ferdinand Freiherr von Richthofen, acuñó el término *Ruta de la Seda*.

Parada y fonda, Uzbekistán ha jugado un papel muy importante en el desarrollo de este camino. En los últimos años el turismo ha crecido en este país de forma exponencial, sobre todo desde que se eliminaron en 2019 los visados de entrada de muchos territorios, entre ellos España, y desde que se levantaron todas las medidas restrictivas derivadas de la pandemia. Se prevé que de los dos millones de turistas que llegan a Uzbekistán actualmente se pase a nueve millones en los próximos cinco años. Si se cumplen estas previsiones, la infraestructura de la ciudad sobrepasará su aforo máximo, por eso el gobierno ha impulsado la creación de un gran com-

▲ Edificio Buyuk de la Ciudad Eterna.
▶ Alminar y cúpula de Chorsu.



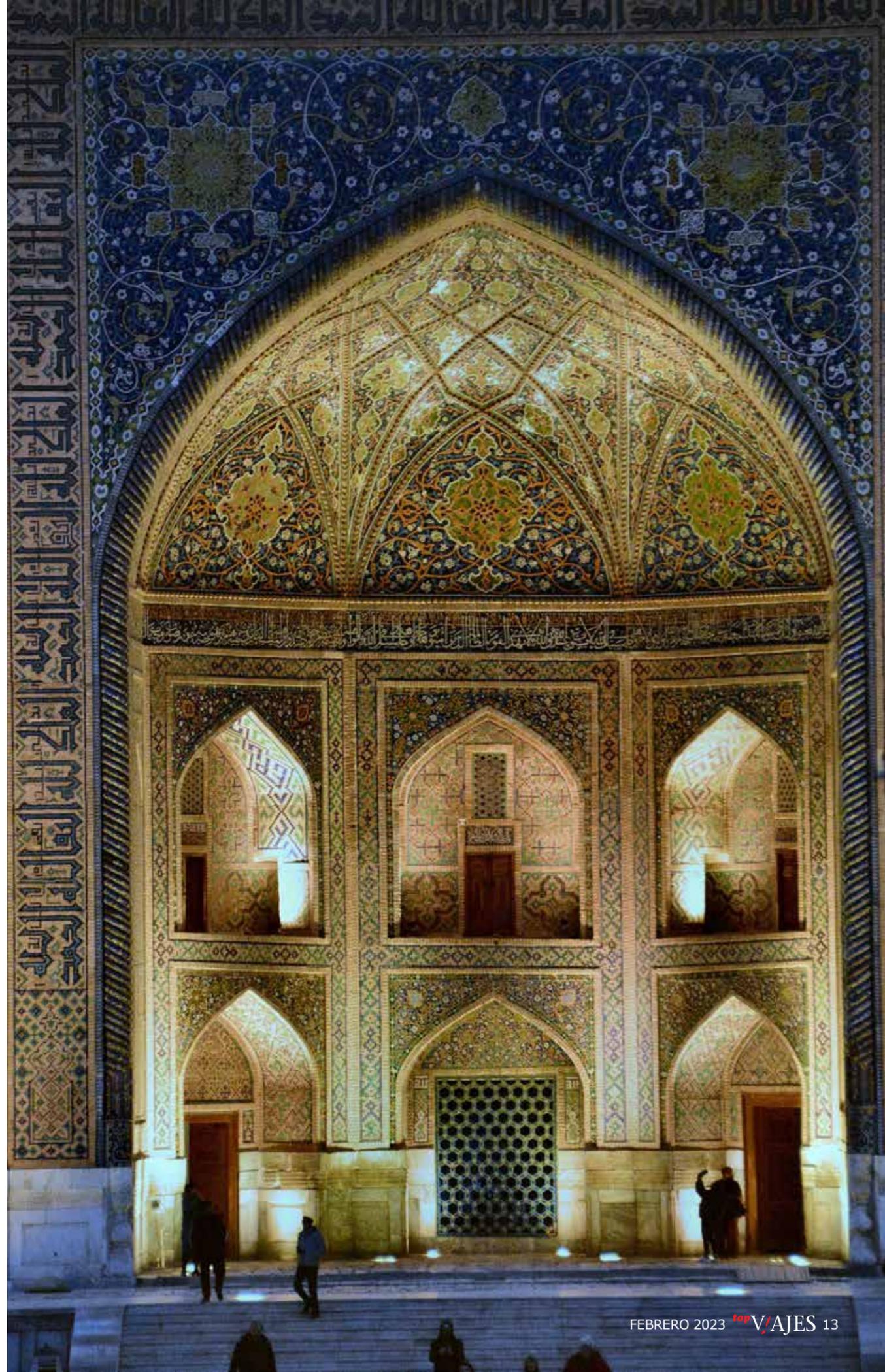


Uzbekistán es un destino turístico al alza. Se prevé que en los próximos cinco años reciba más de nueve millones de visitantes frente a los dos millones que llegan actualmente

Uzbekistán ha jugado históricamente un papel decisivo en el desarrollo de la denominada Ruta de la seda que ya en el siglo I a.C. unía Asia con Occidente, desde China hasta Europa occidental



▲ Quimera a la entrada de Buyuk.
▶ Madrasa Tilla Kori en la Plaza Registán.





Patio interior de la madrasa Tilla Kori.



Plaza de Regitán.



- ◀ Mausoleo Shah i Zinda.
- ▲ Calle del Mausoleo Shah i Zinda.
- ▶ Una de las tumbas del Mausoleo Shah i Zinda.

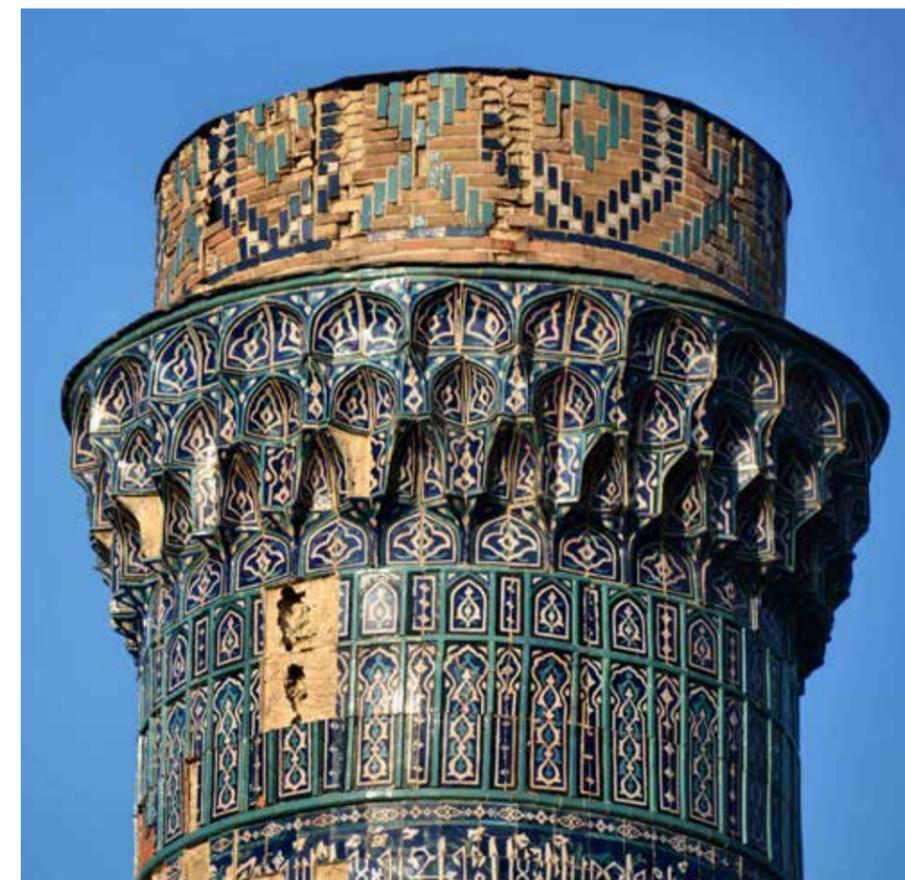
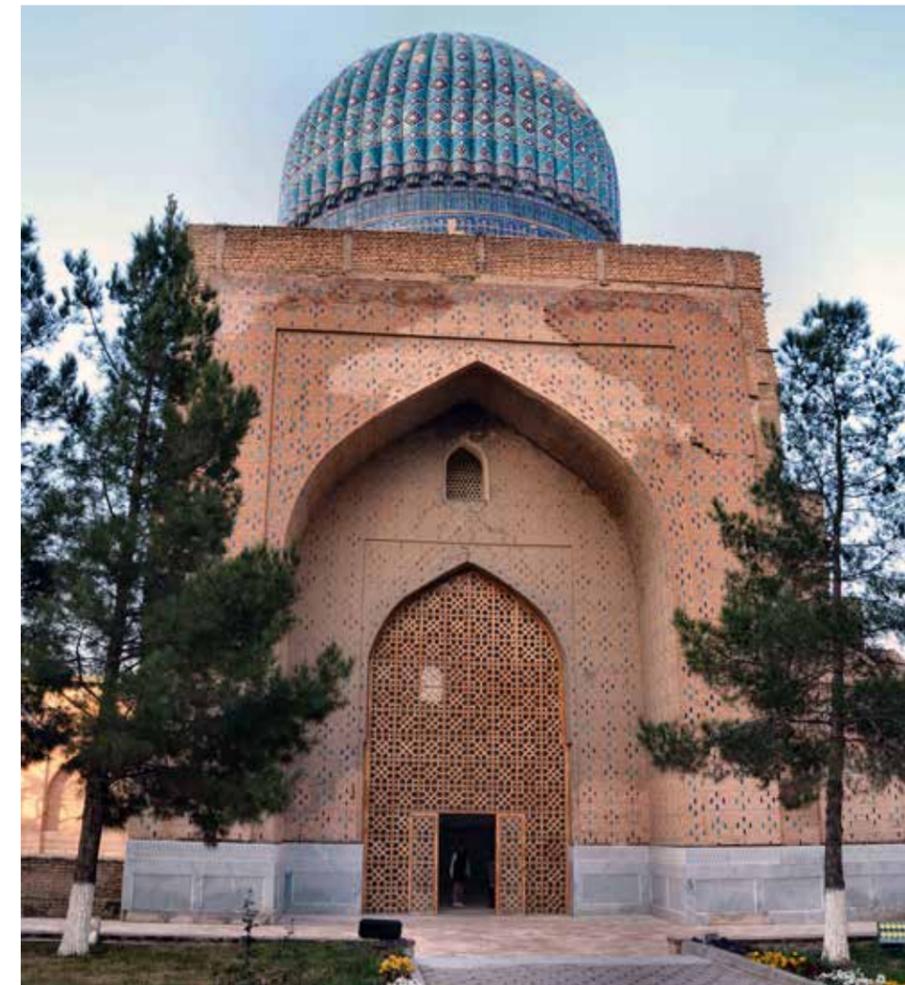
plejo turístico, el mayor de Asia Central, al que han llamado *Silk Road Samarkand*, que representa la revitalización de la *Ruta de la Seda*. Unas 260 hectáreas en el este de la ciudad, en torno a un viejo canal para embarcaciones de remo. Una amplia zona verde en la que se han plantado más de 280.000 árboles y arbustos de diferentes países, en torno a ocho grandes hoteles de lujo, incluido el Samarkand Regency Amir Temur, primer hotel de cinco estrellas en Asia Central, perteneciente al grupo The Leading Hotels of the World.

Pero la joya de todo este complejo turístico se llama *Bokiy Shahar* (Ciudad Eterna), que como salida de uno de los episodios de





Calle principal del Mausoleo Shah i Zinda.



Las mil y una noches recrea edificios históricos de todo Uzbekistán a tamaño natural con una verosimilitud tan asombrosa que de no saber que están construidas hace unos meses, creeríamos que son originales perfectamente restaurados.

La Ciudad Eterna no es Disneylandia, puestos a buscarle similitudes podríamos decir que se parece más al Pueblo Español de Barcelona, por ejemplo. Es una ciudad viva diseñada por el artista uzbeko Bobur Ismailov, en la que se han recreado monumentos, mezquitas, madrasas, tiendas, restaurantes... Edificios cubiertos de azulejos a menudo con cúpulas turquesas, el color nacional.

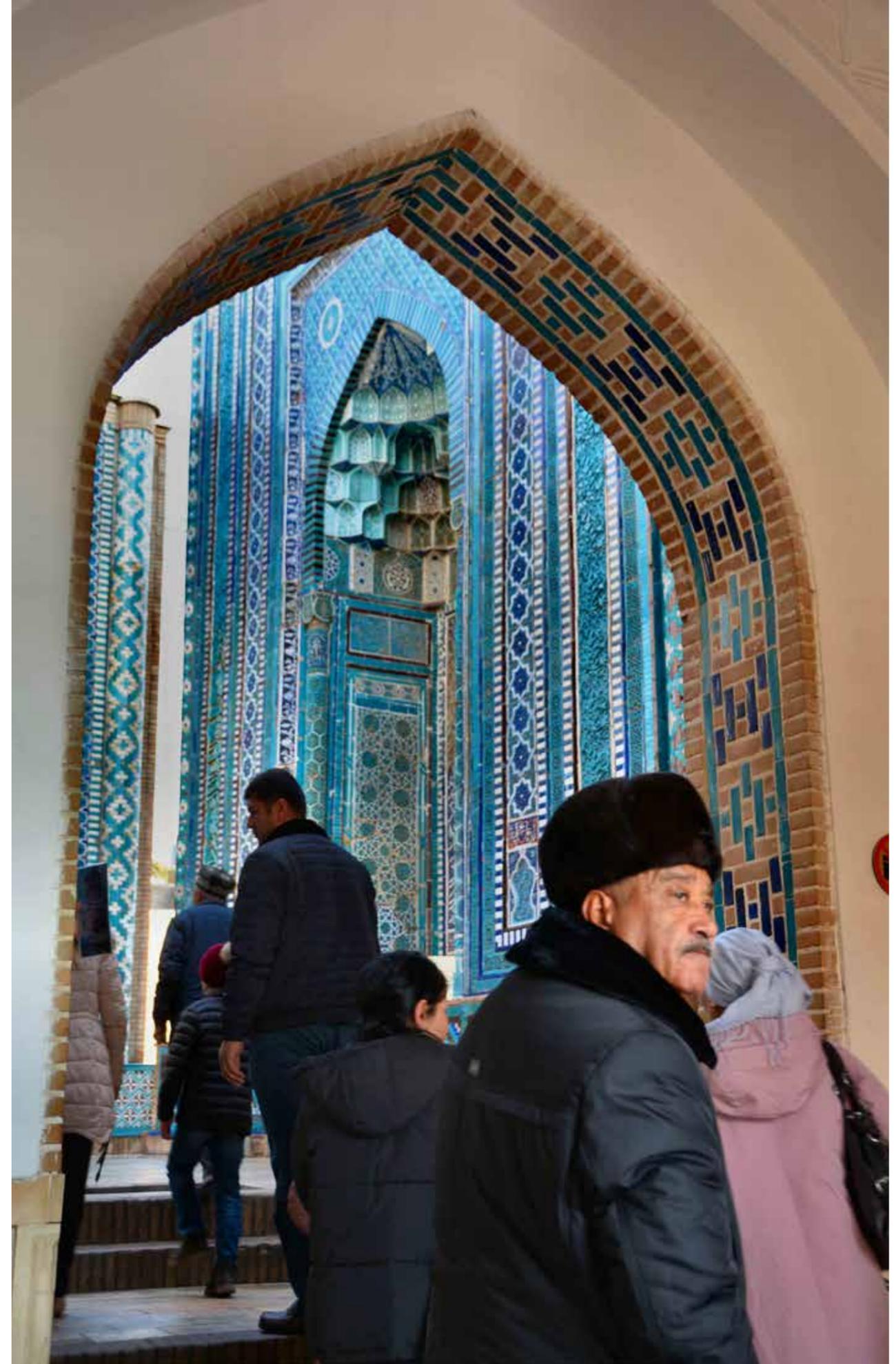
En estas casas están presentes medio centenar de artesanías típicas. Chiringuitos con hornos verticales *tandyr* de los que salen las tortas humeantes de pan *lepyoshka*. Telares que hacen coloridos *ikats*, sedas estampadas a mano, bordados llamados *suzane*, pequeños talleres en los que se fabrica el papel tradicional *kogozhi*, siguiendo las técnicas ancestrales chinas y utilizando madera de morera. Y lo más interesante es que no es un escenario de cartón piedra, es un pueblo activo casi las 24 horas del día con casas en las que vive gente.

Se han dicho tantas cosas de Samarcanda que cuesta trabajo ser original.

- ◀ Mezquita de Bibi Khanum.
- ▲ Capilla lateral de la mezquita de Bibi Khanum.
- ▼ Remate un alminar de la mezquita de Bibi Khanum.



▲ Escalera de acceso a Shah i Zinda. ▼ Hombres uzbekos en Shah i Zinda. ► Una de las puertas de Shah i Zinda.





▲ Decoración dorada del Mausoleo de Tamerlán. ► Interior de la Tumba de Tamerlán.

La Joya de Oriente, La Ciudad Azul, El Espejo del Mundo, La belleza de los países terrestres (The Beauty of sublunary countries), La Roma de Oriente, La Tierra de los científicos, Escenario de Las mil y una noches... Cualquier descripción se queda corta para definir a esta ciudad geográficamente situada a medio camino entre Roma y Pekín. Samarcanda, literalmente Fuerte de Piedra, es uno de esos lugares con una resonancia especial, mítica, mágica. No se tiene constancia de que nadie que haya llegado hasta ella no haya quedado abrumado por lo que ha visto. Una de las ciudades más antiguas de las que han sido habitadas sin interrupción hasta hoy, en 2007 celebró su 2.750 aniversario. Fue capital de Tamerlán en el s.XIV. Y conserva asombrosos edificios, auténticas maravillas.

Pero la ciudad no es un conjunto homogéneo histórico-monumental como lo puedan ser Marrakech, Toledo, Florencia o Benarés. Los edificios singulares son como islas en medio de un mar de bloques anodinos, cuando no abiertamente feos, construidos en la época de la Unión Soviética, sencillos, funcionales pero antiestéticos.

Casi todas las visitas empiezan por la plaza de Registán, uno de los conjuntos arquitectónicos más prodigiosos del planeta. Su nombre significa Arenal, un cruce de seis caminos que servía de zoco a las mercancías que de uno y otro lado llegaban por la Ruta de la Seda. Hoy no está cubierta de arena, sino enlosada.

Si miramos hacia el Norte (postal más habitual), la plaza está rodeada por tres imponentes madrasas (escuelas coráni-

cas) que sin duda fueron definitivas a la hora de que en 2001 la Unesco incluyese a la ciudad en su lista de Patrimonio Mundial. A nuestra izquierda (parte occidental de la plaza) se levanta la Madrasa Ulugbek, que lleva el nombre de un astrónomo y político que gobernó la ciudad en el s.XV. El gran portal rectangular de 16,5 metros de altura está adornado con estrellas de diez puntas.

Enfrente, en la parte oriental de la plaza (a la derecha), está la Madrasa Sher Dor, que casi parece el reflejo de la Madrasa Ulugbek. Fue construida dos siglos después que aquella y en su portada aparece la imagen de dos tigres, algo insólito en el iconoclasta arte islámico que huye de la representación de figuras de personas o animales.

Cerrando la plaza se encuentra la Madrasa Tilla Kori, literalmente Escuela Dorada, construida

la última de las tres en el lugar en el que había un caravasar, una posada en la que los arrieros y los animales de las caravanas podían comer y pernoctar.

No muy lejos, en el noreste de la ciudad, está el Mausoleo Shah i Zinda (en persa "Rey Viviente"). Se trata fundamentalmente de una estrecha calle que posee a ambos lados 20 suntuosos edificios de los siglos XI al XIX, once de los cuales son tumbas de algunos parientes de Tamerlán. Si la plaza de Registán y su solemne amplitud es impresionante, esta calle puede que lo sea aún más ya que el visitante la recorre entre edificios de hasta 40 metros de altura que casi parecen tocarse allá arriba. Hay quien la ha llamado el Manhattan uzbeko.

Dicen que, en el edificio principal, a la entrada, está la tumba de un primo de Mahoma, de ahí el nombre de todo el complejo.



Gur e Amir, Mausoleo de Tamerlán.



Taller de bordados suzane en la Ciudad Eterna..

Un nuevo sobresalto estético nos espera en el Mausoleo de Tamerlán. Gur e Amir (literalmente Tumba del Rey) nos hace caer de lleno en el llamado síndrome de Stendhal, una serie de síntomas de apabullamiento producidos por la saturación tras contemplar muchas maravillas estéticas en muy poco tiempo. Las características de este edificio: gran portada, cúpula bulbosa, cuatro alminares, cripta con sepulturas... hacen que se le considere el precursor y modelo de la gran tumba de Humayun en Delhi y del famosísimo Taj Mahal en Agra, ambos construidos dos siglos después por un descendiente de Tamerlán. Aquí está su sepulcro, el de sus hijos, nietos y otros familiares, e incluso el de su más querido maestro.

Nuevo escenario y nueva sorpresa, en Samarcanda no salimos del asombro. La mezquita de Bibi Khanum es una de las más grandes del mundo, fue empezada a construir en 1399 por orden de Amir Timur (El Gran Tamerlán) en honor de su esposa favorita, Bibi Khanum, tras volver victorioso de una campaña en la India. Antes de que estuviera acabada, Timur tuvo que salir de nuevo a guerrear, lo que fue aprovechado por el arquitecto mayor para tratar de conseguir los favores de la jequesa, a lo que ésta se negó. Sin embargo, el acosador consiguió robarle un beso en la mejilla. Fruto de ese pecado, a Khanum le salió una verruga en la cara que tapó con un pañuelo que nunca se quitaba. Volvió Tamerlán a Samarcanda y descubrió el pastel. Y dicen que promulgó la orden de que todas las mujeres llevaran la cara tapada con un pañuelo para evitar tentaciones.

Sabemos que no fue así, pero como dicen los italianos, "se non e vero, e ben trovato" ¿O no? ●



Vestíbulo del hotel Samarkand Regency Amir Temur. / Hotel Minyoun.

Guía Práctica / Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Para ir a Samarcanda desde el extranjero se solía volar vía Taskent, la capital de Uzbekistán. A partir de marzo de 2022, que se inauguró la terminal internacional, esta ciudad recibe vuelos de diversas partes del mundo. Lo más habitual es ir vía Moscú o Estambul, nosotros lo hemos hecho en esta ocasión por Turquía con **Turkish Airlines** Madrid-Estambul: 4:10 horas. Estambul-Samarcanda: 5:15 horas.

www.turkishairlines.com

DÓNDE DORMIR

Dentro del complejo turístico **Silk Road Samarkand**, en las afueras de la ciudad, hay ocho nuevos hoteles entre los que destaca el **Samarkand Regency Amir Temur** (www.silkroad-samarkand.com/), el primer cinco estrellas de Asia Central que se llama así en honor del Gran Tamerlán, el héroe nacional que hizo de Samarcanda la capital de su vasto imperio en el siglo

XIV. Excelente alojamiento, miembro de la prestigiosa asociación Leading Hotels of the World (LHW).

En la misma zona, la marca china **Minyoun** está representada por otros dos hoteles de cuatro y cinco estrellas. Y el **Savitsky Plaza** (en honor del pintor ucraniano Igor Savitsky que vivió en Uzbekistán) es un hotel temático dedicado al arte. También hay una eco-aldea con 14 chalés de madera provistos de energía solar.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Como cruce de caminos, Uzbekistán ha tenido muchas influencias culinarias, sobre todo turcas y rusas. Los platos de su cocina, que podríamos denominar "mediterránea", no suelen ser extraños al paladar español. De entre todos hemos escogido tres de los más populares: el pan *lepyoshka* es el alimento indispensable. El *plov* es el plato nacional, parecido al *pilaf* turco, consiste en arroz con multitud de añadidos. El *kazy* es un embutido, una

especie de salchicha de carne de caballo con pimienta negra y ajo.

Un restaurante recomendable en Samarcanda es el **Rui Zamin** (calle Khoji Mumin, 21). Especializado en platos tradicionales uzbekos. Sirven uno de los mejores *plov* de la ciudad. Vajilla de cerámica popular muy colorida. Música en vivo de grupos folclóricos.

El **Platan** (calle Pushkin, 2, muy céntrico) ofrece comida uzbeca, rusa y europea. Opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Cuenta con una terraza muy interesante para el verano y una decoración interior a base de piedra y madera naturales.

PRECIOS

La moneda uzbeca, el som, está muy devaluada, un euro se cambia por unos 12.000 (doce mil) soms. Una botella de agua cuesta unos 3.000 soms = 25 céntimos de euro. A los muchos atractivos de este país hay que añadir el de sus bajos precios.

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.

LOS CABOS

MÉXICO FASCINANTE Y SELECTO

Los Cabos es el más meridional de los cinco municipios del estado mexicano de Baja California Sur. Los 32 kilómetros que separan las ciudades de San José del Cabo y Cabo San Lucas conforman uno de los destinos turísticos más lujosos y fascinantes de México, ayudado por el clima, la gastronomía, los paisajes y una sorprendente fauna marina.

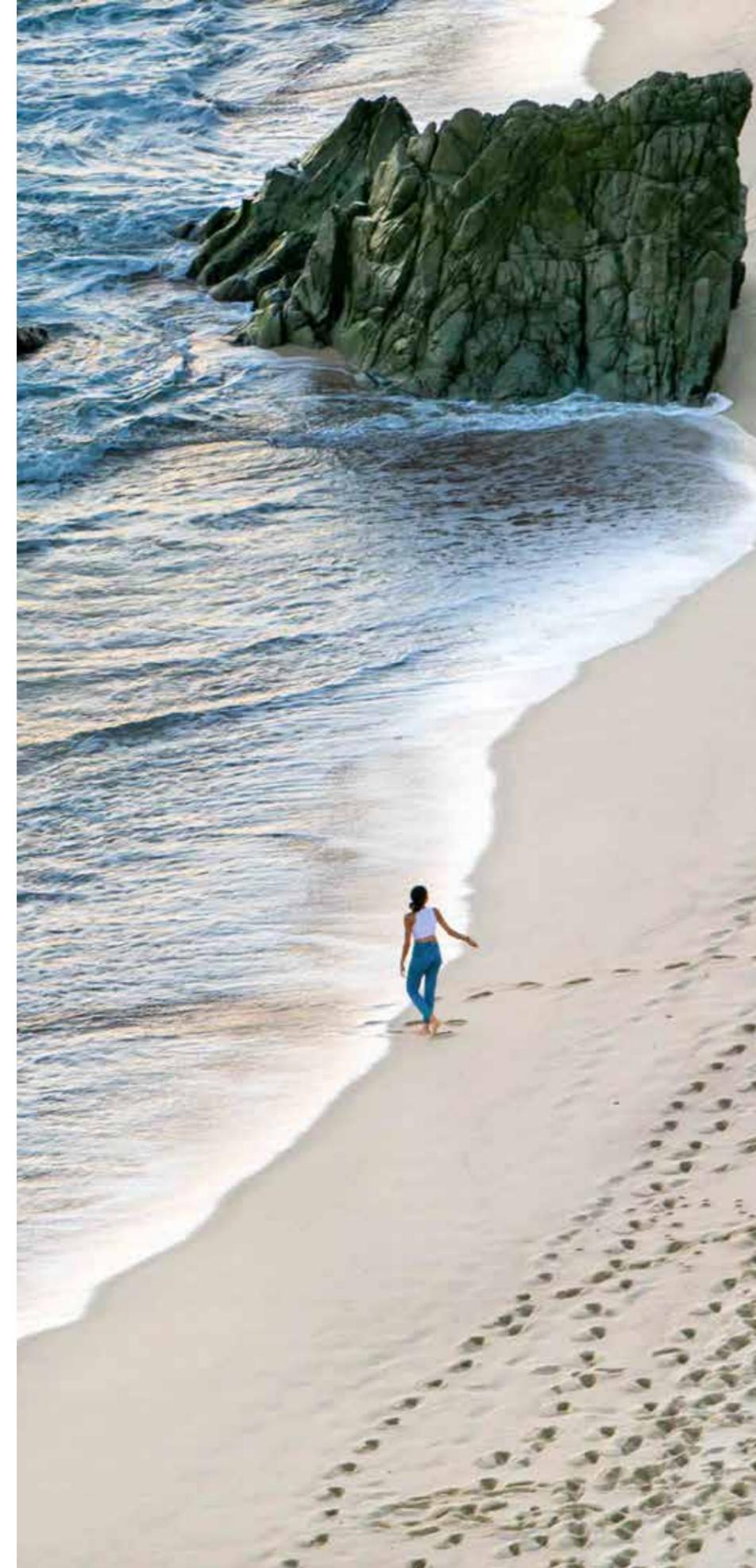


FOTOS **JOSEFINA BLANCO**
jbmoronta@gmail.com

Puesta de sol en Los Cabos, Baja California Sur.



Shiro (arriba), en el mar de Cortés, y Monumentos, en el Pacífico, son dos de las numerosas playas, no todas apropiadas para un baño tranquilo, que se suceden en el municipio de Los Cabos



El Arco Cabo de San Lucas separa/une el océano Pacífico con el mar de Cortés formando una de las bahías más bellas de la península Baja California





Una única playa en la punta sur de la península se comunica con los dos mares, lo que ha hecho que sea bautizada con dos nombres distintos y contradictorios: playa del Amor y playa el Divorcio

La playa del Amor (arriba) se abre al tranquilo mar de Cortés, mientras que la playa del Divorcio da al más bravo océano Pacífico





La fauna marina es uno de los grandes atractivos de Los Cabos, donde se dan cita animales tan exclusivos como la ballena jorobada, el delfín, el león marino o la tortuga

El biólogo marino Jacques Cousteau dijo del Mar de Cortés que es el acuario del mundo. Entre la península de Baja California y México continental se concentra cerca de la mitad de los mamíferos marinos conocidos





El entorno de la playa de Pulmo es un espacio protegido por la Unesco, en él se encuentra uno de los arrecifes de coral más antiguos y mejor conservados del Pacífico. Tiene alrededor de 20.000 años y más de 300 especies de peces



La Balandra, de aguas turquesas, es una de las playas emblemáticas de Baja California Sur en buena medida por la caprichosa formación rocosa conocida como 'el hongo'



Paseos en camello, surf, esnórquel, kayak o viajes en velero son algunas de las muchas actividades que se desarrollan en Los Cabos





Con el mar de fondo, pero tierra adentro, el desierto de San José del Cabo proporciona otro tipo de aventuras, como un trayecto en jeep por sus áridos senderos



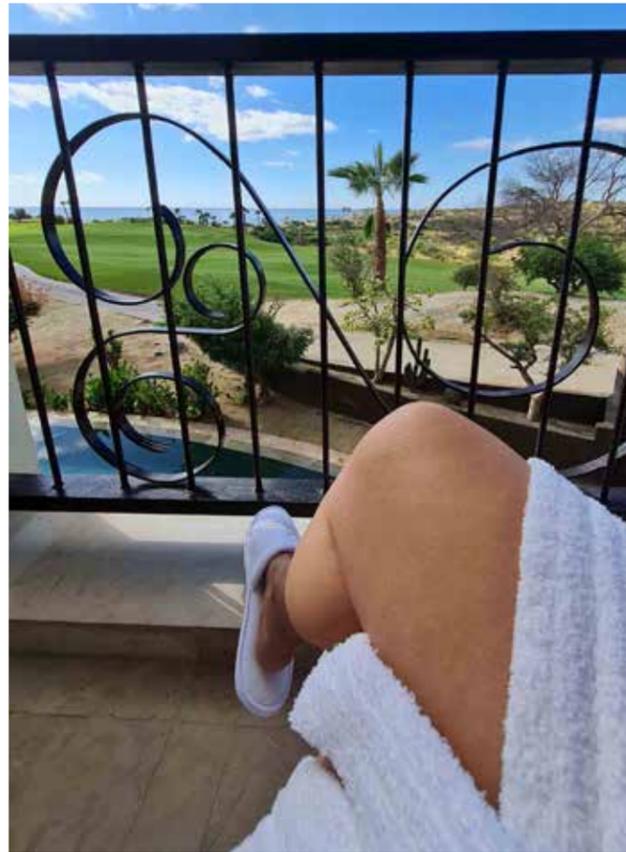
En contraste con playas y aguas turquesas surge un paisaje desértico. Aquí se encuentra el cactus más grande del planeta, el 'cardón gigante columnar', especie emblemática de la península de Baja California





En contraste con la vida un tanto ajetreada de Cabo San Lucas se presenta la propuesta de San José del Cabo, un poblado de arquitectura colonial salpicado de pintorescos restaurantes y con una gran oferta artesanal

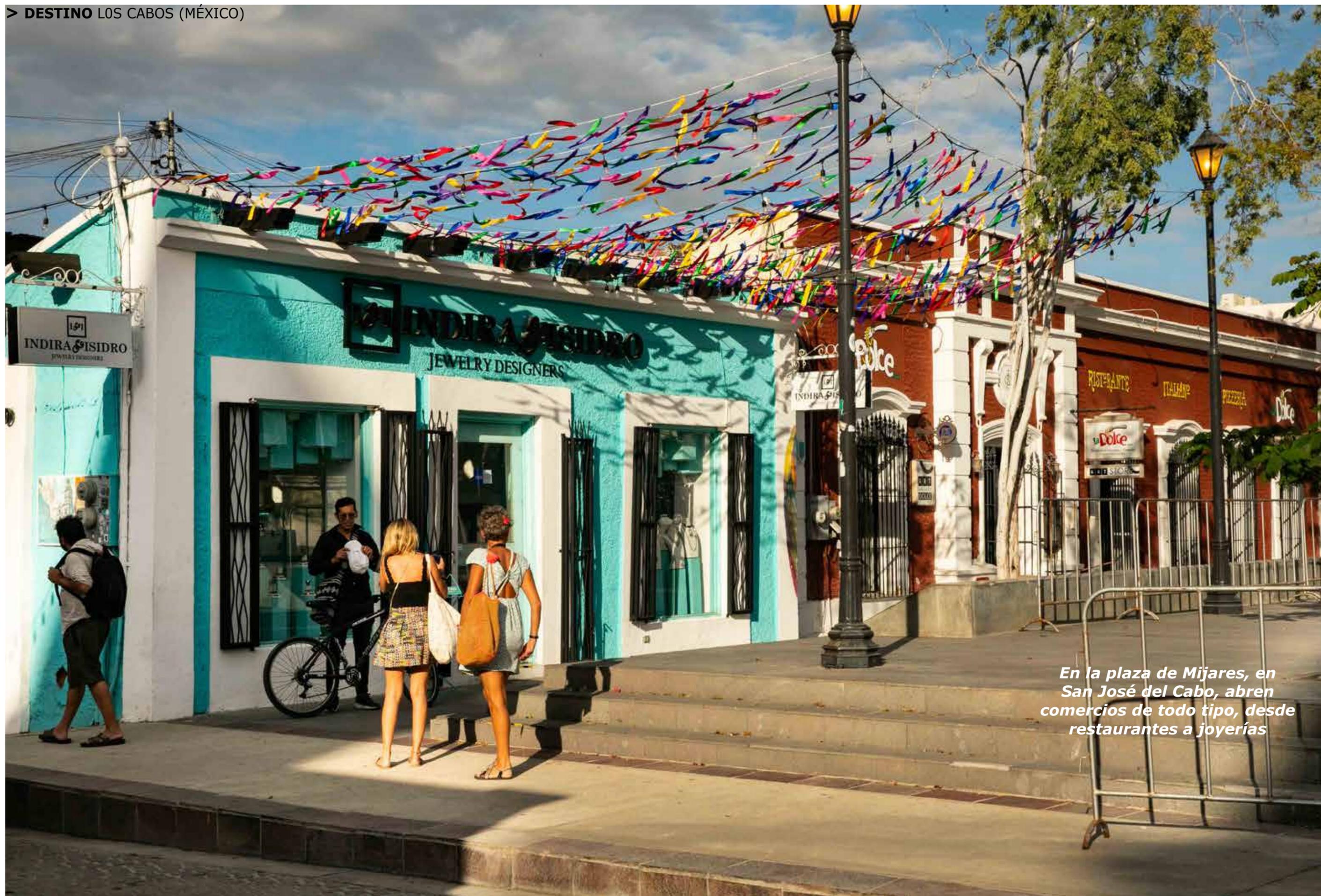




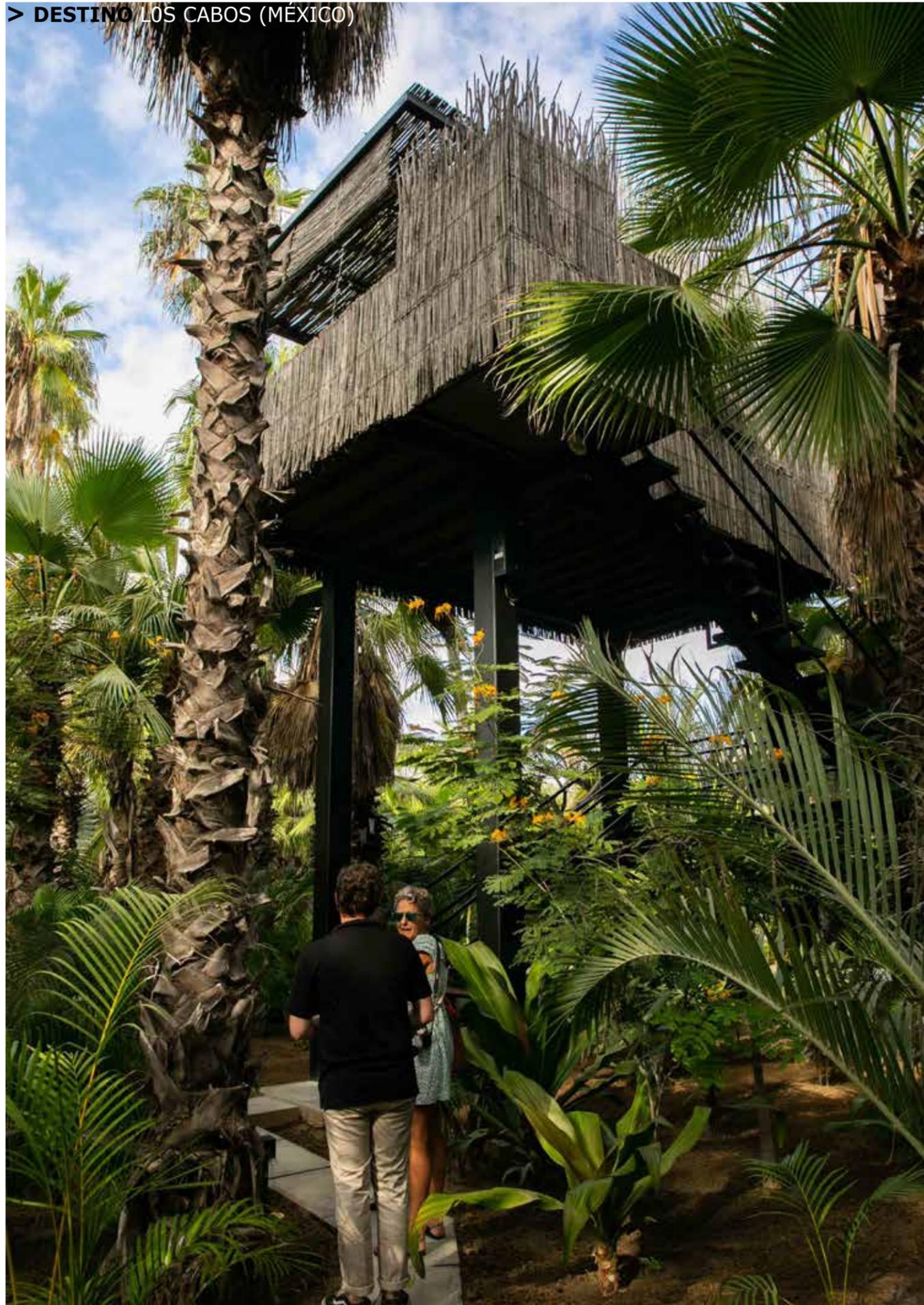
Secrets Puerto Los Cabos Golf & Spa Resort, ubicado en el mar de Cortés, rodeado de montañas y del desierto de Baja California Sur, es uno de los alojamientos más exclusivos de Los Cabos. Dispone de 500 suites y cuenta con una gastronomía refinada



La oferta gastronómica de Secrets Puerto Los Cabos Golf & Spa Resort permite disfrutar de acceso ilimitado a sus restaurantes gourmet a la carta, sin tener que hacer reservas, así como de licores prémium, zumos de frutas naturales y refrescos



En la plaza de Mijares, en San José del Cabo, abren comercios de todo tipo, desde restaurantes a joyerías



Acre Resort, en San José del Cabo, considerado uno de los tres hoteles más románticos del mundo, 'cuelga' sus habitaciones de los árboles



Ubicado en el Paseo Malecón de San José, dentro del centro comercial Plaza del Pescador, Fish & Grill Cabo es la alternativa culinaria para degustar todo el sabor de la región con una cocina honesta, de ingredientes locales y técnica francesa



Don Sánchez es un restaurante mexicano contemporáneo con una cocina cuidada en la que priman los productos de cercanía, desde el marisco a las verduras

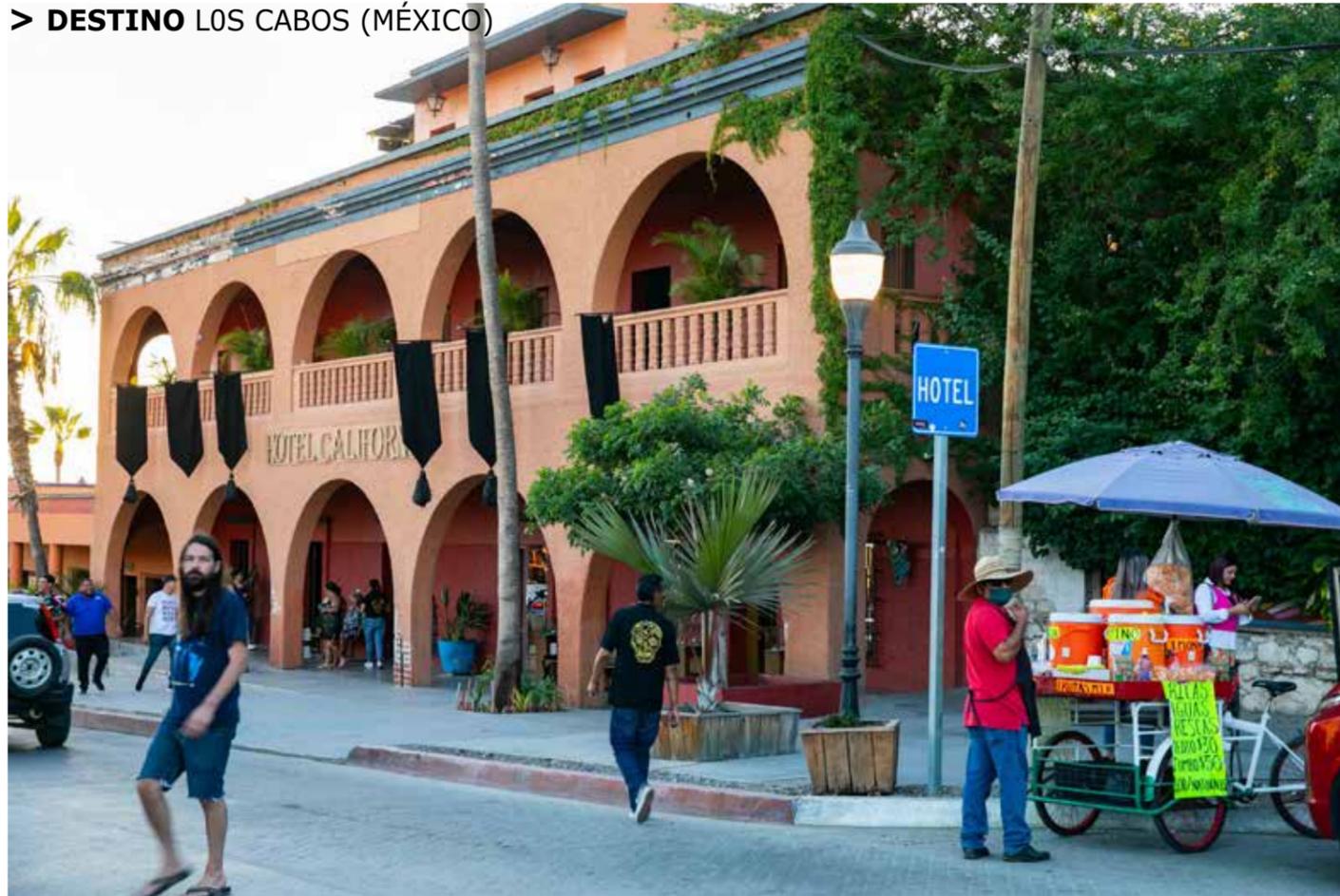


Todos Santos es uno de los dos pueblos mágicos de Baja California Sur. El calificativo se da a las localidades que tienen atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, en fin...magia





Situado sobre una meseta en las faldas de la Sierra de la Laguna, el pueblo fue fundado en 1733 con el establecimiento de la misión de Santa Rosa de Todos Santos. Hoy mantiene bellos edificios de estilo colonial: oficinas públicas, hoteles y teatros

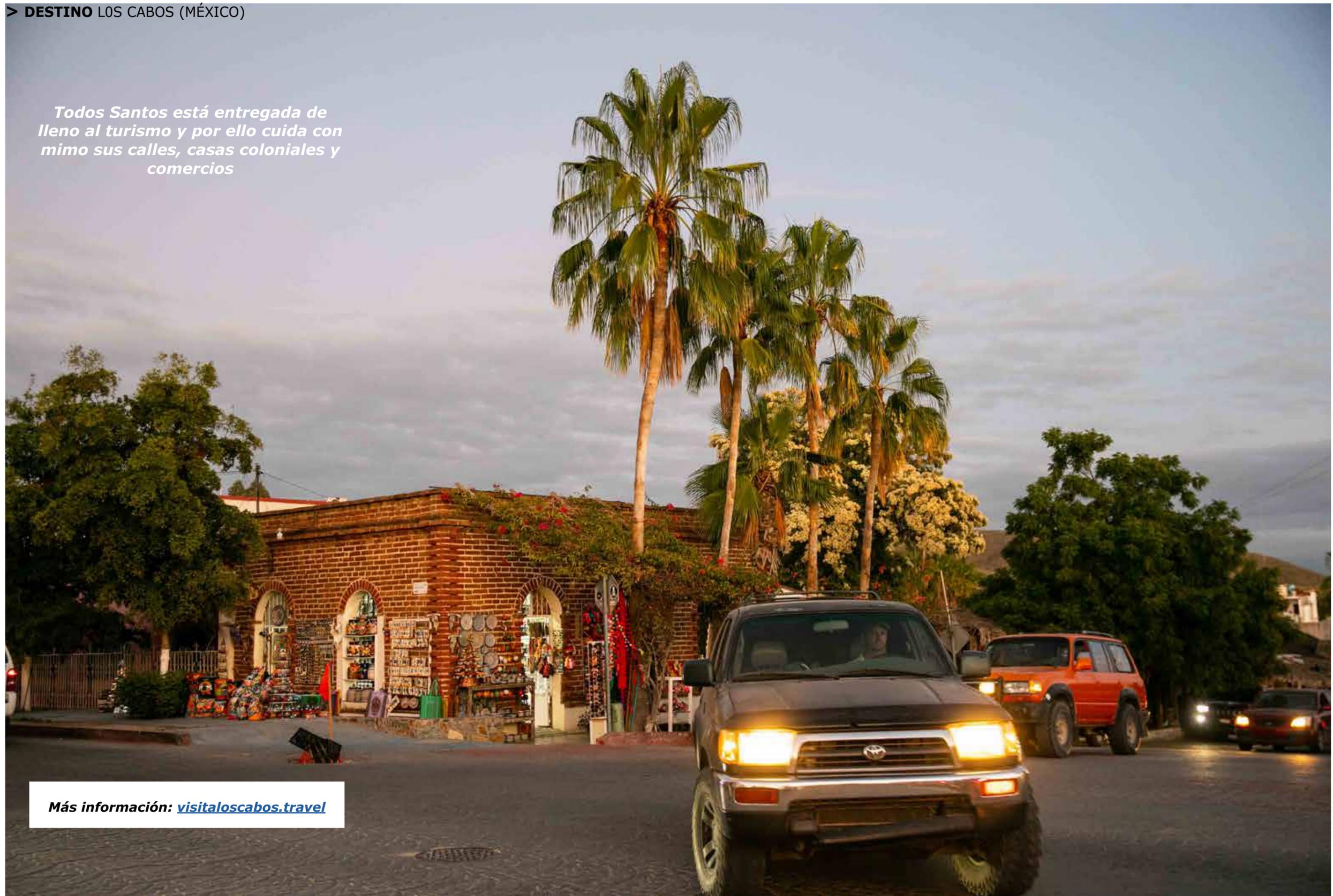


Una de las circunstancias que hizo de Todos Santos un destino del turismo internacional fue la canción 'Hotel California'. Pese a que el grupo Eagles desmintiera insistentemente haberse inspirado en este lugar para crear el tema, la leyenda persiste



En medio de un impresionante palmeral, el restaurante Dum ofrece una cocina de inspiración francesa pasada por el tamiz de los gustos mexicanos

Todos Santos está entregada de lleno al turismo y por ello cuida con mimo sus calles, casas coloniales y comercios



Más información: visitaloscabos.travel

HANÓI

La ciudad ecléctica



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

La capital de Vietnam es una de las ciudades más controvertidas y bellas que se puedan imaginar. Su eclecticismo la hace compartir la bandera roja y su estrella amarilla de cinco puntas con los rótulos de las marcas occidentales más lujosas. Los viet, gente del sur, han sufrido violentas guerras hasta conseguir su independencia total. Hoy, probablemente, no haya un país más amable y pacífico. Hanói es el ejemplo de ello.

Posando a orillas del lago Hoam Kiem.





Palacio Presidencial.

La peculiar idiosincrasia vietnamita se aprecia ya en el momento de ser tratado por el personal de cabina de Vietnam Airlines

El propósito de esta pequeña introducción es constatar como al aterrizar en Vietnam por primera vez, la emoción es grande, pues es un lugar que ha estado muy presente en los medios globales. La amabilidad sencilla, sin aspavientos, pero digna y eficaz de la tripulación de Vietnam Airlines es ya un adelanto a la idiosincrasia, la forma de ser de los vietnamitas, gente voluntariosa con una gran capacidad

para el disfrute. De hecho, al llegar a Hanói lo primero que choca son los, literalmente, millones de motos que pululan por sus calles, pero también esos cafés, restaurantes, bares, muchos de ellos improvisados, donde sentarse en un taburete cualquiera, charlar y reír con el vecino de casa, de tienda, con todo aquél que tenga a bien pasar un rato de asueto rodeado del humo de las motos y de un ruido ensordecedor que se ha convertido

Hierbas y especias son fundamentales en la cocina vietnamita, incluso en el momento de iniciar el día con el desayuno

en la música de fondo de Hanói.

Y hablando de tertulias sonoras, ninguna como la que se forma en los bares de la llamada Train Steet, cortada por una vía ferroviaria por la que pasa el tren; momento en que la gente apostada en sus orillas, tomándose una cerveza de barril Bia Hoi, que se diría en vietnamita, coge los taburetes y corre donde pueda esconderse, sin dejar ni un dedo fuera, porque se lo llevaría el tren. Una vez pasado el último vagón, decíamos ayer..., se vuelve a la tertulia callejera como si nada. De hecho, la calle tiene fama de ser una de las más instagrameadas del mundo.

Y siguiendo con las curiosidades, hay que hacer hincapié en la más que especial

arquitectura de las llamadas Casas Tubo, o casas contiguas, cuyas

fachadas de apenas cuatro metros de ancho suelen dar a la calle para luego extenderse a lo largo, sin ventanas de por medio, en una vivienda por la que han pasado dos o tres generaciones desde su construcción en el s. XIX, con motivo de ahorrar espacio y hoy albergar a parte de los nueve millones de seres que pueblan la capital de Vietnam y segunda ciudad más grande del país tras Ho Chí Minh (Saigón).

Para apreciar el bullicio callejero en todas sus acepciones, nada como subir a bordo de un *rickschaw* y al pedaleo del conductor y bajo la sinuosa entre luz de



Al rico desayuno callejero.



En Hanói se vive en la calle.

la cortinilla, sortear las motos, recorriendo el antiguo Hanói cuyas calles siguen siendo gremiales. En la calle Hang Gay están las tiendas de seda, como en Hang Bac se encuentra la plata o en Hang Dao los zapatos. Por cierto,

El Serein Café Lounge está en un antiguo edificio colonial junto al puente Long Bien

Vietnam es el mayor exportador a Europa de calzado deportivo. Y están esas otras callejuelas que venden lo que se les ocurra, según la ocasión y la demanda. Se pasa por la calle de la cerveza, Ta Hien, llena de cervecerías y de ambiente, por cafés de corte francés donde probar el delicioso café vietnamita con una yema de huevo, como el Café Pho Co, por restaurantes en los que predominan la verdura, el pescado y el marisco. Se topa a cada paso con Europa y Asia, en los templos; maravilloso el de la Literatura, un edificio del s. XI que pasó de academia imperial a ser la primera universidad de Vietnam, donde acuden los jóvenes a fotografiarse con el diploma de graduación o los veteranos para reunirse en el emblemático templo; y en iglesias como la catedral de San José, la más antigua de la ciudad construida en 1886, tiempos del colonialismo francés.

Arte y comodidad

Cerca del Apricot Hotel está el Teatro de Marionetas de Agua, Thang Long, un clásico. Diferentes historias populares, campe-



Los veteranos del ejército rinden visita al Templo de la Literatura.



Celebrando su graduación en el Templo de la Literatura y, abajo, los cafés coloniales del Barrio Francés.





El Lago Hoam Kiem y el templo Ngoc Son.



La Catedral de San José.

sinas, se desarrollan sobre un escenario acuático alrededor del cual, músicos reales, que no marionetas, cuentan y cantan en tonos agudos el trasfondo de la historia que, entre preciosas marionetas de dragones, bellas doncellas, y bravos campesinos se desarrolla durante un par de horas. Difícil es, al salir, no caer en la tentación de entrar en la tienda y llevarse a casa una de las marionetas, que, si allí parece cotidiana, de vuelta a casa, se convierte en un auténtico tesoro. Hablando del Hotel Apricot, hay que matizar su situación a orillas del lago Hoam Kiem, protagonista de la ciudad. Un pulmón espectacular en el centro de Hanói donde sus habitantes van a pasar el día, a sacarse fotos, a ver el cambio de las estaciones, a visitar el templo Ngoc Son en el Monte de Jade, atravesando el bello puente rojo Huc, o a contemplar y recordar la leyenda de la Torre de la Tortuga que le robó la espada mágica a un emperador enviado de los dioses para devolvérsela a las aguas del lago y entregarla a sus auténticos propietarios.

El hotel Apricot no es un hotel al uso. De hecho, tuvo sus comienzos como una de las galerías más conocidas de Vietnam, Apricot Gallery, que sigue mostrando las obras de artistas populares al igual que ahora lo hace el hotel homónimo, desde que el propietario de la galería decidió fundarlo en el centro de Hanói y así compartir el arte vietnamita con huéspedes internacionales. Se entra en lo que fue un palacete neoclásico y no queda más remedio que dejar la maleta en el suelo para absorber poco a poco la



Deliciosos cafés llenan las calles de Hanói.

El Hotel Apricot cuenta con seiscientas piezas originales de arte, distribuidas entre los pasillos y sus habitaciones



Mausoleo de Ho Chí Minh.



Monumento al soldado patriótico del ejército de Vietnam y un ejemplo del tráfico de motos en la ciudad.

belleza de un *hall* inmerso en arte en cada rincón. Si la escultura de hombres bailando en el aire da la bienvenida, tras un repaso visual la mirada se posa en la pintura gigante de la familia real en tiempos feudales, obra de Bui Huu Hung. Desayunar en la terraza de la habitación contemplando el lago Hoam Kiem es un momento memorable pero también lo es hacerlo en alguna de las habitaciones que dan a un frondoso patio.

El hechizo de una ciudad

El embrujo de las calles de la capital vietnamita es un hecho, el que se pueda cruzar entre ese enjambre de motos sin sucumbir en el intento es otro, y el que falten ojos para no perderse los mil y un

Cruzar las calles de Hanói entre el enjambre de motos que las transitan es más sencillo de lo que puede parecer: hay que ir en línea recta

idiosincrasia, la visita al Museo Nacional de Historia de Vietnam, sito en el antiguo museo de Luois Finot, director de la Escuela Francesa en Extremo Oriente. Fue construido por el arquitecto francés Ernest Hébrad, famoso por crear el estilo indochino.

El museo tiene exhibiciones que abarcan desde la prehistoria de Vietnam hasta la Revolución de agosto de 1945 y la fundación de la República Democrática de Vietnam.

De paseo por Trang Tien

El Museo Nacional de Historia está situado

detalles de una ciudad que reboza vida, también. Se aconseja, para entender algo de su magnética





Train Street es uno de los atractivos turísticos del Barrio Viejo.

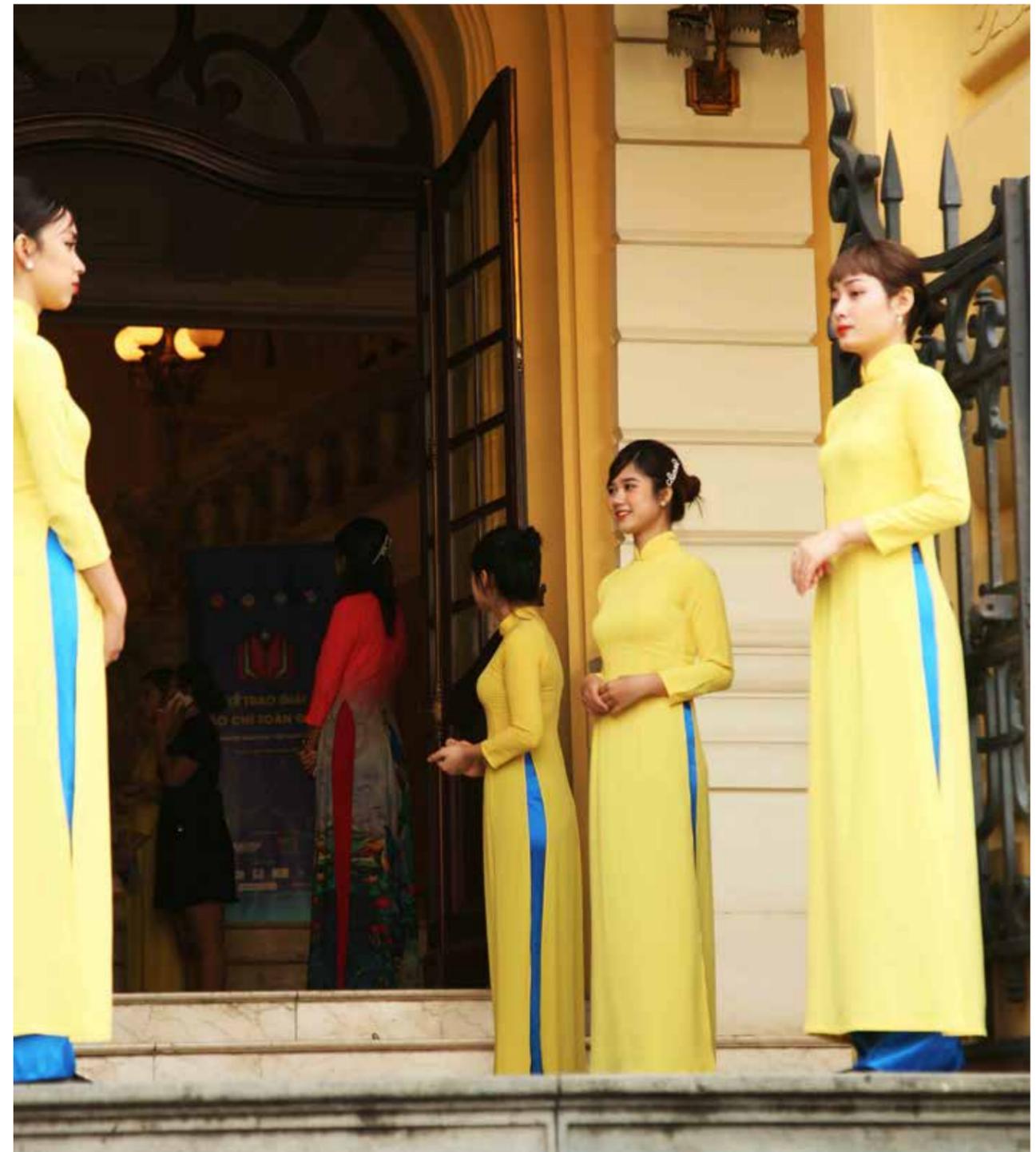
Sorprende el paso del convoy por la denominada Train Street, con las vías prácticamente invadidas por tiendas y bares del Barrio Viejo

en la parte trasera de la Ópera de Hanói, levantada por la administración colonial francesa entre 1901 y 1911. Se considera uno de los monumentos más importantes de la ciudad, inspirado en el Palais Garnier, la más antigua ópera de París. Hoy en día sigue cumpliendo su cometido, secundada por la Orquesta Sinfónica Nacional de Vietnam, la Orquesta Filarmónica de Hanói y el Ballet nacional. Otro edificio de renombre y de corte francés, debido al arquitecto Auguste Henri Vildieu, es el Palacio Presidencial, que data de principios del s. XX, construido para albergar al gobernador general francés de Indochina y que hoy sirve de casa de huéspedes del gobierno vietnamita. No lejos de la Ópera, en la plaza de Trang Tien, se suceden tiendas de las me-

jores marcas ya sea Bvlgari, Cartier, Louis Vuitton, Hermès...

Las farolas de las calles visten la bandera roja, con su estrella amarilla de cinco puntas, que curiosamente encabezan las firmas más capitalistas del mercado occidental. De pronto, en la misma Trang Tien aparece una galería colorida, grafitera. Es la de Cyril Kongo, disputado por las mejores marcas que, de padre vietnamita y madre francesa, ha vuelto a su lugar de origen para desarrollar su arte. Deliciosos cafés con aires coloniales se salpican por la lujosa calle, como Highland Coffee, con buen café, té y espectacular localización, en la calle francesa y al lado de la Ópera.

La calle Trang Tien se llamaba Paul Bert en tiempos de Indochina, cuando era la vía comercial del barrio francés que dis-



Acceso al edificio de la Ópera y, abajo, el teatro de marionetas de agua de Thang Long

La Ópera de Hanói, levantada en la época colonial francesa inspirada en el Palais Garnier parisino, es uno de los monumentos más relevantes





Exquisito plato de pescado del restaurante Chá Cá Thăng Long.

curría desde el lago Hoan Kiem hasta la Ópera. Allí se establecieron grandes almacenes, como Poincard & Veyret, o el Mostrador del Extremo Oriente. La entonces calle Paul Bert estaba llena de coches, taxis, y *rickshaws*, que se transformó en un lugar de paseo que terminaba en el romántico lago Hoan Kiem. Hoy solo han cambiado el nombre de la calle y los almacenes por tiendas a la última, pues Trang Tien sigue siendo una de las más comerciales y concurridas de la capital.

No se puede dejar Hanoi sin rendir vi-

Trang Tien, conocida en tiempos coloniales como Paul Bert, sigue siendo una de las calles más comerciales y concurridas de Hanoi

sita al Mausoleo de Ho Chí Minh, en la plaza de Ba Dinh, cerca del Palacio Presidencial donde el líder vietnamita se construyó una modesta casa. A pesar de que Ho Chí Minh pidió esparcir sus cenizas por el suelo de su tierra, la gente no atendió a sus deseos y los materiales que se utilizaron para su construcción, así como las plantas y bonsáis que le preceden, fueron regalos del pueblo vietnamita, en memoria del popularmente conocido como Tío Ho, símbolo del valor y la capacidad de resistencia del pueblo de Vietnam. ●



Fachada del Hotel Apricot.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

Vietnam Airlines es sin duda la forma de llegar a Hanoi o Ho Chí Minh. Y lo es por varios motivos, porque el vuelo es directo desde París, por la amabilidad con los pasajeros y por la escrupulosa puntualidad, no solo en los vuelos internacionales, sino también en los nacionales. Precioso el video que muestra cada rincón del país mientras ofrece la información de seguridad de forma amena y original. La clase *business* es sentirse en casa, en una cómoda cama, viendo películas para todos los gustos e idiomas y en la clase *Premium Economy* la comodidad está garantizada.

www.vietnamairlines.com/es

DÓNDE DORMIR

El **Apricot** es un cinco estrellas tapizado con obras de arte y acondicionado con las últimas comodidades del s. XXI que ayuda a disfrutar de la auténtica esencia vietnamita.

<https://apricothotels.com/>



El atento servicio a bordo de Vietnam Airlines.

DÓNDE COMER

La comida callejera se encuentra por todas partes y está muy rica, especialmente los bocadillos con lomo de cerdo, cilantro, zanahoria y pepinillo llamados *Banh Mi*.

Nam Phuong

En lo que fue una villa colonial francesa, desde 1996 está uno de los más reconocidos restaurantes de Hanoi por donde han pasado todo tipo de personalidades. Entre sus especialidades típicas vietnamitas se encuentra la langosta cocinada de diversas formas.

www.namphuong-restaurant.com

Chá Cá Thăng Long

En una antigua y solariega casa se encuentra uno de los restaurantes más divertidos de Hanoi. Su especialidad es el pescado; de hecho, los pasteles de pescado que el cliente se fríe a su gusto en la sartén de la mesa, acompañados por todo tipo de hierbas y salsas.

<https://chacathanglong.vn/>



MONTPELLIER

Por amor a la arquitectura

Vital, contemporánea y con visos de ciudad del futuro, Montpellier se ha convertido en un reclamo de arquitectura puntera a nivel mundial. La modernidad de sus edificaciones la hace deseable para cualquier amante de la estética y es todo un deleite visual que se funde armoniosamente con el alma mediterránea que la define.



TEXTO **HERNANDO REYES ISAZA**

www.altum.es

FOTOS **OFICINA DE TURISMO DE MONTPELLIER / ALTUM**

La Nuage, de Philippe Stark @Valerie Paduano.



Interior de la estación de tren.

Muchos arquitectos de renombre han dejado su impronta en Montpellier

blico funciona ejemplarmente de la mano del mundo de la creatividad, sus tranvías están pintados por artistas contemporáneos.

Sus alrededores producen buenos vinos, la gastronomía se presenta variada y con el sello de la responsabilidad ambiental como bandera, y otra cosa muy positiva: es accesible por tren AVE tanto desde Madrid como de Barcelona.

Nacida en el medioevo

Es relativamente joven si se compara con otras ciudades de la misma envergadura,

muchas de las cuales tienen su origen en el imperio romano mientras que la capital del departamento de Hérault pertenece a la Edad Media.

La ciudad vio su luz a finales del siglo X, y gracias a su situación geográfica beneficiada por el río Lez y el Mediterráneo en sus proximidades, creció rápidamente. Sus atractivos medievales se plasman en un coqueto casco histórico, llamado Écusson (escudo) -por su forma-, donde callejuelas y plazas hacen la delicia de unos paseos en los que, como siempre en esta ciudad, la arquitectura es uno de los principales atractivos.

El esplendor arquitectónico tuvo aquí su cúspide entre los siglos XVII y XVIII, y entre palacetes y hôtels par-

ticuliers se cuentan más de 200 propiedades a cual de todas más espléndida que la anterior, por lo que entre tanta belleza no resulta fácil decidirse por una plaza para tomar el aperitivo, sin embargo, las más populares son la place Saint Ravy, la Place Jean Jaurès o la Place de la Canourgue.

Hay que distribuir la jornada

La ciudad es accesible en AVE tanto desde Madrid como desde Barcelona

para guardar tiempo y acercarse a tres de los principales monumentos: la iglesia de Saint Roch, la iglesia de Saint Anne o el célebre Arco del Triunfo o Porte de Peyrou un monumento que glorifica a Luis XIV.

El estilo gótico de la Catedral de Saint Pierre atrae todas las miradas, en especial su elaborado pórtico. Por su gran tamaño, se asemeja más a una construcción militar que a un templo, y de hecho, fue usada durante varios períodos como fortificación

Otra visita obligada es la Facultad de Medicina de Montpellier, la más antigua de Francia en uso, contigua a la catedral. Por ella han pasado Nostradamus, François Rabelais, el médico personal de Luis XVI, Paul-Joseph Barthez o el propio Napoleón Bonaparte. Se encuentra dentro de un monasterio y palacio episcopal abierto al público, y su visita es todo un encuentro con la historia.

Revolución arquitectónica

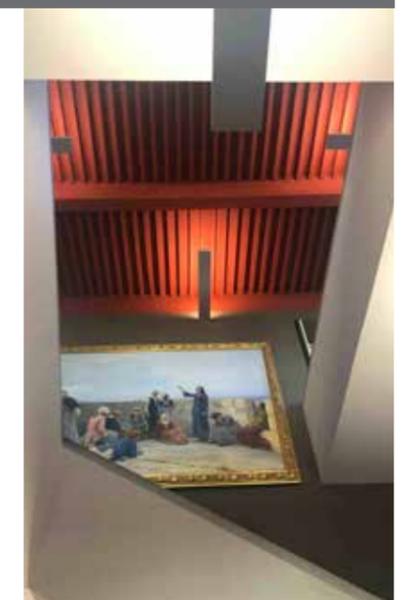
En la década de los años 70 del pasado siglo la municipalidad de



▲ Palacio de Justicia.
▼ Acueducto .



▼ Torres de la Catedral de Saint Pierre.
Escalera y arte en el Interior del Museo Fabre. ▼





Fuente de una de las plazas de Antigone.



Arco del Triunfo de Montpellier.

Montpellier, con su célebre alcalde Georges Frêche a la cabeza, quiso promover un nuevo barrio que permitiera un crecimiento equilibrado de la ciudad hacia el este y que propiciara la comunicación del casco antiguo con el río. El otorgar una mejor calidad de vida a las clases sociales menos favorecidas fue una de las premisas imperantes en este proyecto que fuera adjudicado al catalán Ricardo Bofill y que se llamaría "Antigone", como la heroína griega que se enfrentó a su ciudad.

Los terrenos, sobre los que se asienta este barrio con el que empezaría la llamada "revolución arquitectónica" de

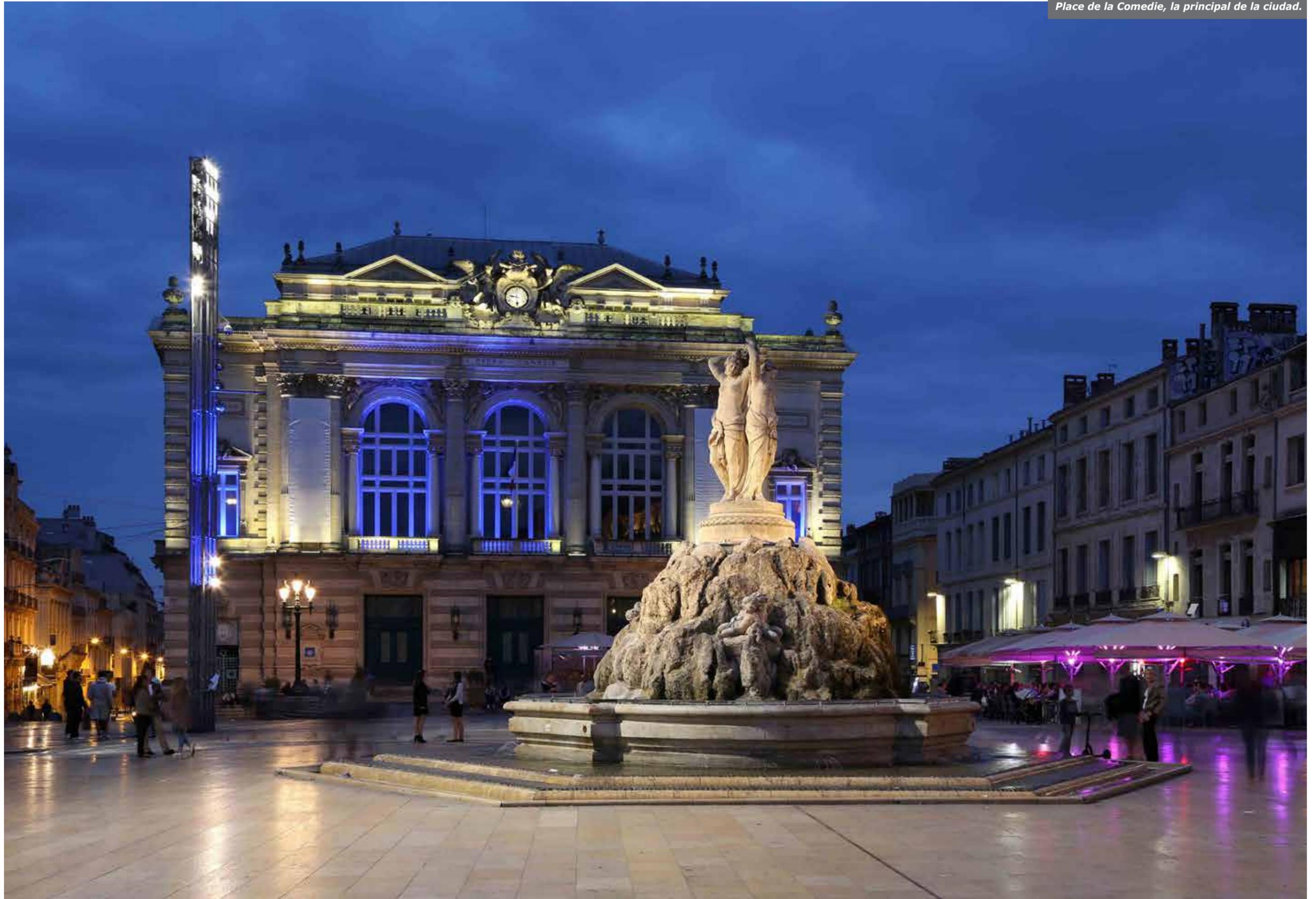
Montpellier, fueron adquiridos al ministerio de defensa, unos predios que habían albergado una de las primeras fábricas de aviones militares de Francia. El estilo del arquitecto español en este proyecto, que para muchos fue el resultado de un apoteósico delirio de grandeza, juega con la uniformidad en un vecindario compuesto de calles y plazas, espacios verdes, viviendas -muchas de ellas sociales-, comercios, escuelas, equipamientos deportivos, culturales y administrativos. Sus 40 hectáreas de superficie se extienden desde el centro comercial Le Polygone hasta la explanada de Europa, a orillas del río

y son un escenario para mágicos paseos en los que el neoclasicismo y la modernidad se conjugan a la vez bajo el estricto mandato de la simetría; y es que razón tenía un historiador de la arquitectura llamado Vincent Scully al afirmar que: "Antigone rompe la monotonía de la construcción prefabricada para generar un palacio para la gente".

La ciudad del mañana

Con el tiempo, la expansión del concepto urbanístico de Antigone lo tomó esa zona de la ciudad llamada Port Marianne, concebida como una encarnación de la ciudad del mañana, heterogénea, diver-

Place de la Comédie, la principal de la ciudad.





Museo Fabre. Obra de Pierre Soulages.

El origen de Montpellier se remonta a la Edad Media

sa pero, sobre todo, basada en el culto a la novedad como fundamento de sus atractivos arquitectónicos.

Aquí cohabitan armoniosamente diferentes tipos de ciudad (Ciudad Parque, Ciudad Entretenimiento, Ciudad Insular, Ciudad Universitaria o Ciudad Empresa) a pesar de la diversidad de los estilos arquitectónicos que van desde la arquitectura masiva de Krier a esa más ligera de Fasilber.

En Montpellier tienen claro, como en ninguna otra ciudad, que las expresiones de la difusión arquitectónica contemporánea son objeto de orgullo

por parte de los ciudadanos y de curiosidad para los visitantes; y creen fehacientemente en que ellas no solamente participarán de la identidad urbana futura de la ciudad sino que servirán de referentes urbanos modernos dado que para ello han apostado por las más relevantes figuras de la arquitectura mundial.

Un cubo azul de aluminio

Con un área metropolitana que suma algo más de 600.000 habitantes -su población viene aumentando de

forma ininterrumpida desde hace cincuenta años- Montpellier cuenta con un nuevo ayuntamiento diseñado por Jean Nouvel y François Fontès que se encuentra en la zona de Port Marianne. Se trata de un distrito que hace parte de ese gran proyecto dispuesto a intensificar el desarrollo de la ciudad en las próximas décadas en concordancia con las necesidades de los habitantes.

Esta verdadera joya, que en realidad es un inmenso cubo azul de aluminio es todo vanguardia, su bien lograda transparencia permite que las vistas a través de sus ventanales se pierdan en ese gran



'Árbol Blanco', de Fujimoto.

parque de más de 6.000 metros y el río Lez; objetivo, que además, se ha potenciado con la perforación del edificio en su eje horizontal.

¿Un edificio hinchable?

La crítica internacional siempre utiliza el término "poético" para referirse a este edificio ideado por el francés Philippe Starck que es un templo para el cuidado del cuerpo (mucho más que un gimnasio) que se llama Le Nuage. Si a los hoteles y restaurantes del escenógrafo francés por todo el mundo los han aplaudido siempre por esa "poesía funcional" que los caracteriza, entonces entendemos el tér-

Entre palacetes y 'hôtels particuliers' se cuentan más de 200 propiedades

mino. Ligereza, flotación y transparencia son conceptos que confluyen en el primer edificio hinchable de Europa y que encaja perfectamente en eso que el mismo arquitecto llama "lujo democrático".

Estamos ante un moderno monumento consagrado al cuidado físico, la salud y el bienestar ubicado también en el futurista distrito de Port Marianne, y que como una especie de burbuja, abarca 3.000 metros cuadrados que en cinco niveles aúnan todas aquellas expectativas de las per-

sonas que se preocupan por una vida plena, y sobretodo "sana": todos los elementos son flexibles para adaptarse a los diferentes ritmos de la vida.

El aspecto 'acolchado' de la fachada, construida con una membrana transparente que constituye la principal originalidad del edificio, se acentúa por el juego de cajas opacas que se intercalan, que recuerdan a los botones de un cojín, una creación que solo puede emanar de la mente de alguien como Starck.

El árbol de Sou Fujimoto

Sou Fujimoto, Nicolas Laisné y Manal Rachdi ostentan la

Ayuntamiento de Montpellier, de Jean Nouvel @vpaduano.





Centro de Montpellier.

El proyecto urbanista de Antigone se debe al arquitecto español Ricardo Bofill

paternidad de la que es quizás la más importante obra de arquitectura contemporánea de Occitania: el Árbol Blanco. Un edificio de 17 plantas destinado a viviendas y locales comerciales y que diseñara y construyera el arquitecto japonés en compañía de dos jóvenes arquitectos franceses con estudios propios; una obra que establece, sin duda, un equilibrio entre la arquitectura y el estilo de vida mediterráneo.

Para dar forma al Árbol Blanco, los arquitectos galos viajaron a Tokio, donde retirándose del mundanal ruido,

idearon la torre, su espíritu y su identidad. A continuación pasaron todo el verano trabajando en sinergia con el estudio japonés de Fujimoto. El resultado es esta construcción que mira al mar, al Pic Saint-Loup, a la ciudad y al río Lez, y que sus balcones en voladizo parecen abrirse como ramas y hojas. Alberga 113 apartamentos además de un restaurante, una galería de arte, un

bar panorámico y varias oficinas.

La pintura, metáfora de la oscuridad

De imprescindible visita es el Museo Fabre, uno de los más importantes (y desconocidos) de Francia, y que gracias a la donación de la colección de obras del pintor François-Xavier Fabre abrió sus puertas en 1928. El acervo incluye piezas de pintores españoles como Francisco Zurbarán o José de Ribera, italianos como Paolo Veronese o Bernini, y flamencos como Rubens o Frans van Mieris el viejo, ade-

más de una gran cantidad de pintores franceses.

La cuarta planta de esta pinacoteca está dedicada a Pierre Soulages, uno de los máximos representantes del tachismo, y siendo esta escapada una oda al arte y a la arquitectura, recomen-

Port Marianne rinde culto a la novedad como fundamento arquitectónico

damos especialmente esta visita. Conocido como "el pintor del negro", este artista nacido en el sur de Francia manifiesta que:

«El negro es al mismo tiempo es un color y un no-color. Cuando la luz se refleja en el negro, lo transforma y transmuta. Abre un campo mental propio.»

Soulages, se ayuda del uso de la luz gracias a las estrías que hace sobre la superficie de la pintura, haciendo que aquella se refleje, salga de la tela y aparezca un color luminoso. Después de adentrarse en este mundo metafórico de oscuridad, invitamos al lector a recorrer cada una de las piezas de arquitectura de las que hablamos en este reportaje para entender mejor la importancia de la luz en este paseo por Montpellier, una ciudad que por momentos parece superdotada.

Zaha Hadid en tres piezas

De lejos parece una sola pieza, pero de cerca son tres. El edificio creado por Zaha Hadid Architects en esta ciudad unió tres dependencias del Consejo de Deportes: archivo, biblioteca y el propio consejo. Con el nombre de



▲ Antigone está inspirado en las obras de la antigüedad.
▼ Edificio de Zaha Hadid para el Consejo del Deporte.



▼ Museo Fabre.

La arquitectura de vanguardia por toda la ciudad. ▼



Moderna estación de tranvía.





Monumento en la Place de Peyrou.

Pierresvives, el edificio contiene en su frente todas las funciones públicas de cada institución, unidas por un vestíbulo lineal con un espacio de exhibición en el centro. Por encima de este nivel de conexión, las tres instituciones permanecen estrictamente separadas, cada una con su propio núcleo para la circulación vertical interna.

La estética como constante

Decíamos antes que moverse en esta ciudad, la séptima de Francia, es agradable, fácil e incluso hasta didáctico. Las líneas de los tranvías -elegidos como los más bonitos de Francia- interconectan los puntos más relevantes, y tanto el mobiliario como el exterior de sus vagones está decorado por distintos diseñadores, porque ya se sabe que en esta nación la estética es una constante. Las diferentes líneas rinden tributo a los distintos elementos conferidos en la antigüedad al

universo: fuego, agua, tierra y aire. Justamente la decoración de la línea 3 le fue adjudicada al diseñador Christian Lacroix dado que el célebre modisto se formó en la universidad de esta ciudad, pero no podemos olvidar el trabajo de otros grandes creadores como Garouste o Bonetti.

No cabe duda de que esta ciudad intermedia está en el foco de los investigadores sociales y urbanísticos, que es un ejemplo a nivel mundial por su calidad de vida, y que sigue mirando al futuro de la mano de los grandes arquitectos, un lugar a conocer por cualquier viajero contemporáneo. ●

MÁS INFORMACIÓN

www.montpellier-francia.es

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)





RÍMINI

Una Italia casi desconocida



TEXTO Y FOTOS **CLEOFE BUCCHI**
cleofe.bucchi@gmail.com

Poco conocida por el turismo masivo, la región de Emilia Romagna, abierta al Adriático, es una parte fundamental de la historia de Italia. Monumentos romanos y edificios medievales, además de una cocina sobresaliente son suficientes argumentos para visitarla.

El arco romano de Augusto es el más antiguo y mejor conservado de Italia, además de ser un brillante símbolo de la Pax Romana.



El templo Malastetiano, obra de Leon Battista Alberti, es hoy la catedral de Rímini.

Rímini, fundada como Ariminum por los romanos en 268 a.C., conserva vestigios de su pasado, como el Arco de Augusto

Rimini, ciudad de la región Emilia Romagna en la costa Adriática, fue una colonia romana (Ariminum) fundada en 268 a.C. Durante siglos tuvo una importancia estratégica para la expansión del Imperio Romano, siendo un puerto importante que favorece, también hoy en día, el comercio en todas las costas del Mediterráneo. Esta ciudad, intermediaria

entre el norte y el sur de Italia, conserva monumentos importantes de la época romana como el Arco de Augusto, que realmente es la puerta de entrada a la ciudad. Construido en 27 a.C. Es el arco romano más antiguo y mejor conservado de Italia y un brillante símbolo de la Pax Romana. Otra joya, herencia de la dominación romana, es el Puente de Tiberio, cuya construcción ter-

Patria chica de Federico Fellini, Rímini adaptó el castillo medieval de Sismondo Malatesta para dedicar un museo al cineasta

minó en el 21 a.C. Ese puente milenario conecta el centro de la ciudad con el Barrio San Giuliano, área que tiene las características de un antiguo pueblo mariner. Situado cerca del puerto y del faro, celebra intensamente la memoria de Federico Fellini, el gran director de cine que a través de sus películas mostró al mundo las imágenes de su ciudad natal. Hace un año fue inaugurado el Fellini Museum (dentro del Castillo Sismondo) con muchas imágenes que nos recuerdan su talento, su vida profesional y escenas de sus películas. En este barrio/pueblo el turista disfrutará de una atmósfera familiar y acogedora. Paseando por las callecitas encontrará muchos murales que evocan películas como *La dolce vita*, *Amarcord* y algunas poesías de Tonino Guerra, su amigo guionista. Se

recomienda visitar esta área enriquecida por un parque que invita al relax

con un picnic y por la noche se puede optar por la comodidad de una cena con un buen vino y platos tradicionales de la región en pequeñas tascas y bares. Muchos restaurantes animan la "movida" y ofrecen la tradición culinaria más apreciada, como la "piadina" (pan plano elaborado con harina de trigo) con "squacquerone" (queso suave) y otros ingredientes; variedades de pescados, como el "brodetto" (sopa de pescado), las "sardoncini" (sardinas a la parrilla) o el "fritto misto" (frito mixto de pescado). Rímini, además de ser dueña de la herencia del Imperio Romano (incluido el anfiteatro y la muralla) ofrece varias preciosidades de las Edad Media y del Renacimiento, como la Plaza Cavour (Plaza



El puente de Tiberio se construyó el año 21 a.C.



El castillo del Príncipe Sismondo Malatesta acoge hoy un museo dedicado al cineasta Federico Fellini.

de la Fontana), con su Palacio del Arengo. Es interesante el Teatro Galli (1843) de estilo Neoclásico, donde en 1857 se estrenó la ópera *Aroldo*, de Giuseppe Verdi. Desde la Plaza Cavour se puede admirar la Antigua Pescadería,

El paisaje del valle de Marecchia es de una gran belleza, acrecentada por sus pueblos típicos

área de encuentros, mercadillos y acontecimientos. Paseando por el barrio antiguo vale la pena una visita al Templo Malatestiano (actual catedral de Rímini) con su famoso crucifijo de madera (1302) pintado por el Giotto, y un fresco de Piero della Francesca que representa al Príncipe Segismundo Pandolfo Malatesta, quien encargó la construcción de este edificio al arquitecto renacentista Leon Battista Alberti. También vale la pena una visita al castillo del citado Príncipe Sismondo Malatesta, noble de una dinastía que gobernó Rímini durante dos siglos (finales s.XIII a principios del s.XVI), expandiéndose a muchos pueblos de la Romagna, sobre todo en el Valle Marecchia. El valle Marecchia podría considerarse la cuna de la belleza tanto por la densidad de pueblecitos antiguos como por la desbordante maravilla del paisaje que introduce al caminante dentro de una atmósfera bucólica en medio de verdes colinas, campos cultivados y montes. La Cadena Apenínica, al oeste de Rímini, adorna y domina el territorio: sus montes parecen guerreros de defensa o ángeles



Castillo-palacio de Mastin Vecchio en Verucchio.



Calle de Verucchio.



Valle de Marecchia, visto desde Verucchio.

de la guarda. En la modernidad Rímini merece el apodo de *Miami del Adriático* por sus playas espaciosas y su turismo de verano, muy bien desarrollado, donde no falta la atención y el cuidado del turista que se encuentra rodeado de confort, mimado y a gusto en una cuna llena de historia, cultura, diversión, comida excelente, posibilidad de escoger entre varios deportes en la naturaleza y en la playa. Cada año Rímini es la sede de acontecimientos internacionales como la Feria del Gelato y Ecomondo.

Señor de la 'Divina comedia'

Verucchio es unos de los más interesantes pueblos del Valle. Surge en un pico de la colina. El casco viejo es muy antiguo y con las características de la Edad Media. Tiene una vista impresionante sobre el Valle Marecchia, rodeado de colinas y fortalezas, el Castillo de Mastin Vecchio, primer señor noble de la dinastía Malatesta, citado por Dante Alighieri en la *Divina comedia*. Este castillo ofrece una gran sala para celebrar banquetes medievales durante el verano. Dando

una vuelta por sus callecitas, en cualquier estación del año, se disfrutan sus delicias no solo para la vista sino también para el olfato: el aire huele a pan, a flores y a pureza. Bajando hacia el antiguo monasterio, la joya más deslumbrante que se encuentra es el Museo de la Cultura Villanoviana, muy bien documentado. La cultura villanoviana, anterior a la etrusca, se desarrolló entre los siglos 900 y 700 a.C. Aquí se encuentra un área que esa cultura consideraba la ciudad de los muertos (necrópolis) donde se descubrieron tumbas con preciosos objetos que testimonian su talento para la artesanía, el arte y el comercio del ámbar (Verucchio es parte de la Vía del Ámbar que en aquella época tenía más valor que el oro). En el museo se encuentran obras de artesanía de bronce, hierro, madera y textil. En los últimos siglos de su florecimiento, el arte más interesante de la cultura villanoviana era la joyería, que incluía el arte de trabajar ámbar y oro. En los siglos siguientes los etruscos desarrollaron ese talento añadiendo calidad y refinamiento. Los villanovianos sepa-



Vista general de Sant'Agata Feltria.

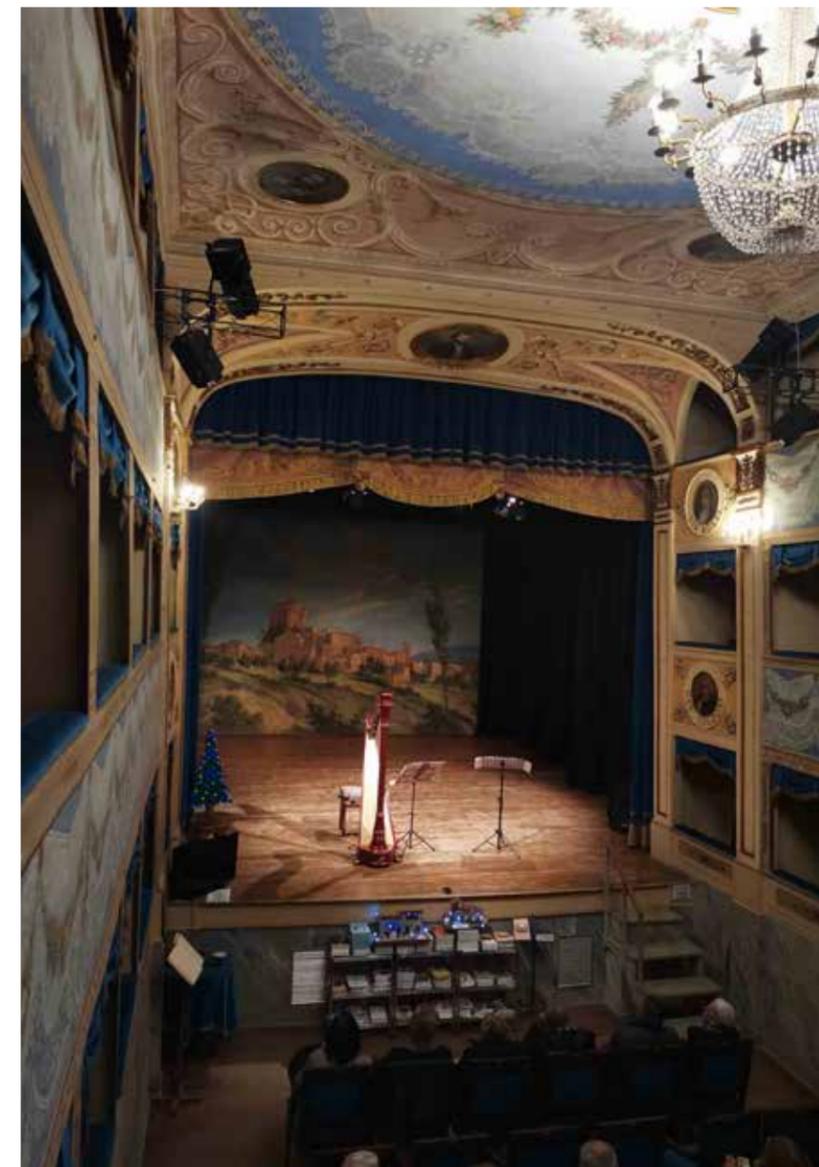


Iglesia de Sant'Ágata Feltria.

raban la ciudad de los vivos (en la zona más alta) de la ciudad de los muertos (en la zona baja). Quemaban a los muertos con rituales muy peculiares. Un vídeo del museo reproduce y muestra con detalles varias etapas del entierro. Entre otras muchas cosas, los arqueólogos encontraron también la tumba del Príncipe con su trono que se puede admirar en medio de una ancha sala. La joyería es parte de los objetos que acompañaban a los muertos al otro mundo, además de comida, muebles, tejidos y objetos de combate en bronce y hierro. En Italia se encuentran varias áreas arqueológicas de ese tipo (Tarquinia en Toscana y Blera en el Lazio, provincia de Viterbo), pero la de Verucchio es la más interesante por su museo único en el mundo. Vale la pena también una visita al jardín del convento de la Santa Croce, muy cerca de Verucchio, donde hay un ciprés de más de 800 años que, según cuenta la tradición, nació del bordón (bastón) que San Francisco de Asís usaba durante su peregrinación a San Leo y que plantó en el jardín del convento brotando posteriormente hojas y ramas dando vida al ciprés actual.

Teatro de madera

Sant'Agata Feltria es otro pueblo muy pintoresco que, además, cuenta con un Teatro de Madera, uno de los más antiguos de Italia, y con la Fortaleza Roca Fregoso que se yergue en el promontorio Sasso del Lupo desde el que domina el pueblo. Entre las varias iglesias con que cuenta destaca la de San Francesco de la Rosa, que surge al lado de la Roca y que



Teatro de madera de Sant'Ágata Feltria.

En el pintoresco pueblo de Sant'Ágata Feltria se mantiene activo el de Teatro de Madera, uno de los más antiguos de Italia



En el Monte Titano destacan tres picos, cada uno de ellos coronado por una fortificación.

El suelo de toba de Sant'Agueda Feltria es rico en la producción de trufas y setas 'porcini', que se sirven en los restaurantes de la zona

recuerda una de las visitas de San Francisco a la Romagna. Sant'Agata Feltria es famosa por su tradición culinaria que se celebra todo el año en prestigiosos restaurantes y por la feria de las trufas al principio del otoño. En cualquier estación se pueden comprar productos típicos a base de trufas y degustar platos exquisitos en los restaurantes de todo el valle Marecchia y los Apeninos de Montefeltro. Gracias a las características del suelo de toba, tanto las trufas como las setas *porcini* ofrecen un sabor muy agradable al paladar. En el casco antiguo el aire huele a trufas, vinos y quesos, sobre todo en los fines de semana donde hay paradas de mercadillos que venden productos del valle, incluido el famoso y exquisito *Formaggio di Fossa*. Este queso se envejece en pozos ovalados excavados en la roca y tiene su origen en el pueblo de Talamello, que alarde del hecho de ser la capital de la

creación y comercio de este típico queso muy valorado por el poeta Tonino Guerra, amigo de Fellini, que lo definió como "el ámbar de Talamello". A éste pueblo también vale la pena hacer una escapada por su bella vista sobre el valle Marecchia. Los pueblos del valle en la provincia de Rímini ofrecen cultura, delicias culinarias, la posibilidad de escapadas en bicicleta, senderismo, escaladas en los montes Tausani, conocidos como los Dolomitas de la Romagna. Desde sus alturas se puede admirar la Fortaleza de San Leo, otro pueblo precioso en el valle. Aquí se recomienda un día de senderismo en medio de vistas impresionantes.

Titano y San Leo
El Monte Titano y su tres picos rocosos, emblema de la más antigua República de San Marino, declarado patrimonio de la

Titano y San Leo

El Monte Titano y su tres picos rocosos, emblema de la más antigua República de San Marino, declarado patrimonio de la



Vistas de las fortalezas de Monte Titano.





Fortaleza de San Leo de Maioletto.

El valle de Marecchia es famoso por la 'fiesta del pan' que, cada mes de junio, se elabora con harinas molidas de forma tradicional

humanidad por la Unesco, no puede faltar en la lista de sitios de gran interés histórico.

Vale la pena una visita por la vista que ofrece y pasear entre las tres torres situadas en los tres picos rocosos. Saliendo de San Marino podemos dirigirnos al municipio de Maiolo, con su fortaleza de San Leo de Maioletto, visible desde cada punto del valle. No queda nada del viejo pueblo pero es un encanto poder admirar su pico desde lejos. Este pueblo es parte de otros rincones pintorescos del valle Marecchia famoso por la 'fiesta del pan', preparado a finales de junio con harinas elaboradas en el molino según métodos tradicionales. Su altura permite admirar el monte Fumaiolo, donde nace el Tevere (Tíber), el río que pasa por Roma, y el Alpe de la

Luna, espectacular monte cubierto de una manta verde que ofrece una vista preciosa

de dos regiones: la Romagna y la Toscana. En el confín con la Toscana, a 60 kilómetros de Rímini llegando por la Carretera del valle Marecchia, se encuentra el monte Sasso Simone, donde se recomienda hacer senderismo de un día para admirar desde arriba todo el valle y la costa Adriática. Este monte está situado en medio de un parque protegido y tiene un gran pasado histórico: se encuentran ruinas desde la Edad del Bronce y lo que queda de una ciudad fortaleza, llamada 'Ciudad del Sol', construida en 1554 por la noble y conocida familia de los Medici, y es una expresión de la ambiciosa política de los Grandes Duques de Toscana. ●



Sant'Agata Feltria, el pueblo de las trufas.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

La mejor opción es tomar una viación hasta Bolonia y desde aquí viajar en tren hasta Rímini, donde es recomendable alquilar un coche para hacer cómodamente los desplazamientos por toda la zona.

Hay vuelos directos con Ryan air y Vueling desde distintas ciudades españolas

DÓNDE DORMIR

Para recorrer los pueblos propuestos conviene instalar la base en cualquiera de los muchos hoteles de que dispone Rímini y a buen precio.

Club House

Un cuatro estrellas situado en la zona cdngro del puerto deportivo, a 25 minutos a pie del puente Tiberio.

Ariminum

Este cuatro estrellas se encuentra a cien metros de la playa de arena Miramar, en una zona rodeada de tiendas.

www.hotel-ariminum.it

Duomo

Este otro cuatro estrellas de Rímini dispone de 43 habitaciones equipadas con TV pantalla plana, teléfono, conexión internet Wi-Fi, aire acondicionado y baño completo. Además de bar y restaurante

<https://www.duomohotel.c>

DÓNDE COMER

RÍMINI

Nud e crud

Recetas tradicionales y sencillas basadas en los productos de temporada. Piada y cassoni están disponibles en la versión tradicional o con aceite de oliva virgen extra o con kamut y harinas de espelta.

<https://nudecrud.it>

graDella

Para comida rápida pero de calidad, carnes y pescados a la brasa.

Dallo Zio

Platos tradicionales de la cocina de Romagna pero con una puesta al día servidos en una casa típica del siglo XIX. Ofrece opciones de carnes y pescados, a partir de recetas tradicionales redescubiertas y preparadas por el Chef Giuliano Canzian.

<https://ristorantedallozio.it>

Osteria de Borg

Auténtica cocina romañesa en la que hay pasta fresca elaborada a mano y carnes procedentes de granjas locales. El restaurante más antiguo de Rímini.

www.osteriadeborg.it

VERUCCHIO

La cocina de Verucchio está basada en carnes, embutidos,

quesos y pasta fresca. Ejemplos de ella son los restaurantes **La Rocca**, especialista en el 'cappelletto': cerdo y ternera a partes iguales rehogada en una sartén con sal y pimienta y una nuez de mantequilla, y **Mastín Vecchio**, donde la pasta fresca de la "sfo-gline" de Romaña es la estrella de los primeros platos, junto con las preciadas carnes y verduras de Valmarecchia.

www.ristorantelaroccoverucchio.com

www.ostedelcastello.it

SANT'AGATA FELTRIA Antenna dal Morino

Inaugurado en los años 50 y situado en las laderas del Monte Benedetto inmerso en un bosque de robles centenarios, Antenna dal Morino está especializado en platos típicos a base de setas 'porcini' y trufa, pasta casera, quesos, carne y embutidos. Se recomienda reservar.

MÁS INFORMACIÓN

www.rimini.it

www.riminiturismo.it

SANT JOSEP

IBIZA DE CINE

El municipio de Sant Josep de sa Talaia, con las postales más bonitas de la isla, acapara el interés de las productoras de cine y vídeo, con más de 40 expedientes abiertos para el rodaje de vídeos y películas de gran y pequeño formato

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



Ses Salines.



Cala Carbó.

El actor y guionista Jesús Lloveras (*La casa de papel*, *Tercer grado*) ha rodado en Ibiza la película "La corriente", un drama romántico inspirado en historias reales con el que debuta en la dirección cinematográfica y que narra la vida de tres jóvenes profesionales marcados por tragedias personales que se dejan llevar sin

rumbo fijo y van a parar a la isla balear en busca de un cambio de vida. Gonzalo Bouza da vida a Julio, Alicia Lorente encarna a Alba y el propio Jesús Lloveras se mete en la piel de Carlos. Ellos son los protagonistas de un proyecto de cine independiente que ha tenido como telón de fondo los más bonitos paisajes ibicencos, especial-

mente del Parque Natural de ses Salines.

Sant Josep Film Office

Sin embargo, "La corriente" es solo uno de los 40 proyectos que ha registrado en los últimos meses la Sant Josep Film Office a petición de diferentes productoras y marcas de lujo. Y es que, con el fin de facilitar el trabajo de los



Rodaje de la película "La corriente".



Flamencos.



▲ Torre des Carregador.
▼ Torre den Rovira.



▲ Cala d'Hort.
▼ Torre de Ses Portes.





Sa Caleta.

profesionales del ámbito audiovisual, el Ayuntamiento de Sant Josep pone, a disposición de los interesados, la Sant Josep Film Office como aliado de un sector que es muy importante para la proyección del municipio a nivel internacional. Y porque, además, Sant

Josep ofrece un gama amplísima de decorados naturales a cuál más atractivo, que van del mar a la montaña, del cielo a la tierra y del día a la noche.

Dicen que Sant Josep de sa Talaia registra las postales más bonitas de la isla, que se reparten en sus casi 160 kiló-

metros cuadrados de territorio y sus 84 kilómetros de costa, lo que representa un gran atractivo para la realización de productos audiovisuales. A esto se une su radiante iluminación, con más de 320 días de sol al año, y que supone una gran garantía para cum-

plir con los plazos de cualquier programación. Y su atmósfera limpia, los cielos despejados y un clima benigno, que también aportan al profesional un entorno ideal para trabajar en condiciones óptimas de luminosidad.

Platós de belleza natural

Platges de Comte, por ejemplo, ofrece una panorámica espectacular sobre el horizonte, con los islotes de Ponent dibujándose en el fondo y las islas de Bosc y Conillera en primer plano, pero en general toda la línea costera de Sant

Josep brinda imágenes que son realmente cautivadoras, especialmente al atardecer, cuando la paleta de colores se multiplica.

El Parc Natural de ses Salines es otro plató privilegiado, desde los estanques salineros, que alternan los tonos rosados



Es Bol Nou.



La posidonia oceánica abunda en los mares de Ibiza.

con los verdes y los azules, hasta las traslúcidas aguas de las playas que los bordean. También es Migjorn de ses Salinea y es Cavallet deslumbran con sus arenas doradas, mientras que es Codolar ofrece una fotogénica acumulación de cantos rodados que da un resultado muy personal y llamativo tanto en fotografía como en vídeo.

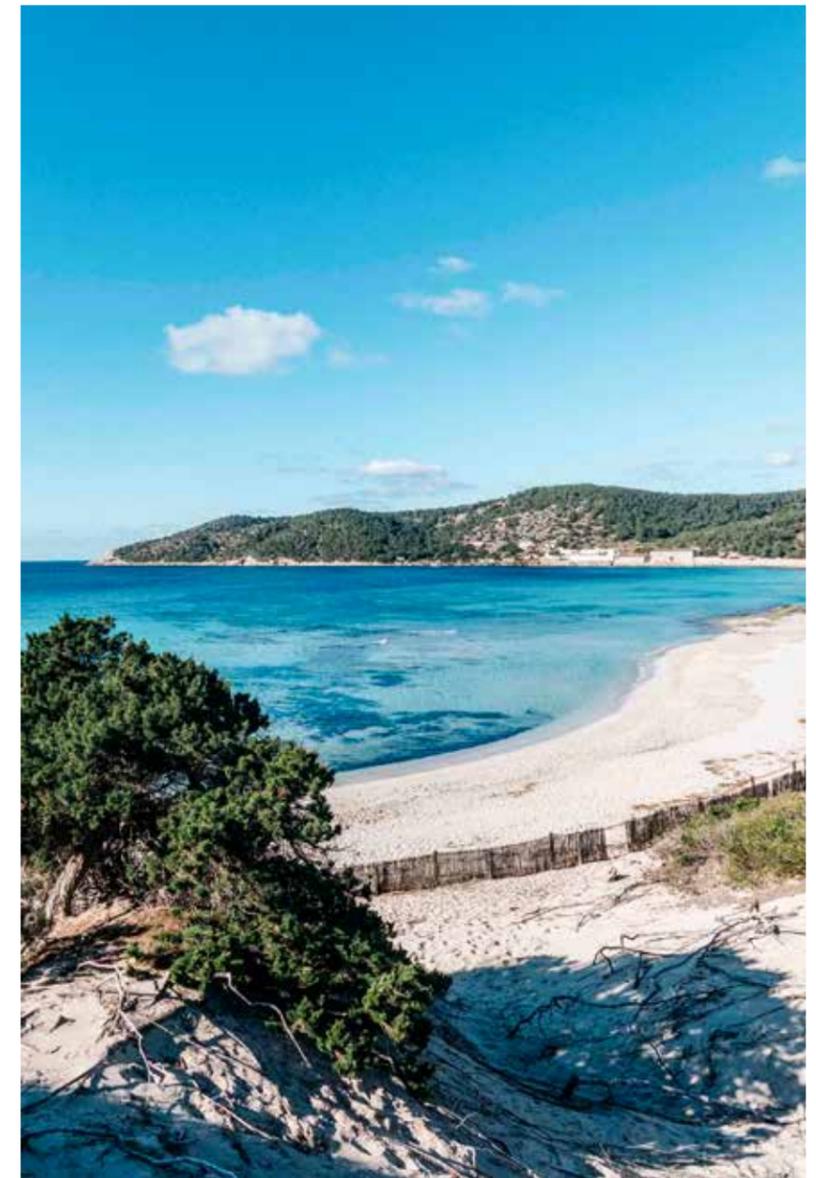
Si hay algún espacio fotogénico indiscutible en Ibiza, éste es el de es Vedrà, un majestuoso islote que se impone en el horizonte a modo de gigantesco monolito natural y que ha sido filmado y fotografiado en mil y una ocasiones. Por su parte, Cala d'Hort representa el plató por excelencia y ha sido escogido por cientos de profesionales del sector audiovisual, ya que añade un valor estético increíble a cada uno de los planos de los reportajes fotográficos y películas.

Cala Bassa y los miradores

Otro de los enclaves más cotizados para la grabación de spots y producciones audiovisuales en Ibiza es Cala Bassa, por su belleza, aguas traslúcidas, fondos arenosos y toques esmeralda. Aquí la luz atraviesa el espejo de agua y penetra hasta la arena con un resultado sorprendente.

Los diferentes miradores del municipio también son enclaves privilegiados para obtener imágenes de gran belleza. Es el caso del de sa Talaia, que ofrece panorámicas de casi 360 grados. O el de Cap des Falcó, que regala vistas sobre la costa y el mar que baña ses Salines y que proporciona mágicas puestas de sol.

Y qué decir del interior. Sant



▲ Ses Salines. ▼ Reserva es Vedrà.





Iglesia de Sant Josep y torre de Ses Portes.

Josep siempre ha aportado un escenario lleno de personalidad para enmarcar cualquier imagen en una cámara. Los campos llenos de flores, las casas payesas de blancos muros, las iglesias, las torres de defensa, los cañaverales, los caminos, las sabinas... Son numerosos los elementos icónicos y emblemáticos de la geografía local que han llegado al mundo entero a través de numerosas producciones audiovisuales. Y es que Sant Josep espera los

365 días del año, con su belleza, al profesional de la imagen.

Praderas de posidonia

Consciente de su responsabilidad medioambiental, y para cuidar estos decorados de cine, el Ayuntamiento de Sant Josep ha puesto en marcha un sistema pionero de control, seguimiento y protección de su entorno natural y de las praderas de posidonia oceánica, convirtiéndose en la

primera institución municipal de la isla en tener una red propia. Dicha red abarca las zonas de Sa Conillera, Cala d'Hort, Porroig, Cala Llentrisca, la Xanga y Cala Vedella. Y, entre otros aspectos, se ocupa de analizar el estado de la pradera de posidonia, para determinar si se encuentra en crecimiento, regresión o equilibrio.

Además, se instalarán campos de boyas para el fondeo de embarcaciones, con el fin de evitar que haya barcos sobre la posi-

donia y otras especies protegidas, y habrá un sistema de información a las embarcaciones para que tomen conciencia del impacto que generan sobre la posidonia y con recomendaciones de fondear sobre fondos arenosos.

Las playas más bonitas

Resulta obligado citar algunas de las playas más bonitas de sant Josep, como Port des Torrent, una de las más amplias y res-



▲ Sala Tarida. ▼ Parque natural.



Los locales se embadurnan con la arcilla roja de los pequeños acantilados de la playa de Es Bol Nou

guardadas del municipio. Al estar considerada una de las más seguras y agradables para el baño, suele estar muy concurrida y se llama así por estar situada en la desembocadura de un torrente. La Cala d'Hort es uno de los mejores miradores a esos misteriosos y mágicos islotes de Es Vedrá y Es Vedranell y el espacio ideal para un baño inolvidable. Otra de las playas más bonitas de Ibiza es Es Bol Nou, muy frecuentada por los locales, que aman embadurnarse con la arcilla roja de sus pequeños acantilados. Cala Conta forma parte del espectacular y transitado conjunto Platges de Comte y está situada frente al islote de Ses Punxes y las islas de Bosc y Conejera. Y Cala Bassa, una de las playas más irresistibles y cosmopolitas de Ibiza, está rodeada por un frondoso bosque de sabinas, pinos y tamarindos. La lista de playas es muy larga, como lo es también su oferta de servicios: Playa d'en Bossa (es una de las más largas y animadas de la isla), sa Caleta (una cala de pescadores con casetas de varadero), Cala Carbó, Cala Llentrisca, Cala Molí (rodeada de pinos y vegetación mediterránea), Porrroig, Cala Vedella (una auténtica piscina natural), Cala Tarida, etc.

Una de las playas más escondidas y secretas de Ibiza es Atlantis al estar abrazada por extrañas formaciones de roca, ya que en tiempos pasados fue la cante-



▲ Esnórquel en Port d'es Torrent.
▼ Área de Sant Josep.



▼ Cala Bassa.





Fira de la sal. Sant Francesc.



ra de donde se extrajo la piedra de las murallas renacentistas de Dalt Vila, en Ibiza. El nombre auténtico de este interesante espacio es Sa Pedrera de Cala d'Hort, en alusión a la vieja cantera que hoy atrae a muchos aventureros y buscadores de espacios mágicos.

También hay que destacar la playa de moda de Ibiza y punto de encuentro de famosos: Ses Salines. Se trata de un arenal

abierto y amplio, con arena fina y aguas turquesas, que está rodeado de frondosos bosques de sabinas y unas moldeadas dunas. Junto a esta playa, se encuentran los restaurantes más populares de la zona.

Y, por último, la playa de Es Cavallet, uno de los espacios pioneros en la práctica del nudismo. También está rodeada de dunas y vegetación autóctona y su estructura es abierta y alargada. ●



Bless Hotel Ibiza.

Guía Práctica - Recomendaciones

CÓMO LLEGAR

El aeropuerto de Ibiza solo dispone de una terminal de pasajeros, pero tiene una oferta inmensa de vuelos a destinos inimaginables, especialmente durante la temporada alta. Desde Ibiza puedes viajar en ferri a Formentera en solo 30 minutos. También se puede llegar en ferri desde Denia, en Alicante.

DONDE DORMIR

Bless Hotel Ibiza. Este hotel está ubicado en una de las calas más bonitas de Ibiza, Cala Nova, y puede presumir de tener entre su oferta gastronómica los sabores originales de Martín Berasategui que forman parte de un concepto muy particular del lujo. Este alojamiento te permite dejarte mecer por el Mediterráneo, degustar una cena de altura, disfrutar de música en vivo y dejarte embelesar por una de las vistas más espectaculares de Ibiza en su EPIC Infinity Loun-

ge. También podrás saborear un cóctel en una de las dos magníficas infinity pool o compartir momentos únicos en el Blessed Sunday, un evento con Dj's y notas tropicales en un ambiente cuidado y selecto.. www.blesscollectionhotels.com

Can Reganes. Situado a solo dos kilómetros de la playa de Pinet, este hotel se encuentra en Sant Josep de sa Talaia y ofrece piscina exterior de temporada, jardín, terraza y vistas a la ciudad y a la montaña. Cuenta con aire acondicionado, parque infantil y barbacoa. En las intermediaciones, se puede practicar buceo.

DÓNDE COMER

Relish Restaurant & Pool Bar. Dicen que aquí se ofrecen las mejores tapas de Sant Josep de sa Talaia. Todos los productos son caseros y el servicio es excelente. Cuenta con una bonita

terrace con vistas muy agradables. La relación calidad-precio es excelente.

Restarante Sa Soca. Situado en Sant Josep de sa Talaia, es de esos restaurantes que no dejan indiferente. La calidad de los productos está muy cuidada y la carta ofrece una amplia variedad de platos. Está muy rico el carpaccio de ternera y también la ensalada de frutos rojos.

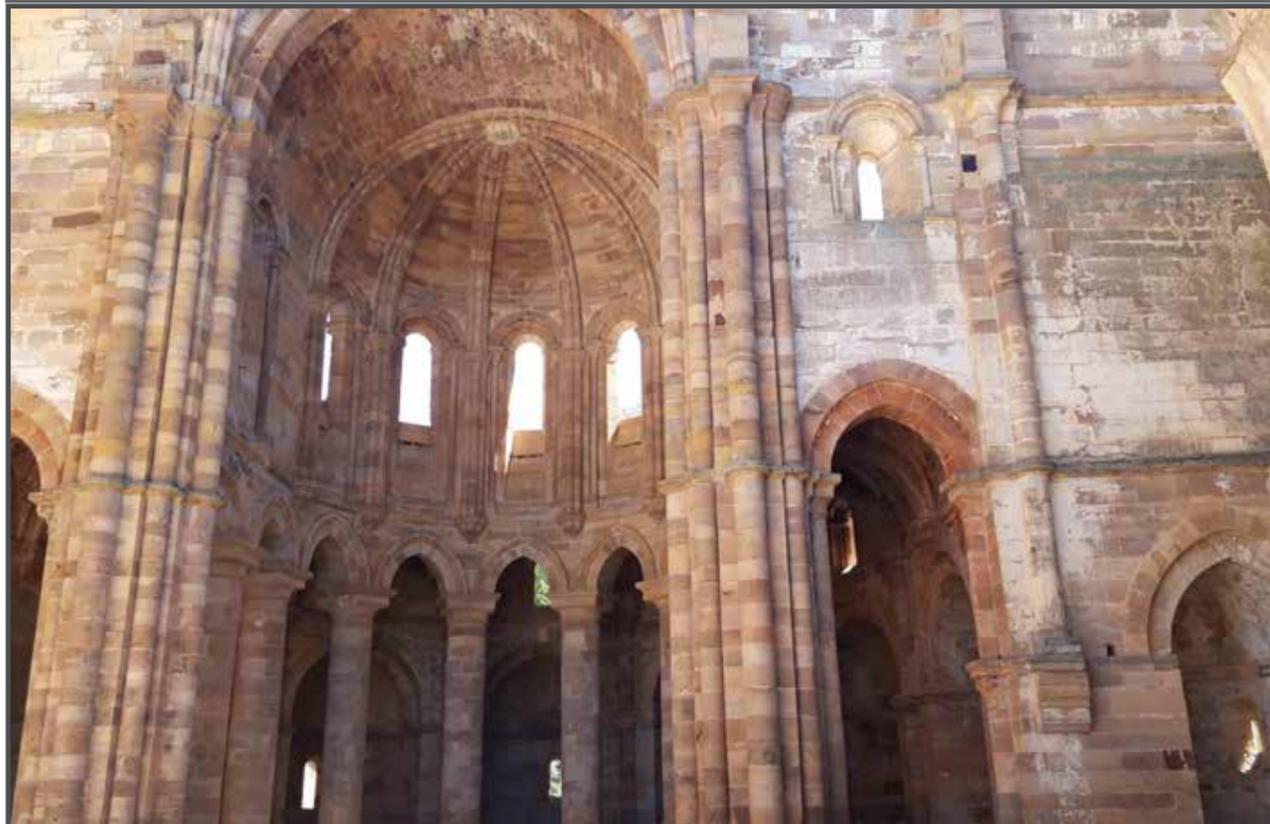
Tatel Ibiza. Con una carta de acento español, aquí reinterpretan los platos tradicionales y los actualizan con guiños a la cocina internacional. El local cuenta con una barra de cóceles y una impresionante programación musical que incluye música en vivo de los vocalistas, djs y percusionistas más interesantes de Ibiza.

MÁS INFORMACIÓN

www.santjosep.net



▲ Cabecera de la iglesia desde el exterior. ▼ Vista del transepto.



Monasterio de Moreruela (Zamora, España)

La huella de san Froilán



TEXTO Y FOTOS **MIGUEL BLASCO**

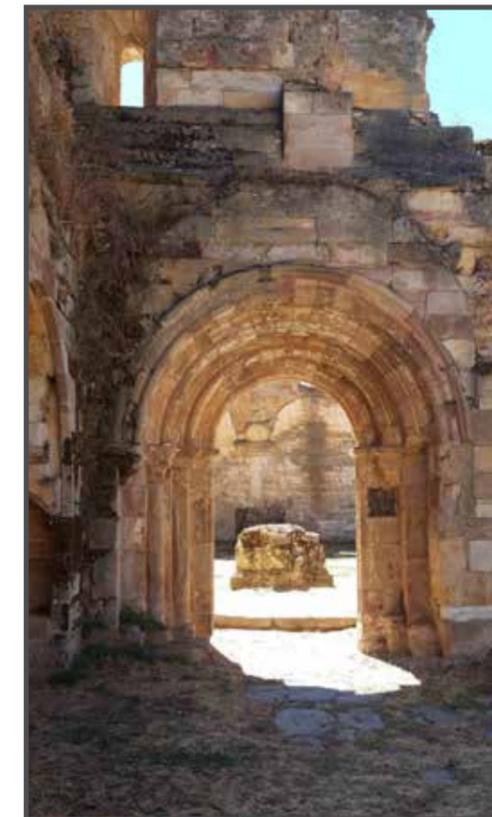
La comarca de Tierra de Campos, en la provincia de Zamora, fue territorio frecuentado por san Froilán en sus constantes periplos doctrinales y a él se le atribuye la fundación del monasterio de Moreruela a la ribera del Esla, por consejo de Alfonso III el Magno.

El que más tarde sería obispo de León fundó la orden con unos cuarenta monjes a finales del siglo IX. En el año 985 la comunidad se trasladaría al emplazamiento en el que entonces se encontraba el llamado monasterio de Santiago de Moreruela, donde permaneció hasta que Alfonso VII, en 1143, cedió a los monjes un amplio terreno en la villa de Moreruela de Frades. En 1162 se inició la construcción de una de las mayores joyas arquitectónicas del románico cisterciense.

Sus dominios se extendieron por varios territorios desde las lagunas de Villafáfila con la explotación de la sal, la extracción de minerales por la Sierra de la Culebra y Toro y grandes cultivos de cereales que llegaban hasta Salamanca y Bragança.

En torno al claustro del monasterio se distribuían, en dos plantas, las dependencias donde se desarrollaba la vida monacal, la sala capitular y el locutorio. En su galería techada los monjes leían libros y en su fuente realizaban el lavatorio de manos antes de las comidas. En la zona de los conversos había un comedor, un amplio dormitorio común y un locutorio donde el cillerero dictaba las tareas diarias.

En 1931 el monasterio fue catalogado como Monumento Histórico Artístico pero fue abandonado hasta que, en 1994, fue adquirido por la Junta de Castilla y León para salvarlo de su destrucción total. ●



▲ Entrada a la iglesia.

▼ Sala de los monjes.



La propiedad dispone de un terreno de 60 hectáreas.



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

FOTOS **ES BEC D'AGUILA**

Menorca es para muchos la joya escondida del mediterráneo español. En este paraíso natural, maravillosamente silvestre, hemos encontrado una exclusiva finca donde intimidad, silencio, belleza y lujo discreto son más que un privilegio que refleja tanto la tradición como la elegancia balear.

ES BEC D'AGUILA
Exclusividad en la más salvaje
de las islas Baleares



La finca Es Bec D'Aguila se encuentra en lo alto de una colina en pleno corazón de Menorca.

Ubicada entre los pueblos blancos de Alaior y Es Migjorn Gran se encuentra la finca Es Bec D'Aguila, una propiedad de 60 hectáreas de terreno en lo alto de una colina en pleno corazón de Menorca a tan solo veinte minutos en coche de Mahón, la capital de la isla, a otros veinte minutos del aeropuerto y con las playas más cercanas a 10 kilómetros.

Máximo respeto por la tradición

Como la isla misma, su propietaria, Benedicta, es isleña de madre inglesa y padre menorquín, y para ser más cosmopolita, decidió casarse con Benoit, un francés nacido en Alemania y con ascendencia italiana a quien conoció como estudiante en Holanda. Tras haber vivido durante una década en París ahora se encuentran instalados en Londres. De alguna manera fue su marido quien a base de visitar continuamente la isla consiguió que ella viera su tierra natal con "otros ojos". Juntos detectaron

rápidamente esa necesidad de recuperar lo abandonado y esencial, lo autóctono y las propiedades tradicionales de esta tranquila isla a la que tanto le cuesta, por fortuna, someterse a los cambios.

Compraron esta finca en 2016 como inversión con el propósito de reformar la casa y contribuir al mantenimiento del patrimonio insular. Y aunque la idea era vender esta propiedad que había pertenecido a una familia mercantil de la isla, decidieron mantenerla para su propio disfrute. La casa, en su momento, consiguió vivir grandes momentos de esplendor señorial con características que para la época no eran nada comunes en el campo como pueden ser los baños de agua corriente al lado de los cuartos, las alfombras de baldosas hidráulicas cubanas en casi todas las habitaciones o una capilla propia.

Frente a la casa se había formado una especie de jungla tras cincuenta años de abandono. La vegetación se adentraba por



Los propietarios han apostado por recuperar lo autóctono y tradicional de la isla.



Es Bec d'Aguila fue adquirida en 2016 y recuperada tras cincuenta años de abandono.



Toda la ropa de cama es cien por cien de lino.



La superficie de las habitaciones oscila entre los 17 y 30 m².



Los diseños de mampostería están hechos con marés.

todas partes, las ventanas estaban caídas y las bóvedas apenas se distinguían dados los falsos techos que habían construido en algún momento haciendo de las estancias lugares con poca luz natural. En esas condiciones la casa se acercaba más a las estancias de un "payés" (campesino) que al concepto de una casa propia de ricos mercaderes. No se trataba solamente de reformarla, se trataba de rehacer un espacio arquitectónico con puntos diferenciales, y, que a ser posible expresara parte del sentir de sus actuales dueños. La obra corrió de la mano de ARU un equipo arquitectónico de la isla y del estudio francés Atelier du Pont, una tarea poco sencilla dado que cada arquitecto tiene su propia visión y su forma de trabajar. Aún así, el criterio que prevaleció de principio a fin fue la luz, todas las estancias de la casa debían estar iluminadas naturalmente. El tiempo y el cariño, además de buenos profesionales, han conseguido un lugar único. Ciertamente es que esta casa es cosmopolita, de refinadísimo gusto, muy vanguardista y con un acertado concepto de interiorismo que sorprende y es único esta isla. Sin embargo al igual que Menorca, Es Bec D'Aguila es multicultural.

Todo está en los detalles

Tras un viaje a Barcelona y después de haberse dejado seducir por los diseños escandinavos y de los años 50 y 60 de una prestigiosa tienda especializada de la Ciudad Condal, Benedicta y Benoit se



En la reforma abordada por el equipo arquitectónico ARU y el estudio francés Atelier du Pont prevaleció el criterio de una iluminación natural en todas las estancias.

presentaron ante los arquitectos para mostrarles las nuevas adquisiciones. Estos, sorprendidos, se llevaban las manos a la cabeza preguntándose dónde iban a colocar todo ello. De esta manera empezaba un proceso de dotación mobiliaria para Es Bec D'Aguila que ocupó por tiempo completo durante muchos meses las labores de Benedicta. Así, cuadros, esculturas o diversos artículos de decoración fueron subastados en diversas casas especializadas en España, Francia e Inglaterra, y muchos otros encargados especialmente para el lugar. Pero internet también fue una estupenda herramienta para hacerse con piezas y menaje: canapés, sillones, antigüedades, sofás, mesas o telas.

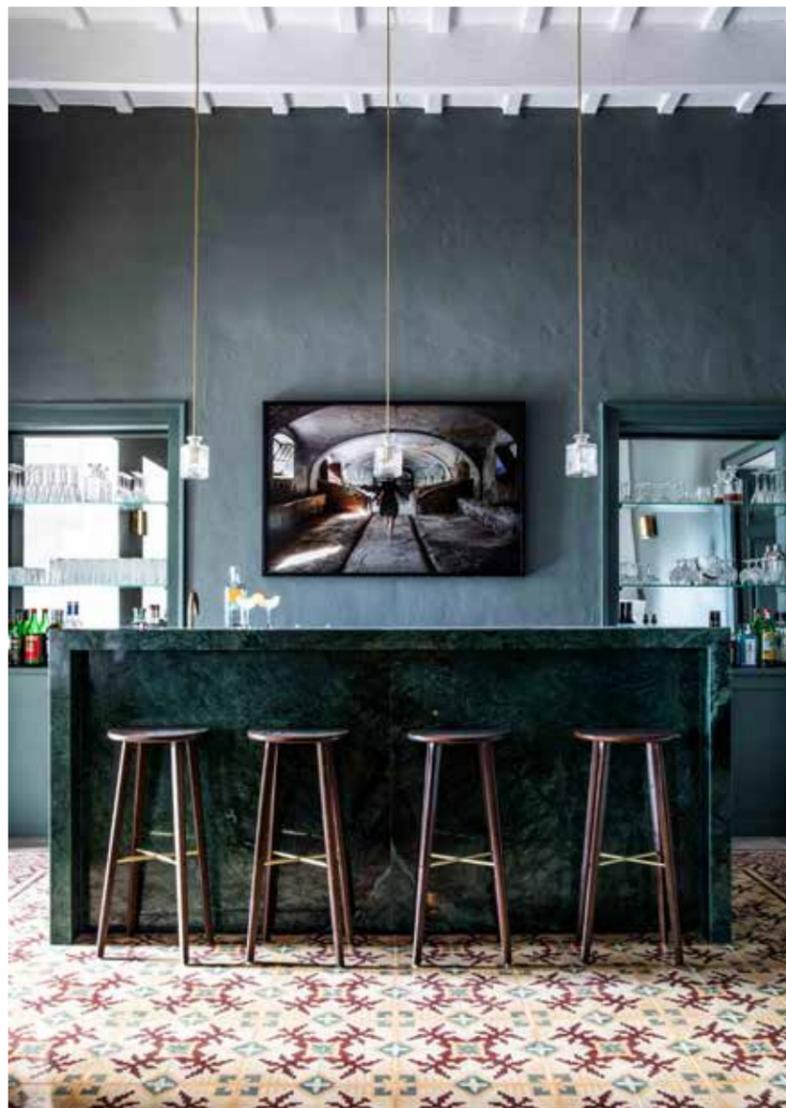
En la casa se tuvo en cuenta el valioso trabajo de diversos artesanos y ello se nota, por ejemplo, en los diseños de obra y mampostería hechos con marés, la piedra blanca de la isla.



Pérgolas, glorietas en el jardín y algunas puertas forjadas fueron realizadas por artesanos del hierro y las maderas utilizadas también fueron trabajadas por gente local. Los balcones de la casa se rehicieron respetando el diseño original; la calefacción se puso bajo suelo y las baldosas que no se pudieron recuperar se usaron magistralmente, y las que no se salvaron fueron copiadas por artesanos especializados. La cerámica es en general, una protagonista con especial cuidado en esta propiedad.

Toda la ropa de cama es de lino al 100% y se fueron combinando diferentes marcas por cuestiones de tallas/tamaño y buscando una unidad cromática.

Vajillas, cubiertos y ollas son otro aspecto muy cuidado en esta casa. De hecho la vajilla es belga de la casa Serax, es pesada y da mucho carácter a unos table settings en los que también son prota-



gonistas muchas piezas de la americana Anthropologie. Las marcas escandinavas aportan también sus pinceladas a una mesa que consigue sentar a 24 comensales.

Magníficas vistas

La casa, de 1.100 m², cuenta con once habitaciones cada una con su propio baño donde se han cuidado mucho tanto ecológica como estéticamente los amenities: la marca es la exclusiva Ortigia, proveniente de Sicilia.

La superficie de los cuartos oscila entre los 17 y los 30 metros cuadrados y las vistas de cada una de ellas sorprenden en algunos casos con increíbles amaneceres o con bucólicas puestas de sol. La casa además tiene un gran cuarto para acomodar hasta seis niños.

Toda la planta baja de la casa y una de las habitaciones está acondicionada para personas con movilidad reducida. Los espacios interiores y exteriores ofrecen muchas posibilidades para disfrutar de un lugar impregnado de magia y esplendor. El gran salón de tarde será el sitio ideal para disfrutar de copas en un bar de mármol verde o para desconectar en la biblioteca y entretenerse en las zonas de juego.



La piscina, de 25 metros de longitud, invita al baño. Tan placentero como disfrutar del bar y los comedores interiores y exteriores de esta casa señorial de 1.100 m² que se alquila al completo.

Cómo no darse un chapuzón en la piscina de 25 metros de largo del jardín, junto al kiosco original y al comedor preparado para hacer barbacoas con comida típicamente local; por no hablar de una siesta en las tumbonas escuchando el sonido de la fuente...

Sano disfrute de la sencillez

Para el disfrute de los invitados, se han instalado un terreno de petanca, un taller de cerámica, una zona de juego exterior para niños, una mesa de ping pong, una sala de proyección de cine y hamacas colgando entre los pinos para deliciosas siestas. Para los más activos, un estudio y una tarima de yoga con bonitas vistas sobre campos de olivos además de un gimnasio con todo el material necesario garantizaran cuerpos sanos para los inquilinos de la casa.

Salidas en bici, a caballo, en kayak y en barco para explorar la isla se pueden organizar bajo petición.

Es Bec D'Aguila es una casa como pocas en España que se debe alquilar por completo. El servicio está incluido. No es algo opcional puesto que, para Benedicta y Benoit, está claro que se disfruta más y mejor cuando un equipo profesional se ocupa de la propiedad con el objetivo de que los inquilinos puedan disfrutarla sin preocupación alguna.

En las comidas prima lo local, lo orgánico y lo saludable; los menús se trabajan por adelantado con el huésped y dependiendo de los productos de temporada y Kilómetro Cero, y el chef se ha ido especializando en la creación de sabrosos menús vegetarianos y veganos.

La parte de vinos hace mucho énfasis en productos de la isla, atienden el gusto de cada huésped y nos recuerdan que los vinos bio dinámicos van en ascenso sin que falten los grandes sellos españoles y, por supuesto, franceses. ●

www.esbecdaquila.com





Piscina principal.

AMBRE RESORT de Sunlife
Mauricio solo para adultos

Todo incluido, solo para adultos, vida nocturna, playas extensas de arena dorada y una piscina infinita con vistas al océano. Una gastronomía de primer nivel, deportes acuáticos y golf. Así han de ser las vacaciones.

Mauricio se ha convertido en uno de los primeros y grandes destinos turísticos y a ello ha contribuido la decidida apuesta de las autoridades de la isla por captar visitantes y a la iniciativa privada mediante la creación de complejos hoteleros cada vez más cómodos y mejor dotados. Playas de arena fina y blanca, una gastronomía que funde diversas tradiciones culinarias, desde la india a la africana o mediterránea pasando por un toque

criollo propio, un clima envidiable y el acogedor carácter de sus gentes son valores que han calado en el turista que busca tranquilidad y sosiego en un ambiente exclusivo.

Jardines y corales

En esa filosofía de ofrecer lo mejor de lo mejor se inscribe Ambre Mauritius, del grupo Sunlife, un resort cuatro estrellas de 297 habitaciones y suites que se abre al océano Índico desde la costa



TEXTO DELMO
jluis.delmoral@gmail.com



este de la isla de la que acapara 750 metros de playa de una arena fina. La mayoría de las habitaciones tienen impresionantes vistas al mar, y otras al bello jardín. El complejo, próximo a la peculiar y golfista isla de los Ciervos, rodeado de exuberantes jardines tropicales y junto a una laguna coralina, ofrece cuanto es posible imaginar para disfrutar de unos días de auténtico descanso.

Todo incluido

Y para que la estancia sea absolutamente relajante el Ambre Mauritius cultiva la fórmula del todo incluido, es decir, la despreocupación total y completa de quienes se alojan en este resort solo para adultos, otra de las condiciones que contribuyen a la tranquilidad de la estancia. Aquí el concepto de todo incluido ha sido redefinido para que en él quepa la exclusividad en cualquier faceta, también, y especialmente, en la gastronómica.

Las habitaciones y suites, como también todas las zonas comunes de Ambre Mauritius, son de una gran luminosidad y elegancia facilitada por una arquitectura sencilla que deja pasar esa luz tan especial que preside el cielo mauriciano y de la que se goza en cualquiera de las dos piscinas del complejo, una de ellas infinita de un azul cristalino, con una superficie de 735 metros cuadrados, que parece continuar en el océano.

Gastronomía y copas

Ambre Mauritius muestra un cuidado exquisito en cuanto se refiere a la gastronomía ya desde el

De arriba abajo:
Habitación Deluxe con vistas al océano.
Restaurante italiano Dolce Vita.
Restaurante de mariscos y pescados La Plage.



Ambre Resort dispone de una playa de 750 metros de arena blanca.

momento del desayuno. Como muestra de esa redefinición del concepto del todo incluido, en este lujoso resort se puede elegir el menú de cualquiera de sus restaurantes y bares:

Indigo es el restaurante principal, de ambiente relajado, en el que se despliegan abundantes y selectos bufés, además de mostrar distintas estaciones de cocina en vivo. Presume, con razón, de su auténtico curry, que sirve en las veladas temáticas dedicadas a la cocina mauriciana. Su cocina profundiza en la rica herencia culinaria de Mauricio elaborando platos clásicos tradicionales y se atreve con acertadas fusiones de recetas de distintas procedencias, con platos como la carbonara mauriciana o el risotto de foie servido en un cono.

Dolce Vita trabaja con excelencia la pasta casera que se elabora en el restaurante y maneja perfectamente las cocciones para servir las al dente, al igual que da el punto adecuado a las pizzas que se cocinan a alta temperatu-

ra en un horno de leña. La oferta gastronómica de esta *trattoria* se completa con los *antipasti* caseros y vinos italianos.

La Plage es el elegante restaurante abierto al mar. Su carta está básicamente dedicada a mariscos y pescados elaborados a la parrilla en una nueva fusión de las cocinas mauriciana y mediterránea degustadas en un espléndido entorno al aire libre.

Coral Bar, junto a la piscina, es el local idóneo para hidratarse durante el día disfrutando de los zumos naturales elaborados al momento. Pero es recomendable regresar a este elegante bar al final de la tarde para disfrutar de alguno de los cócteles clásicos que bordean sus camareros.

Ti-Bar es el espacio destinado a los aperitivos y cócteles creativos que incluyen distintas hierbas y especias locales como ingredientes. Aquí lo recomendable es ponerse en manos del barman mauriciano para descubrir su



amplia y exclusiva gama de creaciones diarias.

H&H Lounge Bar es un local muy especial en el que disfrutar de una gran variedad de bebidas mientras se asiste a una retransmisión deportiva por la televisión o se ponen a prueba las aptitudes para el canto en una de las noches de karaoke.

Golf y spa

Tratándose de una isla, es obvio que los deportes marinos constituyen una de las fortalezas del resort, todos ellos incluidos con la estancia: kayak, botes de pedales, paseos en barco con fondo de cristal, esnórquel, windsurf, aquayim en la piscina... Como asimismo se incluye el uso del gimnasio, las canchas de tenis con iluminación nocturna o el golf. El deporte de los palos merece un apartado especial, pues se trata del acceso preferencial y *green tees* gratuitos e ilimitados en el campo de 18 hoyos de la isla de los Ciervos diseñado por Bernard Langer.

Las instalaciones del **Ambre's Tropical Spa**, ubicadas entre los jardines y el océano, están pensadas para una completa relajación, pero también para tratamientos desintoxicantes y de embellecimiento. Hay masajes de todo tipo: corporales con aceite de coco, aromáticos antiestrés, deportivos, de pies y piernas, ayurvédico... y tratamientos de drenaje linfático, faciales, de adelgazamiento, exfoliantes... Las instalaciones de cortesía, gratuitas, incluyen baño de vapor, sauna y jacuzzi. ●

www.yoursunlife.com/resorts/ambre/

De arriba abajo:
Ti-Bar.
Bar de Zumos.
Plaza con la fuente.

Situado en el corazón de la zona más concurrida de la estación de Tignes, en Val Claret, el Club Med acaba de abrir sus puertas a los aficionados al deporte blanco y la montaña alpina. Un hotel construido a 2.100 metros de altitud, con todos los avances para favorecer la sostenibilidad, que dispone de 430 habitaciones, dos restaurantes, la piscina cubierta más grande de los Alpes y ofrece todas las comodidades para disfrutar de una estancia inolvidable.



TEXTO FELIPE TERUEL MOYA
felipeteruelmoya@gmail.com



Los Alpes son un imán para los esquiadores españoles.

Club Med Tignes Exclusive Collection EXCLUSIVIDAD A PIE DE PISTA



La parte superior del teleférico está a 3.456 metros de altitud.

El Club Med de Tignes es el segundo gran hotel de montaña de los Alpes franceses que ostenta la categoría Exclusive Collection de la cadena gala en la cordillera alpina. Dispone de 430 habitaciones, de ellas 25 espaciosas suites con salón y balcón y vistas impresionantes a las cumbres de la estación de esquí. Este exclusivo y completo resort es, además de sus elevados niveles de confort, toda una propuesta de hotel sostenible con la naturaleza al fomentar desde el primer momento de su construcción la eficiencia medioambiental mediante la instalación de paneles solares fotovoltaicos en los balcones, bombas de calor y el uso de materiales aislantes innovadores y eficientes. El agua de las duchas, por ejemplo, no tiene un uso único, sino que se recupera parcialmente

El dominio esquiable de Tignes, unido a Val d'Isère, suma 300 kilómetros de pistas

para precalentar el agua fría.

Pero volvamos al interior de este impresionante hotel alpino. Se trata, después del inaugurado en Val d'Isère, del segundo establecimiento de montaña de Club Med de la categoría Exclusive Collection, toda una propuesta para experimentar una definición diferente del lujo, que combina la intimidad, convivencia y relajación familiar con un espacio montañoso grandioso en el corazón de un complejo turístico legendario. Sin duda, uno de los destinos alpinos más completos, elegantes y auténticos en un entorno pintoresco enclavado en valles jalonados por chalés de piedra y madera, de una de las estaciones más completas de los Alpes, diseñada a la medida de los aficionados al esquí, los amantes de la gastronomía y los entusiastas del bienestar: spa,

piscina, yoga y deliciosos paseos.

El Club Med Tignes es, por encima de todo, un alojamiento acogedor desde que se llega a la recepción. Con la combinación acertada de la piedra natural y la madera, se ha logrado un ambiente cálido y relajante desde las zonas comunes de convivencia a las habitaciones pasando por el impresionantemente espacioso bar Equinoxe, auténtico centro neurálgico de todo este complejo hotelero. Toda una estancia singular orientada al encuentro y la conversación basada en las experiencias vividas en las pistas durante la jornada. Como un homenaje al bosque alpino, el Equinoxe integra una gran caseta cubierta con tejas de madera tallada en torno a una chimenea colgante rodeada de ventanales inmensos para disfrutar de unas vistas que nos sumergen en la inmensidad de las cumbres alpinas al calor de un fuego relajante.

Y antes de la puesta de sol, una reco-

mendación desde las alturas del resort: saborear una copa de champán en el Espacio Exclusive Collection Le Sommet mientras se disfruta del atardecer rodeado del silencio crepuscular de la nieve y las últimas luces naturales del día. Una experiencia inolvidable bajo el concepto del todo incluido: traslado al hotel desde el aeropuerto de llegada, comidas, bebidas, forfaits, material de esquí de alta gama, clases para principiantes o guías para adentrarse en rutas fuera de pista.

300 kilómetros a pie de pista

La estación invernal de Tignes se encuentra situada en el valle de Tarentaise del departamento de Saboya, en la región de Ródano-Alpes del sureste de Francia. Comprende cinco localidades, Val Claret, Tignes le Lac, Le Lavachet, Tignes Les Boisses y Tignes-les-Brévières. Las tres primeras están muy próximas entre sí y a una altitud de 2.100 metros, mientras que Les Boisses y Les



La estación invernal de Tignes se encuentra en el valle de Tarentaise.



La relajación está garantizada con piscinas cubiertas y el spa.

Tignes es la tercera mayor zona esquiable francesa en alta montaña con esquí de alto nivel, 'snowpark' o patinaje sobre hielo

Brévières quedan enclavadas en la parte inferior del valle, encima y debajo, respectivamente de la presa construida en 1952 y que sepultó bajo las aguas a la antigua población de Tignes.

Como estación de esquí, Tignes se desarrolló en gran parte durante la década de los sesenta. El dominio esquiable, unido a Val d'Isère, suma 300 kilómetros de pistas en una de las zonas más pintorescas, atractivas y, al mismo tiempo, grandiosas de los Alpes. Un espacio adecuado a todos los niveles, desde principiantes hasta expertos, a los que hay que sumar itinerarios fuera de pista conectados con una moderna red de 78 remontes del Espace Killy, que se extiende desde el glaciar de Pisailas sobre el Col de l'Iséran, en Val d'Isère, hasta el glaciar de la Grande Motte en Val Claret. El dominio cuenta con un desnivel esquiable de 1.906 metros. Su punto más alto está situado en la parte superior del teleférico de la Grande Motte, a 3.456 metros de altitud. El funicular Perce-Neige,

compuesto por dos vagones cilíndricos y completamente subterráneo para evitar el impacto medioambiental, llega hasta la base del glaciar en siete minutos después de salvar un recorrido de 3.490 metros en una pendiente del 31 por ciento. En funcionamiento desde el 14 de abril de 1993, es, hoy por hoy, el más largo de Francia, y está preparado para transportar 3.000 personas cada hora.

Tignes es la tercera mayor zona esquiable francesa para experimentar la emoción de la alta montaña con esquí de alto nivel, snowpark o patinaje sobre hielo. Sede de los Juegos Olímpicos de Albertville en 1992, cuenta con las pistas más espectaculares de los Alpes, que permiten, además de esquiar, disfrutar de la nieve de numerosas modalidades con trineos tirados por perros, paseos a caballo, visitas a un pueblo de iglús o perderse entre laberintos de nieve. Y todo a pie de pista desde el nuevo Club Med Tignes Exclusive Collection. ●

www.clubmed.fr/r/tignes/w



La piedra natural y la madera proporcionan un cálido ambiente.

RESTAURANTE HAVELI El indio que le faltaba a Madrid

TEXTO HERNANDO REYES

El célebre chef Singh Sukhwinder rinde tributo al curry en su nuevo restaurante de la Calle O'Donnell. Ha puesto el foco en este guiso especiado y picante que popularizaron los ingleses y que durante siglos ha dado identidad culinaria a una nación. Bienvenidos al templo de los 42 curris.



Paneer, hamburguesa de queso.



Chicken Korma.



Mix de verduras.

Hace años leí una significativa frase sobre la India. Aseguraba que ese país es una lágrima que con magia se desprende de Asia para morir en el Océano Índico. Me ha parecido una de las frases más emotivas que conozco de India y que, además de hermosa es ciertamente potente. Y potente es la mano que tiene el chef Sukhwinder de quien hemos seguido su trayectoria y a quien tanto admiramos.

Su nueva apertura se llama Haveli. Sí, como esas casas del Rajastán y en general del norte de India, amplias y con patio interior y que se pintan con tanto mimo, con extrema delicadeza. Y eso es lo que precisamente este hombre hace con el recetario del norte de India, lo mimó, lo cuida y lo elabora con sumo cuidado para que llegue a la mesa la expresión más acertada de lo que él entiende como auténtica gastronomía india.

Los guisos como expresión de la excelencia

Un curry es eso, un guiso. Sí, es mucho más que una mezcla de especias, un curry (su significado es salsa) es un plato de verduras, de pollo, de cordero o de pescado que se cocina con una salsa especiada y cremosa y que generalmente se sirve con arroz. Haveli es el templo de los curris en Madrid, son 42 los que ofrece en su carta y que nos hablan de diversas zonas de un país que es todo un continente en sí mismo. Las principales especias de un curry son el clavo, la canela, el cardamomo negro, el laurel, el anís, el comino, la cúrcuma o el cilantro, entre otros.

Del sur tenemos el Chicken Madrás, pollo picante con leche de coco, y del norte el Chicken Malai, pollo troceado con crema, anacardo, jengibre y cebolla crujiente. También está uno de los más famosos, el Vindaloo, un curry de la Goa portuguesa a base de pollo muy picante con exóticas especias y un toque de lima,

o el de Korma, que aquí mezclan con cordero, crema, almendra, yogur y especias, claro. No faltan los llamados Massala de pollo con salsa cremosa de suaves especias aromáticas, además del Chana Massala con garbanzos en salsa poco especiada con cilantro y jengibre o el Bengen Massala a partir de trozos de berenjena poco picantes preparados con tomate, cebolla, pimientos, jengibre y semillas de mostaza.

Del Punjab natal del chef

Otro de los platos que podemos disfrutar en Haveli es el Butter Chicken, o pollo con mantequilla, típico de Punjab —en el sur del país—; los orígenes pueden seguirse hasta el Bombay de la época del imperio mongol. Aunque la receta general es muy conocida, el sabor final puede variar de un restaurante a otro; en Haveli lo presentan como un sabroso pollo con salsa ligeramente especiada y cremosa, con tomate, especias aromáticas y un toque de fenogreco.

En el Punjab los platos suelen ser muy elaborados, más condimentados, con mayor presencia de carne que de pescado y salsas más densas (menos líquidas). Los protagonistas en Haveli son el cordero procedente de Segovia y con sello halal; el pollo de corral, las gambas y pescados como el salmón y la merluza. Las carnes se dejan marinando durante toda la noche en yogur y especias —jengibre, cúrcuma y sal— para que resulten más tiernas y absorban los aromas. Se cocinan en el horno tandoori o en su propio curry. ¡Recuerda que son 42! ●

www.havelimadrid.com

Batido de mango.



HOTARU El nuevo restaurante japonés de Madrid

TEXTO PILAR ORTEGA

Ubicado en la calle Alcalá, junto al Retiro, este moderno 'japo' llega de la mano del chef Alejandro Pérez, creador del novedoso concepto gastronómico "sushi contemporáneo".



Hotaru significa "luciérnaga" en japonés y es un proyecto que llega a Madrid combinando una propuesta de carta tradicional de sushi con una visión más libre de la cocina japonesa. Esa luz a la que hace referencia su nombre proviene de una cocina viva, abierta, divertida, que sale a la sala para conectar con el comensal. También brilla en su propuesta de coctelería, servida en su otra barra y con protagonismo para los cócteles clásicos y creaciones vinculadas con el mundo japonés.

Madrid da la bienvenida a un nuevo restaurante japonés, a medio camino entre la barra tradicional y una interpretación más libre de la cocina japonesa. Ubicado junto al Retiro, en la calle Alcalá 99, lo hace de la mano de su chef, Alejandro Pérez. Él creó el concepto para su apertura en México hace cinco años y llega ahora a Madrid con una propuesta adaptada al producto local, ya que esa es la base de su filosofía, pescados locales adaptados a la cocina japonesa de base tradicional, pero con una visión más libre.

'Sashimis', 'nigiris', 'makis' y 'temakis'

Sashimis, nigiris, makis y temakis salen de su barra, que ocupa una parte central en la planta superior del local, mientras que la carta la completan platos calientes y *bowls* preparados en cocina. Una propuesta a medio camino entre la esencia más tradicional japonesa y otra adaptada a una propuesta de *fine dining*.

Además, Hotaru dispone de un menú *omakase*, con dos opciones, uno compuesto por ensalada fresca, rollo o *temaki* del día, seis *nigiris*, sopa miso y helado por 49,50 euros y otro más largo, en el que se añaden una entrada caliente y otros tres *nigiris* por 64,50 euros.

Abierto de lunes a domingo, Hotaru tiene una carta amplia, y además de la opción del menú, cuenta con otros apartados, como los entrantes, en donde destacan platos como la concha fina de Málaga con ponzu picante y limón amarillo, los langostinos roca en tempura de *mayo spicy*, el tartar de atún o el *kama yaki*, que se trata de la mandíbula de pescado asada servida con salsa especial



de la casa y cebollín. También hay una sección de *poke bowls* con cuatro opciones o un apartado con diez tipos de *makis* y otra con hasta siete clases de *temakis*.

La barra, el alma central de Hotaru

La barra es el alma central de Hotaru, siendo la mejor opción para disfrutar de la propuesta gastronómica de la mano del equipo de cocina del chef Alejandro Pérez. Cuenta con capacidad para más de 12 comensales.

Los martes por la noche este espacio se convierte en el escenario de un ronqueo en directo. El despiece del atún, que oscila entre los 90 y los 110 kilos, se realiza de manera completamente manual, como tradicionalmente, y se explica cada paso a los comensales, junto con datos curiosos sobre la tradición. Todos los comensales que acudan las noches de los martes podrán disfrutar del espectáculo gastronómico en primera persona.

El local dispone de dos plantas, con capacidad para 100 comensales en total. En la planta superior el espacio se organiza en barra japonesa, salón distribuido en tres espacios y barra de coctelería. En la planta inferior dispone de un reservado para 20 personas. Además, en las próximas semanas, el restaurante contará con una terraza aclimatada.

Sobre el chef Alejandro Pérez

Alejandro Pérez es el chef creador del concepto y se ha establecido ahora en España para su apertura en Madrid. Nacido en 1984, su trayectoria le ha llevado a formarse junto a chefs ja-

poneses a lo largo del mundo. Su primera experiencia en este ámbito fue en el restaurante Suntory, en Ciudad de México, de donde él es oriundo. Siendo muy joven tuvo la oportunidad de llevar a cabo la apertura de un nuevo concepto japonés de este grupo en Santa Fe: Shu. Posteriormente estuvo en el inicio de Nobu en México, y después pasó al restaurante Morimoto. Hasta que en 2017 se incorporó a Hotaru, su primer restaurante tradicional japonés de la mano de Grupo Costeño. ●

www.hotarumadrid.com



CHINA TASTE

La gran fiesta gastronómica del gigante asiático

TEXTO PILAR ORTEGA

Trece restaurantes de alto nivel participan hasta el 12 de febrero en la sexta edición de esta muestra culinaria china que se desarrolla en Madrid coincidiendo con el Año Nuevo del calendario de ese país.

China Taste, la fiesta de la gastronomía tradicional de ese país asiático, se celebra en Madrid por sexto año hasta el 12 de febrero. Tras el éxito cosechado en las anteriores ediciones, el Centro Cultural de China en Madrid, con apoyo de la Embajada de la República Popular China, el Ayuntamiento de Madrid y la Comunidad de Madrid, ha decidido retomar un año más este evento gastronómico, pionero en la capital tras la celebración de la festividad del Año Nuevo Chino.

Con el fin de ensalzar y dar a conocer toda la riqueza de la gastronomía china, se han organizado estas jornadas en las cuales participan 13 restaurantes conocidos por la alta calidad de sus productos y el trato profesional que ofrecen a sus clientes como son Soy Kitchen, Le Petit Dimsum (Galería Canalejas), El Bund, Kököchin, Asia Té, El Buda Feliz 1974, Casa Lafu, Hutong, China Crown, Shanghai Mama Cuzco, Shanghai Mama Las Tablas, Royal Cantonés y Mítiko Asian Experience.

Estos restaurantes, conocidos por la alta calidad de sus productos, la autenticidad de sus platos y el trato profesional que ofrecen a sus clientes, ofrecerán un menú especial festivo *China Taste* hasta el 12 de febrero mediante el cual se pretende acercar la gastronomía auténtica del país asiático con menús que van desde los 28 hasta los 90 euros.

Además, *China Taste* tiene una vertiente solidaria ya que por cada menú que se consuma, los restaurantes harán un donativo a Cruz Roja que irá dirigido a proyectos relacionados con la infancia que desarrolla esta entidad social en la Comunidad de Madrid.

Escuelas culinarias de China

China cuenta con una amplia cultura gastronómica que podemos conocer a través de sus ocho estilos o escuelas culinarias (Sichuan, Shandong, Guangdong, Jiangsu, Zhejiang, Fujian, Hunan y Anhui). En ese sentido, *China Taste* pretende acercar la comida del gigante asiático a través de los 13 restaurantes participantes.

La celebración del Año Nuevo Chino en Madrid es una oportunidad divertida y diferente para que los madrileños y todas



Tallarines fritos con gambas (Casa Lafu).



Kubak con magret de pato (El Buda Feliz 1974).



Xiaolongbao relleno de cerdo y trufa (Shanghai Mama).



Cordero de Mongolia con creps (El Bund).



Dimsum (Kököchin).



Corvina estilo Sichuan con anacardos y guindillas (China Crown).

las personas que se acerquen a la capital y a la Comunidad de Madrid, puedan conocer durante un mes la excelente cocina oriental que tiene sus propias características a través de *China Taste*.

En China, la fiesta de Año Nuevo, o fiesta de la Primavera, es un tiempo muy especial para que las familias y los seres queridos estén juntos. La cena de víspera de año nuevo se llama cena del reencuentro y se considera la comida más importante del año. Las diferentes generaciones de familias se sientan alrededor de la mesa y disfrutan de la comida todos juntos. Por ello, gracias a los menús festivos que han diseñado los restaurantes seleccionados para la ocasión podremos degustar y saborear muchas delicias orientales y compartir sus tradiciones. ●

<https://ccchinamadrid.org/china-taste-2023>



Reservado del restaurante El Bund.



Restaurante Hutong.

COCINA SALUDABLE

Presentación del Menú Invierno 2022

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

Con la llegada del invierno, ha tenido lugar en el hotel H10 Villa de la Reina de Madrid una nueva edición del Healthy Gourmet Seasons, un encuentro para gastronomos, a los que antes se les llamaban gourmets y ahora foodies, a fin de cuentas expertos y aficionados al buen comer, impulsado por la periodista y escritora Pilar Carrizosa.



Pilar Carrizosa, el chef Gonzalo Vargas y el resto de participantes en la presentación del Menú Invierno 2022.

En la otra página: el chef Gonzalo Vargas realizando el menú (arriba) y Pilar Carrizosa durante la presentación del acto.

Se presentó un menú de autor "pensado para un consumidor exigente" bajo el lema "Comer sano no es comer sin sabor". Creado por el chef Gonzalo Vargas, estuvo compuesto por una tabla de jamón ibérico Cárdeno en pan payés y tomate seco; una ensalada tibia de brecol bejo, tofu crujiente y granada bañada en salsa de curry, AOVE Monteoliva oro pajarero (www.monteoliva.com), miel y lima; carpaccio de trufa negra con timbal de puerro crujiente y pepino; tartar de atún rojo Fuentes al estilo japonés; pavo ibérico Carnísima con hierbas aromáticas; mousse de cacao vegano e infusión Clasic de Yogi Tea de cardamomo, canela y jengibre.

Desglosado, este menú nos invita a recorrer buena parte de España e incluso a dar un salto a la India.

Córdoba: aceite de oliva virgen extra

La Cooperativa Virgen de la Sierra de Cabra, al sur Córdoba, en pleno Parque Natural de las Sierras Subbéticas, aportó el aceite de oliva virgen extra (AOVE) Monteoliva Pajarero Premium. La pajarera es una variedad de aceituna que atrae en el árbol a muchos pájaros, de ahí su nombre. Se trata de una oliva de gran tamaño, sabor dulce y pronta maduración. La cata revela su olor frutado maduro de intensidad media con aromas a frutos secos. En



el paladar aparece como un aceite fluido y muy dulce, poco amargo y picante y nada astringente. Recomendado para un público que busque un aceite fresco, pero todavía no tenga el paladar acostumbrado a aceites verdes más picantes y amargos.

Badajoz: jamón ibérico

El jamón ibérico Cárdeno (<https://cardeno.es/>) se produce desde 1910 a una altura de 800 m. sobre el nivel del mar en el pueblo pacense de Fuentes de León. Los cerdos en libertad se desarrollan en una dehesa de encinas y alcornoques típica del sur de Badajoz y norte de Huelva. El resultado es un pernil estilizado con la grasa perfectamente infiltrada en la carne (infiltración muscular) que evidencia un régimen de explotación extensiva en la que cada cochino dispone de algo más de una hectárea para su desarrollo. El tiempo mínimo de curación de este jamón es de 3 años.

Teruel: trufa negra

El 70% de la trufa negra (*tuber melanosporum vitt*) de todo el mundo se produce en Teruel (<https://trufadeteruel.com/atrufer/>), y de allí llegó la que el chef Vargas utilizó para elaborar el carpaccio con timbal de puerro crujiente y pepino. Las trufas de Gorriz (<https://trufasgorriz.com/>) se crían en Rubielos de mora, en pleno corazón de la comarca Gúdar Javalambre, y son





Aspecto general del salón del hotel Villa de la Reina de Madrid.

Abajo: Varios de los componentes del menú presentado.

100% naturales, libres de cualquier producto químico en todo su proceso.

Murcia: brócoli morado y atún rojo

El brócoli morado, conocido como REDI (<https://es.redi-broccoli.com/>), es una variedad con brotes color morado y tallos tiernos terminados en una pequeña inflorescencia. El de este menú llegó desde Murcia avalado por minuciosos estudios del CESID que aseguran que gracias a su característico color, presenta niveles de

actividad antioxidante significativamente superiores a las variedades verdes convencionales, como el brócoli clásico.

Por su parte, el Grupo Ricardo Fuentes (www.atunrojofuentes.com) aportó el atún rojo. Se trata de una empresa familiar de Cartagena, Murcia, con más de 50 años de trayectoria dedicada a este pescado, pionera en Europa en su cría y comercialización. Actualmente, Fuentes es líder mundial en la producción de atún rojo y exporta cerca del 85% de su producción a países de

los cinco continentes. Tanto los cortes nobles como otros tales como la médula, el ojo o el corazón, son piezas inspiradoras de los chefs más reputados.

Huesca: pavo de raza ibérica

Los pavos de raza ibérica de Carnísima (<https://carnisima.com/>) se crían de manera tradicional en las mismas dehesas de encinas en las que pastan cerdos y terneras en Aínsa, Huesca. Durante el día, recorren el campo vigilados por un pastor y de noche los recogen en la pavera a golpe de silbido, para protegerlos de depredadores, como águilas, zorros y garduñas. Su capacidad de volar les permite subir a los árboles para comer directamente las bellotas. Como los cerdos, durante la montanera los pavos complementan su alimentación con hierbas aromáticas, pastos naturales, frutos silvestres, grillos y saltamontes, lo que da a sus carnes jugosidad y un sabor especial.

Alicante: cacaco soluble

El cacao soluble con probióticos de Azaconsa (www.azaconsa.com) se fabrica en Novelda, Alicante, en una empresa familiar desde 1870. Es un producto libre de grasas hidrogenadas, sin gluten y sin lactosa, rico en probióticos, bacterias beneficiosas que viven en el intestino y mejoran la salud general del organismo.

India: té ecológico

La guinda exótica de este Healthy Gourmet Seasons la puso Yogui Tea (www.yogitea.com/es/), con sus infusiones a base de ingredientes 100% ecológicos, sin aditivos ni aromas artificiales y libre de transgénicos. Su infusión Clasic, exótica, cálida, reconfortante, es el preparado con el que comenzó Yogui Tea su andadura hace más de 40 años. Una mezcla de canela, cardamomo, jengibre, clavo y pimienta negra, que da como resultado una bebida increíblemente inspiradora. ●



¿Joyas de la naturaleza en invierno? ¡La trufa negra!

La estación más fría del año nos trae este producto de alto valor gastronómico. Un auténtico manjar, oculto cual tesoro en nuestros bosques, que eleva de nivel las recetas de los chefs. Para disfrutarla, os contamos algunos restaurantes de Madrid y uno en la capital burgalesa

La Fábrica - Burgos. www.fabricarestaurante.com

Desde su apertura en 2014, el éxito de este restaurante capitaneado por Ricardo Temiño en los fogones y Cris Lázaro como jefa de sala ha sido fruto de la suma del trabajo en equipo y el respeto y amor por el producto de calidad y de temporada. Unos valores que han propiciado el favor del público y de la crítica, ya que luce un sol Repsol desde 2021. En su recién estrenada sede, ubicada en el centro de Burgos, siguen conquistando paladares con platos donde no falta este manjar.



Tortilla abierta de trufa melanosporum.



Pizza trufada con crema de boletus trufada casera y scamorza ahumada.

Luz de Lumbre - San Lorenzo de El Escorial. Madrid. www.luzdelumbre.es

El nuevo restaurante de Cata Lupu, también al frente de la conocidísima La Taberna de Elia, es un versátil local para el día a día de los vecinos, y a la vez templo del producto para todos que bien merece la pena el viaje a San Lorenzo de El Escorial, porque aquí "las cosas saben a lo que son". El espacio cuenta con varios salones y una agradable terraza y en su cocina hay cabida para una parrilla de excepción y un horno de leña de donde salen increíbles pizzas gourmet -hechas en casa y de masa con 48 horas de fermentación-, y en una de ellas no falta el toque trufero.



Ajo papa con huevos trufados en casa de Cobardes.

Uskar - Madrid. www.restauranteuskar.com

Hace casi 7 años que José Miguel Valdivieso y Rita García Fuster se asentaron junto a la glorieta de Embajadores en su bar restaurante ganándose día a día el cariño y la fidelidad de su clientela. En su original propuesta —una cocina de mercado, de autor y de la abuela 'viajada'— siempre hay novedades de temporada y los fuera de carta son imprescindibles en la comanda. Por eso durante estos días no puede faltar una receta con nuestra protagonista.



Huevo poché con parmentier y trufa negra.

Villoldo - Madrid. www.villoldomadrid.com

Esta acogedora casa de comidas trae a Madrid un trocito de Palencia de la mano de la familia Pedrosa, originaria de esa tierra, a través de sus recetas llenas de tradición, pues muchas de ellas les acompañan desde hace más de 40 años. Su carta está llena de clásicos inamovibles, pero sus fuera de carta, siempre con un producto de temporada de primera, son imprescindibles... estos días no falta la preciada trufa y Pilar hace un clasicazo al que es difícil resistirse:



Huevo Perigord con trufa y foie.

Volea - Club Mad4Padel. Pozuelo de Alarcón. Madrid. www.volea.net

Un remanso de paz dentro de un club de pádel -de ahí el nombre- donde tomar el aperitivo, comer, copenar, cenar... es una experiencia única, casual y divertida que no dejará indiferente y de la que puede disfrutarse en la amplia terraza, la barra y el restaurante. Su cocina, capitaneada por el genial Óscar Portal, se basa en la materia prima y la estacionalidad de la misma. Acaba de volver a la carta, ahora que hay trufa negra, el exclusivo y espectacular Huevo Perigord.

El mejor bocadillo de España está en El Parque de La Milla



Javier Ruiz Portillo, chef de El Parque de La Milla en Marbella, gana el concurso "Bocadillos de Autor" en Madrid Fusión Alimentos de España 2023.

Su propuesta, inspirada en el bocadillo vietnamita Bánh Mi, es un exquisito bocata de pan de cerveza con perdiz en escabeche, verduras encurtidas y paté de perdiz.

www.restaurantelparque.com

MANTARRAYA MX continúa con sus "Jueves de Puro México"

Durante 2023, dos jueves al mes en semanas alternas, Mantarraya MX seguirá homenajeando las costumbres del país azteca con sus eventos de 'Jueves de Puro México'.

Música y los mejores tacos exclusivos fuera de carta, acompañados de exquisitos tragos de Tequila 1800, este es el plan con el que el oasis marbellí de Roberto Ruiz propone seguir celebrando en 2023 las costumbres de México.

<http://mantarrayamx.es/>



LHARDY ennoblece los invernales platos de cuchara

En Lhardy, el producto y la temporalidad marcan una carta inspirada en la cocina francesa con guiños castizos, donde destacan elaboraciones como la sopa de cebolla, los callos a la madrileña o su famoso cocido madrileño, entre otras.

Gracias a su horario de cocina ininterrumpida, el restaurante brinda la oportunidad de disfrutar de una propuesta gastronómica de calidad a cualquier hora del día.

<https://lhardy.com/reserva/>



La “alta cocina sin cocina” de BARRACRUDA aterriza en el Mercado Municipal de Ibiza

BarraCruda es el nuevo puesto de restauración en el madrileño Mercado de Ibiza, que abre tras el éxito conseguido con su otro local en el barrio de Barajas inaugurado en 2019 y reconocido como Solete por la Guía Repsol.

Su propietario, cocinero y gerente, José Alberto Zapata, está especializado en Raw Food, es decir, crudos, semicrudos y cocciones a baja temperatura. Este tipo de cocina se caracteriza por la mínima manipulación del producto, por lo que solo se utilizan materias primas de la más alta calidad. De ahí que él mismo defina el concepto de BarraCruda como “alta cocina, sin cocina”.



<https://barracrudamercado.eatbu.com/>

Abre el CHALET SUIZO by Quesos de Suiza en las pistas de esquí de Sierra Nevada



Ven a disfrutar de la primera fondue suiza en España a más de 2.500 metros de altura.

Degusta, entre otros, Le Gruyère AOP, elegido el mejor queso del mundo en 2022; Descubre el primer restaurante temático y sus deliciosas propuestas: Le Gruyère AOP, Appenzeller, Emmentaler AOP, Tête de Moine AOP, Sbrinz AOP, L’Etivaz AOP y Raclette du Valais AOP.

[Chalet Suizo](#)

GROSSO NAPOLETANO recupa su exitosa pizza “La Vera Carbonara”

La tercera mejor cadena de pizza artesanal del mundo, según 50 Top Pizza, estrena nueva carta con diferentes propuestas para deleitar los paladares de sus seguidores en las nueve ciudades en las que ya está presente la marca

Entre las novedades, sorprende la “Caponata di Grosso” y la pizza “Porchettina”, una receta típica italiana que incluye patatas fritas. Además, vuelve “La Vera Carbonara” con una elaboración actualizada.



www.grossonapoletano.com



EL BRUNCH POR EXCELENCIA DE MADRID

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

Con música en vivo.



Hotel InterContinental Madrid. Paseo de la Castellana, 49. 28046. Madrid. España
Tel. 34 917 007 300 icmadrid@ihg.com @intercontinental_madrid www.madrid.intercontinental.com

Buenos Aires Gin lo ha creado EL GINTONIC DE BARRIL YA ESTÁ AQUÍ

TEXTO MANENA MUNAR

Ahora puede resultar una cosa evidente, pero la 'invención' del gintonic de grifo ha tardado en llegar. Destilerías Moretti ha creado la mezcla idónea de ginebra y tónica en barril para ser servida como una caña de cerveza.



Diferentes ingredientes para un gintonic personalizado.



Limón y hierbabuena a la espera de completar el cóctel.



Del grifo sale siempre la misma mezcla de ginebra y tónica.

Cuando ya se piensa que casi todo está inventado, sale algo nuevo, tan fácil y tan rico, que no se entiende cómo no se había hecho antes.

Es este el caso de Gin & Tonic de grifo, el nuevo puntazo de Destilerías Moretti, que se dio a conocer en Madrid el 5 de diciembre en el Mamúa Café Bar de la madrileña plaza de Cascorro. La genial iniciativa nació en Argentina gracias a la creatividad y el esfuerzo de los hermanos Bruno y Franco Moretti que empezaron desarrollando la destilería homónima a su apellido en 2016.

Buenos Aires Gin

Su ginebra Premium, estilo London Dry, con cuádruple destilación de siete botánicos, ochenta reconocimientos internacionales —Medalla de Bronce otorgada por la International Wine and Spirit Competition (IWSC) y el Best Contemporary Gin por la World Gin Awards—, gana rápidamente fans en el mercado local argentino y se posiciona como la marca número uno de consumo, desarrollando así un nicho, el del gintonic, que todavía estaba sin explotar en su país.

Una mezcla perfecta

Con el tiempo, los hermanos Moretti han conseguido una fórmula maestra que mezcla la ginebra Premium Buenos Aires con un agua tónica 4.5 Bar, diseñada con una gasificación ideal cuyo perfil de sabores marida perfectamente produciendo un cóctel refinado y equilibrado que sale de un barril y se tira en el grifo.

Es la mezcla perfecta, pero también a la temperatura idónea ya que al salir del barril helada, las piedras de hielo se mantienen durante el tiempo que se tarda en degustar el gin tonic.

Los socios en el proyecto del Gin Tonic de Grifo: Fernando Hirsch, Agustín García, Franco y Bruno Moretti.



Es una bebida totalmente versátil en lo que se refiere a los momentos de consumo. Excelente tanto para un aperitivo como para una copa de sobremesa. Buenos Aires Gin Tonic de grifo tiene una graduación alcohólica justa: 9%, lo que permite que el consumidor pueda beber más de una copa tranquilamente.

Economía y Sostenibilidad

Todas estas gestiones deducibles logran que el coste del producto se reduzca considerablemente, consiguiendo un coste final de un 20% o menos, en relación con el precio de despacho habitual.

La innovación del Gin Tonic de Grifo supone también un ahorro en el número de envases que se puedan llegar a utilizar por un barril de 30 litros son: 9 botellas de gin de 700 ml + 120 latas o botellitas de 200 ml de agua tónica. Además, el volumen que estas botellas y latas ocupan en términos de espacio es de dos a tres veces mayor que un solo barril de 30 litros. Esto representa una reducción en el transporte:

El gintonic de grifo tiene menos alcohol.

tanto el de ida al entregar los barriles como en el de recolección de residuos. Lo barriles que se utilizan en la comercialización de Gin Tonic de Grifo están fabricados con material 100% reciclable. Las sedes de comercialización y distribución se encuentran en Madrid y Valencia.

Es muy agradable ir a la barra del bar y al pedir un gintonic este sea servido como si fuera una caña de cerveza, siempre con la misma mezcla y fresquito. ●

<https://destileriamoretti.com/>

<https://buenosairesgin.com/>





Cine, teatro, exposiciones...

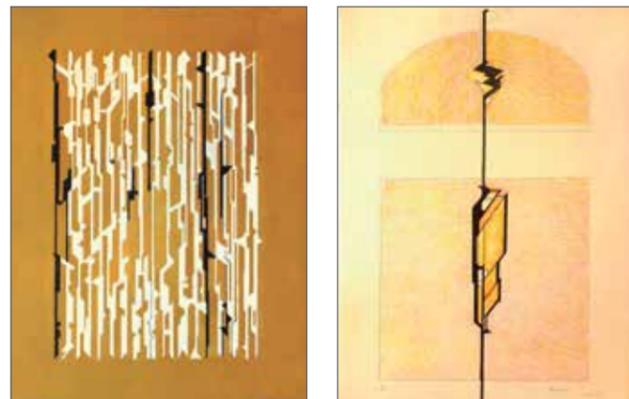
12 PLANES CULTURALES PARA FEBRERO

Exposiciones, teatro, cine... y mucho más. En febrero, Madrid se convierte en la capital mundial del arte contemporáneo con la feria ARCO y los teatros y cines renuevan su cartelera.

TEXTO PILAR ORTEGA
ppm76.ortega@gmail.com

Pablo Palazuelo, línea arquitectónica

Del 15 de febrero al 7 de mayo, el Museo ICO acoge la exposición *Pablo Palazuelo. La línea como sueño de arquitectura*. La muestra da a conocer la etapa formativa y las primeras influencias del artista, sus diseños de mobiliario para el entorno doméstico y las grandes obras concebidas para la escala urbana. Un total de 12 obras y 12 proyectos en los que resulta patente la aproximación a la arquitectura de las investigaciones geométricas de Pablo Palazuelo. Muchas de estas obras (dibujos, croquis, acuarelas, maquetas...) se exhiben al público ahora por primera vez.



www.fundacionico.es

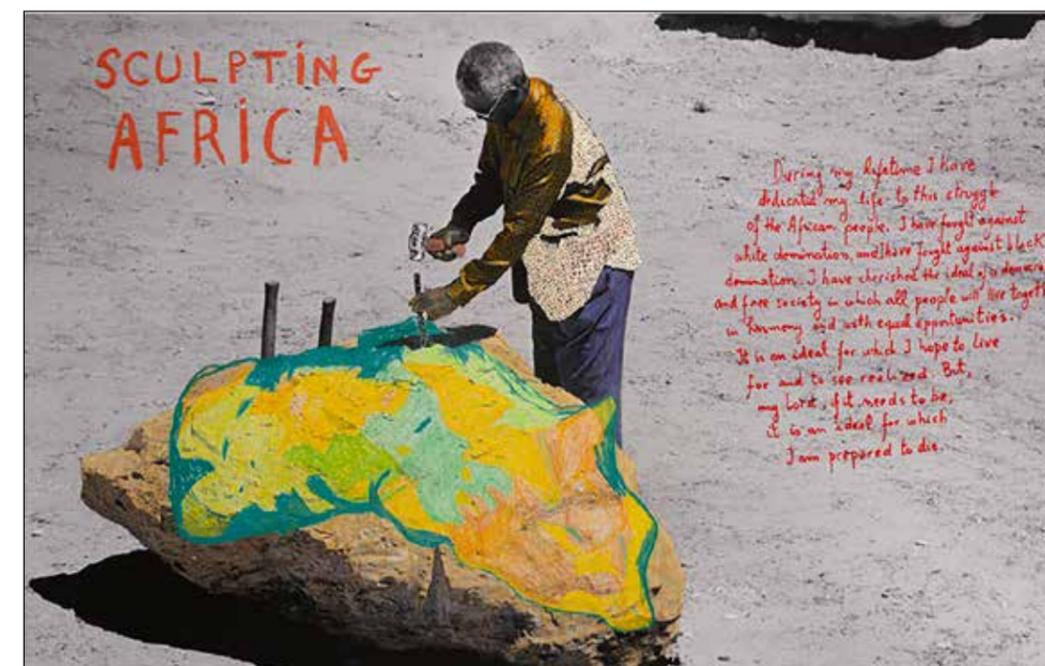
Marcelo Brodsky, foto-protesta

La Fundación Foto Colectania presenta, desde el 2 de febrero y hasta el 28 de mayo, la exposición *Marcelo Brodsky. Resistencia poética*. Estamos ante un artista que nació en Argentina y que se exilió a España durante la dictadura militar argentina de los años 70 y 80. La temática de su obra arranca con la lucha por los derechos humanos en Argentina que, con los años, el autor extendería a muchos otros países. La revisión del año 1968, que muestra imágenes de protestas mundiales, se ha convertido en uno de sus proyectos más ambiciosos, junto a otras realidades como el colonialismo, el capitalismo, el racismo o el patriarcado.

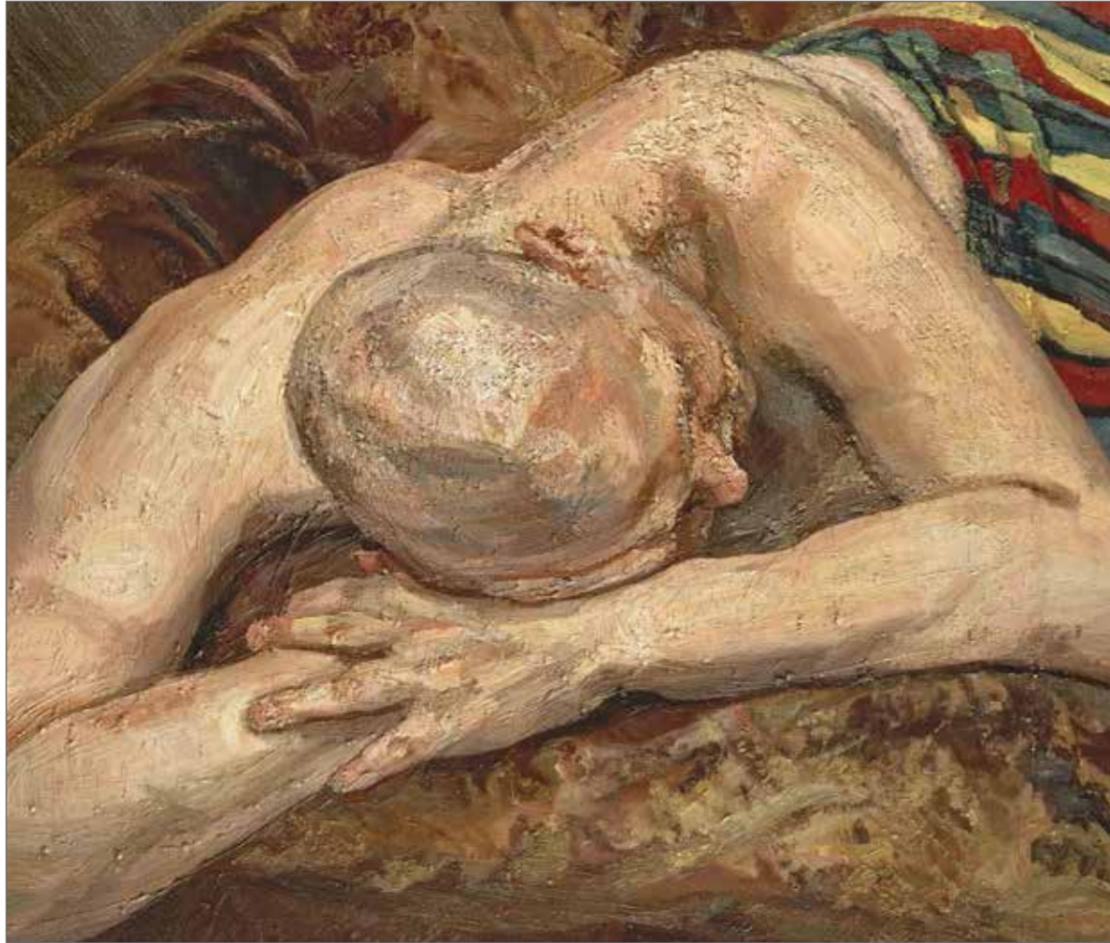
www.fotocolectania.org



Leones, indios, organizaciones sociales, profesores y estudiantes Colombianos protagonizan el paro nacional contra la violencia del Estado y del gobierno de Juan Duque. La resistencia se representa por la pluma y el espíritu y se le otorga 39 años más de vida. Fotografía de Federico Páez Escobar. Bogotá, 2021. Mayo. Federico Páez Escobar y Marcelo Brodsky. 74 x 201



During my lifetime I have dedicated my life to this struggle of the African people. I have fought against white domination, and have fought against black domination. I have cherished the ideal of a democratic and free society in which all people will live together in harmony and with equal opportunities. It is an ideal for which I hope to live for and to see realized. But, my Lord, if it needs to be, it is an ideal for which I am prepared to die.



Lucien Freud, retrospectiva por el centenario

Con motivo del centenario del nacimiento del pintor británico Lucien Freud (1922-2011), el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza y la National Gallery de Londres presentan una retrospectiva dedicada a su figura y su obra que estará abierta al público del 15 de febrero al 18 de junio. La exposición cuenta con medio centenar de obras que muestran las siete décadas de producción de uno de los artistas europeos más significativos del siglo XX. Está dividida en varias secciones que, de forma más o menos cronológica, repasan la evolución y la temática del pintor.

www.museothyssen.org



ARCO 42

El Mediterráneo, un mar redondo

Del 22 al 26 de febrero, el recinto ferial de Ifema de Madrid acoge la feria de arte contemporáneo ARCO, en la que participan unos 500 coleccionistas y 200 galerías de más de 30 países. Este año se celebra la edición número 42 y tendrá el Mediterráneo como su gran proyecto central. Por eso, el programa *El Mediterráneo: un mar redondo* girará en torno a las escenas artísticas de los países que rodean este mar. ARCO coincide en el tiempo con las ferias Art Madrid (Palacio de Cibeles), Hybrid Art Fair (Hotel Petit Palace Santa Bárbara), JUST-MAD Contemporary Art FAIR (Palacio de Neptuno), UVNT Art Fair (Espacio COAM) y Artist 360 Grados (Centro Comercial Moda Shopping).

www.ifema.es/arco/madrid





Astérix y Obélix van a China

El 3 de febrero se estrena en cines *Astérix y Obélix: el Reino Medio*, película en la que esta pareja de galos comienza una nueva aventura, esta vez en China. La acción se desarrolla en el año 50 a.C., cuando la emperatriz de China acaba de ser encarcelada tras un golpe de estado incitado por un príncipe traidor. Se trata de una historia original basada en la obra de René Goscinny y Albert Uderzo, dirigida y protagonizada por Guillaume Canet. El reparto lo completan Gilles Lellouche, Vincent Cassel, Marion Cotillard, José García y el futbolista Zlatan Ibrahimović como estrella invitada.



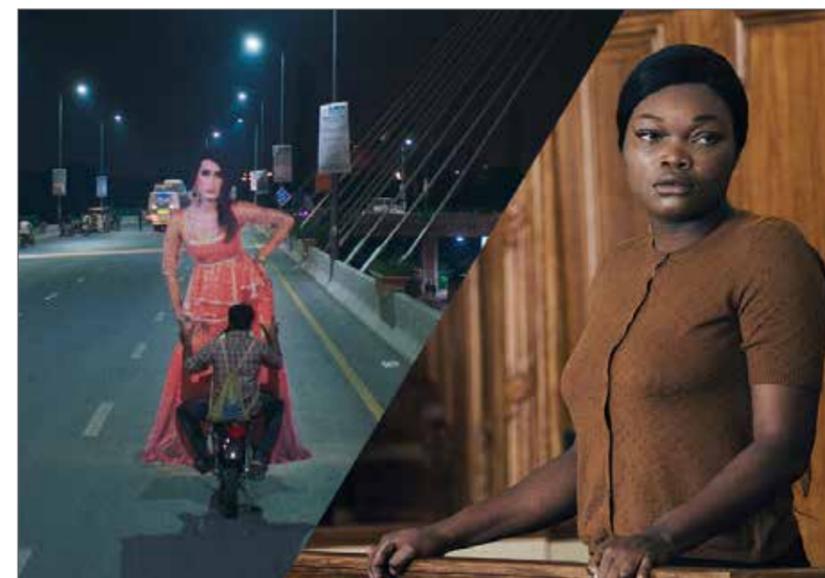
"Lobo feroz", al límite de la ley

Adriana Ugarte, Javier Gutiérrez y Rubén Ochandiano protagonizan *Lobo Feroz*, una dura historia de venganza y atroces crímenes sin resolver dirigida por Gustavo Hernández Ibáñez (*La casa muda, No dormirás*). Estamos ante un *thriller* asfixiante y oscuro con toques de humor ácido cuyos protagonistas se mueven al filo de la ley. Junto a ellos, Antonio Dechent, Juana Acosta, Manu Vega y Fernando Tejero completan el reparto de una historia de personajes que se mueven entre la luz y la oscuridad. El rodaje se desarrolló íntegramente en la provincia de Cádiz.



"Mi querido monstruo", los chinos se animan

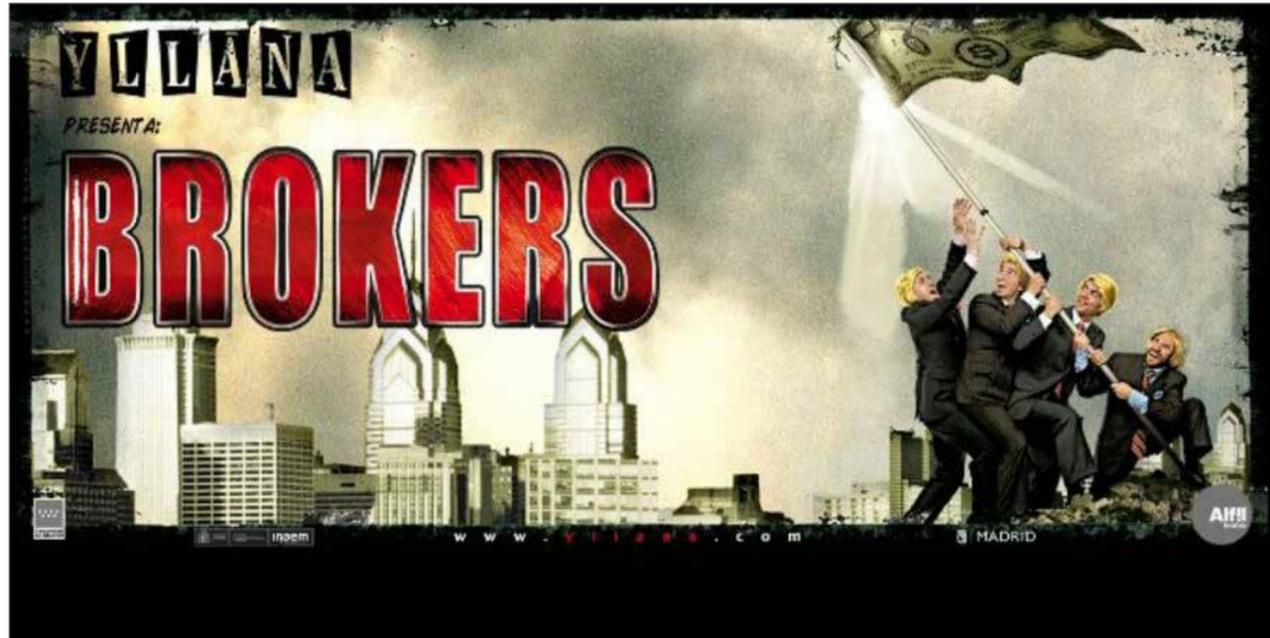
Esta película de animación china, dirigida por Jianming Huang (*Bobby, el zorro*, 2016), se basa en un gran clásico de la literatura china del siglo IV a.C. y llegará a los cines de España el próximo 10 de febrero. El protagonista es el doctor Bai Ze, del conjunto de islas llamado Kunlun, quien intenta curar a la población de una sustancia venenosa que causa daños irreversibles en la mente, pero fracasa en su intento. Siete años después vuelve a intentarlo, después de haber investigado más, para ayudar a todos.



"Joyland", carta de amor a Pakistán

El próximo 10 de febrero llega a los cines *Joyland*, la ópera prima de Saim Sadiq, que obtuvo en el Festival de Cannes 2022 el Premio del Jurado "Un Certain Regard" y la "Queer Palm", así como el Premio del Público de la sección Punto de Encuentro en la Seminci de Valladolid. *Joyland* es la película que representa a Pakistán en los Oscar 2023, a pesar de haber sido censurada en su país. Se trata de un emotivo drama de denuncia social que refleja la realidad de la sociedad paquistaní, sumida en tradiciones ancestrales ligadas al patriarcado, la misoginia, la desigualdad de género y el rechazo a la comunidad LGTBIQ+.

taní, sumida en tradiciones ancestrales ligadas al patriarcado, la misoginia, la desigualdad de género y el rechazo a la comunidad LGTBIQ+. Todo ello reflejado en la vida de sus protagonistas.



"Brokers", el dinero da risa

Al más puro estilo Yllana, esta obra teatral retrata con humor el salvaje e irreverente mundo de las altas finanzas. En esta ocasión, se desliza en el universo del lujo y del dinero para mostrarnos su loca y desternillante forma de ver el mundo. Los protagonistas de Brokers son cuatro tiburones de los negocios que persiguen el éxito en la era del furor consumista. El lujo, la fama, el poder, el narcisismo y el estatus son sus tics culturales. Fanáticos de la moda de marca, las últimas tecnologías, la comida sana y el culto al cuerpo, se adentran en un mundo en donde la carrera por el triunfo descubre sus miedos más ocultos, provocando ridículas y desternillantes. www.yllana.com



"Sorry", peligros personales

Los días 24 y 25 de febrero, se podrá ver en los Teatros del Canal *Sorry*, una nueva producción del Teatro Nacional de Zagreb, la institución teatral más antigua y central de Croacia, cuyo director, Bobo Jelčić, insiste en crear obras en las que funde realidad e imaginación. En este nuevo proyecto, Bobo Jelčić trata de dar una nueva perspectiva a los peligros del individuo en una pequeña ciudad, prestando atención a las cuestiones emocionales y sociales. www.teatroscanal.com

"Arabella", de Strauss

Tras *Rusalka* y *Capriccio*, el director de escena alemán Christof Loy regresa al Teatro Real para ofrecer, hasta el 12 de febrero, una nueva versión de *Arabella*, una comedia lírica compuesta por Richard Strauss, con libreto de Hugo von Hofmannsthal. Loy está acompañado en el plano musical por el también germano David Afkham y la función cuenta con la participación del Coro y Orquesta titulares del Teatro Real. El montaje se estrenó en 1933 en Dresde y en España se vio por primera vez



en 1962 en el Gran Teatro del Liceo, con Montserrat Caballé en el papel protagonista. Su historia narra cómo el arruinado conde Waldner se establece en Viena con la esperanza de que su hija mayor, Arabella, se case con un hombre rico y salve a la familia de la pobreza.

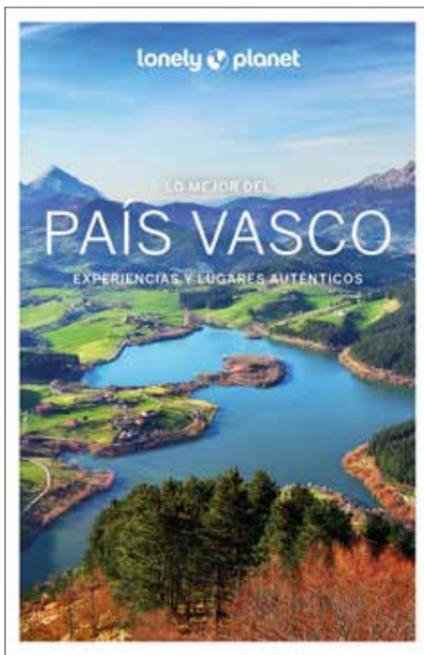
www.teatroreal.es



Teatro Eslava: música en vivo

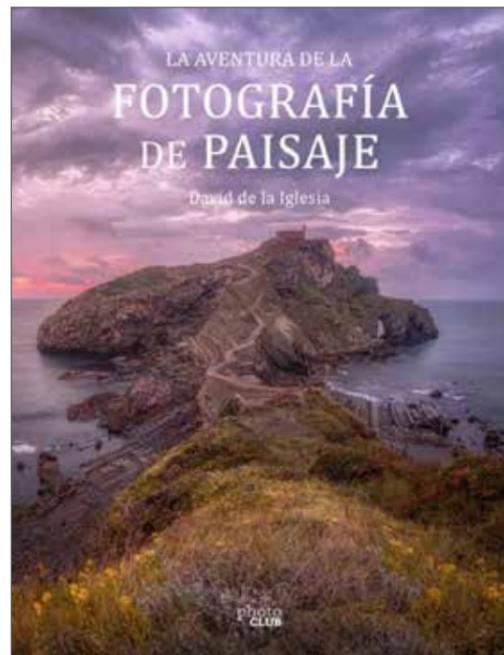
El Teatro Eslava comienza febrero con música. La sala madrileña tiene una propuesta en la que se unen rock, country, ritmos latinos, africanos, experimentación y canción de autor. Así, el 1 de febrero tiene programado un concierto de la banda granadina Lagartija Nick, que lleva más de tres décadas ensanchando los límites del rock y experimentando con todo tipo de sonidos. El 5 de febrero es el turno de Pongo, la nueva diva del *afrobeat* gracias a su esfuerzo por innovar la herencia de los géneros tradicionales de su Angola natal, al incorporar *techno* y pop. Y el 19 de febrero, llega Corizonas (en la foto), el grupo que nace de la unión de dos bandas míticas: Arizona Baby y Los Coronas.

www.teatroeslava.com



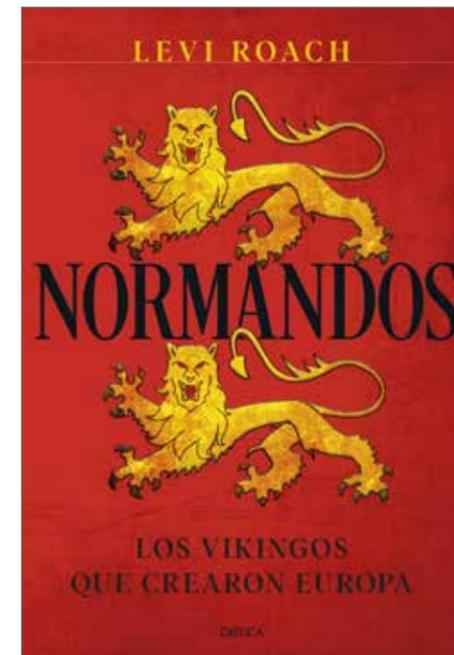
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES
Paisaje, naturaleza, gastronomía...

Maravillarse ante acantilados imponentes que nos hacen testigos del paso de millones de años, descubrir pueblos con auténtico sabor marinero a orillas del Cantábrico, caminar por bosques repletos de hayas y robles centenarios, pasear por ciudades bulliciosas y con mucha personalidad, descubrir una naturaleza espectacular en todas sus formas, tanto en la costa como en el interior, disfrutar de sabores que conjugan tradición y modernidad y que consiguen deleitar a los paladares más exigentes... es difícil que un territorio de este tamaño pueda atesorar más atractivos. Sin duda, el País Vasco no deja a nadie indiferente... y con esta guía se logrará un viaje lleno de experiencias inolvidables; solo hay que ponerse en marcha.



SELLO DE AUTOR
La fotografía como arte

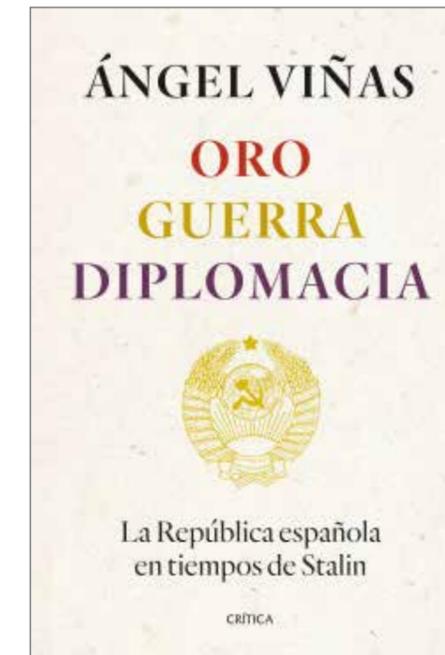
Olvidados entre parámetros técnicos y un montón de capas de Photoshop, yacen conceptos que marcan la realización de una fotografía. En un tiempo donde todos se centran en cómo conseguir la técnica de este o aquel autor, a veces nos olvidamos de empezar la casa por los cimientos, de dotar al fotógrafo de las herramientas necesarias para crear una obra que a él le satisfaga. Y las herramientas no son solo conocimientos técnicos, cachivaches o habilidades de edición. La fotografía es una modalidad artística y debe reflejar a su autor. El fotógrafo es atractivo cuando es interesante. Debe preocuparse por crecer como persona para que su arte crezca con él. Este libro tiene como objetivo que busques tu propia voz y venzas todos los frenos creativos que se te presenten. Es una oportunidad para reflexionar sobre ti mismo y sobre qué quieres decir con tu fotografía.



UN IMPERIO POCO CONOCIDO
Los guerreros que se hicieron con Europa

Desde sus inicios como saqueadores vikingos y más tarde mercenarios y vasallos francos a las órdenes del legendario Rollo, los normandos se propagaron por toda Europa, asimilándose a las principales culturas cristianas para servir a sus caprichosos príncipes y duques con su emblemático afán de guerra, gloria y riqueza.

No hubo pueblo ni frontera a la que estos guerreros no llegasen, desde Inglaterra hasta las urbes bizantinas, pasando por la Iberia almorávide o la Italia fracturada del medievo. Cualquiera que fuese su destino, los normandos hacían sentir su presencia, derrocando dinastías, conquistando tierras y ciudades, trazando el rumbo del catolicismo o desafiando a los grandes imperios de la época. De paganos a cristianos, de piratas y vándalos a príncipes y reyes, la ascendencia meteórica de los normandos no solo muestra su capacidad camaleónica como pueblo, sino ejemplifica la turbulenta y sinuosa historia medieval, donde la traición, la guerra, la intriga y la diplomacia eran moneda de cambio en cada pueblo con los que trataban.



INTERESES INTERNACIONALES
El mito de la soviétización

La proclamación de la Segunda República también significó un intento de normalización de la política exterior española, cuya ausencia del gran tablero global repercutía negativamente en su economía y en su proyección internacional. Dentro de esta nueva dinámica diplomática, se situó el acercamiento hacia una URSS, cuyo reconocimiento oficial hasta entonces se había ignorado. No se trataba de ideología, sino de puros intereses: se trataba de acceder al petróleo y a las materias primas y de hallar nuevos mercados para unas exportaciones diezmadas por la crisis de los años treinta.

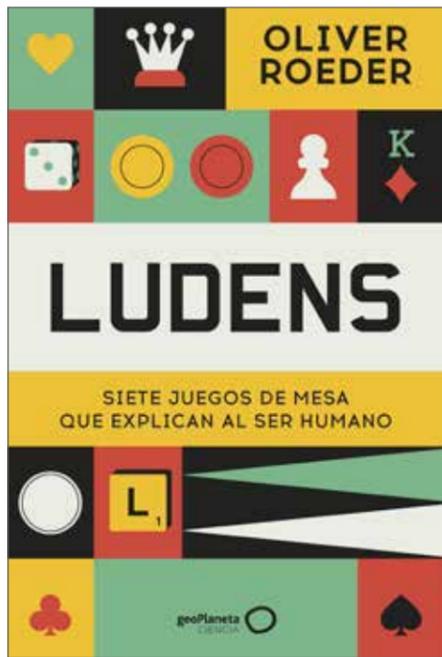
Sin embargo, el inicio de la guerra civil distorsionó, cuando no hizo olvidar interesadamente desde el franquismo, toda esta relación previa. Al no poder contar con la ayuda de las democracias contemporáneas, la República tuvo que fiarlo todo al apoyo soviético y este vínculo fue utilizado propagandísticamente por el bando sublevado. Es en este momento cuando surgen los mitos franquistas sobre la soviétización de España, sobre el oro de Moscú y sobre la supuesta voluntad de la Internacional Comunista de hacer suya la Península.

Autor: Giacomo Bassi
Título: Lo mejor del País Vasco
Páginas: 236
Editorial: Lonely Planet
Precio: 25,00 euros

Autor: David de la Iglesia
Título: La aventura de la fotografía de paisaje
Páginas: 280
Editorial: Anaya Multimedia
Precio: 29,95 euros

Autor: Levi Roach
Título: Normandos
Los vikingos que crearon Europa
Páginas: 384
Editorial: Crítica
Precio: 22,90 euros

Autor: Ángel Viñas
Título: Oro, guerra, diplomacia
La República española en tiempos de Stalin
Páginas: 512
Editorial: Crítica
Precio: 22,90 euros



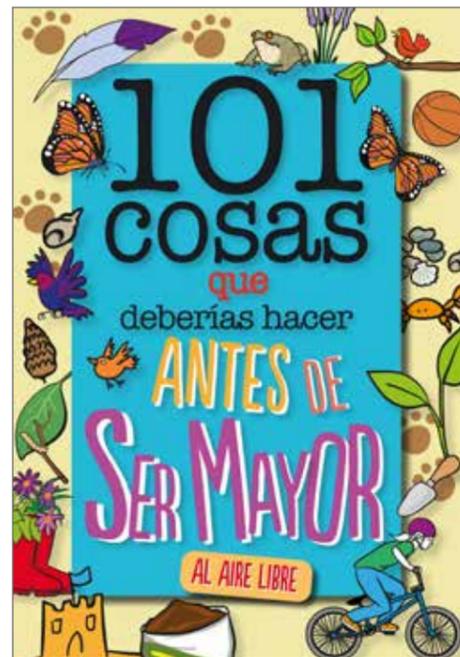
HISTORIA DE SIETE JUEGOS
El juego nos vuelve más humanos

¿Qué tienen en común Álex de la Iglesia, Edurne, Alberto Garzón, David Broncano, Juan Gómez Jurado, Daryl Hannah y Rafa Nadal?

Todos ellos son aficionados a los juegos de mesa.

Damas, backgammon, ajedrez, go, póker, Scrabble y bridge... Siete juegos atemporales que han fascinado a millones de personas desde todos los tiempos. En *Ludens*, Oliver Roeder nos cuenta la hipnótica historia de estos juegos y cómo los humanos han inventado programas de inteligencia artificial que superan a cualquier jugador humano. Divertido, fascinante y profundo, *Ludens* es un ameno reportaje sobre la obsesión, la psicología y la historia que revela hasta qué punto el juego nos vuelve más humanos.

Autor: Oliver Roeder
Título: Ludens
Páginas: 296
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 22,90 euros

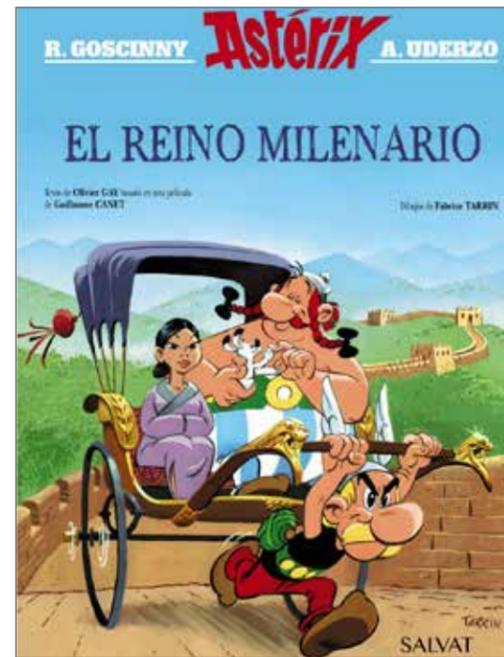


DE TODO UN POCO
Actividades infantiles para hacer en casa

Hacer una piñata, preparar lazos de pizza, hacer magia con una moneda, construir un periscopio, hacer semáforos de gelatina... y otras 96 divertidas actividades para tachar de la lista de cosas que hay que aprender a hacer antes de ser mayor en casa. ¿Cuántas serás capaz de tachar?

Un libro infantil que incluye:
101 prácticas fichas encuadradas en espiral. Instrucciones claras y didácticas.
Amplia variedad de actividades para desarrollar todo tipo de habilidades: manualidades, deporte, juegos mentales, idiomas, magia, cocina, ciencias, etc.
Recuadro al final de cada ficha para apuntar las actividades ya realizadas.

Autor: VV AA
Título: 101 cosas que deberías hacer antes de ser mayor
Páginas: 144
Editorial: GeoPlaneta
Precio: 12,95 euros



ASTERIX Y OBELIX VAN A CHINA
Nueva aventura de los irreductibles galos

Una princesa china llega a la aldea de los irreductibles galos en busca de ayuda, de manera que a Asterix y Obelix no les queda más remedio que viajar a un país muy lejano para ayudarla a ella y a su pueblo.

Autor: René Goscinny, Olivier Gay
Ilustrador: Albert Uderzo, Fabrice Tarrin
Título: El reino milenario
Páginas: 48
Editorial: Bruño
Precio: 12,95 euros



VIOLENCIA EN EE UU
Biografía, historia, ensayo...

Paul Auster aprendió de niño a jugar con armas, pero también que las familias pueden quedar destrozadas como consecuencia de la violencia: su abuela disparó y mató a su abuelo cuando su padre tenía solo seis años, algo que afectó a la vida de toda la familia durante décadas.

Ningún tema divide más a los estadounidenses que el debate sobre las armas y, cada día, más de cien personas mueren a causa de ellas. Estas cifras se alejan tanto de lo que sucede en otros países que solo cabe preguntarse por qué. «¿Por qué es tan diferente Estados Unidos y qué nos convierte en el país más violento del mundo occidental?», escribe Auster.

La maestría narrativa de Paul Auster se une a las impactantes fotografías de Spencer Ostrander en un libro que mezcla biografía, anécdotas históricas y un análisis certero de los datos. *Un país bañado en sangre* abarca desde el origen de Estados Unidos, marcado por el conflicto armado contra la población nativa y la esclavitud de millones de personas, hasta los tiroteos masivos que dominan la actualidad informativa, en un círculo vicioso que se alimenta a sí mismo.

Autor: Paul Auster y Spencer Ostrander
Título: Un país bañado en sangre
Páginas: 192
Editorial: Seix Barral
Precio: 19,90 euros



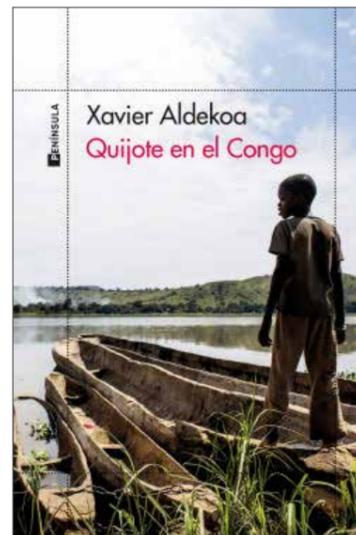
AGLUTINADOS FRENTE AL ISLAM
Una nación desde el siglo XIII

El 23 de noviembre de 1221 nace en Toledo el rey Alfonso X, llamado el Sabio, y a los pocos meses será nombrado heredero en la nueva catedral de estilo gótico de Burgos.

Cuando en 1252, tras la muerte de su padre Fernando III, Alfonso X se convierte en rey de Castilla y León, la situación del reino será muy distinta a la de cuando nació. El monarca vivirá una expansión sin precedentes de las fronteras de los reinos hispanos hacia el sur, que incluso alcanzará el otro lado del Estrecho.

Es aquí, en esta tierra fronteriza constantemente rebasada por el empuje cristiano, donde se constituirá una organización del Estado cuya acción tendrá como resultado la nación española, que aglutinará frente al islam a una población muy variada procedente de todas partes de la Península. Gallegos, vascos, castellanos, aragoneses o catalanes, entre otros, se fundirán por la doble vía del reparto territorial y del enlace genealógico (del patrimonio y del matrimonio), y todos ellos adquirirán la condición de españoles. A partir del siglo XIII España se transformará en una nación clave de la historia cuya influencia alcanzará escala global.

Autor: Pedro Insua
Título: Cuando España echó a andar
Páginas: 512
Editorial: Ariel
Precio: 20,90 euros



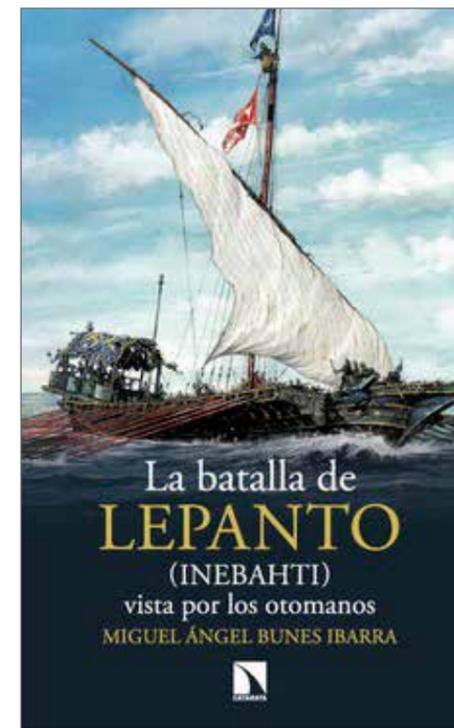
UN RÍO QUIJOTESCO
Historia de un continente

«Durante más de dos meses de navegación fui Sancho Panza. Como el escudero de la mayor novela de caballerías jamás escrita, fui testigo fascinado de aquel mundo desconocido que se abría ante mí, recorriendo un río quijotesco, casi místico, que se adentraba bravo y temerario en una selva infranqueable para construir a su paso una historia extraordinaria.»

A lo largo de más de 4.700 kilómetros, el río Congo, esencia de la riqueza y las cicatrices de todo un continente, es una puerta abierta a la historia, la cultura y las tradiciones de los pueblos que habitan sus orillas.

Xavier Aldekoa ha recorrido el gran río africano desde sus fuentes hasta la desembocadura para adentrarse en la realidad de una región rica, herida y vital.

Autor: Xavier Aldekoa
Título: Quijote en el Congo
Páginas: 352
Editorial: Península
Precio: 19,90 euros



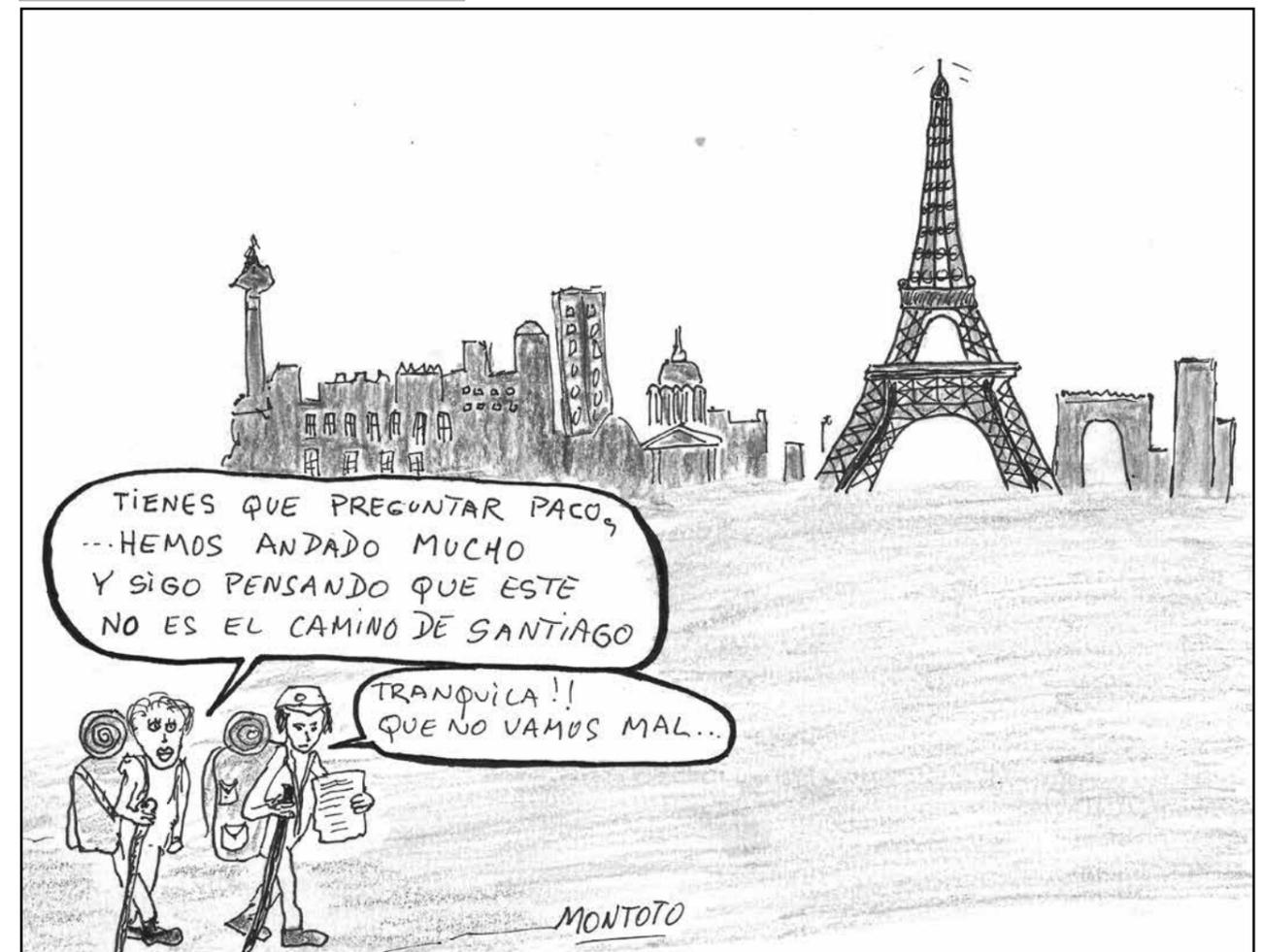
Autor: Miguel Ángel Bunes Ibarra
Título: La batalla de Lepanto (Inebahti) vista por los otomanos
Páginas: 192
Editorial: Catarata
Precio: 17,00 euros

LA DESCONOCIDA VISIÓN OTOMANA
Oriente y Occidente se la jugaron en el Mediterráneo

Según Miguel de Cervantes, Lepanto es “la más alta ocasión que vieron los siglos” y para la cristiandad en general, una victoria militar y, sobre todo, moral y de reputación, aunque con escasísimos resultados territoriales y geoestratégicos para los vencedores. Mientras que Lepanto es un leitmotiv para todos los participantes cristianos —el papado, los príncipes italianos, los Habsburgo españoles y los caballeros de las órdenes de Malta y de San Estéfano—, encontrar referencias a este hecho de armas es francamente difícil en la historiografía otomana.

En estas páginas veremos la evolución de la marina otomana hasta llegar a los sucesos que acaecen en 1571, culminando con la conquista de la fortaleza tunecina de La Goleta en 1574. A través de este sugestivo relato, entenderemos las razones que obligan a un Estado —luego un Imperio— a transformarse en una potencia marítima. Lepanto supone el final de un proceso que desencadena una de las batallas navales más grandes de la historia, tanto por el número de embarcaciones enfrentadas como por los hombres que combaten y fallecen en las pocas horas de esta lucha a sangre y fuego.

Miguel Ángel Bunes Ibarra es profesor de Investigación del Instituto de Historia (IH) del CSIC, especialista en la historia del Imperio Otomano en la época clásica y en los procesos de expansión de españoles y turcos por el Mediterráneo en los siglos XVI y XVII.



Selección exclusiva de DEHESA DE LOS LLANOS

La finca albaceteña Dehesa de Los Llanos nos invita a pasar un San Valentín diferente obsequiando a los que más queremos con productos selectos de Km 0, ecológicos, artesanales y apoyando a la economía rural. Un Pack Gourmet Edición Limitada para compartir con nuestros acompañantes, ya sean pareja, amigos, familiares o con quien tú quieras.

En su interior, el queso pequeño Denominación de Origen Manchego Artesano de Media Curación (apto para intolerantes a la lactosa, celíacos y alérgicos al huevo), irá acompañado por una botella de vino Mazacruz Tinto 2022, un saco de nueces de la variedad tardía Franquette cultivadas en la propia Dehesa, esencia de lavanda y su miel artesana, extraída por expertos apicultores de las colmenas situadas en sus campos.



Pack Gourmet San Valentín
Compras a través de su web www.dehesadelosllanos.es,
mediante correo electrónico: info@dehesadelosllanos.es
PVP: 59 € IVA incluido. Los portes corren a cargo de la finca.
Su tarjeta en forma de corazón para personalizar tu dedicatoria
Disponible a partir del 20 de enero de 2023.

LAURENT-PERRIER Cuvée Rosé Bambú, el San Valentín más rosado

Laurent-Perrier Cuvée Rosé presenta el mejor regalo para el día de los enamorados: Metal Jacket Bambú. Un símbolo de ligereza, resistencia y pureza.

Cuvée Rosé nació en 1968 gracias a la audacia y el saber hacer único de la Maison Laurent-Perrier. Con la exigencia de la búsqueda de la perfección en todas las etapas de elaboración, Cuvée Rosé es reconocido por su constancia y gran calidad. Cincuenta años después sigue siendo pionero, líder y precursor, convirtiéndose en una de las cuvées icónicas de la Casa. Se caracteriza por aromas de frutos del bosque frescos, una gran intensidad y mucha frescura.

El elegante vestido Bambú otorga un brillo único a la botella de Cuvée Rosé y sublima el servicio de este vino. Reutilizable y adaptable a todas las botellas de Laurent-Perrier Cuvée Rosé de 750 ml, gracias a su cierre.



Disponible en el Club del Gourmet de El Corte Inglés y en las mejores vinotecas de España al precio de 124,00€ (IVA Incluido)

BLAUER, un regalo cálido

La conocida marca Blauer destaca estas cuatro prendas, de su colección primavera-verano 2023, como regalo perfecto para EL en este San Valentín, y que resultan ideales para los apasionados de la moda casual, sport e informal.

www.blauerusa.com/es



Gorra color rosa palo, 45€



Cazadora de nylon en color rojo, 239€



Plumífero ligero en color rojo, con forro interior en azul celeste, 299€



Chaleco plumífero en color azul celeste, con forro en azul marino, 259€

Fragancia unisex Ambre Tabac, para él y para ella:



Disponible en 50 ml y 100 ml
€90,00 – €125,00 IVA incluido
www.danieljosier.com

Ambre Tabac es un perfume diferente de esencia fuerte. Una fragancia con personalidad y carácter, pero al mismo tiempo dulce, donde el aroma a tabaco asume el protagonismo sobre suaves notas de incienso, sándalo y vainilla. Ideal tanto para el día como para la noche.

Las notas de salida, donde se combinan el incienso de África y la bergamota, nos abren paso a un corazón amaderado, compuesto a base del siempre sensual sándalo que potencia su intensidad con el pachuli.

Como fondo lo distingue la hoja de tabaco. La vainilla y el ámbar completan este perfume tan personal.

BLESS YOUR LOVE, planes muy especiales



BLESS Hotel Madrid tiene el mejor plan para celebrar San Valentín que reúne tres de las cosas más deseadas en estas fechas: BLESS Your Love. Esta exclusiva experiencia de San Valentín incluye la estancia en el hotel junto con una experiencia de lo más romántica para vivir una noche única y brindar con una botella de Champagne Ruinart en un ambiente muy especial, con una decoración romántica que incluye rosas, camino de pétalos y otros detalles para que sea una velada inolvidable. Además, se podrá disfrutar de esta exclusiva estancia hasta el 31 de marzo. Además, los días 10, 11 y 14 de febrero

habrá una cena especial de inspiración italiana creada por el chef Fernando Friederich.

www.blesscollectionhotels.com/es/madrid/

HOTEL MAJESTIC, una experiencia de lujo



Durante la semana de San Valentín (del 14 al 19 de febrero), el hotel Majestic Hotel & Spa Barcelona ofrecerá dos experiencias de alojamiento. La primera, Majestic in Love, permitirá a los huéspedes alojarse en una habitación Deluxe, ser recibidos con una botella de Moët Chandon Rosé a su llegada, continuar la velada con una cena romántica en el Restaurant SOLC y su menú degustación de San Valentín diseñado especialmente para la ocasión, y despertarse con un desayuno continental en la habitación lleno de sabores frescos y de temporada. La segunda opción, Loving Suite Majestic, ofrece a los enamorados la posibilidad de alojarse en una Junior Suite con vistas a Paseo de Gracia. A su llegada, también contarán con el detalle de Moët Chandon, para continuar la noche en el Bar de Majestic, con dos copas de Champagne Ruinart antes de la cena, para brindar por una noche única al son de la música en vivo del pianista del hotel. La velada continúa con el menú degustación de San Valentín en Restaurant SOLC y, a la mañana siguiente, los sabores vuelven a ser protagonistas con un desayuno continental en la habitación.

La experiencia Majestic in Love se podrá disfrutar por 499€ y Loving Suite Majestic por 799€.

<https://majestichotelgroup.com/>

VINCCI HOTELES propone "Be Your Valentine"

El 14 de febrero es el día más romántico del año y Vincci Hoteles quiere celebrar al máximo el amor empezando por quererse a uno mismo y por ello, propone que esta vez cada uno sea su propio Valentín regalándose viajes y experiencias para vivir con la persona que quiera o también, ¡por qué no!, viajando solo con uno mismo. La cadena hotelera ofrece succulentos descuentos durante todo el mes, pero siempre pensando en viajar de la mano de sus originales establecimientos de cuatro y cinco estrellas en múltiples destinos en España, Portugal, Túnez y Grecia, y con la máxima calidad en el servicio característica de Vincci Hoteles.



Durante todo el mes, Vincci Hoteles ofrece descuentos del 15% en las reservas que se hagan en su página web del 1 al 28 de febrero en cualquiera de sus establecimientos con el código YOVIJOSOLO para los que deciden disfrutar de la experiencia de viajar solos (habitaciones dobles de uso individual), y con el código SANVALENTIN para los que deciden elegir a uno o varios compañeros de viaje (todos los tipos de habitación).

www.vinccihoteles.com

Menú especial de UMusic Hotel Madrid



En unas semanas se celebra el día más romántico del año y UMusic Hotel Madrid se ha propuesto echarle una mano a Cupido con aquellos que han esquivado hasta ahora sus flechas, y también con los que ya han encontrado a su media naranja. El primer establecimiento de UMusic Hotels, recién aterrizado en el corazón madrileño, ofrece distintas propuestas que pondrán la banda sonora a cualquier historia de amor haciéndola aún más memorable. Con motivo de San Valentín, organizará veladas de Speed Dating con música en directo para los que están en búsqueda del amor. Los que ya lo han encontrado tendrán ofertas y planes exclusivos de alojamiento, y una propuesta gastronómica con un menú especial en su restaurante El Albéniz, maridado con poemas personalizados creados en directo. Todo lo necesario para celebrar el amor por todo lo alto en el Día de los Enamorados.

El menú de San Valentín incluye:

- Aperitivo del chef
- Corazones de alcachofa a la brasa con burrata
- Coca de vieira con verdura escabechada
- Lingote de cochinillo con hierbas thai y salsa de la pasión
- Brownie con helado de violeta

Maridaje:

- Copa Marqués de Riscal Verdejo
- Copa de La Planta de Arzuaga

Precio: 65€ por persona (IVA incluido)

<https://umusic-hotels.com/hotels/umh-mad/>

LA MORENA se adelanta a San Valentín con un menú a cuatro manos que une Tarifa y Madrid



Brayan Sevilla y Javier Cuesta, dos cocineros unidos para conectarte a la esencia del Sur en un personal viaje de fusión gastronómica. Un menú disponible en las cenas del 3 y 4 de febrero. Este menú a 4 manos se repetirá el 14 de febrero, Día de San Valentín, en horario de comida y cena, con platos como el Wanton de choco en su tinta y alioli de tomate y Tartar de gambas con salsa unagi como snacks. Los entrantes serán un Guiso de alcachofas, setas y puntillitas fritas y un Aguachile de sardina marinada. El atún rojo del Estrecho no podía faltar como uno de los emblemas de la casa, en esta ocasión en Caldereta gaditana conajá amarillo. Los más carnívoros disfrutará con una Entraña marinada con crema de boniato asado y el dulce final será una Crema de chocolate blanco tostado, frutos rojos y sorbete de fresa.

www.lamorenamadrid.com

La semana del amor está en Autocine Madrid Fever

Del 10 al 16 de febrero Autocine Madrid Fever prepara una semana mágica y de lo más romántica para disfrutar de una velada inolvidable. Desde la hora de la apertura de puertas y hasta el inicio de la proyección, habrá actividades como música en directo para amenizar la velada, juegos para poner a prueba el amor, Kiss cam, un buzón del amor para declararse a su crush o al amor de tu vida y, como guinda del pastel, el sábado 11 de febrero y el martes 14 de febrero las parejas podrán casarse en Autocine.



<https://autocines.com/>

Los clásicos de amor que se proyectarán durante esa semana son:
 Viernes 10 de febrero: EL GRAN GATSBY
 Sábado 11 de febrero: LA BELLA Y LA BESTIA
 Domingo 12 de febrero: MOULIN ROUGE
 Martes 14 de febrero: AMOR SORPRESA
 Miércoles 15 de febrero: FLASH DANCE



EDUCACIÓN
 Nuestros hijos tienen un acceso gratuito a la educación desde su edad más temprana hasta su inserción laboral.

SALUD
 Chequeos de salud, medicamentos: ofrecemos a nuestros hijos un seguimiento médico completo para que crezcan sanos.

COMUNIDAD
 Nuestros programas de ayuda al desarrollo ayuda a nuestros hijos a encontrar su lugar en la comunidad.

APADRINANDO,
 ¡Podéis cambiar la vida de un niño y permitirle ser dueño de su futuro y romper el ciclo de la pobreza!

¡Podeis hacer la diferencia!

La asociación Christina Noble
 lucha por la erradicación de la pobreza extrema de los niños en Vietnam y en Mongolia.



A la izquierda de la imagen, el modelo R 20º Aniversario; a la derecha, el primer Golf R presentado en el verano de 2002.

Volkswagen celebra el veinte cumpleaños del Golf R con el lanzamiento de una edición especial 20º Aniversario de esta saga emblemática, un modelo deportivo que entrega 333 caballos de potencia y lo convierte en el más rápido y exclusivo de su particular historia de éxitos. De serie incorpora el escape Akrapovic de titanio, la suspensión de dureza variable, dirección progresiva y bloqueo electrónico del diferencial. Su precio se acerca a los 70.000 euros y solo se venderá hasta el próximo mes de junio.

VOLKSWAGEN GOLF R 20º ANIVERSARIO El Golf más potente y exclusivo de la historia



TEXTO FELIPE TERUEL

En el verano de 2002, Volkswagen lanzó uno de los modelos compactos más deportivos del mundo: el primer Golf R32. Con su motor de seis cilindros de 3.2 litros y 241 caballos fue el Golf más potente que la marca había fabricado hasta entonces. La tracción total, el excepcional dinamismo, la exclusividad del diseño y el equipamiento definían tecnológicamente lo más alto del segmento de compactos.

El nuevo R 20º Aniversario mantiene las líneas exteriores generales de la octava generación del Golf, rinde honor al espíritu mítico de este admirado modelo y agranda su propia leyenda por sus impresionantes prestaciones. Esta es la versión más potente, más rápida, más aerodinámica y exclusiva de la saga R. Con su tecnología de tracción integral, su grupo propulsor turboalimentado de cuatro cilindros de 2.0 litros y 333 caballos, es el Golf más potente fabricado hasta hoy. Una potencia que se pone de manifiesto de forma efectiva en cuanto se activa el motor. El arranque, seleccionable por el conductor, impresiona al activar instantáneamente un sobrepulso inicial del régimen del motor de hasta 2.500 vueltas y una acústica de la propulsión que es pura melodía racing, gracias al sistema de escape deportivo de serie fabricado en titanio y firmado por Akrapovic.

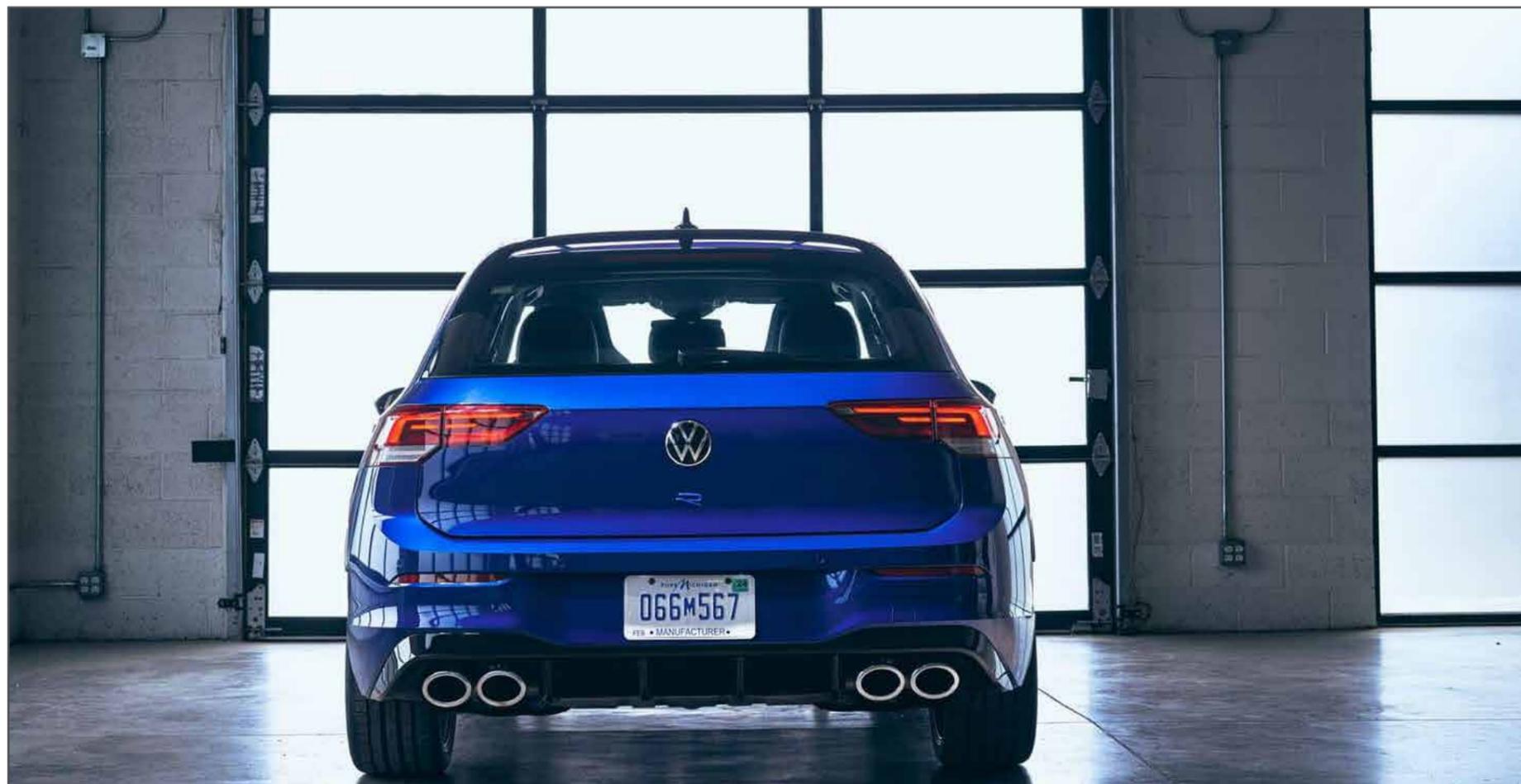
Durante los cambios manuales con las levas del volante en las relaciones de marcha S y S+, el cambio de doble embrague DSG proporciona una respuesta contundente. Pero, aunque destaquen su potencia y aceleración, este modelo conmemorativo se caracteriza, sobre todo, por su excelente fuerza de tracción, prácticamente

desde cualquier régimen de revoluciones y por muy elevadas que sean las velocidades a las que se rueda.

Rasgos distintivos

Este no es un modelo conmemorativo más; en el R 20º Aniversario se ha construido un deportivo con todas las de la ley; con nuevos coeficientes de fuerzas descendentes para favorecer al máximo la dinámica de conducción, lo que ha obligado a rediseñar completamente el paragolpes frontal para aumentar el flujo de aire hacia el motor y toda la aerodinámica y la presión de contacto del tren delantero. Viene de serie con el paquete R-Performance y dos perfiles más de conducción adicionales, Special y Drift, diseñados para los circuitos de carreras, incluida la tracción total 4MOTION, para lograr mayor velocidad en las curvas y más estabilidad en conducción rápida. La suspensión de dureza variable DCC, la dirección progresiva, el bloqueo electrónico del diferencial y las llantas de 19 pulgadas en azul o negro, un alerón trasero específico, la calandra con el anagrama R y el número 20 en el montante central completan el equipamiento distintivo exterior.

En el interior destacan el tablero de instrumentos y los guarnecidos de las puertas con inserciones decorativas de carbono. Los asientos están tapizados en piel de napa, disponen de climatización activa y en la parte superior del respaldo está bordado el símbolo R en azul. En la parte trasera del volante deportivo se han añadido unas levas de gran tamaño del cambio de doble embrague DSG. Durante la conducción, el cambio reacciona con una respuesta perceptible al subir de marcha en modo manual con



un tirón que delata la potencia y deportividad del propulsor.

Conducir este nuevo deportivo de Volkswagen es todo un placer para los sentidos. La primera alerta de que nos encontramos ante un coche diferente y poco convencional surge en el instante mismo de la puesta en marcha del motor: el sonido que emite el escape fascina al conductor más frío e impasible. Y la fascinación aumenta en cuanto se recorren los primeros kilómetros y se apuran las velocidades de la caja de cambios DSG de la unidad cedida para esta prueba de **topVIAJES**. Es entonces cuando el coche entrega lo mejor de sí mismo en forma de aceleraciones. Sorprendente: solo necesita 4,6 segundos para pasar de 0 a 100 kilómetros por hora. Es en ese instante donde este R se delata; cuando se detecta por vez primera que el coche esconde un propulsor especialmente potente fustigado por un sobrealimentador sumamente eficaz y poderoso a la altura de los deportivos de alto nivel.

Pero, olvídense de las autovías o de las autopistas; si pretenden disfrutar de este deportivo compacto elijan una carretera de montaña. Es

en este tipo de rutas donde se siente, en todas sus dimensiones, el empuje del motor. Al mínimo movimiento del acelerador se produce una reacción de empuje que solo cesa cuando se levanta el pie, ya que el propulsor supera con holgura las 6.000 vueltas. Pero no solo impone por estos elevados niveles de aceleración, sino también por la entrega de potencia que se puede obtener desde el régimen más bajo de revoluciones, y por su elasticidad, que no deja de impresionar ni al conductor más habituado a este tipo de mecánicas.

Conclusión: con el R 20º Aniversario, Volkswagen rinde homenaje a la esencia de los orígenes y la historia de éxitos de los modelos Golf. Es esta una versión conmemorativa fuera de serie para estimular los sentidos en cada curva, en cada viraje, y con detalles y equipamientos interiores que invitan a disfrutar al volante de un deportivo compacto de altas prestaciones. El excelente agarre, la extraordinaria precisión y estabilidad de conducción, así como un alto confort de amortiguación proporcionan unas condiciones de conducción excepcionales. ●



FICHA TÉCNICA

VOLKSWAGEN GOLF R 20º ANIVERSARIO

Dimensiones:

Largo: 4.290 mm.
Ancho: 1.789 mm.
Altura: 1.458 mm.
Batalla: 2.628 mm.
Peso: 1.480 kilos.

Depósito de combustible: 55 litros.
Maletero: 374 litros.

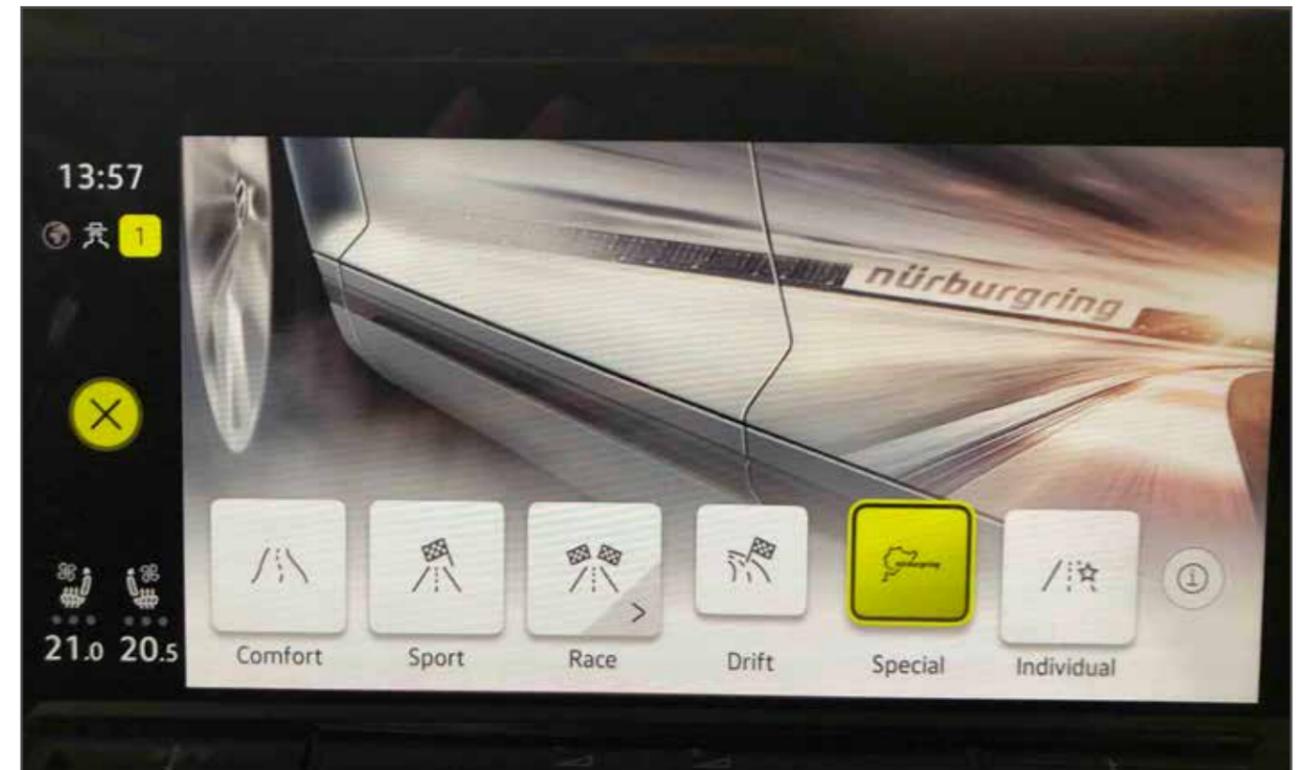
Motor:

Tipo: Gasolina con inyección mixta TSI.
Cilindros: 4 en línea.
Cilindrada: 1.984 centímetros cúbicos.
Potencia: 333 CV.
Par máximo: 420 Nm.
Tracción: Integral 4Motion.
Cambio: Automático DSG de 7 velocidades.

Prestaciones:

Velocidad máxima: 270 km/h.
Aceleración: de 0 a 100 en 4,6 segundos.
Consumo medio: 7,8 litros cada 100 km.
Emisiones de CO2 WLTP: 175 gr./km.

Precio: 68.915 euros.



Absoluto éxito del sector turístico en FITUR 2023

El pasado domingo 22 de enero cerró sus puertas la Feria Internacional de Turismo, una edición que ha superado todas las expectativas poniendo de relieve las buenas perspectivas para la actividad turística mundial.

Texto: HERNANDO REYES

La 43 edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR) ha sido para muchos la feria del optimismo y del vigoroso crecimiento de un sector que empieza a acercarse a las cifras pre pandemia. Las expectativas fueron superadas con un 68% más de asistentes que el año pasado y en el recinto ferial de IFEMA de Madrid se contabilizaron 8.500 participantes, 131 países expositores y más de 220.000 visitantes



La fuerte presencia de los países iberoamericanos deja una vez más de manifiesto que es aquí donde encuentran su mayor vitrina a nivel mundial, siendo este año Guatemala el país socio y Ecuador el de la próxima edición.

María Valcarce, Directora de FITUR, achaca el éxito obtenido a la recuperación de la industria turística y el retorno a la actividad; para ella, además de las exitosas cifras alcanzadas, la mayor novedad radica en el hecho de haber generado una nueva sección dedicada al turismo deportivo y de haber podido mantener esa confluencia de conferencistas y aparatos técnicos.

Ciertamente el sector turístico está vivo, hay negocio y lo va a seguir habiendo. Como sabemos que mejorar siempre es posible creemos que muchos destinos podrían buscar la manera de mantener un ritmo de promoción coherente a lo largo del año que permita que las estrategias trazadas no decaigan con respecto al inmenso esfuerzo que hicieron en los 5 días del evento, sobretodo, para mantener el posicionamiento que tanto les ha costado. Y si hablamos de destinos nacionales abogamos por una promoción internacional más potente y que vaya más allá de mantener ese perfil político que todos conocemos, una reflexión probablemente a tener en cuenta por nuestros dirigentes.

Más allá de todas estas cuestiones, hemos vivido la feria intensamente y hemos captado novedades, cambios y propuestas viajeras bastante interesantes en muchos de los sectores del turismo. A continuación exponemos algunos de ellos y que creemos pueden ser interés de nuestros lectores así como alimento a cualquier espíritu viajero.

www.ifema.es/fitur

Hoteles Sunlife: exclusividad y experiencias únicas en Isla Mauricio

Pioneros en el turismo de lujo en Mauricio y con más de 45 años de historia, los hoteles Sunlife se caracterizan por crear nuevas y emocionantes experiencias que permiten vivir esta isla del Índico de la manera más exclusiva. Las playas paradisíacas han dejado de ser destinos exclusivos de las lunas de miel para arropar a todos, incluidos los niños de una manera singular y llena de lujos. Los cuatro establecimientos hoteleros de esta cadena llegaron a FITUR 2023 explicando cómo fueron sido concebidos para satisfacer las necesidades de los más expertos viajeros consiguiendo que las estancias en ellos sean únicas, inolvidables y perduren en el recuerdo como singulares y sostenibles. Sugar Beach, Long Beach, La Pirogue o Ambre consiguen con su personalidad atrapar a los viajeros mostrándoles la esencia más pura de la llamada "Joya del Índico". www.yoursunlife.com



Chihuahua: la otra cara de México

Ciertamente, en España ya se habla de Chihuahua y mucho. Quizás por eso el estado mexicano, con Creel, uno de los "Pueblos Mágicos" más bonitos de México, según la OMT, y con otra serie de encantos naturales como las Barrancas del Cobre con su secuencia de cañones cuatro veces más grandes que el Cañón del Colorado, sus comunidades indígenas Rarámuris o el Chepe Express, el tren que realiza uno de los trayectos más bellos del mundo, llega a esta edición de FITUR 2023 decidido a seducir al mercado español como

nunca antes lo había hecho. Chihuahua presentó en FITUR 2023 su amplia oferta de turismo de naturaleza, ya que cuenta con 11 áreas naturales protegidas, entre ellas, la Sierra Tarahumara con grandes cascadas, paisajes impresionantes y el desierto más extenso de América del Norte con más de 450.000 km². Por otra parte, Chihuahua destaca por su potencial vitivinícola y enoturístico, ya que en la actualidad ocupa el cuarto puesto en la producción nacional de vino y su objetivo es llegar al segundo en los próximos años. www.visitachihuahua.com

Zambia: punto de encuentro del lujo y la naturaleza salvaje

La Oficina de Turismo de Zambia ha presentado el destino en FITUR 2023 como uno de los lugares de África más naturales y salvajes.

Descrito como el país donde reina la cordialidad, esta nación del continente negro es tierra de legendarios safaris a pie, cuna de las maravillosas Cataratas Victoria y del salvaje río Zambezi, además de extraordinarios lagos y una abundante vida salvaje. Para las actividades de aventura el mejor escenario lo da la ciudad de Livingstone y sus impresionantes alrededores en donde es posible disfrutar de un sinnúmero de actividades cargadas de emociones y de acción. Así, rafting, kayaking, descensos en canoa, rutas en 4x4, paseos a caballo, puenting, buceo, tirolesa, vuelos en ultraligero y helicóptero son tan solo algunas de las actividades en este destino que también es uno de los mejores lugares de todo África para los amantes de la pesca. Sus hoteles de lujo y los operadores de safari de Zambia están entre los mejores del mundo. Zambia confía en ampliar considerablemente el número de visitantes españoles en los próximos años. www.zambiatourism.com



Puebla: Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2023

Fue en el pabellón de México donde tuvo lugar el traspaso oficial del título de Capital iberoamericana de la cultura gastronómica entre la ciudad de Madrid y la ciudad de Puebla. La excepcional gastronomía poblana, fusión de las culturas prehispánica, española y árabe, es considerada como la base de la mundialmente conocida Cocina Mexicana, Patrimonio de la Humanidad. Y aprovechando este contexto se lanzó la primera "Ruta de Sabores de Puebla" fuera de México en la que se unen ocho restaurantes mexicanos en Madrid que de alguna manera exaltan con sus recetas esta maravillosa cocina: Tepic, Iztac, Entre Suspiro y Suspiro, Órale Compadre, Mestizo, La Lupita, Las Mañanitas de Madrid, y Las Mañanitas de Boadilla del Monte. Además de esta nueva "Ruta de los Sabores", Puebla se presentó en FITUR con su rico y amplio patrimonio materia e inmaterial, único y excepcional, que ha sido reconocido mundialmente. Así, con casi dos siglos de historia, cultura y arte, y siendo una de las primeras ciudades coloniales construidas en América, Puebla aprovechó su presencia en la feria para presentar sus seis Patrimonios de la Humanidad y 2.619 edificios históricos, lo que la convierte en una de las ciudades con más número de edificios protegidos del mundo. www.pueblacapital.gob.mx



Octant Hotels: hoteles de diseño para vivir Portugal a la manera de un local



El grupo hotelero portugués Discovery Hotel Management ha presentado durante el marco de FITUR 2023 su nueva marca, Octant Hotels, que agrupa y gestiona ocho establecimientos que brindan una experiencia innovadora de localismo y libertad. Los hoteles ubicados en destinos tan conocidos como Azores, Algarve, Évora o el Valle del Duero, ofrecen un enfoque único de servicio y experiencias que permite mostrar lo mejor de la hospitalidad portuguesa y resaltar las diversas regiones, culturas y paisajes del país vecino. Así, la arquitectura de los hoteles Octant sigue siendo fiel, única y original, adaptada a los elementos auténticos de los distintos paisajes y diseñada para maximizar los niveles de confort, ofreciendo un nuevo empuje para conectar con cada región. Una propuesta pensada para brindar experiencias y sensaciones propias de cada lugar, tanto a nivel gastronómico como cultural, impulsada por la fuerte apuesta de la marca por potenciar a los proveedores locales. www.dhmportugal.com

Así, la arquitectura de los hoteles Octant sigue siendo fiel, única y original, adaptada a los elementos auténticos de los distintos paisajes y diseñada para maximizar los niveles de confort, ofreciendo un nuevo empuje para conectar con cada región. Una propuesta pensada para brindar experiencias y sensaciones propias de cada lugar, tanto a nivel gastronómico como cultural, impulsada por la fuerte apuesta de la marca por potenciar a los proveedores locales. www.dhmportugal.com

Tucumán: la última ciudad del imperio inca

La provincia más pequeña de Argentina, y también una de las menos conocidas, aprovechó Fitur para hablar de sus encantos y captar la mirada del mercado español. Con 11 microclimas distintos desde la selva hasta las altas temperaturas del llano, en esta provincia del centro-norte del país se crean espacios atractivos para el turismo activo y aventura diferentes competiciones deportivas de primer nivel como el Rally Dakar, el más famoso del mundo. Además, fue en estas tierras donde naciera la gran cantante Mercedes Sosa y se ofrece la mayor cantidad de festivales de música folclórica argentina a lo largo del año. El enoturismo es también un bastión referente de la zona con sus vinos de altura y la única bodega de América gestionada por indígenas. El pueblo Quilmes, de la etnia calchaquí, fue el último bastión defensivo originario que resistió al invasor en América. Este pueblo de contextura robusta, piel morena y cabello renegrado, fue tributario de los Incas. Construyeron una serie de puentes colgantes fabricados con cuerdas, que los conectaban con el resto del imperio incaico. www.tucumanturismo.gob.ar



Nace "Córdoba Patrimonio Gastronómico"

Esta nueva marca para la promoción turística de la región, pretende poner el foco en el carácter innovador de su gastronomía situándola entre las más atractivas del mundo y lo hará a través de su presencia en al menos diez de los principales eventos gastronómicos que se celebrarán en nuestro país a lo largo de 2023. La puesta de largo del proyecto tendrá lugar en la XXI Cumbre Mundial de la Gastronomía, Madrid Fusión 2023, que se celebrará en IFEMA (Madrid) entre el 23 al 25 de enero.



Los galardones, que nacen con vocación de continuidad, serán el pistoletazo de salida de un ambicioso plan estratégico que incluye también la presencia de 'Córdoba Patrimonio Gastronómico' en Salón Gourmets (Madrid, abril), San Sebastian Gastronomika (San Sebastián, octubre), Mediterránea Gastrónoma (Valencia, noviembre) y otras ferias de mejora como FINE Wine Tourism, Expoliva, Orígenes, Alimentaria y Andalucía Sabor. Además, a partir de abril y mayo se celebrarán diferentes actos de promoción de 'Córdoba Patrimonio Gastronómico' en varias capitales nacionales como Madrid, San Sebastián, Valencia o Málaga con un enfoque totalmente rompedor e innovador y dirigidos a prescriptores gastronómicos, operadores turísticos y medios especializados en gastronomía, viajes y tendencias. Como herramienta de apoyo, la plataforma contará también con una página web y está ya presente en las principales redes sociales. www.cordobapatrimoniogastronomico.com



Nuevo portal web de la Red de Juderías de España

Durante la edición 2023 de FITUR la Red de Juderías de España ha anunciado su nuevo portal Caminos de Sefarad cuya identidad gráfica y ejes de desarrollo son completamente novedosos. Se trata de una web dedicada 100% al turismo, disponible en español, portugués e inglés, e independiente de la web institucional que, además de destacar y dar protagonismo a los aspectos turísticos y patrimoniales de la herencia sefardí de cada una de las ciudades de la Red de Juderías, tiene como objetivo el descubrirlas a través de rutas turísticas que conecten los 21 destinos. Como novedad, el portal será un lugar donde el visitante podrá contactar directamente con los proveedores miembros de RASGO, el sello turístico de la Red, que faciliten servicios y experiencias turísticas asociadas a las rutas. Así, restaurantes, alojamientos y establecimientos con oferta cultural y comercial podrán ofrecer directamente a través de esta plataforma su producto al cliente final. El portal también contará con un Club de Descubridores de Sefarad, un punto de encuentro donde el visitante podrá sellar virtualmente el Pasaporte del Descubridor tras su visita a las ciudades y compartir sus experiencias al visitar Sefarad. www.redjuderias.org

Como novedad, el portal será un lugar donde el visitante podrá contactar directamente con los proveedores miembros de RASGO, el sello turístico de la Red, que faciliten servicios y experiencias turísticas asociadas a las rutas. Así, restaurantes, alojamientos y establecimientos con oferta cultural y comercial podrán ofrecer directamente a través de esta plataforma su producto al cliente final. El portal también contará con un Club de Descubridores de Sefarad, un punto de encuentro donde el visitante podrá sellar virtualmente el Pasaporte del Descubridor tras su visita a las ciudades y compartir sus experiencias al visitar Sefarad. www.redjuderias.org

La Laguna, otra forma de ser

La Laguna, municipio del Nordeste de Tenerife que alberga el único casco histórico declarado Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en Canarias, tiene también un seductor corazón agrícola, ganadero y pesquero. Más allá de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna, este municipio alberga pequeños núcleos de población donde lo rural se experimenta a cada paso. Localidades que se posicionan de una forma completamente diferente al resto de municipios turísticos de la isla e ideales para atraer a aquellas personas que prefieren experimentar sus viajes en modo slow. En esta edición de FITUR 2023 La Laguna ha dejado claro que se posiciona frente al resto de municipios turísticos de Tenerife, apostando por la sostenibilidad medioambiental, social y cultural a través de la campaña: "Descubre La Laguna: otra forma de ser". Un objetivo que pasa, entre otras acciones, por potenciar a sus productores locales y los productos agroalimentarios propios y apostando por la cocina de kilómetro 0. www.turismo.aytolalaguna.es



Colombia: paraíso del 'kitesurf'

Colombia cuenta con un alto potencial para el desarrollo del *kitesurf*, un deporte que se ha consolidado en el país gracias a las condiciones geográficas del territorio como las particularidades de los vientos o las características del clima, además de la experiencia de los prestadores de este servicio en los destinos especializados. Por ello se ha aprovechado el ámbito de Fitur 2023 para lanzar una guía para que viajeros, aficionados y profesionales realicen este deporte en varios destinos colombianos. La nueva guía destaca 19 lugares que ofrecen las condiciones necesarias para practicar el kitesurf como Salinas del Rey, playa que ha sido escogida por dos años consecutivos para ser la sede de la Copa Mundial del Global Kitesurfing Association en la categoría de freestyle. La primera edición se realizó en marzo de 2022 y la segunda se hará del 1 al 5 de marzo de 2023. Otros lugares son Pusheo, uno de los puntos con más vientos en Colombia, el cual está ubicado en La Guajira. También se destacan la playa de San Luis en San Andrés; Coveñas en Sucre; Lago Calima en Valle del Cauca; o Chivor en Boyacá. Así mismo, esta actividad se realiza en destinos colombianos que tienen oferta de otras experiencias, por lo que los viajeros pueden complementar su travesía haciendo avistamiento de ballenas, avistamiento de aves, turismo de cultura, turismo comunitario, buceo y turismo de bienestar.



www.colombia.travel/es

Ha llegado el momento de descubrir ISLA MAURICIO

Bajo la nueva marca "Es el momento de descubrir Isla Mauricio", MTPA (Mauritius Tourism Promotion Authority) ha participado en Fitur 2023, una de las ediciones más importantes de la Feria internacional del Turismo en un contexto marcado por la aceleración de la actividad turística mundial.

Situada en medio del océano Índico, Isla Mauricio es un paraíso bendecido por la naturaleza que ofrece a sus visitantes rincones de una belleza difícilmente igualable. Sus cascadas y lagunas transparentes o sus arrecifes de coral, donde nadan exóticos peces de colores, son solo algunos ejemplos del rico hábitat natural de esta maravillosa isla que se conserva prácticamente intacto. La amabilidad de sus habitantes, sus lujosos hoteles, su gastronomía multiétnica, sus paisajes hechizantes y su clima suave se unen para potenciar la magia de esta isla a lo largo de todo el año. Por eso es el destino soñado, un "must" para todos aquellos que buscan, en otras latitudes, su edén particular. Mauricio está firmemente comprometida con la sociedad y el planeta, y trabaja activamente para convertirse en un destino de turismo verde de referencia mundial. El gran reto está en considerar la transformación del sector turístico no como un gasto y sí como una inversión para el futuro de las nuevas generaciones y para ello, Mauricio, pone la ecología en el centro, ofreciendo a sus visitantes actividades cuidadas, que no solo hacen disfrutar a los turistas de todo lo que tiene que ofrecer la naturaleza mauriciana, sino que también actúan como un abrazo para el planeta. Los hoteleros y operadores turísticos también participan activamente en este enfoque sostenible, implicando tanto a empleados como a huéspedes.



IT'S TIME TO DISCOVER #MAURITIUS now

<https://mauritiusnow.com/>

Texto: PILAR ORTEGA

Artistas del Mediterráneo se inspiran en la posidonia

FITUR-23 ha sido el escenario de la presentación del proyecto "Vive la posidonia" que ha conseguido agrupar a diferentes artistas del arco mediterráneo en una exposición que, en un principio, ha estado protagonizada por los ayuntamientos de Ibiza, Cambrils y Dénia. Dicha iniciativa pretende poner en valor esta planta subacuática que es capaz de regenerar la salud de los océanos y que ha sido declarada Patrimonio Mundial por la Unesco. Los artistas participantes, todos comprometidos con el medio ambiente, muestran piezas de joyería, cerámica, fotografía, escultura, pintura y videoinstalaciones. La exposición "El arte de la posidonia" se puede ver en la galería Desearte de Madrid (Villanueva, 43) hasta mediados de febrero y fue presentada por los tres alcaldes de los municipios implicados y por los artistas participantes. David Callau, natural de Cambrils y vinculado muy estrechamente a la isla de Ibiza, realizó en FITUR una "performance" inspirada en la posidonia. www.desearte.es



Zuheros (Córdoba) acoge el I Congreso de Oleoturismo de la Subbética



FITUR-23 ha sido el marco donde se ha dado a conocer que Zuheros (Córdoba) será la sede del I Congreso de Oleoturismo de la Subbética, que tendrá lugar los próximos días 23 y 24 de febrero. Un congreso que nace de la necesidad de aprender y saber más sobre nuestros aceites y para valorar la cultura del AOVE. En el programa del Congreso figuran diferentes actividades, como catas maridaje, un showcooking de la mano de Juan Orellana, chef del Hotel Mencía Subbética, un concurso de cocina para los más pequeños de la casa denominado "OlivaChef Zuheros" y un almuerzo especialmente maridado con AOVE por el Hotel Zuhayra. Como actividad final del congreso, la Plaza de la Paz se convertirá en el mejor restaurante para degustar el plato más famoso de la Villa y Señorío de Zuheros: las "cachorreñas".

www.oleotourzuheros.com

La Siberia Extremeña muestra sus espacios protegidos

Autenticidad, tradiciones y esplendor natural. Éstas son las señas de identidad de la Siberia Extremeña, que ha mostrado sus encantos en FITUR.23. A tan solo dos horas de Madrid, la extraordinaria biodiversidad de este territorio de la provincia de Badajoz le ha valido ser un enclave de la Red Mundial de Reservas de la Biosfera de la Unesco. Hasta FITUR llegaron los danzantes de Pelloche y los danzaores de Garbayuela para trasladar la Siberia Extremeña más auténtica al futuro visitante. La puesta en escena permitió a los asistentes conocer las costumbres, las tradiciones y el folclore de este enclave de Extremadura tan auténtico que representa la Siberia Extremeña. www.turismolasiberia.juntaex.es



Calvià apuesta por el turismo deportivo

El municipio mallorquín de Calvià se ha presentado en FITUR-23 con una decidida apuesta por el deporte como motor de un turismo sostenible, desestacionalizado y que genera múltiples beneficios más allá del económico. Calvià organizó el año pasado una veintena de citas deportivas y aumentó el número de eventos, entre los que figura la primera edición del Mallorca Dance Festival, un festival mundial de baile deportivo que congregó a más de 1.000 personas. O la Challenge Peguera Mallorca, elegida un año más como el mejor triatlón internacional de la Challenge Family; el Maratón de Magaluf, uno de los más antiguos de España de este tipo; la regata desde Salou que conmemora el desembarco de Jaime I el Conquistador en Mallorca o la carrera por montaña Galatzó Trail, el primer gran acontecimiento deportivo del año.



www.calvia.com

Navarra, destino sostenible

Navarra se ha presentado en FITUR-23 reforzando su posicionamiento de destino sostenible de referencia y ahondando en el concepto "Otro Turismo" como guía para toda su actividad promocional. Presentó la serie documental "La Otra Huella", una propuesta de ruta por toda Navarra dejando la mínima huella de carbono y que ha sido grabada de manera sostenible. Este documental recoge en seis capítulos la demostración de que "otro turismo" es posible y que se puede viajar de una manera más sostenible. El documental propone una ruta en seis jornadas



para recorrer Navarra visitando lugares emblemáticos y disfrutando de la naturaleza, la cultura, las tradiciones, el deporte y la gastronomía. www.visitnavarra.es

Mallorca presenta seis cortometrajes filmados en la isla

Mallorca se ha presentado en FITUR-23 como "un destino de cine" y ha proyectado seis cortos filmados íntegramente en Mallorca, seis historias que exploran el alma de la isla a través de diferentes cineastas, que presentan distintas perspectivas de la isla a través de sus historias y personajes. Cada uno de estos trabajos es el resultado de la convocatoria que la Fundació Mallorca Turisme - Mallorca Film Commission realizó en 2021: un concurso de ideas para impulsar y coproducir una serie de cortometrajes de ficción que ayudaran a promocionar la isla. Los cortos son Fiona (dirigido por Rafel Cortés), Mi isla (Sandra Seeling), Un par de canciones después (Jaume Carrió), Historias encontradas (Iván Valencia), Ciclovistas (Pedro Victory y Carmelo Morales) y El instante (Marcos Cabotá).



www.mallorca.es

Bariloche, el destino argentino de moda

Principal destino de la Patagonia argentina, Bariloche ha llegado a FITUR para mostrar sus sugerentes atractivos, deportes y actividades. Y es que estamos ante una ciudad que es el perfecto resumen de las bellezas naturales de Argentina, con una ubicación que permite ofrecer atractivos turísticos para todas las edades y todas las estaciones del año. Además, posee una excelente conectividad aérea con Buenos Aires. Sol y lagos en verano, colores impactantes en otoño, nieve en invierno y flores en primavera son los paisajes atractivos que convierten Bariloche en una ciudad única. Un clásico del sur argentino que ofrece además una amplia gama de actividades, como kayak, rafting, escalada en roca, cabalgatas, canopy y hasta buceo. www.barilocheturismo.gob.ar



Italia presenta sus grandes atractivos turísticos para 2023



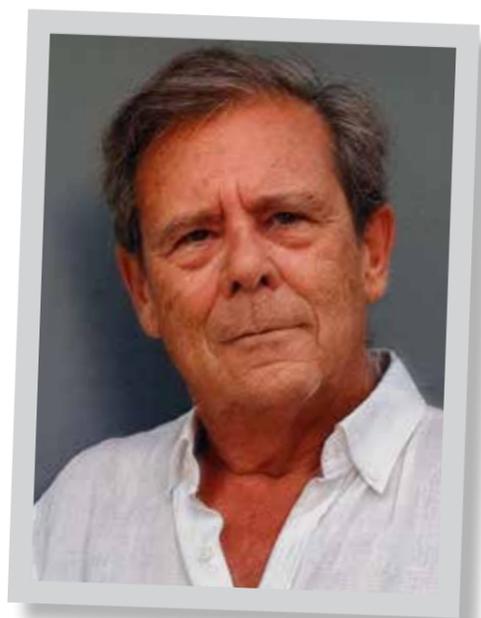
El ENIT, Organismo Oficial Italiano para el Turismo, estuvo presente en FITUR-23 con las regiones de Calabria, Campania, Emilia Romagna y Véneto, además de la ciudad de Brescia y su provincia, República de San Marino, ITA Airways y más de 20 empresas entre hoteles y tour operadores. Entre los motivos que hay para visitar Italia en 2023, están los siguientes: Bérgamo y Brescia compartirán en 2023 la capital italiana de la cultura; en Roma se jugará la Ryder Cup, el tercer acontecimiento deportivo más importante del mundo después de los Juegos Olímpicos y la Copa del Mundo de Fútbol, y Génova, capital mundial de la vela, acogerá la última etapa de The Ocean Race, la vuelta al mundo a vela con tripulación, todo un acontecimiento histórico. www.italia.it



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

ELOGIO DEL TREN

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



SNCF ha decidido hacerse cargo en solitario de la línea Barcelona-París de ferrocarril tras las continuas pérdidas con RENFE. Y es que lo que parecía una buena idea (salir de Barcelona para ir a París) olvidó que es mucho más rentable involucrar a Madrid como centro empresarial, turístico y comercial de España. SCNF comprenderá pronto que el error no era compartir el negocio con RENFE, sino obligar a los viajeros a ese itinerario y cuando se den cuenta restablecerán el viejo Madrid-París que tanto disfrutábamos.

El tren es el medio de transporte del futuro por muchas razones, también económicas, energéticas y de sosiego en el viaje. La alta velocidad es un regalo para un mundo que cada vez tiene más prisa para todo, pero hay destinos, por ejemplo París, al que conviene acudir despacito, preparándose para disfrutar de la gran ciudad, igual que sucede cuando el destino es Madrid. Dos ciudades encantadoras a las que viajar sin demasiada prisa, gozando de los planes que se preparan.

Desde que se liberalizó el sector del ferrocarril la compañía francesa SNCF

creó en España las líneas de Ouigo para que sus AVE prestaran servicio entre Madrid y Barcelona y Madrid y Valencia, y el resultado ha sido rentable. Por eso ahora se hacen cargo del Barcelona-París y, si finalmente lo deciden, restablecerán el Madrid-París en horario nocturno o no, a través de San Sebastián. Cuestión de tiempo.

Porque los que amamos los viajes en tren podemos disfrutarlos en alta velocidad o despacio, en trenes nocturnos con cena y coche-cama, en tanto que llegamos a nuestro destino al abrir el día nuevo, o de día mientras observamos el paisaje. Los amantes del tren somos los viajeros que más gozamos, no somos turistas acostumbrados a pasar ciudades como se hojean páginas de revista en la sala de espera del dentista. El tren es maravilloso. Rescatémoslo de quienes lo desprecian y denigran. ●

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!

ALTUM

CON TEXTO TURÍSTICO



www.altum.es

THE NEW ERA OF TRAVEL