

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
N100 mayo 2019

·SORTEO·

5 NOCHES

EN TROU AUX BICHES
BEACHCOMBER GOLF
RESORT & SPA
(ISLAS MAURICIO)

·NANTES

EL VERANO ES OTRA COSA

·URBINO

ESENCIA DEL RENACIMIENTO

·PATAGONIA

BELLA Y DESCONOCIDA

CABO DE GATA

NATURALEZA SALVAJE



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



www.quinta-riotouro.com

topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodeelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Elvira Alfaro, Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Antonio Bascones, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Carlos R. Zapata, Hernando Reyes.

PUBLICIDAD
topviajes@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

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
Cabo de Gata, PILAR ARCOS



topVIAJES llega al número 100 con el mismo ánimo que hace nueve años

VISADO DE ENTRADA

Abriendo puertas

Pues sí, contradiciendo todas las previsiones y expectativas del momento de su nacimiento, topVIAJES ha llegado al número 100. Que no es más importante que el 101, pero como los humanos somos como somos y nos gustan los números redondos habrá que hablar del que cumple el primer centenario. Y así, echando la vista atrás, pero que muy atrás, me encuentro con junio de 2010, que es cuando, en plena crisis –de la que aún no hemos salido– nace esta publicación dedicada al turismo y la gastronomía; para convertirse, en realidad, en la primera revista digital del sector.

Pocos daban por nosotros un duro –ya existía el euro, pero eso era mucho: más de 33 duros–, sin embargo, aquí estamos, con ganas de seguir en un proyecto apoyado por unos colaboradores cada día más entregados y unos lectores que nos animan.

Cuando ojees –que es mejor a que hojees– este número verás que no hemos hecho ningún tema especial, ni siquiera nos ha dado por dedicar una doble página al centenario de portadas ya publicadas, al fin y al cabo si quieres recordarlas las tienes todas en el histórico de la publicación, que es una de las ventajas de lo digital. Nos hemos limitado a sacar un número más, con el mismo empeño y dedicación que si fuera el número 132.

No obstante, y una vez más por llevar la contraria, hace un par de años –¿o son tres ya?–, cuantos formamos parte de la revista decidimos dar el paso de editarla en papel. O sea que determinamos seguir el camino inverso a muchas publicaciones del sector –de muchos sectores– que nacieron en imprenta y se han hecho más defensores de lo digital que Steve Jobs y Bill Gates juntos.



Y en esas estamos, confabulados con nosotros mismos para mantener el ritmo que nadie nos ha impuesto y seguir en una profesión que nos permite disfrutar de algo tan simple pero tan importante como es transmitir la pasión por viajar, por disfrutar de un alojamiento especial o de una sabrosa comida que no tiene por qué ser estrellada por Michelin ni soleada por Repsol –que también–, como tampoco el destino, necesariamente,

ha de estar en el fin del mundo –que por qué no– ni el hotel ha de lucir estrellas en demasía –que es un placer añadido–, solo se trata de viajar, de entrar en contacto con otras gentes, con otras culturas y formas de entender la vida.

Porque, como dice uno de los personajes de El idioma de los recuerdos, la última novela de Antonio Gómez Rufo: “Viajar es como abrir una puerta sin saber lo que hay al otro lado, y lo que hay siempre es una sorpresa”. Seguimos abriendo puertas.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES

> **SUMARIO** "Viajar es como abrir una puerta sin saber lo que hay al otro lado, y lo que hay siempre es una sorpresa". Antonio Gómez Rufo (Madrid, 1954) en su novela "El idioma de los recuerdos".

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Abriendo puertas"

06 SORTEO

Una estancia de 5 noches en régimen de media pensión en el hotel Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa de Isla Mauricio.

08 NATURALEZA SALVAJE

Situado en el extremo suroriental de la península ibérica, en la provincia de Almería, el **Parque Natural Cabo de Gata-Níjar** es el primer parque marítimo-terrestre de Andalucía y el de mayor superficie y relevancia ecológica de todo el Mediterráneo occidental.

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



28 EL VERANO ES OTRA COSA

En verano, la ciudad francesa organiza el **voyage_Nantes**, un original y didáctico festival nacido en 2012 y dedicado al arte y al entretenimiento. Una forma de cambiar las convencionalidades que rodean a las ciudades de toda la vida para crear un lugar donde sus habitantes puedan disfrutar del paseo cotidiano con atrevidos estímulos para el cuerpo y la mente.

MANENA MUNAR



50 LA MORADA DE LEONARDO DA VINCI EN FRANCIA

En este año 2019, se cumple el 5º centenario de la muerte de Leonardo da Vinci en el **Castillo de Clos Lucé (Amboise)**, y del inicio de la construcción del Castillo de Chambord. El extraordinario periodo del Renacimiento reunió en estas tierras del Centro-Valle del Loira, a las mentes más creativas de las artes y las ciencias, y a los intelectuales y humanistas más ilustres.

CARLOS R. ZAPATA
ELVIRA ALFARO



64 MÁXIMA ESENCIA DEL RENACIMIENTO

Para la Unesco, que declarara **Urbino** como Patrimonio Mundial de la Humanidad en 1998, la ciudad tiene el mérito de haber sido punto de atracción para los más ilustres estudiosos y artistas del Renacimiento, no solo italianos, donde crearon un excepcional complejo urbano.

HERNANDO REYES



76 DESCONOCIDA Y BELLA

Patagonia es una región tan poco conocida como hermosa. Descubierta por Magallanes, una de las teorías sobre su nombre dice que sus habitantes de hace cuatrocientos años tenían unos pies muy grandes.

ANTONIO BASCONES

82 OTROS DESTINOS

-Sidón, una ciudad fenicia.

84 HOTELES

-Gran Meliá Palacio de los duques
-Beachcomber
-Noticias del sector hotelero



98 GASTRONOMÍA

-La Divina Comedia
-Noticias de restaurantes
-Aceites Valderrama



105 VINOS Y DESTILADOS

-La Guardia
-Noticias



108 HUAWEI



110 PISTAS

-Exposición: Realidad y devoción
-Libros
-Entrevista a Antonio Gómez Rufo



118 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Marbella: Traveller Made 2019
-Aerolíneas
-Cruceros
-Oferta de destinos



130 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Buenos augurios"



SORTEO



topVIAJES



#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una **estancia de 5 noches** en régimen de media pensión en Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa (Mauricio), traslados en privado aeropuerto-hotel-aeropuerto y un **coche privado con chofer-guía** para medio día de 08h30-13h30 por Mauritours. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el sábado 6 de julio de 2019. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Participa!



La cadena hotelera Beachcomber y la revista topVIAJES sortean este mes una estancia de 5 noches en régimen de media pensión para dos personas en el hotel Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa. El hotel cuenta con una atención personalizada, que te hará sentir mejor que en tu hogar. Sumergido en el ambiente tropical de Isla Mauricio, este romántico resort, cuya playa de más de 2 kilómetros fue premiada como la mejor del Índico por los World Travel Awards en 2012, cuenta con un campo de golf en sus inmediaciones y un maravilloso spa de Clarins, así como una oferta gastronómica de seis restaurantes para los paladares más exquisitos. Aquellos que busquen más intimidad podrán alojarse en unas villas privadas, ideales para gozar de un merecido descanso. La empresa receptiva Mauritours, fundada en 1973, es una de la más conocidas y prestigiosas en Mauricio.

www.beachcomber-hotels.com

*Oferta válida hasta 31 de julio 2020, excepto las fechas del 20 de diciembre al 10 de enero, y del 5 al 20 de abril.



CABO DE GATA

NATURALEZA SALVAJE, ÁRIDA Y CINEMATOGRÁFICA

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**
<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

Playa de Mónsul.



▲ Capilla del Cortijo del Fraile.
▶ Domos volcánicas Los Frailes desde la Isleta del Moro.

Situado en el extremo suroriental de la península ibérica, en la provincia de Almería, el Parque Natural Cabo de Gata-Níjar es el primer parque marítimo-terrestre de Andalucía y el de mayor superficie y relevancia ecológica de todo el Mediterráneo occidental.

De origen volcánico, se extiende por más de 352 km² terrestres y 120 km² de reserva marina a partir de sus 50 kilómetros de costa acantilada. Paraje único, su característica más destacada es su climatología mediterránea sub-desértica, con muy escasa pluviometría, la menor de toda la península ibérica, al menos hasta que el cambio climático no disponga lo contrario. La media anual registrada en el Faro del Cabo es de 169 mm por m², cuando la media de España es de 667 mm.

Su temperatura ambiental es muy estable a lo largo de todo el año, con medias anuales que oscilan entre los 18 y los 20 °C, no bajando de los 15 °C. La media en los meses más fríos es de 12 °C, por lo que se dice que no tiene invierno. Hay que destacar también su gran actividad eólica, con más de 300 días de viento al año.

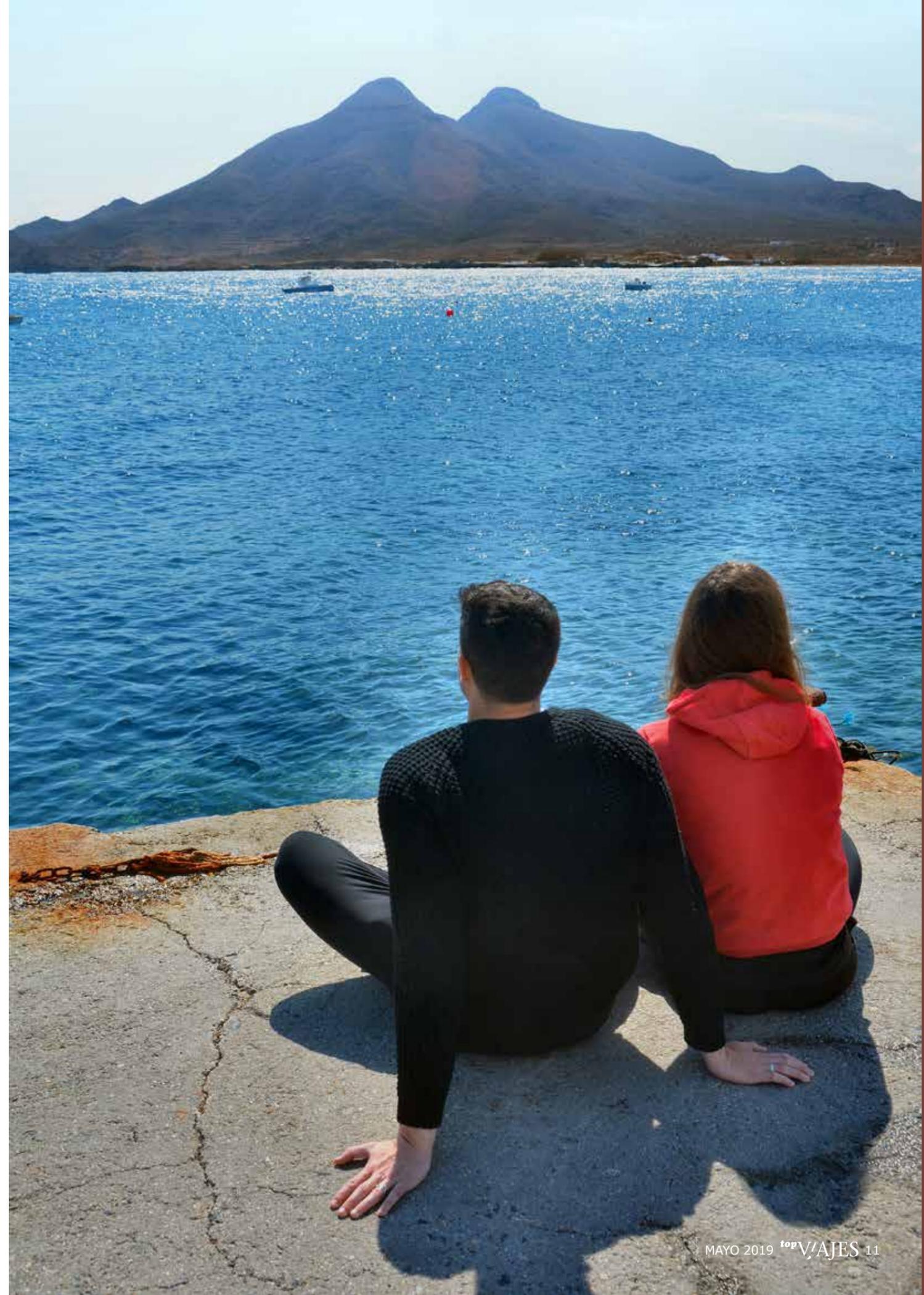
Todo esto contribuye definitivamente a la aridez de su suelo, pobre y poco desarrollado, que sin embargo atesora una flora singular, con más de mil especies exclusivas y en la que la pita, el

esparto y el palmito son las más abundantes. Diferente suerte ha corrido la chumbera, cuatro siglos después de su llegada desde América y cuando ya se había aclimatado como una planta salvaje, una plaga de cochinillas detectada en 2015 la ha dejado al borde de la desaparición.

Su belleza natural, escasa intervención humana y divulgación universal a través del cine, hacen que cada día sean más los turistas que se sienten atraídos por este lugar idílico al que por su abundancia de ágatas los fenicios llamaron Cabo de las Ágatas, que no de las gatas. De ahí y por deformación fonética se llegó al nombre actual. En 2015 la Unesco declaró a la zona como Geoparque Mundial.

BARCELÓ CABO DE GATA

Hemos situado nuestro campamento base en el moderno hotel Barceló Cabo de Gata, 15 kilómetros al este del centro de Almería, y a 20 kilómetros de la entrada meridional del parque. Llegamos en avión desde Madrid y hemos alquilado un coche para movernos a nuestro aire. Es la única manera de recorrer la zona con libertad. La otra es contratar los servicios de una agencia local, experiencia de la que también disfrutamos de la mano de **ZonAktiva www.zonaktiva.com**, con sede en la Playa de Las Negras. Se trata de una empresa de turismo activo especia-





Volcánico y árido
Su origen volcánico y la escasez de lluvias contribuyen a la aridez de su suelo, pobre y poco desarrollado, que sin embargo atesora una flora singular, con más de mil especies exclusivas.

▲ Un "bosque" de pitas (agave) en flor, típico paisaje predesértico.
◀ Túnel para llegar al mirador del Poblado Minero de San Diego.



Dos imágenes de La Peineta, el característico peñón de la Playa de Mónsul. Aquí estuvo Indiana Jones.

lizada en buceo, piragüismo, escalada, barranquismo, senderismo, paseos a caballo, BTT y rutas 4X4 en las que siempre hay un hueco para personas de cualquier edad y condición física.

CORTIJO DEL FRAILE

A 26 kilómetros del hotel, por la AL-12, está Rodalquilar, ya dentro del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, y junto a este pueblo se encuentra el Cortijo del Fraile, hoy abandonado, entre campos de cultivo intensivo de regadío al aire libre (coliflor, zanahorias, brócoli, coles...). En el siglo XVIII, cuando lo construyeron los frailes del Convento de Santo Domingo de Almería, en sus inmediaciones solo había plantados olivos y vides.

En 1928 el aparcerero de este cortijo decidió casar a su hija contra su voluntad y ella huyó con su primo al que sí amaba. El drama acabó con el muchacho asesinado y la novia malherida. Por cierto ¿por qué no existe la palabra "bienherida"? (digresión para diluir la tensión de la tragedia). Federico García Lorca leyó la noticia "difícil de inventar" en el ABC y le impresionó tanto que la tomó como base para su *Bodas de sangre*.

A pesar de estar catalogado como Bien de Interés Cultural (BIC), el cortijo se encuentra en ruinas. Solo queda en pie la estructura de la capilla, que está vallada, pues amenaza hundimientos, y un aljibe.

Mejores tiempos, al menos no tan truculentos, vivió el cortijo cuando se convirtió en plató natural para el rodaje de muchas películas, desde *La muerte tenía un precio* (1965) hasta algún capítulo de *Los hombres de Paco* (2008). Y es que toda la zona ha servido de incomparable escenario cinematográfico desde que César Ardavín rodase en 1952 *La llamada de África*, hasta la sexta temporada de *Juego de Tronos* en 2016.

El llamado *spaghetti western*, cuyo máximo exponente fue la trilogía del dólar de Sergio Leone (*Por un puñado de dólares*, 1964; la ya mencionada *La muerte tenía un precio*, 1965, y *El bueno, el feo y el malo*, 1966) hizo que nos creyéramos que estos páramos de Tabernas eran el desierto de Sonora.

PLAYA DE MÓNSUL

En la playa de Mónsul, el padre de Indiana Jones se libraba de un caza nazi es-





▲ El Playazo de Rodalquilar, una de las mejores playas de Cabo de Gata.

► Playa de Las Negras, con el Cerro Negro al fondo.

pantando a las gaviotas con su paraguas (*La última cruzada*, 1989). Decorados naturales que tan pronto eran despoblados mexicanos como desiertos de Oriente Medio, mano de obra barata y técnicos cinematográficos excelentes.

En uno de estos secarrales John Lennon compuso en 1966 la que muchos creemos que es la mejor canción de la historia, *Strawberry Fields Forever*, mientras rodaba *Cómo gané la guerra*, de Richard Lester.

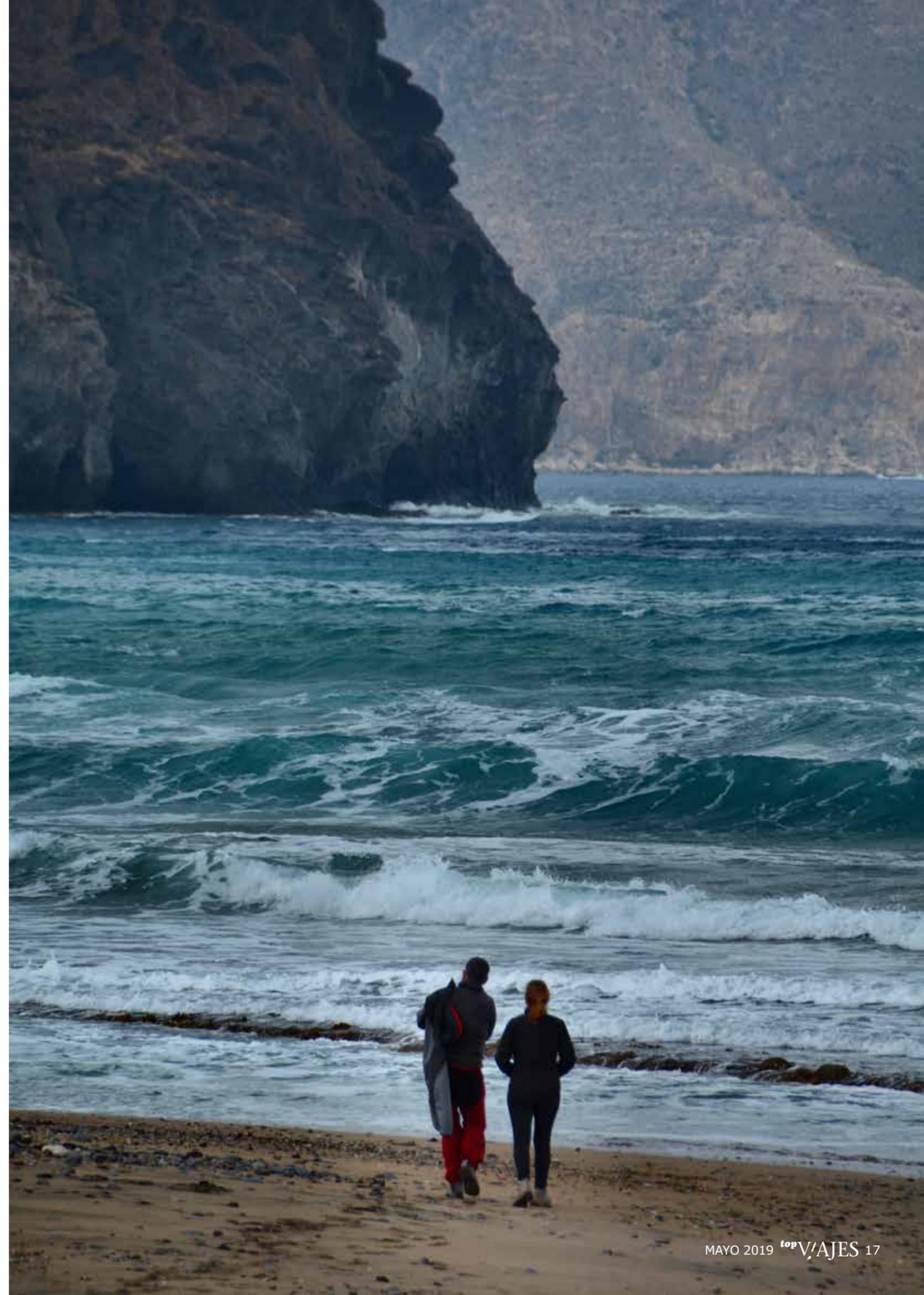
La cinematográfica Playa de Mónsul, reconocible por su característico peñón (La Peineta), dispone de arena, dunas y altas formaciones rocosas donde practicar el búlder o escalada en peñascos. Tiene medio kilómetro de longitud y está flanqueada por formaciones rocosas de origen volcánico. A sus espaldas hay un campo de dunas de arena fina. Además de la ya citada *Indiana Jones y la última cruza-*

da, aquí se han rodado muchas películas, anuncios y videoclips.

RODALQUILAR

Rodalquilar fue en su día una zona minera en la que se extraía oro hasta que cerró en 1966. El Poblado Minero de San Diego era una de las tres instalaciones que poseía para tal fin la empresa Minas de Rodalquilar. Bajamos del coche y a través de un corto túnel (no más de 10 metros) escavado en la roca llegamos a un mirador desde el que el poblado aparece a nuestros pies. Construido en 1930, en este conjunto de edificios vivían los directivos ingleses y los mineros españoles. Con el estallido de la Guerra Civil Española (1936) comenzó su decadencia y se cerró en 1966.

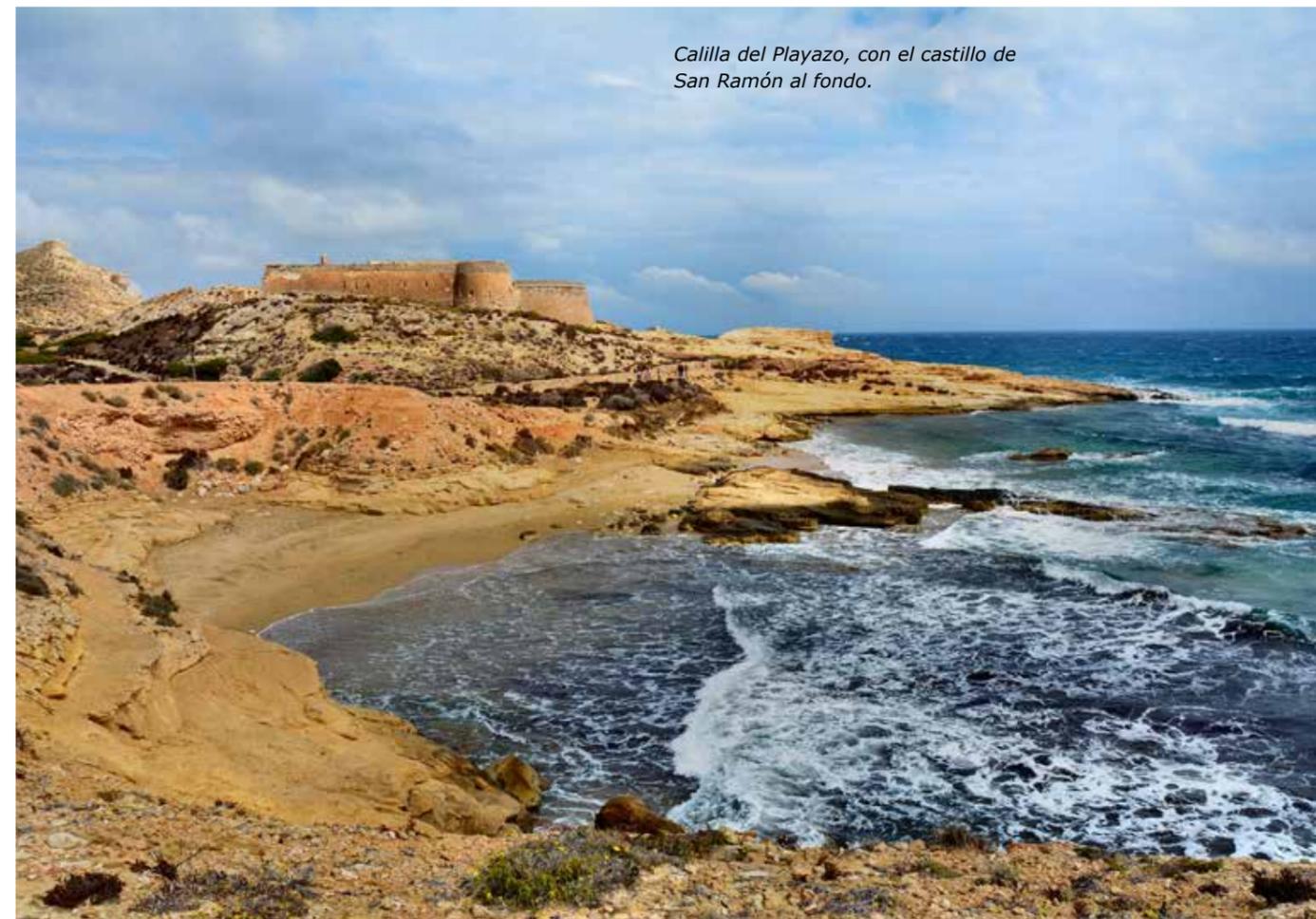
El nombre del Playazo de Rodalquilar lo dice casi todo. Que es una playa grande (500 metros de longitud y 30 de anchura) y que está en Rodalquilar (a 3 kilóme-







Las chimeneas volcánicas del Arrecife de las Sirenas.



Calilla del Playazo, con el castillo de San Ramón al fondo.

Su belleza natural, la escasa intervención humana y la divulgación a través del cine, hacen que los turistas se sientan atraídos por este lugar al que los fenicios llamaron Cabo de las Ágatas

tros del pueblo). Tamaño; arenas doradas, algo poco frecuente en una zona volcánica de tierras oscuras; aguas tranquilas y poco profundas, a 50 metros de la orilla aún no cubre, la convierten en una de las playas preferidas del Parque Natural.

A un lado está el Castillo de San Ramón, un bastión defensivo construido en 1764 sobre una gran duna petrificada que en contacto con el agua ha formado una pequeña cala más recoleta y protegida del viento. La fortaleza es una de las nueve mandadas edificar por Carlos III para que defendieran la costa desde Málaga a Almería de los frecuentes ataques berberiscos. Bien de Interés Cultural, hoy es de propiedad privada.

LA PLAYA DE LAS NEGRAS

La Playa de Las Negras podrá deber su nombre a las piedras volcánicas negras que pueden verse sobre la arena clara, desgajadas en buena parte del cercano Cerro Negro, cuyo perfil se asemeja a una cabeza hu-

mana mirando al mar. Otra teoría, hoy muy bien recibida, es que procede de las viudas enlutadas que tras perder a sus maridos en la mar sacaron adelante a su pueblo. Una tercera (puede que haya más) lo achaca a dos esclavas negras que llegaron a esta población cuando aún se llamaba Los Almacenes. Y es que un día recaló allí un barco que había estado a punto de naufragar en el Mar de Alborán. El capitán quedó tan agradecido a los lugareños por el trato recibido que les "regaló" dos mujeres africanas.

Sea como fuere, Las Negras es una larga playa (850 metros) situada en el pueblo del mismo nombre, por lo que es de fácil acceso incluso para personas con movilidad reducida.

EL PUNTO MÁS ORIENTAL

El Arrecife de las Sirenas es una de las postales más divulgadas del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar. Está junto al Faro del Cabo y es un conjunto de anti-



▲ Buceando sobre un fondo de posidonias. (Foto cortesía de ZonAktiva).
▼ Casa Joaquín uno de los mejores restaurantes de Almería.



guas chimeneas volcánicas que sobresalen por encima del nivel del mar y dan al paraje, sobre todo al atardecer, un halo de misterio. Es el punto más oriental del sur de España y antiguamente era frecuentado por focas monje que fueron confundidas con sirenas. Desde el mirador situado encima del arrecife se tiene una excelente vista de uno de los paisajes más representativos de Cabo de Gata.

NUDISMO EN LA PLAYA DE LOS GENOVESES

La Playa de los Genoveses está en una de las bahías más bellas de la región. Como en la mayoría de esta zona, su desnivel dentro del agua es poco pronunciado por lo que se puede caminar metros y metros sin que nos cubra, hasta llegar a una bellísima pradera de posidonia. Aunque se encuentra a solo 1 kilómetro del pueblo de San José, conserva todo el encanto de una playa aparentemente virgen, sin construcciones ni carreteras asfaltadas. Hay microbuses urbanos que tienen paradas cerca de esta playa y de la de Mónsul.

En el siglo XII, una flota de naves genovesas hizo escala aquí camino de Almería. De ahí su nombre. Cuatro siglos después, fue el punto de concentración de la flota cristiana de la Liga Santa que zarpó hacia Grecia para librar la batalla de Lepanto.

En algunas calas situadas al norte de esta playa es frecuente ver bañistas que practican el nudismo. En realidad en muchos lugares, generalmente recónditos, de Cabo de Gata hay naturistas. Almería ha sido pionera en este tipo de actividad cuando en 1979 se legalizó la playa nudista en Vera. Hoy se practica sin problemas en multitud de calas en las zonas de Mónsul, Amarillos, Ancón, Príncipe, Barronal...

ALMERÍA

Sería imperdonable recorrer el Parque y no detenerse en la ciudad de Almería, sobre todo este año en el que ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía <https://capitalespanoladelagastromonia.es>. Fundada hace mil años, por esta ciudad de nombre árabe (Al-mariyya, Mirador o Vigía) han pasado muchas civilizaciones que han dejado su huella. Como ejemplo está la alcazaba del siglo XII; la catedral de la Encarnación, del siglo XVI; la Casa de las Mariposas, joya del Modernismo; o el Cable Inglés, estructura de hierro que sirvió como cargadero de mineral desde principios del siglo XX. Pero eso sería ya otro reportaje.

Ahora, más prosaicos, nos centraremos en algunos establecimientos hosteleros. Y empezamos por el hotel que ha sido nuestro campamento base durante la expedición al Parque Natural, el Barceló Cabo de Gata, un cuatro estrellas situado a la salida de la ciudad de Almería, muy cerca del Parque Natural y en primera línea de playa. Inaugurado en 2005, su gran amplitud le confiere una sensación de tranquilidad incluso en días de alta ocupación. Eso permite que haya sido pensado tanto para familias con niños, que requieren de instalaciones

holgadas, como para recién casados que reclaman privacidad. Para los pequeños está una de las cuatro piscinas que es exclusivamente infantil, rodeada por 4.000 m² de jardines, un equipo de animación y el Barcy Club, donde los niños de hasta 12 años pueden vivir experiencias basadas en el novedoso concepto *Happy Minds*.

SU COCINA

Capítulo aparte merece su cocina, tanto en el bufé Mare Nostrum como en el restaurante a la carta. Este hotel ha desarrollado un nuevo concepto gastronómico llamado *Arrozante* en el que los prestigiosos chefs Carlos Otaola (Restaurante Otaola, Sevilla) y José Luis Chaparro (Restaurante Casa Chaparro, Valencia), han asesorado en la creación de toda una gama de paellas de autor a base de arroz bombita, una variedad cultivada en las plantaciones que el Grupo Barceló posee en la Albufera de Valencia.

Ya en el casco urbano almeriense, Casa Sevilla (Centro Comercial Almericentro, Tel. 950 27 29 12) es todo un clásico desde su fundación en 1958. Restaurante especializado en tapas, su tipo de cocina es andaluza, aunque ligeramente modernizada. Destacan sus milhojas rellenos de tomate, foie y queso de cabra fundido.

Casa Joaquín (Calle Real, 11. Tel. 950 26 43 59) es una institución. Tuve la suerte de frecuentar este local de la mano de mi padre a finales de los 60 cuando en Almería empezaron a rodarse los primeros *spaghetti western*. La decoración y el ambiente han cambiado notablemente, pero no la pasión por el producto que Joaquín López, su propietario, mantiene intacta ayudado en los fogones por su madre, Encarnación Godoy Fernández, y su hija, Encarnación. Aquí han bebido y comido primeras estrellas de la cinematografía, la canción y el escenarío, además de innumerables amantes de la cocina de verdad. Puede que Joaquín se niegue a reservar la mesa, pero si el turista llega pronto y consigue sentarse en su pequeño local podrá acceder a sus maravillosas verduras y hortalizas, como el auténtico tomate raf de cultivo natural no de invernadero. Redescubrirá las frituras ancestrales como los salmonetitos y las pijotas. Y un memorable hígado de rape frito. Calamarcitos de potera confitados en aceite de oliva virgen extra de Tabernas. Y las inefables gambas rojas de Garrucha, vuelta y vuelta en la plancha con solo un toque de sal de Cabo de Gata.

VIDA NOCTURNA

La noche almeriense tiene varios locales emblemáticos. Uno es sin duda Burana (Paseo de Almería, 56, Tel. 670 37 61 10). Estar situado en un lateral del Teatro Cervantes le confiere una decoración de estilo clásico inspirado en la arquitectura de principios del siglo pasado. Bar de copas, pero también de tapas. Agradable terraza abierta todo el año en una de las calles más céntricas de la ciudad. ●



Cuatro aspectos del Hotel Barceló Cabo de Gata, una opción muy recomendable cuando se visita el Parque Natural.



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR

En coche hay 554 km. entre Madrid y Almería por la A-4. La filial de **Iberia Air Nostrum** www.airnostrum.es ofrece cuatro vuelos diarios entre los aeropuertos de Madrid Barajas y Almería El Alquíán (en la imagen). Se realizan en aparatos Bombardier CRJ 1000 con una duración de 1:10 h.



DÓNDE DORMIR



El Barceló Cabo de Gata (En la foto) www.barcelo.com es un hotel de cuatro estrellas situado a la salida de la ciudad de Almería, muy cerca del Parque Natural y en primera línea de playa. Pensado para familias con niños, también para recién casados, combina el confort de un edificio moderno (2005), con la tranquilidad de sus amplias instalaciones. Excelente cocina.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Almería tiene una cocina muy interesante. Ha sido elegida Capital Española de la Gastronomía 2019 por "una oferta de producto de tierra y mar excelente, un modelo productivo revolucionario que es compromiso con la sostenibilidad y una cocina creativa que combina tradición e innovación. Con influencia de otras zonas mediterráneas, sus recetas están basadas en los productos de la tierra (la Huerta de Europa) y los pescados locales, destacando la gamba roja de Garrucha, deliciosa cuando se prepara en tartar templado (en la foto).



Las tapas, la mayoría servidas gratuitamente con las bebidas, han arraigado en todos los bares. Este es el caso del cherigán, una tostada de pan con alioli, embutido, atún o ahumados.

En el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar, concretamente en el Pozo de los Frailes, es muy recomendable el **Restaurante La Gallineta** (en la foto), carretera de Níjar a San José Tel. 950 38 05 01. David Corbi, almeriense criado en Alicante, junto a su pareja, Cristina Betancourt, realiza una cocina tradicional y creativa a la vez, adaptando las recetas de toda la vida a lo aprendido en viajes por medio mundo.



MÁS INFORMACIÓN

CABO DE GATA www.cabogataalmeria.com

IBERIA
EXPRESS

TODOS NUESTROS
VUELOS SIEMPRE
al mejor precio

VUELOS
DESDE
16€



iberia
express
.com

*Precio mínimo por trayecto comprando ida y vuelta en iberiaexpress.com

NANTES

EL VERANO ES OTRA COSA

En verano, la ciudad francesa organiza le voyage_Nantes, un original y didáctico festival nacido en 2012 y dedicado al arte y al entretenimiento. Una forma de cambiar las convencionalidades que rodean a las ciudades de toda la vida para crear un lugar donde sus habitantes puedan disfrutar del paseo cotidiano con atrevidos estímulos para el cuerpo y la mente.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es





▲ Casas medievales de entramado de madera.
▶ Estatua de Julio Verne en Jardín des Plantes.
▲ El castillo preferido de Ana de Bretaña.



La sola mención de Nantes evoca a Julio Verne, oriundo de la ciudad bretona, y con él *La vuelta al mundo en ochenta días*, *Veinte mil leguas de viaje submarino*, *Viaje al centro de la Tierra*, *Los hijos del capitán Grant* y tantas maravillosas aventuras que marcaron la niñez de muchos y se la devolvieron a no pocos adultos. Nantes rinde homenaje a su hijo predilecto en su museo, estatuas situadas en lugares estratégicos de la ciudad y un bello mural del escritor con su barco anclado en el muelle.

Puede que Nantes, a orillas del Loira y a pocos kilómetros de un Atlántico que trae aromas de salitre y yodo, sea una fuente de inspiración no solo para Julio Verne, sino también para todos aquellos que han ido añadiendo su granito de arte hasta hacer de Nantes la ciudad única que es hoy. Una ciudad que apuesta por la creatividad continua, donde las obras de muchos y famosos arquitectos, artistas o poetas no solo embellecen la urbe sino que también motivan al ciudadano a participar en ella, ya sean tratando de encestar la pelota en alguna de las cuatro canastas instaladas a diferentes niveles en las ramas de un árbol: *L'Arbre a Basquet* del taller, en Station Prouvé que permite jugar a deportistas de diferentes alturas y edades o intentar que no se caiga al suelo la pelota en las mesas de ping pong con forma de media luna, de Laurent Perbos, o contemplando el paraíso infantil en que se ha convertido la creación del ilustrador de cuentos Claude Ponti en el Jardín Des Plantes, donde, entre tiestos gigantes, los niños imaginan topo tipo de aventuras entrando y saliendo o saltando en

los originales recipientes para plantas del recinto del jardinero, para después sentarse en bancos que van de uno gigante a otro mínimo, cruzar por una pera sonriente o ver a Dormanron, el gato felizmente enrollado y durmiente, para, finalmente, descansar en los bancos torcidos que recuerdan a pasajes de *Alicia en el País de las Maravillas*. También le hubiera gustado a Alicia pasar una noche en el microscópico hotel de Myrtille Drouet, una casa de 26 m² situada en la céntrica Rue du Puits-d'Argent, a cinco metros del suelo, encajonada entre otros edificios, o tomar un refresco en la terraza ático de la Torre Bretagne a la que su decorador, el famoso artista gráfico Jean Jullien, bautizó como El Nido.

UN GRAN ACIERTO

La colección lúdico-artística que hoy embellece e ilustra las calles nantesas se ha ido consiguiendo gracias a la iniciativa que, comenzando tras tres bienales de arte contemporáneo, se pensó en 2007 para adornar las orillas del estuario con el fin de rehabilitar el asentamiento industrial del hangar de bananas de la punta oeste de Nantes, uniendo paisaje, arte y río. *Serpent d'Océan*, de Huang Yong Ping; *Saint Brévin-les-Pins*; *La maison dans la Loire*, de Jean-Luc Courcoult... hasta un total de 33 obras de arte se suceden a lo largo de 60 kilómetros del estuario, desde el centro de Nantes hasta las puertas del Atlántico, en Saint Nazaire. El resultado fue tan satisfactorio que el proyecto se alargó a festivales de verano gracias a *Le Voyage a Nantes*. Conocidos artistas internacionales se esfuerzan en crear obras

temporales algunas de las cuales pasarán a ser permanentes si han logrado seducir al público y encontrado su lugar en la ciudad. Cada verano se reactiva el festival lúdico.

Para no perderse nada del excepcional recorrido no hay más que seguir la línea verde que durante 15 kilómetros y unas 40 paradas sorprenderán y divertirán al paseante. Las etapas artísticas que cubre la verdosa línea entran los principales monumentos, tesoros arquitectónicos, callejuelas con historia y vistas de la ciudad, que culminan en la puesta de sol sobre el estuario del Loira. Unas 56 obras de arte a las que conduce la raya verde se pueden observar con asombro y admiración. Entre ellas está el hombre con un pie en el vacío *Eloge du Pas de Coté*, de Philippe Ramette, en la Place du Bouffay, o su *Eloge de la transgression*, en Cours Cambronne, o el zigzagueante y gigantesco metro *Le Metre a Ruban*, de Lilian Bourgeat, que revoluciona el patio de Aethica, constructora de proyectos inmobiliarios, o el dragón de madera *Aire de Jeux*, de Kinya Maruyama, y otras tantas que se integran de forma magistral en el carácter de Nantes convirtiéndose en parte imprescindible de ella, como si siempre hubieran estado allí. Tal es el caso de la obra *Les anneaux*, de Daniel Buren, una serie de anillos que, bordeando el Loira, se iluminan en diferentes colores al anochecer causando un surrealista y atractivo escenario sobre las aguas e integrándose con la luz del día en un entorno repleto de historia donde el Loira fue y es el protagonista. El lugar idílico para contemplar la puesta de sol y los anillos es *Le Cantine du Voyage*,

que, levantado como parte del proyecto *Le Voyage a Nantes*, entraña un restaurante a cuya especialidad de pollo asado con patatas le acompañan 2.000 m² de espacios que ha diseñado el colectivo Appelle Moi Papa, en el que, mientras los niños se suben a la colina blanda de atractivos colores, los padres juegan a la petanca, contemplan el discurrir del río o el pasear de la gente. Sin obviar *On va Marcher Sur la Lune*, en el Parc des Chantiers, obra de Detroit Architectes & Bruno Peinado, que han concebido una esfera blanca plateada con cráteres y mares desde la que los que acaban de alunizar contemplan la bola que emula al planeta Tierra oscilando en el espacio mientras ellos saltan gravitando en el suelo lunar... o el campo de fútbol en forma de cruasá, en la explanada Carre- Feydeau, obra del estudio de arquitectura Barré-Lambot, donde el público puede animar a los jugadores a través de un espejo con pantalla reflectora que invierte la percepción.

LO MODERNO SE INTEGRA EN LO ANTIGUO

Incluso en los lugares más emblemáticos, como lo es el Castillo de los Duques de Bretaña, que también ejerce de Museo de Historia de Nantes, y a donde también llega el verdoso renglón, se ha instalado un simpático tobogán cuya línea de acero *Paysage Gliseé*, de Tact Architectes & Tanguy Robert, envuelve el castillo sin tocarlo, hilvanando diferentes aspectos del mismo, desde las murallas hasta los fosos.

En el barrio histórico de Bouffay, sede del Castillo de los Duques de Bretaña, se dan la mano edificios de la categoría de la Catedral de San Pedro y San



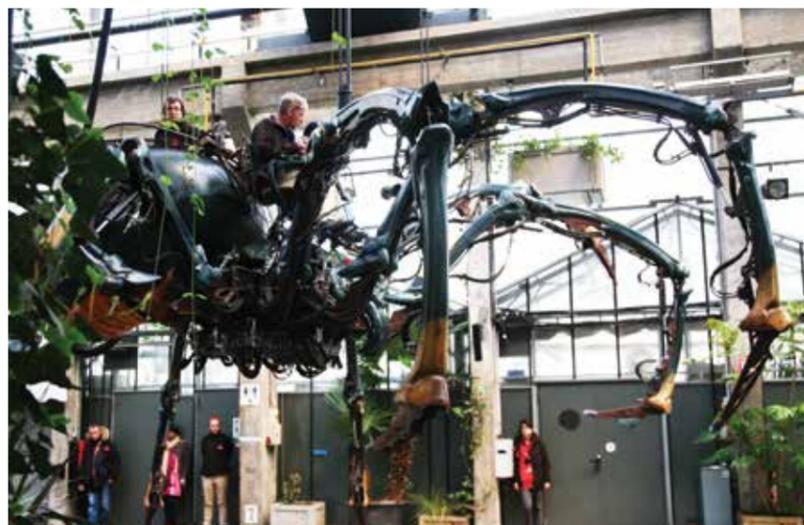
◀ Mesa de ping pong en forma de media luna.
▶ Campo de fútbol con pantalla reflectante.



◀ Árbol con canastas a diferentes alturas.
▶ Rama de acero en Las Máquinas de la Isla.







▲ Microscópico hotel-casa de Myrtille Drouet.
 ◀ ▲ El Carrusel de los Mundos Marinos.
 ◀ Araña gigantesca en Las Máquinas de la Isla.
 ▶ Éloge du Pas de Coté, de Philippe Ramette.

Pablo, que alberga la obra maestra del santuario de Francisco II y Margarita de Foix, encargada en el año 1506 por su hija Ana de Bretaña al escultor Michel Colombe y Jean Perréal. El coqueto y secreto jardín de la Psalatte a la sombra de la catedral, es un oasis perfecto para descansar del bullicio y recordar en silencio la visita a las casas medievales de entramados de madera del barrio, como la casa de la Poesía, de la Place du Change, e imaginar cómo era la vida en aquellos remotos tiempos. Otro monumento eclesiástico importante y de gran belleza es la basílica de San Nicolás, construida en diferentes etapas y reconstruida entre 1953 y 1974, tras los enormes destrozos causados por la Segunda Guerra Mundial.

UNA CIUDAD JOVEN QUE SABE VIVIR

Quizás sea esta sabia manera de enfocar el vivir de una ciudad lo que haga que los habitantes salgan a la calle, la paseen, jueguen en ella y llenen sus bares a la hora del aperitivo tomando una jarra de cerveza o una copa de Muscated, el vino genuino de la región, acompañado de una tabla con salchichón y

pan recién horneado. No miran tanto el móvil como en otras urbes y se ve cantidad de infantes disfrutando de su lúdica ciudad, una de las más jóvenes de Francia. Si el arte protagoniza Nantes, el sector pastelero no se queda atrás y las pastelerías pueblan los bajos de las casas ofreciendo el delicioso *pastel nantais*, una bizcocho de almendras borracho, bien regado con ron; los caramelos de frutas *rigolettes nantaises*, o los suaves y crujientes bombones *masqueades*, aludiendo a las muchas máscaras que coronan las casas de los comerciantes enclavadas en la Isla de Feydeau, un barrio que se sigue sintiendo una isla aunque ya no lo sea, dado que rellenaron sus acuáticos brazos entre 1926 y 1946. A pesar de ello, el ambiente tranquilo y recoleto del barrio es distinto al resto de la ciudad. Sus glamorosas casas de comerciantes, como el Temple du Goût, el Hôtel de la Villestreux, los Balcones, Los Mascarones y otras tantas, en las que rostros fantásticos o grotescos decoran la parte superior de las puertas, recuerdan aquellos tristes tiempos en que Nantes se enriqueció con la trata de esclavos entre los siglos XVI y XIX, su pasado marítimo colonial,





K
A
T
O
R
I
Z
A



- ▲ Seguir la línea verde para no perderse nada del recorrido artístico.
- ◀▲ Homenaje al desconocido en el Memorial de la Esclavitud.
- ◀▼ Casas de comerciantes con los mascarones en puertas y ventanas.

cuando los navíos que allí se construían aseguraron el comercio triangular entre Nantes, la costa de Guinea y las Antillas.

Para compensar tamaño agravio, uno de los *Memoriales de la Abolición de la Esclavitud* más importantes del mundo, obra de Krzysztof Wodiczko y Julian Bonder, ocupan una franja peatonal de 400 metros rindiendo homenaje a todos aquellos que lucharon y siguen luchando contra la esclavitud. Distribuidas a lo largo de la explanada, 2.000 cristalinas placas llevan los nombres de las expediciones negras que zarparon de Nantes y de los principales puertos de la trata de negros entre África y América.

Siguiendo por el barrio de, donde se alza el Memorial, en la coqueta plaza de la Monnaie, está el Museo de Historia Natural, no lejos de las espectaculares galerías del Passage Pommeraye, obra del s. XIX de una gran belleza en sus tres niveles ahora llenos de tiendas. Un pasaje inspirador de artistas como el dibujante Tardi y el cineasta Jacques Demy, que la ha utilizado de plató en algunos de sus filmes. El Théâtre Graslin acoge la ópera y protagoniza la plaza que lleva su nombre. Enfrente está el legendario restaurante La Cigale, obra de Émile Libaudière de 1895, nombrado monumento histórico desde 1964 por su recargado estilo *art nouveau*, típico de la época, y frecuentado por los burgueses y artis-

tas que salían del teatro. La belleza de su interior no ha pasado desapercibida para el cine y ha aparecido en varias películas, como *Lola*, de Jacques Demy, o *Jacquot de Nantes*, de Agnès Varda.

LA ISLA DE NANTES

La raya verde conduce a Ile de Nantes, donde se encuentran las Máquinas de la Isla, un barrio unido íntimamente a la historia de los astilleros y el comercio marítimo. Para la transformación radical experimentada por el barrio se convocó a los mejores arquitectos franceses, como Jean Nouvel, Nicolas Michelin, Lacaton & Vassal, Barre Lambot o Tétrarc, entre otros. Allí se han situado industrias creativas de comunicación, diseño, artes escénicas y las escuelas superiores de Bellas Artes y de Arquitectura. Sin embargo, en la colosal y ultramoderna construcción ha prevalecido el respeto por el medio ambiente, teniendo muy en cuenta las fronteras naturales del Loira y, por ello, creando vías ciclistas y peatonales a lo largo de su orilla y los necesarios espacios al aire libre, como el Jardin des Fonderies, la plaza de la Isla-Mabon o el Jardin de los Cinco Sentidos. Impresionantes edificaciones se encuentran a lo largo de la famosa línea verde. En el edificio Manny, de los arquitectos Tétrarc, se observa cómo el escultor y músico Rolf Julius ha querido unir sus dos pasiones



Desde el gran paquidermo de acero de Las Máquinas de la Isla se contemplan unas espectaculares vistas de Nantes.



▲ El sepulcro de Francisco II y Margarita de Foix, en la catedral de Nantes.
 ▲ Museo de Historia Natural.
 ▼ Los rótulos de Nantes son únicos.

creando "música para los ojos" en el manto metálico que recubre la fachada para hacerla audible, cuando con el AIR, tal y como ha bautizado Rolf Julius a la obra, de los repiques metálicos surgen sonidos alusivos al trino de las aves.

EL REY DE LAS MÁQUINAS

La originalidad y atrevimiento de Nantes a la hora de integrar arte, cultura y ciudadanía dentro de una misma ecuación no podría tener una mascota más adecuada que el Gran Elefante, el coloso paquidermo de acero que nació, como las otras Máquinas de la Isla de la fantasía y el buen hacer de Pierre Orefice y François de Rozière, en los antiguos hangares de la isla. Donde antaño se construían barcos hoy se fabrican arañas gigantes, garzas voladoras, hormigas andantes, insectos, aves, felinos, una serie de animales mecanizados de los que el rey es el Gran Elefante paseando a sus huéspedes que entran en su cuerpo de acero y recorren el parque escuchando los bramidos del animal y riéndose cuando éste riega con su trompa al que le toque, hasta desembarcar a los pasajeros en la otra obra de arte del parque, el carrusel de los mundos marinos, en donde tres tiouvivos en uno recrean la vida marina y los monstruos aquellos

que aparecían por los ventanales del *Nautilus* bajo la supervisión del capitán Nemo. El futuro de las máquinas tendrá su punto culminante en el proyecto del Árbol de las Garzas, en la orilla contraria a la Isla de Nantes, donde un árbol de acero de gigantescas dimensiones brindará a los visitantes la ocasión de aventurarse en sus ramas para disfrutar del paisaje desde una altura considerable y vivir la aventura de encontrarse con un ejército de máquinas animales, con las garzas como auténticas reinas que vivirán en el futurista árbol.

LA RUTA DE LOS RÓTULOS

Hay tantas y variopintas cosas que ver en Nantes que a veces la mirada no da abasto para recoger el pasado, presente, incluso el futuro de la ciudad. Aun así, en la retina van quedando anotadas señales que más tarde habrá que investigar. Tal es el caso de los muchos rótulos nada corrientes con que se anuncian los comercios. Esto tiene su porqué, que no es otro que la invitación de *Le Voyage a Nantes* desde hace ya seis años a todos aquellos artistas que se pres-ten a interpretar con su imaginación el rótulo conveniente a cada producto. *Viva Las Vegas*, en Rue du Chateau, Rue du Bouffey, Rue de Verdun... Haicool,



Zones Sensibles o Mirer son alguno de ellos, que entrañan pistas, explican las actividades comerciales y se han convertido en un tópico nantés.

DOS INELUDIBLES MUY DIFERENTES.

No se puede dejar Nantes sin haber dedicado unas cuantas horas al Museo de las Artes que abrió de nuevo en 2017 tras seis años de restauración, con una colección de 12.000 obras desde el arte antiguo al contemporáneo. Las obras de Pablo Picasso, Vasily Kandinsky, Max Ernst, Sonia Delaunay o Georges de la Tour, entre otros muchos y celebrados artistas, cuelgan en las paredes del museo.

Y qué mejor forma de decirle hasta pronto a Nantes que visitando su mercado de Talensac de 1937, el más antiguo de la ciudad y también el más concurrido al que la gente va a comprar los frescos productos del Atlántico, entre los que se ven apetitosos centollos, ostras, vieiras y muchas más delicias de otra índole, desde el foie a los dulces o la variedad de hortalizas entre las que sobresale en la estación primaveral el ruibarbo, muy apreciado para hacer zumos y tartas.

- ▲ *El gigantesco metro Metre a Ruban, obra de Lilian Bourgeat.*
- ◀ *El Carrusel de los Mundos Marinos en Las Máquinas de la Isla.*



- ▲ *Basílica de San Nicolás.*
- ▼ *Las Galerías de Passage Pommeraye.*



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Volotea www.volotea.com/es tiene vuelos directos desde Madrid, puntuales y a buen precio.

DÓNDE DORMIR

Chambres d'artistes au Château. En un antiguo palacio que forma parte de las obras del estuario, seis parejas de artistas han sido invitadas a abordar la habitación como un lugar íntimo. Cada puerta se abre a un cuento, a un sueño, seis universos diferentes llenos de sorpresas a cargo de Cécile Burgaud dentro del programa de www.surprenantes.com



Hotel Voltaire Opéra. En una situación inmejorable, al lado de las Galerias Poméyare y de la Plaza Grisal, es un lugar muy agradable tanto en su decoración como en su trato y comodidades. Ideal para conocer Nantes a pie.

www.hotelvoltaireoperanantes.com



DÓNDE COMER

La Roza, situado en la Plaze de la Monnai, enfrente del Museo de Historia Natural, es un restaurante de reciente apertura en el que su chef, Jean François Pantaleon, estudiante de Saint Joseph la Roche sur Yon, tras una exitosa trayectoria en París decidió abrir este local donde a sus dotes culinarias le añade los frescos y variados productos estacionales de Bretaña, www.restaurantroza.com

Le Cantine du Voyage, en la Isla de Nantes, a orillas del Loira, ofrece diferentes propuestas para niños y mayores y un pollo asado de primera. Está dentro del

programa de las actividades de verano. www.levoyageanantes.fr



La Cigale es un ineludible tanto por su gastronomía, en la que tiene relevancia el marisco, como por la re-cargada decoración Art Noveau que le ha merecido consideración de monumento histórico.

www.lacigale.com



La pastelería Debotte es un clásico donde encontrar los caramelos mascarones, la tarta gourmand de Nantes y muchas más dulces delicias.

www.debotte.fr



INFORMACIÓN

El festival Le Voyage a Nantes se celebra entre el 6 de julio y el 1 de septiembre de 2019. Un espectáculo lúdico que moviliza a la ciudad. Artistas, diseñadores, jardineros, creativos, cocineros, llenan los espacios públicos con su arte en 50 sorprendentes etapas. www.levoyageanantes.fr <https://es.france.fr>

Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

- ◆ Guías de viaje
- ◆ Películas
- ◆ Programas y series
- ◆ Música
- ◆ Noticias
- ◆ Juegos
- ◆ Y mucho más por descubrir

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





Casa de Leonardo Da Vinci.

CASTILLO DE CLOS- LUCÉ

LA MORADA DE LEONARDO DA VINCI EN FRANCIA

TEXTO Y FOTOS CARLOS R. ZAPATA & ELVIRA ALFARO



▲ Salón siglo XVIII.
► Casa Leonardo Da Vinci.

Da vértigo pensar que en ese viaje, Leonardo portaba tres de sus lienzos preferidos en las alforjas del animal y es inimaginable pensar qué hubiera sucedido de haber ocurrido algún accidente en tan complicado viaje. En ese caso, quizás hoy no podríamos disfrutar de obras tan maravillosas como *La Virgen y el Niño con Santa Ana*, *San Juan Bautista* o, sobre todo su obra maestra, el cuadro más conocido en el mundo entero: *La Gioconda* o *Monna Lisa*, pues esos fueron los tres cuadros que transportaba.

Leonardo realizó el largo viaje respondiendo a la invitación del rey de Francia Francisco I, que lo recibió con todos los honores, nombrándole "Primer pintor, arquitecto e ingeniero del Rey". El lugar de aposento para el huésped real no fue el castillo de Amboise, ya por entonces uno de los más emblemáticos de todos los que conforman los llamados Castillos del Loira, sino un pequeño palacio-residencia, terminado de construir pocos años antes de la llegada del acreditado artista.

Visitar hoy el Château du Clos Lucé, es adentrarse en la vida cotidiana de la corte del Renacimiento, pues fue precisamente Francisco I, cuyo reinado duró desde 1515 a 1547, quien alentó e instauró el Renacimiento francés, influenciado por numerosos artistas italianos que fueron a trabajar a la corte francesa, construyendo los

famosos castillos del Loira, cuyos patios, habitaciones regias y grandes salas, servirían para desarrollar el interés por el humanismo y las artes, sin olvidarse de otras artes lúdicas como la caza, las fiestas campestres (*fêtes champêtres*), los bailes, festejos, poesías, etcétera.

UN SOÑADOR DE PLANETAS.

Es en ese momento cultural cuando llega Leonardo a Clos-Lucé. Y aunque solo disfrutó sus últimos tres años de vida en el palacio-castillo, tuvo tiempo suficiente para agradecerle al rey los favores concedidos, como una renta de 700 escudos de oro al año, o el sufragio de cualquier gasto para que realizara sus obras. Como contrapartida, Leonardo desarrollaba sus trabajos de ingeniería, arquitectura (como la escalera de caracol del gran Château de Chambord) y pintura, sin olvidar diversos ingenios para animar las actividades lúdicas, como un espectáculo de magia que consistía en cubrir el patio del castillo con una gran tela azul cielo, donde aparecían representados los principales planetas, el sol por un lado y la luna en el lado opuesto, todo adornado con 400 candelabros de dos brazos y, tan iluminados, que parecía que la noche había dado paso al día.

En Clos-Lucé, vivía también la hermana mayor de Francisco I, Margarita de Navarra, una





▲ Jardín Leonardo Da Vinci.
▶ Tumba Leonardo Da Vinci.

mujer muy avanzada para su tiempo, con una gran espiritualidad y cultura, implicada en el mundo del conocimiento científico, y autora del *Heptamerón*, con una clara influencia del *Decamerón*, de Boccaccio. Se dice que los dos hermanos reales disfrutaban del placer de escuchar y conversar con Leonardo, y este a la vez disfrutaba de una libertad que le permitía soñar, pensar y trabajar.

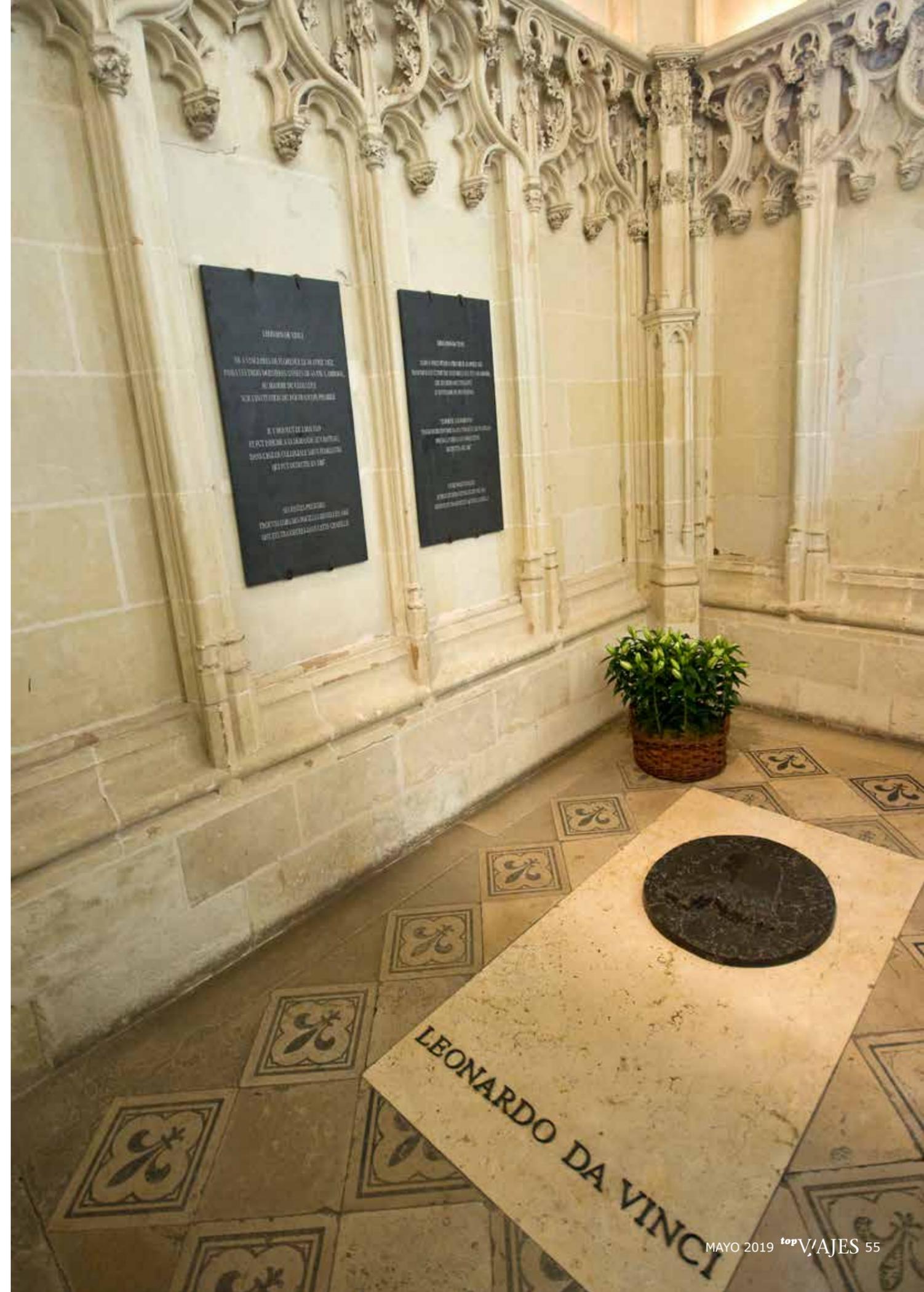
Todo lo acontecido en la mansión es revivido por el visitante cuando recorre las magníficas estancias. Sus sentimientos se entroncan con los de Leonardo da Vinci y sus sueños pasados, que miraban al futuro con sus invenciones. Después de pasar por una atalaya, único elemento de queda de la arquitectura medieval del edificio, se accede al palacio, a través de una preciosa galería desde la que se observa toda la fachada de Clos-Lucé, con sus ladrillos rosas y piedras de toba y una torre gótica con una estatua de san Sebastián, patrono de los arqueros. Una vez en el interior encontramos la sala alma mater de todo el edificio: la habitación de Leonardo da Vinci. El aposento del inventor conserva una cama renacentista (no nos dicen si es la misma en

la que dormía Leonardo, pero qué más da, si lo importante es ser partícipe de un lugar de donde salía tanta maestría e iluminación), el espacio lo conforma también una chimenea decorada con el escudo de Francia y una vitrina que contiene algún cuadro y objetos del Renacimiento.

UNA AMISTAD IMPERDURABLE

Desde su habitación, Leonardo podía contemplar el palacio real de Amboise, situado a unos 400 metros, donde vivía su amigo el Rey Francisco I. Se dice que incluso hay un subterráneo que une el palacio con el castillo para que el rey pudiera visitarle cuando quería sin ser visto por las gentes de la ciudad. Aunque no se sabe si fue cierto, se comenta que el creador toscano murió en los brazos del Rey de Francia. Una escena que, cierta o no, sirvió de argumento a uno de los cuadros del pintor romántico francés Dominique Ingres.

La visita continúa por diferentes estancias, como la capilla, adornada con frescos pintados por sus discípulos, la gran sala renacentista en la que Leonardo recibía a los embajadores y artistas que le visitaban, y la cocina del pa-





▲ Amboise. Torre de S. Hubert
▶ Estatua dedicada a Leonardo da Vinci.

lacio, para terminar en el sótano, donde se encuentran las salas de las maquetas, construidas a partir de los bocetos que Leonardo dibujó en sus cuadernos. Han sido realizadas con la ayuda de la tecnología informática a partir de los dibujos originales y es una maravilla contemplar como con cinco siglos de anticipación el inventor diseñó y dibujó toda una serie de artilugios para su uso en el campo de la ingeniería civil y militar, hidráulica, aeronáutica, etc. Para que sus inventos no fueran copiados Leonardo hacia sus apuntes escribiendo de izquierda a derecha y con las letras al revés, de modo que para leerlas hay que reflejarlas en un espejo. Para entender mejor sus inventos, se han creado recientemente seis animaciones en 3D que reflejan muy didácticamente el uso de algunas de sus ideas, de haber sido construidas.

Pero lo que da realmente sentido a la visita del palacio son los jardines que lo rodean. En el Jardín Leonardo, como es

denominado, los paseantes se mueven entre los espacios decorados con plantas y cascadas que Leonardo llevó a sus dibujos y cuadros. Además, en el jardín están recreados con toda precisión algunos de los inventos del genio, como una esclusa, un puente móvil y giratorio, un carro de asalto, un cañón en abanico parecido a la ametralladora, etc. Asimismo, por diferentes rincones del jardín aparecen grandes lienzos de sus obras pictóricas más representativas. Y como enseña principal que sirve de icono a todo el recinto la figura del helicóptero, otro de los inventos de Da Vinci, visible desde la fachada principal del palacio.

Dentro del espacio que ocupan los jardines, y después de haber disfrutado y manejado varios de los inventos del insigne artista, se puede tomar un refrigerio en el Priorato, un magnífico edificio donde se disfruta de una buena mesa. Una vez descansados de las emociones que nos ha deparado la visita de Clos-Lucé, resul-





Palacio desde el Loira.



◀ La Pagoda de Chanteloup. ▲ Torre del Reloj.

ta imprescindible acercarse (a menos de 10 minutos andando), al extraordinario castillo de Amboise. Residencia de varios reyes de Francia y uno de los castillos más bonitos del valle del Loira. Encaramada a la muralla vemos la Capilla de St. Hubert, donde se encuentra la tumba de Leonardo da Vinci.

RESIDENCIA DE REYES

El Rey Carlos VIII, que nació aquí, se trajo de Italia a grandes artistas (al igual que hizo posteriormente Francisco I, como ya hemos visto) que aprovecharon la ocasión para construir uno de los palacios más impresionantes del Valle del Loira. Se trata del Ala Carlos VIII, que constituye la fachada principal del palacio que se alza majestuosamente sobre el río, con su galería de arcadas renacentistas, el elemento más característico y bello de todo el conjunto. En el interior del castillo-palacio destacan la sala del consejo, los aposentos reales y una galería desde donde se disfruta de una hermosa vista del Loira. También desde los restos del castillo se obtiene una excelente vista de la ciudad de Amboise, con sus característicos tejados a dos aguas, donde sobresale la Torre del Reloj, que formaba parte de una de las puertas de la antigua

muralla medieval. A lo lejos como queriendo emerger de entre la maraña de casas, se divisa la iglesia románica de Saint-Denis. No es de extrañar que Flaubert, mencionara esta visión desde el castillo: "El castillo de Amboise domina la ciudad, que parece echada a sus pies como un montón de piedrecitas en los bajos de una roca".

Al terminar la visita, y delante de la tumba de Leonardo, hacemos nuestra alguna de las frases que el genio dejó escritas en sus cuadernos y manuscritos: "El amor por cualquier cosa procede de su conocimiento" o "Todo nuestro conocimiento se deriva de nuestra sensibilidad"; pero nos quedamos con una que viene bien para los tiempos que corren: "Si quieres mantenerte con buena salud, sigue esta dieta: No comas nada sin tener ganas".

No queremos despedirnos de Amboise sin acercarnos a la Pagoda de Chanteloup, un exótico edificio de estilo anglochino construido en 1778. Ubicado en un inmenso bosque con lago incluido, es necesario subir sus 40 metros de altura, para obtener una espléndida vista de toda la ciudad. Mirando el hermoso panorama pensamos que a Leonardo también le hubiera gustado mucho pasear por este bello emplazamiento. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Château du Clos-Lucé,
2 Rue du Clos Lucé- 37400 Amboise-Val de Loire-France.
Tfno:33(0) 2 47 57 00 73
www.vinci-closluce.com
En coche por la autopista A-10,Burdeos-París, dirección París (salida Amboise).
En avión, con **Iberia Express**, en vuelo a París o Nantes. Desde estas poblaciones hay trenes con destino Amboise, aunque la mejor opción sería alquilar un coche para poder ver más poblaciones.

LA VISITA

El castillo Clos-Lucé-Parque Leonardo da Vinci, permanece abierto todos los días del año excepto el 25 de diciembre y el 1 de enero. Los horarios en julio y agosto son de 9:00 a 20:00. De febrero a junio y de septiembre a octubre, de 9:00 a 19:00. Los demás meses hasta las 18:00. Consultar previamente. <https://es.france.fr/es/valle-del-loira/articulo/castillo-clos-luce-el-parque-leonardo-da-vinci>



EVENTOS 500 AÑOS

-Del 15 de agosto al 15 septiembre, en Amboise, el espectáculo digital: *Viva Leonardo da Vinci, 500 años de Renacimiento en el centro del Valle del Loira*.
-25 de julio en el castillo real de Amboise: *Taller y baile renacentista*.
-Del 27 al 29 de septiembre, en el castillo de Clos Lucé: *Festival europeo de música renacentista*, con el musicólogo español Jordi Savall.
Más información en www.vivadavinci2019.fr
www.regioncentre-valdeloire.fr
www.valledelloira-francia.es/

DÓNDE COMER

Dentro del Jardín de Leonardo, se encuentra el **Albergue del Priorato (Láuberge du Prieuré)**. Tf: +33 2 47 57 60 01. Magnífico restaurante que ofrece comidas típicas del Renacimiento en un ambiente exquisito, con chimenea encendida incluida, que te hace pensar que de un momento a otro se sentará a tu lado el mismísimo Leonardo. Excelente relación calidad-precio.

DÓNDE DORMIR



INTERHOME. Es una cadena de alquiler de apartamentos, casas rurales, hoteles, chalets, palacios y castillos con una muy buena relación calidad-precio, que trabaja desde hace más de 30 años, no solo en España, sino en toda Europa, donde cuenta con más de 20.000 alojamientos. Para visitar el Valle del Loira, ofrece un extraordinario catálogo en el que no será difícil elegir el alojamiento más adecuado al presupuesto de cada uno. Tlf. en España: 93 409 05 22. Las 24 horas/siete días a la semana. www.interhome.es

QUÉ VER

Además de visitar el Palacio y Jardines, se hará necesario visitar el castillo de Amboise, donde se encuentra la capilla gótica de St-Hubert, y en ella la tumba de Leonardo da Vinci. En el año 2000, la Unesco dio un reconocimiento oficial al Valle del Loira por contar con una herencia arquitectónica combinada con un entorno natural excepcional y que se mantiene intacto. De todos los lugares franceses incluidos en la lista de la Unesco es el de mayor extensión. Ocupa 280 kilómetros de largo y transcurre entre Sully-sur-Loire, en el departamento del Loiret, y Chalonnes-sur-Loire, en Anjou. Dependiendo del tiempo de que se disponga se aconseja visitar como imprescindibles los siguientes *châteaux*: Sully-sur-Loire, Valencay, Chambord, Cheverny, Royal de Blois, Royal D'Amboise, Chenonceau, Villandry, d'Azay-le-Rideau, Langeais y Ussé, y la ciudad real de Loches.

GUÍAS

EN RUTA POR FRANCIA (Lonely Planet). Una guía superpráctica con 39 rutas por carretera entre las que destaca la nº11: "Châteaux del Loira". Reconocida en el mundo entero, la filosofía de sus publicaciones es que una guía debe informar, educar y entretener.

FRANCIA, LA GUÍA VERDE (Editorial Michelin), todo un referente en las guías de viajes, de gran sencillez, claridad y fácil utilización, destaca por sus cuadros temáticos

DIRECCIONES

ATOUT FRANCE - [HTTPS://ES.FRANCE.FR/ES/](https://es.france.fr/es/)



*Experiencia cultural única
en una barcaza de teca tradicional
descubriendo Ayutthaya, patrimonio
de la humanidad por la UNESCO*



URBINO

MÁXIMA ESENCIA DEL RENACIMIENTO

El responsable de trazar el que probablemente sea el plan artístico y urbanístico mejor diseñado y ejecutado que haya dejado la Italia renacentista, incluso más que el de la propia Florencia según los entendidos, fue un hombre poco apuesto, tuerto y de prominente nariz, además de hijo ilegítimo. Su nombre era Federico de Montefeltro, un gran mecenas que no solo supo transformar Urbino en una magnífica corte de príncipes, sino atraer al ducado a los mayores representantes que la cultura humanística renacentista italiana podía ofrecer con el pintor Piero della Francesca a la cabeza.

TEXTO HERNANDO REYES
FOTOS ALTUM

Predios exteriores del Palacio Ducal de Urbino.



▲ Célebre cuadro del duque de Urbino y su mujer, díptico pintado por Piero della Francesca y que pertenece a la colección de los Uffizzi en Florencia. En él se aprecia claramente el corte que el duque tuerto hizo a su nariz para tener un mejor campo de visión con su único ojo.



▲ Urbino, el esplendor renacentista de esta ciudad de piedra se aprecia desde cualquier ángulo.

De las estribaciones orientales de los Apeninos, en plena región de Le Marche, o Las Marcas, parece surgir como salida de una pintura la villa de Urbino. Una ciudad que, como tantas otras poblaciones del centro y norte de Italia, por momentos da la impresión de estar colgando de una colina. No importa desde dónde se contemple porque gracias a su monumental arquitectura la cuna de Federico da Montefeltro regala siempre unas vistas imponentes e inolvidables.

Para la Unesco, que declarara Urbino como Patrimonio Mundial de la Humanidad en 1998, la ciudad tiene el mérito de haber sido punto de atracción para los más ilustres estudiosos y artistas del Renacimiento, italianos y extranjeros, donde crearon un excepcional complejo urbano. Los orígenes de este destino que hoy descubrimos para topVIAJES son antiquísimos, el nombre romano, Urvinum, deriva del término latino urvus (urvum es el mango curvo del arado), pero es en el siglo XV cuando la ciudad vive su máximo esplendor.

DUQUE DE NARIZ FAMOSA

Alrededor de 1450 Federico da Montefeltro fue herido en un torneo con una lanza y perdió su

ojo derecho. En el siglo XV, una herida de este tipo podría llevar incluso a la muerte, pero nuestro personaje no se desanimó y, por el contrario y atendiendo a la leyenda, el duque afirmó lleno de vigor: "¡No importa, voy a ver mejor con un ojo, que con cien!".

Decidió cortarse la parte superior de la nariz para no obstaculizar la vista de su ojo izquierdo. Este hecho ha llevado a no pocos historiadores a afirmar que la primera rinoplastia (cirugía plástica de nariz) de la humanidad fue precisamente la que este mecenas ejecutara sobre su propio órgano respiratorio.

Ni la pérdida de un ojo ni el corte de su nariz impidieron que este hombre se convirtiera en el Duque de Urbino, reinando casi durante cuarenta años y llegando a ser una de las personalidades más importantes del Renacimiento italiano. Trazó un programa artístico perfecto y pudo financiar la corte gracias al alquiler de los servicios de su ejército consiguiendo además hacer cumplir los tiempos de ejecución.

ARTISTAS ITALIANOS Y EXTRANJEROS

Repasando mis apuntes de este viaje a La Marche me llama la atención las palabras de uno de los guías en Urbino: "Florencia tiene la fama y

sin duda es la capital del Renacimiento, pero solo Urbino consigue mostrar esa cultura en la que los hombres se sintieron modernos recuperando lo que no tiene edad, lo absoluto, lo que representa un modelo siempre válido". Ciertamente el trazo de esta ciudad fue tarea árdua teniendo en cuenta que no se encontraba entonces dentro de las grandes rutas comerciales y no contaba con recursos naturales destacables.

La villa parece a día de hoy casi intacta y luce como era hace casi 500 años, es coherente, y su diseño tuvo la firma toscana de Leon Battista Alberti, quien ejerciera también de consultor teórico. Por su parte, Piero della Francesca fue el creador de los modelos formales y contribuyó al legado pictórico, junto con Paolo Ucello, el flamenco Joos van Wassenhove, llamado Justo de Gante, y el castellano Pedro de Berruguete.

En un principio fue el croata Luciano Laurana quien se encargara de la ejecución técnica y posteriormente el sienés Francesco di Giorgio Martini, pero siempre, detrás de todos ellos, siempre estaba nuestro duque Federico.

Seguramente el lector conseguirá reconocer al duque gracias al célebre retrato doble de los Duques de Urbino de Piero della Francesca, que se encuentra en los Uffizzi de Florencia. Se trata

de un díptico, que retrata a Federico y a su esposa, Battista Sforza, pintados de perfil, en una posición que recuerda las medallas antiguas en las que la solemnidad es absoluta.

UNA CIUDAD DENTRO DE URBINO

Baltasar Castiglione, cuya obra *El Cortesano* está ambientada entre estos muros, lo consideró como el palacio más bello de Italia y lo definió como "una ciudad en forma de palacio". En cualquier caso nos encontramos ante el primer palacio habitado de la historia, que no fortaleza, cuya magnífica biblioteca fue absorbida por el Vaticano en 1630. Cuenta con dos capillas, una dedicada a Apolo y a las musas y la otra al Dios cristiano, que según los expertos es un esfuerzo por conciliar mitología y cristianismo.

La máxima joya de este palacio es sin duda el denominado Lo Studiolo, una estancia minúscula cuya parte inferior es un prodigioso ejercicio de perspectiva ilusionista en madera taraceada que simula libros, instrumentos geométricos, naturalezas muertas y hasta delicadas vistas de la ciudad de Urbino. En los muros se alinean teólogos, filósofos, poetas y hombres de leyes; los favoritos del duque, desde Homero, Salomón y San Agustín hasta Tomás de Aquino, Petrarca y

> DESTINO URBINO

Contraste artístico entre lo clásico y lo contemporáneo en Urbino.





▲ Cuadro La Ciudad Ideal, que es de autor desconocido, pero que muchos historiadores lo achacan a Piero della Francesca. Se encuentra en el interior del Palacio Ducal de Urbino.

Dante. Veintiocho pinturas de Berruguete y Justo de Gante; la mitad siguen aquí, y la otra mitad, en el Museo del Louvre.

Tras lo contado hasta ahora solo nos queda aclarar que este palacio es en la actualidad La Galería Nacional de Le Marche.

TRES PINTURAS PARA NO OLVIDAR

Nadie duda de que Urbino es un museo en sí mismo, y precisamente por el gran patrimonio que en ella vive tanto a nivel artístico, histórico o arquitectónico creemos conveniente destacar tres cuadros que encontramos en el recorrido por las salas del palacio y que merecen toda nuestra atención:

El primero es el denominado *La Ciudad Ideal* que, aunque atribuido a Piero della Francesca, es de autor desconocido. Se trata de una de las obras más simbólicas del Renacimiento italiano que muestra un proyecto de ciudad perfecta donde un edificio circular predomina en la escena situándose en el centro de una plaza pavimentada con mármol blanco y celeste con una decoración a base de rectángulos. En él todo es pensamiento matemático y exactitud geométrica o arquitectónica.

La otra obra es de Berruguete y se trata de un retrato del duque con su pequeño hijo Guidobaldo al lado, muestra el perfil izquierdo del ilustre noble, su "lado bueno"...

El estadista, el militar, el hombre de cultura, el mentor del palentino Berruguete posa con un traje de batalla mientras lee sobre un atril dejando que su capa de armiño cubra la armadura. Al verlo no podemos dejar de pensar cómo este hombre que poseía la corte más poderosa y ostentosa de la península itálica fue quien decidió acabar con los Medici para elevar Urbino al nivel de los grandes poderes peninsulares y que fue él quien atrajo hacia la conjura al Papa y al rey de Nápoles, Fernando de Aragón.

Por último, nos es imposible dejar de nombrar un cuadro de uno de los artistas italianos más importantes de todos los tiempos, Raffaello Sanzio, nacido en esta villa renacentista y al que aquí llaman Rafael de Urbino. Se trata del *Retrato de una Dama*, uno de los mejores retratos suyos y al que se le atribuyen influencias leonardescas.

HERMOSA Y SORPRENDENTE

Puede que el Palacio Ducal sea el eje vertebral de Urbino, pero más allá de estas paredes son varios los atractivos que pueden visitarse en esta población cuyos muros, casas y callejuelas empedradas lucen como si el tiempo no hubiese deambulado jamás por esta parte de la geografía italiana.

Desde la lejanía divisamos sus murallas, perfectamente conservadas, y al atrave-

sarlas tomamos dirección a la Piazza Rinascimento, donde nos aguarda un conjunto de monumentos de gran valor, como son el obelisco egipcio del año 560 a.C.; el monasterio de Santa Clara o la iglesia de Santo Domingo.

La principal iglesia de la ciudad es el Duomo, o Catedral, y está dedicada a Santa María en los Cielos; su mejor reforma tuvo lugar en el siglo XVIII, cuando prácticamente fue reconstruida en su totalidad en estilo neoclásico.

EL SECRETO MEJOR GUARDADO

Cenando con mi amiga Giulia Savini en su granja orgánica y agroturismo *Locanda de la Valle Nuova*, en esta región de Le Marche donde me hospedaba, le oí hablar de un secreto muy bien guardado de la ciudad ducal de Urbino. No quiso darme muchos detalles, pero intuí que quería sorprenderme con un sitio que muy poca gente visita: el Oratorio de San Juan Bautista. Ella sabía que necesitaba sorprender a su amigo periodista de viajes, quizás por ese cliché que nos aplican, con toda lógica, cuando se piensa que lo hemos visto todo.

Al día siguiente nada más traspasar las puertas de este lugar, me quedé sin palabras. De mí se apoderaron las puntadas de la sorpresa y me embargó una emoción indescriptible al observar aquella serie de frescos con pinceladas góticas realizados en 1416 por los hermanos Lorenzo y Jacobo Salimbeni. La pared posterior de la iglesia exhibe la Crucifixión de

Cristo, todo un contraste entre la escena principal y los componentes de los pequeños episodios que experimenta la multitud indiferente que asiste a tal evento. En el lado derecho del altar nos cuentan, con imágenes coloridas y figuras increíbles, la vida de San Juan Bautista. El ala izquierda luce las imponentes representaciones de "La Virgen de la Humildad" y "La Virgen con el niño en el trono".

Salí a la Via Barocci con la respiración entrecortada tras una visita que duró más de lo esperado, convencido de que el arte del pasado tiene otros valores y unas técnicas que nadie hoy por hoy consigue igualar.

LA CUNA DE RAFAEL

Numerosas obras de arte, esculturas, pinturas, cerámicas y algunos muebles antiguos descansan en la casa natal de Rafael, sede actual de la Accademia Raffaello, quien la convirtiera en museo. El pintor de pintores, como muchos le han llamado, nació aquí el 28 de marzo de 1482, y lo hacía en Viernes Santo.

El artista cuenta con un monumento en su honor erigido en la coqueta Piazzale Roma ubicada en un estratégico punto panorámico, se trata de una estatua de bronce colocada sobre un pedestal con diversos bajorrelieves. Desde aquí observamos el antiguo convento de los Carmelitas, hoy en día Academia de Bellas Artes, y, por una estrecha callejuela, accedemos a la Fortaleza Albornoz, poderosa construcción



▲ Detalle de los frescos que ilustran la vida de san Juan Bautista en el Oratorio de su mismo nombre.
◀ En la ciudad del arte, los ateliers de los artistas contemporáneos son uno de los atractivos más seductores, este es el de la escultora Giovanna Giusto.

desde la que se disfruta de una de las mejores vistas de la ciudad.

ARTESANOS DE LA BELLEZA

A punto de creer que me invadiría el síndrome de Stendahl –no estamos en Florencia–, Giulia me conduce por las empinadas y coquetas calles adoquinadas de Urbino hacia un lugar en el que nos esperan un grupo de artistas conocidos suyos, inspiradores de sueños y constructores de belleza. Se trata de una serie de locales que, estos “nuevos creadores” y artistas únicos, han acordado con el ayuntamiento de Urbino para trabajar y realizar encuentros artísticos. No solamente hablamos con cada uno de ellos al son de una birra local sino que conocimos sus trabajos, su obra y, en algunos casos, sus talleres a los que nos dirigimos con toda disposición, o mejor, conocimos otros detalles de Urbino a través de su creatividad, sus propios relatos y, por su puesto, su sensibilidad. Estos encuentros pueden ser concertados con antelación a la visita a Urbino.

La escultora Giovanna Giusto, el joyero Rubén Rojo, las máscaras de Federico Gargaliano, conocido como Famaschere, la pareja ceramista compuesta por Marcello Pucci y Noriko Matsumoto, que lideran el proyecto Artigianarte, o el fabricante de juguetes de madera Francesco Bramucci, junto con el pintor Davide Avogadro (cuyo nombre artístico como dibujante de cómics es David Bacter) fueron nuestros anfitriones de una tarde que recomiendo a todos los lectores. Una experiencia de esas que hoy por hoy se busca en las nuevas formas de viajar, y que

por su exclusividad no es fácil de encontrar. Qué mejor sitio que esta ciudad para sumergirse en una filosofía artística de altísima calidad que respeta las técnicas del pasado y da espacio a las creaciones más novedosas.

LA MESA DE “LA NUEVA TOSCANA”

La excelencia de la materia prima de Le Marche ha trascendido siempre entre los italianos y empieza a ser reconocida internacionalmente con fuerza. No es simplemente porque el New York Times se haya referido recientemente a esta región como La Nueva Toscana en un titular que levantó ampollas –pero que decía la verdad– sino porque esta región desconocida por la mayoría, con mar y montañas en su haber, ofrece una variedad de productos y de recetas que sorprenden y seducen a los gourmands.

Aquí se producen muchos embutidos que componen el abanico de antipasti de la zona; las setas y las trufas gozan de una gran reputación en todo el país, el alabado jamón de Carpegna de DOP (Denominación de Origen Protegida) es todo un clásico; y ese queso favorito de Miguel Ángel, cremoso y de sabor suave, que se llama cascotta d’Urbino se lleva los aplausos de forasteros y locales, un manjar que suele acompañarse con el pan de Chiaserna. Pero si hay algo realmente de Urbino, y solo de Urbino, es la *crescia sflogiata*, una tortita, similar a la *piadina romagnola*. Se trata de una masa elaborada con ingredientes básicos como harina, manteca de cerdo, huevo, sal y pimienta que se suele rellenar de verduras, queso y otros embutidos. ①

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR



Iberia: Desde España la forma más rápida de llegar hasta Urbino es volar a Bologna desde Madrid o Barcelona con la compañía Iberia, aunque también es factible volar a Roma. La frecuencia desde nuestras ciudades a las italianas es diaria, y en el caso de Roma con diferentes vuelos al día.

Una vez en Italia la opción más lógica es movilizarse en coche de alquiler para llegar a Urbino. Si se quiere tomar el tren, la estación de tren más cercana a Urbino es la de Pesaro.

www.iberia.com
www.es.trenitalia.it-inter.com

DÓNDE DORMIR



Locanda de la Valle Nuova

Valle Nuova es una granja orgánica ubicada a 12 kilómetros al sur de Urbino que ofrece alojamiento cómodo y moderno en apartamentos con cocina y en habitaciones. Este agroturismo, como se llama esta modalidad rural en Italia, abrió sus puertas en 1999 y en la actualidad es absolutamente autosostenible. Diseño contemporáneo, comodidad absoluta y comidas por encargo a Giulia Savini su propietaria, quien habla español perfectamente. También se organizan clases de cocina, recogida de trufas y más actividades

www.vallenuova.it

DÓNDE COMER



Il girarrosto

La mejor *crescia sfogliata* de Urbino y platos realmente locales y tradicionales en una de las plazas



más características del centro de la ciudad.

Ca Maddalena

Restaurante en una granja con vistas espectaculares donde todos los embutidos, las carnes y la pasta fresca son de producción propia.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Italia:

www.italia.it/es/

Urbino: www.vieniaurbino.it

Le Marche: www.turismo.marche.it

Para contacto con los artistas locales:

www.facebook.com/artigianarte.urb



somos

Lifestyle Management



info@somoslifestyle.com

www.somoslifestyle.com



YOUR EXCLUSIVE TRAVEL DESIGNERS

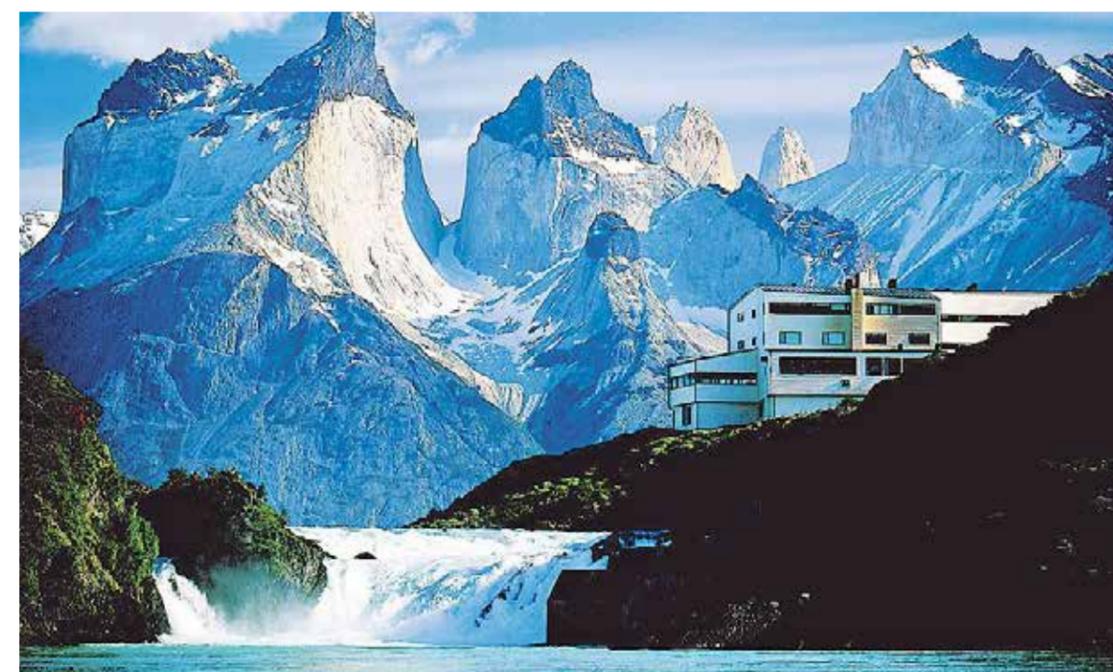


LA PATAGONIA TAN DESCONOCIDA COMO BELLA

TEXTO Y FOTOS ANTONIO BASCONES

El nombre Patagonia se le dio a esta región cuando fue descubierta, en 1520, por la expedición de Fernando de Magallanes, al servicio de la Corona de España.





◀ El autor en el Parque en Pucon.

▲ Volcán Pucon.

▶ Torres del Paine desde el hotel Salto Chico.

La región de la Patagonia es una zona del mundo lejana y desconocida, pero dotada de una belleza y unos recursos inigualables. Se encuentra en el Cono Sur del continente americano y abarca territorios de Argentina y Chile. Se divide en Patagonia occidental y oriental. La cordillera de los Andes es la columna vertebral de esta región, que recibió el nombre de Patagonia se le dió a esta región cuando la expedición de Fernando de Magallanes, al servicio de la Corona de España, en 1520, la descubrió. Los indios que habitaban esta región recibieron el nombre de patagones (debido a los pies tan grandes que tenían). Los términos de patagón y Patagonia se extendieron rápidamente. Por razones del invierno austral, que es muy frío, Magallanes decidió pasarlo en la bahía de San Julián,

bautizada así por haber llegado ese día. Debido a la escasez de alimentos hubo un amotinamiento y se ejecutó a los capitanes Luis de Mendoza y Gaspar de Quesada, al tiempo que se abandonó a Juan de Cartagena en la costa.

El cosmógrafo Pigafetta integrante de la expedición le dio el nombre de Patagonia a todo el territorio americano al sur del Río de la Plata, en el que las tribus indígenas presentaron una fuerte resistencia al avance del imperio español. Entre ellas se encontraban los mapuches principalmente, además de otros pueblos como los pampas huarpes, puelches, ranqueles, etc. A partir del siglo XVIII sufrieron un proceso de araucanización, o mapuchización, integrándose todos en una misma tribu. Debido a las inclemencias geográficas y meteorológicas de la

región durante muchos años permaneció ignorada y con muchas zonas aisladas y sin poblar. Se desconoce con exactitud cuándo comenzó a poblarse la Patagonia, aunque se suele aceptar la presencia humana en dichas tierras desde al menos 10.000 años a.C. Antes de la llegada de los europeos, la Patagonia se encontraba poco poblada. Posteriormente con la civilización y el desarrollo comenzó el poblamiento de la región.

En la actualidad, el límite norte de la Patagonia Argentina, en sentido Este-Oeste, está delimitado por la línea de la desembocadura del río Colorado, en el Mar Argentino, hasta la confluencia del Río Grande y el Río Barrancas, límite entre las provincias del Neuquén y Mendoza)

El límite norte de la Patagonia Chilena, no tiene

una continuidad con el de Argentina. En sentido Este-Oeste se inicia en el seno de Reloncaví, el río Petrohué, el lago de Todos los Santos y el río Peulla hasta alcanzar el cerro Tronador en el límite con Argentina. Por el sur, el límite de la Patagonia chilena solía ser fijado en el estrecho de Magallanes, pero actualmente suele ser extendido hasta el cabo de Hornos.

Las continuas disputas entre Argentina y Chile se saldaron con el Tratado de 1881 entre los gobiernos de ambos países. Entre los años 1832 y 1834, Charles Darwin recorrió las costas, estepas y montes de la Patagonia, haciendo importantes estudios sobre la antropología, geología, zoología y paleontología de la región. Estuvo en Puerto Deseado estudiando al guanaco, y en Puerto San Julián hizo



un análisis geológico de la Patagonia colectando fósiles y registrando la actividad del cóndor y los distintos tipos de zorros. En el estrecho de Magallanes, ascendió al monte Taru, recogiendo y analizando los hongos comestibles, los bosques nativos y las plantas marinas. Con estos estudios desarrolló su célebre teoría de la evolución.

Hoy día esta región se ha convertido en un foco de atracción turística ya que la pesca, navegación, gastronomía y senderismo están ocupando gran parte del desarrollo de la zona.

En la parte Argentina tenemos San Carlos de Bariloche, en la provincia de Río Negro, a orillas del lago Nahuel, con tiendas de todo tipo y numerosos lugares de interés turístico, como el cerro Catedral o el cerro Tronador.

El Calafate se encuentra sobre la orilla del lago Argentino y cercano al glaciar Perito Moreno, en la Provincia de Santa Cruz, el más visitado e internacionalmente conocido de América del Sur, aunque hay otros glaciares llamativos, en especial el Upsala

Ushuaia es la capital de la provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, siendo la ciudad más austral del mundo. En sus alrededores tenemos el canal Beagle, el Museo del

- ▲ Excursión al Cabo de Hornos..
- ◀ El lago.
- ▼ Torres del Paine.



▼ Hotel Salto Chico.

Fin del Mundo, el tren más austral del mundo, el lago Fagnano y el centro de esquí más austral de la Tierra, el Complejo invernal Martial. Allí todo es lo más austral del mundo. Y los argentinos presumen de ello.

Península Valdés y Puerto Madryn reciben la mayor población reproductora de ballenas australes, con más de 2.000 ejemplares catalogados. Además, en la zona se reproducen delfines, toninas overas, pingüinos patagónicos, elefantes marinos australes, lobos marinos, y gran variedad de aves.

San Martín de Los Andes, es la ciudad del suroeste de la provincia del Neuquén, con importantes sitios turísticos como el volcán Lanín, el lago Lácar y Chapelco. Villa La Angostura, en la provincia de Neuquén, ubicada entre Bariloche y San Martín de Los Andes, frecuentado destino turístico, con el Cerro Bayo para la práctica de esquí.

En la Patagonia chilena tenemos Punta Arenas. La capital de la Patagonia chilena, en la cual destaca la visita al Fuerte Bulnes y la navegación por el ribereño estrecho de Magallanes, así como el cementerio de una gran belleza. En esta ciudad tomamos el barco Australis para realizar el crucero de cuatro días a Ushuaia pasando por el estrecho de Magallanes y ascendiendo al cabo de Hornos, donde se nos dio el diploma acreditativo; en los alrededores de

Coyhaique es posible visitar fundos ovinos en donde observar el trabajo ganadero; desde Puerto Aysén se visita la laguna de San Rafael; Puerto Williams, la localidad base para explorar la isla Navarino, y Puerto Natales, la puerta de entrada al parque nacional Torres del Paine y al monumento natural Cueva del Milodón, además de ser una ciudad visitada en cualquier época del año por turistas de todo el mundo. Allí tuvimos oportunidad, hace años, de realizar el crucero de los mares del Sur con el barco Australis y pasar unas noches en el Hotel Salto Chico realizando senderismo y bellas caminatas.

Cabe señalar también ciudades como Puerto Montt y Puerto Varas que conviene visitar. Un buen asado en uno de sus restaurantes es algo que no se olvida. Una de las excursiones que realizamos son el cruce de lagos desde Puerto Varas a Bariloche. Allí pudimos observar la belleza de los saltos de Petrohué, los volcanes Calbuco y Osorno, el lago de todos los Santos, el de Llanquihué, la ciudad de Peulla, de Puerto Pañuelos hasta llegar a San Carlos de Bariloche. Un viaje de un día en que nos deleitamos con los paisajes recorridos.

La ciudad de Villarrica, con el volcán Pucón es todo un espectáculo. Allí, en el Hotel Terrazas suite, junto al lago, disfrutamos de unas extraordinarias vistas al lago y al volcán. ●



▲ Dos imágenes del castillo.
◀ Acceso al zoco.
▶ Ciudadela y Ayuntamiento.

Sidón Ejemplo de ciudad fenicia

Es la tercera ciudad más poblada de Líbano, a orillas del Mediterráneo, a 48 kilómetros de Beirut. Saída, en árabe, fue uno de los principales enclaves fenicios y como el resto de ciudades vivía principalmente del comercio, la pesca y la navegación, además de la industria de la púrpura que extraían de un molusco similar al encontrado en las costas de Marruecos. Se le atribuye también la invención del vidrio.

Estuvo dominada por Persia, Grecia, Roma, los árabes, los cruzados y posteriormente los mamelucos. La fortaleza, frente al mar, fue construida por los cruzados en 1228, en una pequeña isla unida por una calzada de 80 metros, donde se levantaba un templo dedicado a Melkart, la versión fenicia de Hércules. Quedan en pie dos torres conectadas por un muro, en la que está más al oeste hay una mezquita otomana, los restos de la iglesia del castillo y dos aljibes en el sótano.

Detrás de los edificios en piedra del puerto, se encuentra el zoco, un laberinto de callejuelas abovedadas donde todavía trabajan artesanos que continúan la tradición familiar, mezquitas, madrasas, hammams y una antigua fábrica de jabón, que ha sido restaurada y convertida en museo.

Los fenicios además de inventar la letra de cambio, fueron los grandes comerciantes de la antigüedad y difundieron por los pueblos del Mediterráneo los conocimientos de las culturas orientales.

Sidón fue importante por el comercio marítimo junto con Biblos y Beirut. Destruída por el rey de Asiria, reconstruida por el Imperio Persa hasta que Alejandro Magno la integró en el mundo greco romano.



GRAN MELIÁ PALACIO DE LOS DUQUES

A pocos pasos del Palacio de Oriente y del Teatro Real encontramos este cinco estrellas en el que diseño, arte, interiorismo y arquitectura se juntan en un palacio madrileño de corte neorrenacentista cuya fachada isabelina, su escalera central en madera y hierro forjado, y un claustro con bóveda acristalada son parte de las reminiscencias del s.XIX que sirven de fascinante escenario a muebles de diseño y a las reproducciones de algunas de las principales obras de Velázquez que adornan las áreas comunes o algunas de las habitaciones.

TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **ALTUM**

◀ ▼ *Habitaciones.*





un jardín histórico de 1.000 metros cuadrados, una azotea con vistas privilegiadas de Madrid con piscina y jacuzzi, 800 metros cuadrados de espacios para reuniones y diversos espacios gastronómicos.

El exclusivo servicio Red Glove garantiza una asistencia profesional de principio a fin para que cualquier tipo de celebración sea todo un éxito. En este sentido, destacamos que gracias a los diversos espacios del hotel la celebración de bodas tanto en invierno como en verano son todo un hit, y es que no podemos negar que las bodas urbanas también tienen su encanto. La céntrica ubicación del lugar, su aclamada fachada, y su decoración elegante y con rasgos de vanguardia son suficientes atributos para celebrar el convite. Ahora bien, tanto el jardín, para tomar el aperitivo o para celebrar un evento más íntimo, compiten en calidad con los 9 luminosos salones que van desde los 80 m2 hasta 342m y con capacidad para 220 comensales. Cada salón está decorado de forma diferente pero siempre fusionando lo clásico con lo moderno.

EL JARDÍN HISTÓRICO

De base renacentista italiana, pero con toques contemporáneos, el jardín histórico del hotel es un espacio único en el corazón del Madrid de los Austrias. A su atmósfera palaciega contribuyen los árboles centenarios, la vegetación recuperada y una decoración suntuosa con pinceladas de diseño en el mobiliario. A unos pasos del Teatro Real y el Palacio de Oriente, este oasis urbano, destruido desde 1950, se ha restaurado totalmente. En el trabajo arqueológico

que se operó sobre las antiguas caballerizas se ha encontrado la base de la fuente original del jardín y se ha reproducido una nueva en bronce que replica con exactitud la antigua fuente principal.

GASTRONOMÍA "CELESTIAL"

Los restaurantes "Coroa Royal Gallery & Garden", una fusión de coctelería contemporánea con una divertida gastronomía; y "Montmartre", la vinoteca en la que los países vecinos se ven representados junto a una cocina actual que ofrece nuevos sabores, comparten ubicación en el Gran Meliá Palacio de los Duques con "Dos Cielos Madrid".

Los célebres hermanos Torres, Javier y Sergio, los populares cocineros que desde hace hacen el programa "Torres en la Cocina" de Televisión Española, y que en su restaurante barcelonés del mismo nombre poseen dos estrellas Michelin.

Ubicado en las antiguas caballerizas del Palacio, y con un área exterior en el jardín histórico abierta en temporada "Dos Cielos Madrid" se divide en tres ambientes con una sala de 30 comensales, un salón privado exclusivo para 20 personas, y un espacio exterior en pleno jardín histórico. La carta se compone de algunos de los platos más emblemáticos de la cocina de los hermanos Torres junto con una carta inspirada en el barrio del Madrid de los Austrias, tan castellano e histórico, con guiños clásicos recuperados con un toque de creatividad.

MEJOR HOTEL EN PATRIMONIO HISTÓRICO

Fue casi dos años después de su inauguración cuan-

El que fuera el antiguo Hotel Ambassador de Madrid, situado en el antiguo emplazamiento de dos relevantes edificios: el convento de Santo Domingo y el palacio de los Duques de Granada de Ega y Villahermosa —coleccionistas de arte y miembros de la sociedad intelectual madrileña de mediados del siglo XIX—, fue reformado por el arquitecto Álvaro Sans por petición de Meliá, una cadena para la que, este hombre de reconocida conciencia ecológica y que otorga gran respeto al entorno local, ya ha trabajado en otras oportunidades.

Los trabajos de interiorismo, de la mano de Adriana Sans, además de coquetear con el diseño contemporáneo y la vanguardia han recurrido a reproducciones de algunas obras del pintor Diego Velázquez a modo de guiño hacia la pasión que los duques sentían por la obra del gran artista sevillano. Un total de nueve reproducciones inspiran cada una de las suites y los espacios comunes de este establecimiento que dejaba claro desde su apertura en 2016 que nacía como segundo hotel de la marca Gran Meliá en la capital española para posicionarse con antelación a la competencia de las grandes insignias del lujo hotelero que ya anunciaban su apertura y que ahora ya empezamos a ser testigos de su debut.

Se habla de una inversión de 30 millones de euros, sin duda una enorme suma que a los tres años de la apertura del hotel ayuda a explicar cómo este establecimiento es parte de ese TOP de hoteles en España.

Las meninas, Las Hilanderas o La Venus del espejo, entre otras célebres obras, coexisten con la vanguardia y la calidad de marcas de gran trayectoria internacional como Vitra, Moroso, Minotti, Flos o B&B Collection.

UN SOFISTICADO LIENZO, UNA OBRA DE ARTE

No cabe duda que la riqueza de la cultura, el arte y la gastronomía local son el alma del Gran Meliá Palacio de los Duques. Para muchos, la identidad del hotel y su propia filosofía son una "forma de viajar" que se inspira en el buen vivir que caracteriza la cultura española y que permite al huésped descubrir las raíces locales.

La oferta de alojamiento se compone de 160 elegantes y sofisticadas habitaciones y 20 suites. En general todas ellas de gran tamaño y muchas pensadas para familias y con amplísimos cuartos de baño. Hay que destacar el servicio RedLevel, que permite disfrutar de un trato preferencial. Además existe una biblioteca; un bar de cócteles; la "Thai Room Wellness" el spa con terapeutas tailandesas,





do en Londres, concretamente en la celebración de los "International Hotels Awards", probablemente los más aclamados de la industria internacional y que otorgan una marca de excelencia a empresas y profesionales, este hotel recibía el premio de mejor Hotel Clásico/Patrimonio Histórico de Europa.

Adicionalmente, y de mano de otros organismos e instituciones del sector turístico y hotelero, este establecimiento ha recibido varios premios más entre los que destacan también el de "Mejor Hotel Urbano de España" otorgado por los Spain Luxury Hotel Awards en 2018, o el de "Mejor Hotel de Sostenibilidad Hotelera" de los premios Re Think Hotel.

También es miembro del exclusivo grupo "The Leading Hotels of The World", ese selecto club que exige los más altos estándares de calidad y distinción exigidos para lograr la comodidad y bienestar del cliente. ●

INFORMACIÓN
www.melia.com



Royal Palm Beachcomber Luxury 5* GL



Auténtico buque insignia de la cadena y emblema del país, el Royal Palm abrió sus puertas hace más de treinta años y se convirtió en el primer miembro de Leading Hotels of the World de la isla. Personalidades políticas, miembros de la realeza y *celebrities* llegados desde diferentes puntos del planeta, buscan en este remanso de paz el descanso y el anonimato deseados, en alguna de sus 69 habitaciones con vistas al mar, incluyendo la imponente Royal Suite. Un hotel boutique que mezcla vanguardia y distinción, cuenta con tres restaurantes llevados por un chef estrella Michelin y un maravilloso spa de Clarins. El año pasado fue elegido como escenario para de la primera producción cinematográfica de Hollywood rodada en Isla Mauricio.

Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa 5* GL y Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa 5* Lujo

Son dos de los hoteles más lujosos de Isla Mauricio, que comparten la península de Le Morne (Patrimonio Cultural de la Unesco) con casi 6 km de playa, campo de golf y una de las mejores ofertas culinarias de Mauricio, con un total de ocho restaurantes entre los dos hoteles que, aunque independientes, se podrán disfrutar como si fueran uno solo. La elegancia de estos resorts queda de manifiesto una vez que se disfruta de sus suntuosos spas o de un cóctel con las vistas inigualables de la montaña y la laguna. Dinarobin cuenta con el área Zen solo para adultos y ofrece un gran abanico de actividades en plena naturaleza, como el esquí acuático (gratuito en cualquier resort Beachcomber) o sus villas recientemente renovadas para aquellos más exigentes



Shandrani Beachcomber Resort & Spa 5*

Situado en una zona remota del sur del archipiélago, inmerso en plena naturaleza, el resort Shandrani está asentado en una recóndita península bañada por la riqueza marina de Blue Bay Marine Park. Cuenta con tres playas diferentes que el huésped podrá descubrir (no deben perderse la wild beach). Además, a tan solo unos minutos se encuentra la Reserva Natural Iles aux Aigrettes, una pequeña isla en la que habitan aves en peligro de extinción y donde se puede practicar deportes como paddle surf o submarinismo y disfrutar de un *todo incluido* de primera calidad.

Victoria Beachcomber Resort & Spa 4* Superior

Muy cerca de Port Louis, la capital mauriciana, y en plena costa noroeste, se encuentra este resort con dos vertientes: la familiar (tiene clubes especiales para niños y para adolescentes) y las más íntima, ya que hace poco mas de un año se inauguró un concepto novedoso e independiente para *solo adultos*, el romántico *Victoria for 2*. El resort cuenta con cuatro restaurantes y cinco bares y ofrece la posibilidad para los clientes en *todo incluido* de combinarse con los otros dos cuatro estrellas de la cadena (Mauricia y Canonnier).



Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa 4*

Este cuatro estrellas situado en plena costa norte de la isla, que fue renovado el pasado año, cuenta entre sus instalaciones con un faro del siglo XVIII y unos cañones que dan nombre al hotel, puesto que esta fortaleza fue punto de defensa durante las conquistas que llevaron a cabo los diferentes colonos que llegaron hasta Mauricio. Dispone de tres restaurantes, dos bares, un spa al que se accede a través de un árbol milenario, y tiene acceso al único campo de golf de la zona norte, Mont Choisy. Actividades y restaurantes se pueden combinar con los hoteles Mauricio y Victoria.

Mauricia Beachcomber Resort & Spa 4*

También situado en la costa norte de la isla, en pleno corazón de la Gran Bahía, este cuatro estrellas es sinónimo de comodidad. El resort, que evoca un sereno oasis, cuenta con unas habitaciones recién renovadas ofrece amplias vistas a la bahía y la posibilidad de descubrir a pie una de las zonas más animadas de la isla, con restaurantes, casinos, night clubs y centros comerciales. A esto se añade un clima excelente durante todo el año y poder combinar sus servicios con los hoteles Victoria y Canonnier.

La cadena hotelera cuenta con ocho resorts

BEACHCOMBER, LÍDER HOTELERO EN ISLA MAURICIO

La cadena hotelera Beachcomber regenta ocho hoteles en Isla Mauricio desde 1952. Cerca ya de celebrar su 70 aniversario, la cadena abrirá un nuevo hotel el próximo año con el que completar su familia de resorts y complejos hoteleros, pensados para todos los gustos y perfiles. Ubicados en los lugares más privilegiados e imponentes de la isla, ya que fueron los primeros en llegar, cuenta con una academia de formación propia, de donde salen los empleados (llamados artesanos) que cuidarán de los clientes para hacer de su estancia una experiencia única.

Trou Aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa 5* Lujo

Sumergido en el ambiente tropical de Isla Mauricio, este romántico resort cuya playa de más de 2 kilómetros fue premiada como la mejor del Índico por los World Travel Awards en 2012, cuenta con un campo de golf en sus inmediaciones y un maravilloso spa de Clarins, así como una oferta gastronómica de seis restaurantes para los paladares más exquisitos. Aquellos que busquen más intimidad podrán alojarse en unas villas privadas, ideales para gozar de un merecido descanso. Por si fuera poco, una atención personalizada, te hace sentir mejor que en tu casa.



BEACHCOMBER
www.beachcomber-hotels.com

LA MANGA CLUB, nominado a los World Travel Awards



La Manga Club vuelve a estar nominado en unos premios internacionales. En esta ocasión, se trata de los World Travel Awards, en los que el exclusivo resort competirá por obtener un año más el premio al Mejor Resort y Villas de Lujo (Europe's Leading Luxury Resort & Villas 2019), y también por el de Mejor Resort con "Estilo de Vida" de Europa (Europe's Leading Lifestyle Resort 2019). En el primer caso, La Manga Club es el único complejo español nominado junto a otros resorts situados en Italia, Rusia y Grecia.

Creados en 1993, los World Travel Awards, conocidos popularmente como los "Oscar" del turismo, reconocen el trabajo desarrollado en el sector turístico a nivel global, para estimular la competitividad y la calidad del turismo. La selección de los nominados es realizada a escala mundial por miles de profesionales del sector, que cada año eligen a sus favoritos. El proceso de votación es a través de una página en la que hay que registrarse. Existen dos tipos de votos, los que proceden de profesionales relacionados con el mundo del turismo y los votos individuales. Las votaciones han estado abiertas hasta el pasado 28 de abril. Los premios se harán entrega en una ceremonia que tendrá lugar el día 8 de junio en Madeira.

www.lamangaclub.com

MANDARIN ORIENTAL BARCELONA abre el primer Hairspa de Miriam Quevedo en el mundo



Desde el pasado 8 de abril, Mandarin Oriental Barcelona alberga el primer HairSpa de Miriam Quevedo en el mundo. El exclusivo servicio para el cabello y cuero cabelludo de Miriam Quevedo estará disponible, mediante cita previa, en el Spa de Mandarin Oriental Barcelona, tanto para huéspedes como para los no alojados, y ofrecerá los rituales de cuidado del cabello antienviejamiento, secados y tratamientos exprés personalizados de esta marca de cosméticos de lujo, utilizando sus productos.

Cada ritual se realiza en cabinas privadas e incluye un análisis completo del cabello y del cuero cabelludo, utilizando una cámara iMicro, para evaluar las necesidades

exactas de cada cliente. Esto permite a un técnico y un estilista experto de Miriam Quevedo seleccionar productos formulados con potentes vitaminas, péptidos de vanguardia, ingredientes botánicos y otros preciados ingredientes que ayudan a reparar el daño del cabello y a restaurar su brillo juvenil.

La experiencia relajante combina un tratamiento previo exfoliante, lavado y transformación (mascarilla, aceite y tratamiento de choque) con un masaje de cuero cabelludo, cuello, brazos y hombros. Cada ritual se completa con un secado y acabado profesional para un look de estilo perfecto.

Los clientes pueden disfrutar de un secado o peinado profesional usando un champú y mascarilla de tratamiento de Miriam Quevedo. Se emplea una selección de productos de estilismo para garantizar la protección del acabado y la fijación del peinado

www.mandarinoriental.com

ANANTARA abrirá en Marbella su primer hotel de lujo en España



Minor Hotels y NH Hotel Group anuncian la firma de un acuerdo para operar el hotel Villa Padierna Palace, ubicado en el sur de España, en Marbella. La propiedad, perteneciente a Grupo Villa Padierna, será operada con efecto inmediato bajo un contrato de arrendamiento variable. Tras la adquisición de NH Hotel Group por parte de Minor Hotels en octubre de 2018, este acuerdo será la primera muestra de la integración de las marcas de ambas compañías, ya que Villa Padierna será relanzado en los próximos meses bajo la marca de lujo de Minor Hotels, Anantara Hotels, Resorts & Spas.

Minor Hotels y NH Hotel Group han empezado a implementar de manera exitosa las principales estrategias de su integración, reuniendo todas sus marcas de hoteles bajo un único paraguas corporativo, ahora con presencia en más de 50 países en todo el mundo. Dos iniciativas clave de esta integración incluyen el traspaso a principios de este año de la operativa de los hoteles de Minor Hotels en Portugal y Brasil a NH Hotel Group, con el objetivo de aprovechar economías de escala y beneficiarse de la experiencia geográfica de cada grupo en cada región. De este modo, ambos grupos se alinean con el fin de poder capitalizar las mejores oportunidades de expansión de sus marcas y de rebranding de hoteles. La firma del hotel Villa Padierna Palace, que será gestionado por NH Hotel Group y convertido a la marca Anantara bajo la supervisión de Minor Hotels, se convierte en el primer hito en la materialización de esta estrategia conjunta, que combina el liderazgo y la experiencia de ambas compañías.

www.minorhotels.com www.nhhotelgroup.com

NH COLLECTION EUROBUILDING propone exclusivas cenas con bodegas

El hotel NH Collection Eurobuilding ofrece desde hoy su Cena con Bodegas con un menú de tres pasos y postre elaborado por el chef ejecutivo Luis Bartolomé y que contará en esta ocasión con el maridaje de los vinos de Bodegas Barbadillo en la DO. Jerez. Esta nueva propuesta gastronómica se ofrecerá los últimos jueves de cada mes en el salón Venecia, espacio que suele albergar de forma habitual distintas jornadas gastronómicas realizadas en el hotel.

Bajo este epígrafe, el hotel ofrece este menú con el que arrancan estas jornadas y que variará cada jueves. El menú del 28 de marzo incluía: caballa en salazón, limón, trompetillas y escabeche de zanahoria maridado con Manzana Sola; Grano de orzo cremoso, mojo de rúcula, trompetillas y champis acompañado por un Oloroso Cuco y finalizó con una Carrillera melosa con tuétano vegetal y crema de coliflor tostada y el sabor inconfundible de un Palo Cortado Obispo Gascón. El postre, Tarta sacher versión bodega, chocolate ahumado y albaricoque, se ofreció junto con un Pedro Ximénez La Cilla y una selección de pequeñas delicias del obrador artesano del hotel.

www.nhhotelgroup.com



Cuenta atrás para el desembarco de NYX HOTELS en la ciudad de Bilbao

Aspira a ser el *place-to-be* de moda para los viajeros cosmopolitas y los jóvenes *city lovers* en la ciudad de Bilbao. El anunciado establecimiento de NYX Hotels inició la cuenta atrás para su apertura en la capital vasca, que tuvo lugar el pasado 10 de abril.

Asomado a la ría del Nervión, que atraviesa el corazón de Bilbao, NYX Hotel Bilbao introducirá en el norte de España el innovador concepto propuesto por NYX Hotels. Esta marca apuesta por una nueva generación de hoteles, definidos por su incomparable combinación de diseño, arte y cultura, aunando el espíritu de individualidad y creatividad propio de quienes buscan estar siempre conectados con las nuevas tendencias urbanas. NYX Hotel Bilbao dispone de 109 habitaciones, una impresionante terraza panorámica con vistas al centro neurálgico de la ciudad y otra terraza más reducida que albergará diferentes eventos a lo largo del año, integrando su actividad en la vida social bilbaína.

Siguiendo la estela de los NYX Hotels que hasta el momento han abierto sus puertas –Milán, Praga, Madrid, Tel Aviv, Munich...-, el nuevo NYX Hotel Bilbao elevará la hotelería a arte. La decoración conservará el sello inconfundible de Andreas Neudham, diseñador de cabecera de la compañía hotelera, sublimada con obras de arte singulares a cargo de la plataforma Urvanity, referente del urban art español.

Asimismo, la música dj y la propuesta de *afterwork* forman parte de la vida interior de NYX Hotels, con una puesta en escena destinada a convertir su *lobby-bar* en un punto de encuentro también para los locales.

www.leonardo-hotels.es



OD HOTELS, hoteles con ADN sostenible

OD Hotels cadena hotelera fundada en el año 2009 por Marc Rahola, cuenta con 5 establecimientos en Ibiza, Mallorca y Barcelona. En todos sus hoteles trabajan bajo parámetros muy exigentes de ética sostenible para potenciar un turismo responsable y un compromiso medioambiental. En el ADN de OD Hotels encontramos:

- La reutilización, revitalización y revalorización de edificios en desuso, edificios fabulosos que un día tuvieron historia y alma y que se encuentran en desuso, es lo que busca OD Hotels. Inmuebles que antiguamente fueron bancos, oficinas o, incluso, alojamientos turísticos que se abandonaron y que hoy, de la mano de OD Hotels, renacen para disfrutar de una segunda vida, manteniendo, siempre que es posible, rasgos de su esencia original como parte de una fachada, detalles de su estructura o elementos artísticos. Se trata de revitalizar el edificio y la zona.

- Instalaciones eco friendly que incluyen jardines en azoteas y fachadas, paneles solares, un aislamiento eficiente de sus edificios o sistemas innovadores de regulación de la temperatura que pueden reducir hasta un 35% el consumo de energía, además de apostar por la entrada de luz natural a su interior. La conciencia ecológica se palpa también en elementos tan dispares como sistemas de geotermia para caldear los inmuebles o la construcción prioritaria con materiales locales como la piedra seca.

- Una gastronomía que apuesta, en gran medida, por productos mediterráneos, locales, de km.0, es decir, que se consumen en el lugar de origen (aceite de oliva, aceitunas, sobrasada...).

www.od-hotels.com

VINCCI

Premio para el Selección Aleysa Boutique&Spa5*

Vincci Selección Aleysa Boutique&Spa 5* ha sido seleccionado como el Mejor Hotel de Cinco Estrellas de Andalucía, gracias a las valoraciones de los usuarios de trivago. El establecimiento de Vincci Hoteles en Benalmádena (Málaga) recibe una vez más este galardón que se otorga a los mejores hoteles de cinco estrellas de la comunidad. Los trivago Awards se conceden únicamente a los alojamientos mejor valorados y con mejores resultados en la plataforma, como reconocimiento a los logros obtenidos a lo largo del año.

Los trivago Awards se conceden únicamente a los alojamientos mejor valorados y con mejores resultados en la plataforma, como reconocimiento a los logros obtenidos a lo largo del año.

“El mejor hotel hasta ahora”, “Simplemente Perfecto” o “Espectacular” son algunos de los comentarios que han hecho los internautas sobre este hotel boutique, situándolo cada año en los primeros puestos de los rankings elaborados por las principales plataformas digitales del sector, como Trivago o TripAdvisor. Su tasa de repetición de huéspedes es del 50%, mostrando que el cliente queda satisfecho y por ello, sigue eligiendo este alojamiento en Benalmádena. Para la directora del hotel, Sara González, la clave de este éxito está en “la excelencia y el trabajo de un equipo preocupado por una atención exclusiva y personalizada con cada huésped”. En este sentido, Sara González afirma que “a nivel de reputación online, las opiniones de nuestros huéspedes son nuestra mejor publicidad. Las leemos todos los días, tomamos nota de las valoraciones de los usuarios y, personalmente, me complace responder todos los comentarios que se realizan. Ello te permite establecer una relación más personalizada con el usuario dando respuesta a sus observaciones”.



“Dinner Before Dark”, gastronomía y arte en el Consulado de Bilbao 4*

Uno de los elementos que convierten cualquier viaje en una experiencia es la relación que se produce tanto con el entorno como las personas que rodean un hotel y su integración en la vida del destino elegido, con el fin de obtener vivencias que vayan más allá de cualquier concepto tradicional turístico. Vincci Hoteles quiere permitir a sus huéspedes vivir cada destino de una forma que propicie la integración con la cultura local y por ello, cada uno de sus establecimientos tiene personalidad propia, con elementos característicos de la localidad, y cuenta con experiencias en sus establecimientos que ayudan a una inmersión total en el lugar donde se sitúan. Este es el caso de Vincci Consulado de Bilbao 4* (calle Alameda Mazarredo 22) y su menú “Dinner Before Dark”, inspirado en las sesiones de arte y DJs “Art After Dark” que organiza el museo Guggenheim Bilbao, un viernes al mes. La propuesta gastronómica, dirigida tanto a huéspedes como a los vecinos de Bilbao, quiere reflejar toda la cultura latente en esta moderna zona de la ciudad en la que el máximo representante se erige en este importante museo de arte moderno.

La propuesta gastronómica, dirigida tanto a huéspedes como a los vecinos de Bilbao, quiere reflejar toda la cultura latente en esta moderna zona de la ciudad en la que el máximo representante se erige en este importante museo de arte moderno.

www.vinccihoteles.com



Innovación y diseño marcan una nueva etapa en la historia de NH COLLECTION ROYAL WTC BOGOTÁ

Desde su creación, el complejo de negocios World Trade Center ha trabajado bajo los ideales de la familia de la WTCA (Asociación Mundial de Centros de Comercio) con el objetivo de promover el comercio internacional y posicionar a la capital como un destino para los negocios. Siguiendo esta visión, la zona ha sido pionera en el desarrollo empresarial, económico y de infraestructura en la ciudad. Además, ha sido y es protagonista de un permanente proceso de cambio y crecimiento.



En este panorama, tiene lugar el relanzamiento del hotel NH Collection Royal WTC Bogotá, cuyo propósito es continuar creciendo y mejorando para dar respuesta a las necesidades del entorno, los huéspedes y los clientes corporativos de empresas nacionales e internacionales. Así, NH Hotel Group impulsa una nueva etapa en este hotel, considerado un icono de la ciudad.

Esta era de cambios trae novedades en los nueve salones dispuestos para la puesta en escena de diversos eventos, se renuevan con su mayor capacidad, ya que ofrecen la posibilidad de realizar reuniones de 20 a 350 personas en modo conferencia y de 35 a 400, en modo coctel; cuentan con mayor ingreso de luz natural y generosas ayudas audiovisuales integradas, sonido, vídeo beam todo en cada salón. Además, sus nombres, hacen especial énfasis en la cultura colombiana, pues cuentan con nombres inspirados en la literatura nacional: Colombia, Isaac, Márquez, Autre, Macondo, Amira, Belisa, Armonía y Nocturno.

Asimismo, la propuesta del restaurante, La María y el bar, Vorágine, son parte del nuevo coctel de experiencias que brinda el hotel. De esta manera, un rediseño de la carta de menú, la creación de la mesa del chef y la implementación del reconocido formato de desayuno del Grupo han sido pensados para la satisfacción de los visitantes. Por otra parte, la incorporación de un espacio colaborativo permite continuar ofreciéndole a los clientes corporativos las herramientas necesarias para desarrollar sus labores sin tener que salir de las instalaciones.

NH HOTEL GROUP presenta en Alemania su habitación del futuro

Como si de la "habitación del futuro" se tratase, NH Hotel Group ha presentado las habitaciones Mood Room en NH Collection Berlin Mitte, de la mano de Signify y CYBEROBICS. Este concepto ha sido diseñado alrededor de tres principales parámetros: personalizar las experiencias del huésped, tecnología conectada y sostenibilidad. Desde una Tablet,



los huéspedes podrán regular la iluminación, la música y la temperatura de la habitación y adaptarlas a sus deseos personales. Concretamente, el cliente podrá elegir entre seis ambientes principales y 19 estados de ánimo ("moods") con el objetivo de disfrutar de una experiencia tecnológica inimitable. También para Signify, esta cooperación es un ejemplo muy atractivo de cómo la interconexión hace posible en el sector hotelero modelos totalmente nuevos: "Las cuatro Mood Room de NH Collection Berlin Mitte son para nosotros una pequeña mirada al futuro para todas las habitaciones de hotel", ha dicho Karsten Vierke, PR Manager de Signify para Alemania, Austria y Suiza.

www.nhhotelgroup.com

ROYAL PALM BEACHCOMBER LUXURY recibe la certificación 'EarthCheck'

La cadena hotelera mauriciana Beachcomber Resorts & Hotels está de celebración, ya que su establecimiento de 5* GL Royal Palm Beachcomber Luxury, que forma parte de "The Leading Hotels of the World", ha sido reconocido con la Certificación de Plata EarthCheck, gracias a las prácticas eco-friendly en las que lleva años invirtiendo para promover tanto la eficiencia energética como la reducción de emisiones de CO², entre otras.



Con la implementación de programas de desarrollo sostenible se ha logrado la etiqueta EarthCheck, que certifica que el hotel ha instaurado buenas prácticas y procedimientos para reducir el impacto negativo que tiene en el medio ambiente el alto consumo de energía.

Mathieu Rivet, gerente de ingeniería del grupo de Beachcomber Resort & Hotels, cree firmemente que esta nueva certificación impulsará y fortalecerá las medidas iniciadas hasta el momento por la cadena, dado que es importante la concienciación de que las actividades de un hotel pueden tener consecuencias perjudiciales para el entorno natural y para la comunidad en general. Asimismo, ya que una de sus prioridades es la de brindar una experiencia única a sus clientes, este premio se perfila como el resultado del exhaustivo trabajo diario y la participación general de los equipos del grupo y el "Green Team". Por tanto, se pretende seguir ofreciendo a los huéspedes la excelencia, a través de una capacitación rigurosa del personal y el respeto de las auditorías; así como mantener la posición de establecimiento premium que garantiza la Certificación EarthCheck de Plata.

www.beachcomber-hotels.com

ANANTARA llega a Isla Mauricio

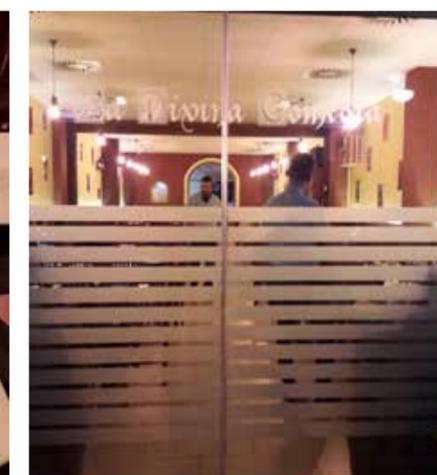
Anantara Hotels, Resorts & Spas está entrando en el sector de la hospitalidad de lujo en la isla del Océano Índico de Mauricio con el anuncio del Anantara Mauritius Resort, una nueva propiedad de lujo en el Sur Costa Este, cuya apertura está prevista para el cuarto trimestre de 2019.



Parte de un desarrollo costero integrado, a solo 15 minutos del aeropuerto internacional de Sir Seewoosagur Ramgoolam, el nuevo resort se ubicará cerca del Parque Marino de Blue Bay, un destino de ocio con un parque marino protegido, aguas cristalinas del Océano Índico y playas de arena blanca.

Los arrecifes de coral de la bahía la convierten en uno de los principales destinos de buceo y snorkel de la isla. Anantara Mauritius Resort contará con 164 habitaciones y suites, con ocho lujosas villas con piscina y dos con dos dormitorios y seis con cuatro dormitorios, que se añadirán en la primera mitad de 2020. El resort incluirá Sea.Fire.Salt, una parrilla especial y un restaurante de mariscos con patio y playa. Una piscina de 30 metros de ozono, un gimnasio, un Spa Anantara y un club de niños. El aspecto del nuevo resort ha sido creado por el galardonado Ground Kent Architects, Australia, en colaboración con la Oficina de Arquitectura Global en Mauricio, junto con Abacus Design, diseñadores de interiores de Tailandia.

www.anantara.com



LA DIVINA REINVENCIÓN DE LA COCINA ITALIANA

Situado entre el Hotel Sol Playa (entrañable, confiable) y el restaurante La Muñeca (donde se sirve, seguramente, el mejor arroz a banda de Valencia) se encuentra La Divina Comedia, un nuevo ejemplo de la reinvencción de la cocina italiana de la mano de un cocinero esmerado y creativo: Alessandro Ventura. El mérito, a pesar de su personalidad cuidadosa en los detalles, su maestría, hay que adjudicarlo también al dueño del local, Lorenzo Ghignone, que dejó sus anteriores casas para centrarse en La Divina Comedia Playa y volcar en este proyecto toda su experiencia gestora y el buen gusto para elaborar una carta que deja satisfechos a los mejores paladares.

Abierto delante de la playa de la Malvarrosa, en el Paseo de Neptuno, el restaurante cuenta con una terraza al mar y un amplio salón con vistas. La atención al cliente es correcta, sin excesos ni agobios, y la limpieza

del local, cuidada, aun estando situado junto al paseo marítimo y la extensa arena, lo que conlleva los inconvenientes que cabe suponer. Pero tanto al mediodía como en la noche las comidas y cenas se sirven de manera pulcra, sin demoras y con vocación de atender a la clientela, en buena medida formada por extranjeros de origen italiano, alemán, danés y francés, además de muchos españoles jóvenes, por lo general (valencianos y madrileños, sobre todo) que atienden a la llamada del reclamo de una adaptación –o innovación– valiosa de la tradicional gastronomía italiana.

El único resquemor que cabría concebirse a la vista de la carta es que, al ser demasiado extensa, podría perder en calidad. Las cartas cortas suelen ser siempre más fiables, pero tranquiliza observar que casi la mitad de ella se conforma con pizzas diversas, múltiples en ingredientes. Algo muy natural, tratándose de

“un italiano”. Aunque lo verdaderamente interesante para quien busque degustar la nueva cocina que se anuncia es la relación de entrantes, carnes y postres. No falta el pescado, como es lógico a la orilla del mar, pero los objetivos deben dirigirse hacia otras dianas

Hay un pequeño grupo de platos que hay que probar. En primer lugar, el “Huevo poché en parmentier de patatas, escamas de boletus, textura de sobrasada y aceite de trufa blanca”. Buen entrante, en todo caso mejorable con un punto más de sobrasada. Para continuar, bien el “Hojaldre de rabo de toro” o el “Tataki de atún en pipirrana de crudité”, son platos que no dejan indiferentes. Para otros gustos, también cabe decantarse por la pasta y elegir unos “Ravioli de carne al tartufo” (hay otras muchas clases de pasta, pero este es otro de los platos estrella) o ir directamente a la seriedad de la carne y optar entre el “Chu-

letón a la piedra” o el “Costillar de cordero” a baja temperatura, con guarnición de patatas baby. Roza la perfección. El postre sublime, sin duda, es la “Panacota con frutos rojos”. En fin, una propuesta de menú que, en definitiva, no deja paladares insatisfechos.

Una visita, en todo caso, que se agradece en este rincón privilegiado de la costa valenciana al que muchos se acercan para disfrutar de la playa y pasar el día. Y ninguna excusa mejor, en esa decisión, que cenar a la luz de la luna disfrutando de la brisa marina y de un innovador menú de lo más sugerente.♦

LA DIVINA COMEDIA PLAYA

Paseo Neptuno, 60
Valencia
Menú: 12 euros.
Carta: 20-25 euros.



BARRA Y MANTEL, un bistró con clase

Las nuevas tendencias gastronómicas están apuntando hacia la vuelta a los orígenes, a los sabores de toda la vida, apostando por platos que se mantienen inalterables con el paso del tiempo. Y puede que la única alteración se refleje en una presentación más moderna o un toque personalizado. Por eso la propuesta del nuevo

restaurante Barra y Mantel se centra en los buenos productos, todos de temporada y según la disponibilidad del mercado. Barra y Mantel abrió en enero de 2019 en pleno Distrito 41 de Madrid, una de las zonas más codiciadas de la capital. La idea partió del cocinero Iván González, quien siempre tuvo su propio negocio tanto en Valencia, su ciudad natal, como en Ibiza. Tras años en Madrid asesorando a otros grupos de restauración, quiso crear un nuevo concepto, más personal, donde él se encargase directamente de seleccionar los proveedores, el equipo de trabajo o el diseño de los platos, y donde la imagen del local reflejara la identidad de su cocina. Tras comentarlo a un grupo de amigos dedicados a la hostelería, juntos se embarcaron en esta aventura, donde Iván se encarga de la gestión y dirección del negocio.

www.tabernabarraymantel.com

BRUNO RUIZ, exclusiva experiencia gastronómica a bordo de un yate en la Costa Blanca

El chef Bruno Ruiz sale de su cocina en el restaurante Aticcook, ubicado en el ático del *showroom* del diseñador Pepe Cabrera en Dénia, para ofrecer una exclusiva experiencia gastronómica a bordo de un yate de lujo. Se trata de una propuesta de la empresa Luxury Eventos Costa Blanca, que ofrece a sus clientes la posibilidad de disfrutar en un barco de un menú degustación de alta cocina con el sello personal de Bruno Ruiz, que apuesta por sabores tradicionales y clásicos reinventados. Siguiendo la misma filosofía que en Aticcook, pero en un entorno diferente, el chef explica a los comensales los productos y el proceso de elaboración de cada plato. Bruno Ruiz interactúa continuamente con los clientes, mientras disfrutan de un menú elaborado con productos de la Costa Blanca, una zona rica en agricultura y pesca.

www.luxuryeventos.es



CASA 28, la nueva carnicería de siempre en Malasaña

El mítico local de la madrileña calle Espíritu Santo se convierte, gracias a Adrián Rojas y Roberto Quirant, en un nuevo concepto gastronómico donde la carne de máxima calidad es el ingrediente principal. Y es que estos dos jóvenes cocineros dejaron sus trabajos en los fogones de Punto Mx para convertir una antigua carnicería de toda la

vida en un local con una oferta más actual en el que la selección del producto es lo principal. Por ello, entre sus principales proveedores cuentan con embutidos de Carrasco o las carnes de El Capricho. El local del madrileño barrio de Malasaña ha albergado durante casi un centenar de años una carnicería propiedad de la Familia Fernández, tres generaciones pasaron por su mostrador, que cerró en 2014 para convertirse en una tienda de ropa vintage. Adrián, que vive desde hace ocho años en el barrio, se enamoró del local y quiso recuperar su naturaleza creando un nuevo concepto de carnicería en el que poder dar rienda suelta a su cocina. Él, como buen argentino, es amante de la carne y, junto a Roberto, con el que compartía fuegos en el restaurante estrella Michelin Punto Mx, creó Casa 28, un espacio donde además de poder adquirir embutido y carne de máxima calidad se puede degustar en el local con elaboraciones que mantiene intacto la calidad del producto. <http://casa28.com.es>

EL FORALÍN, nuevas mareas... gastronómicas



A veces la marea trae consigo tesoros escondidos: valiosas rarezas que se perdieron en un antiguo naufragio, especies marinas asombrosas y desconocidas... o barcos excepcionales. Como El Foralín, que acaba de recalar en un precioso espacio que hará sus travesías mucho más placidas y deliciosas, y que se ha convertido en una de las novedades más atractivas de la temporada.

Porque este barco de sabores artesanos está lleno de cariño, ilusión y tesón. Y tiene alma. Su nombre es el bello homenaje del chef Félix Martínez –en su día, jefe de cocina de La Salgar, el restaurante de los Manzano– al pequeño barco de su abuelo, que en aquellos tiempos llegó a lejanos caladeros, como la tortuosa Irlanda. Y aquel espíritu de aventura se mantiene intacto: su filosofía es “llegar donde la marea les lleve, lo más lejos posible”. Y ganas y talento no les falta. En menos de dos años, El Foralín se han convertido en *bib gourmand* de la Guía Michelin y en restaurante recomendado de la Guía Repsol.

Merecida distinción para su cocina artesana (ellos intentan elaborarlo todo, incluso ahúman sus productos con madera de manzano), que pone en valor los productos de temporada y la tradición, con esos sabores profundos y auténticos.

www.elforalin.com



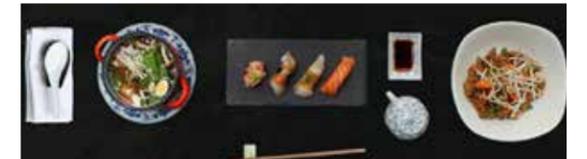
KIBOKA, cocina japonesa de influencia china

La cocina japonesa es una de las más extendidas por el mundo, sobre todo algunos de sus platos más populares, como el sushi. Pero pocos saben de la gran influencia de China en la gastronomía nipona, desde el uso de palillos y la salsa de soja hasta el ramen o las gyozas. Por este motivo, Quifeng Lin (conocido como Dani), acaba de abrir Kiboka

en el madrileño barrio de Salamanca, un restaurante japonés con influencias chinas, su país natal. Dani es originario de Fujian, una provincia en la costa sureste de China, que, influenciado por los productos del mar, siempre tuvo gran habilidad cocinando pescados y mariscos. Hace 15 años se mudó a España y recorrió el país trabajando en restaurantes de distintos puntos, como Tenerife, Las Palmas, Santander, Bilbao o Barcelona, aunque se escapaba a Madrid con frecuencia, hasta que decidió instalarse en la capital. Se trata de un concepto exitoso donde triunfa con su servicio a domicilio.

www.kiboka.es

KIRIKATA presenta su menú ejecutivo



Álvaro Castellanos e Iván Morales han creado, junto con su equipo en Kirikata, un nuevo menú, el Omakase Ejecutivo.

A partir de ahora, de martes a viernes al medio día, se pone a disposición de los comensales una propuesta de tres platos pensada para degustar de manera rápida o pausada, siempre en función de las necesidades del comensal. Este menú ejecutivo podrá degustarse tanto en la barra japonesa de Kirikata como en el salón del restaurante.

Esta trilogía se sirve para la mesa completa y está compuesta por sopa miso, nigiri moriawase (de la barra de sushi) y un plato caliente de arroz salteado con presa ibérica a la robata y verduritas baby. Para terminar, un toque dulce de mochi con helado de té verde. El precio del menú es de 28 euros por persona con café y bebida incluida, Itadakimasu! www.kirikata.com

Llega mayo, llega San Isidro y llega... ¡el delicioso rabo de toro!



BACIRA, albóndigas guisadas de rabo de toro con puré especiado de patata

Es la unión del bagaje y el conocimiento de tres cocineros y amigos -Gabriel, Vicente y Carlos- con un fin: dar de comer bien y que sea inolvidable. Una experiencia gastronómica en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano. A punto de cumplir cinco años, entre los pocos los platos que llevan en carta desde sus inicios figura el rabo de toro, un imprescindible en las comandas. www.bacira.es

Los Galayos, rabo de toro clásico

A punto de cumplir 125 años, este más que centenario restaurante ubicado en un escenario urbano de tanta belleza y relevancia urbanística como la Plaza Mayor ofrece un menú especial durante todo el mes de mayo. La familia Grande conjuga magistralmente la cocina castellana con recetas más modernas, acordes con las nuevas tendencias, que mantiene en carta un delicioso rabo de ternera guisado al estilo tradicional. Además, rinden homenaje a este plato tan castizo con un irresistible menú. www.losgalayos.net



Colósimo, Capeleti de rabo de toro y Payoyo



Recién llegado al madrileño barrio de Salamanca, Colósimo es el sabroso proyecto de dos jóvenes hermanos gaditanos, Ricardo y Manuel Romero, que conquistan con platos sencillos y 'conocidos' pero que al probarlos, lo primero que uno piensa es el gran trabajo que hay detrás y lo bien ejecutados que están... Se trata de una carta breve, con el mejor producto de temporada y alguna sugerencia del día, ideal para picar algo en su barra o comer tranquilamente, disfrutando de sus fondos a fuego lento, llenos de tradición. Tres características que definen a la perfección su original versión del rabo de toro cordobés, que va dentro de unos capeleti artesanos, con un buen fondo y que terminan con un guiño a su tierra, queso Payoyo. Sabores de siempre en una combinación que sorprende y conquista en este nuevo punto de encuentro de la capital...

<https://restaurante-colosimo.negocio.site/>



ROCACHO, cocina esencial

Decorado por el prestigioso estudio de interiorismo Cuarto Interior, Rocacho se ha consolidado como uno de los máximos referentes de la cocina tradicional de culto al producto. Su nombre, que hace referencia a la roca como símbolo de pureza y sustento de toda naturaleza, es una declaración de intenciones, ya que su oferta está basada en la calidad de una materia prima esencial y en el poder de la brasa (la piedra convertida en fuego) a la hora de extraer todo el potencial de los alimentos que conforman su despensa. En su propuesta sobresale la carne de res de El Capricho, que José Gordón cría y envejece en su finca de Jiménez de Jamuz (León) y que está considerada como 'la mejor carne roja del mundo' por la revista Time. No desmerecen sus pescados frescos (también a la parrilla de carbón), sus arroces (de finísima capa y servidos en paella, al estilo balear), sus platos fuera de carta (elaborados con productos efímeros de rigurosa temporada), sus originales entrantes y sus postres, todos caseros y muchos de ellos terminados en mesa. www.rocacho.com

Domingos de teatro, vermut y potaje gitano de LA MALAJE en el teatro FLAMENCO



¿Puede haber un plan mejor de primavera que tomar el vermut? Esta costumbre tan castiza vuelve al Teatro Flamenco, junto al rico potaje gitano elaborado por el chef Manu Urbano, del restaurante La Malaje, en el espectáculo *Domingos de vermut y potaje*. Y es que gracias a la gran acogida del público madrileño se han programado nuevas fechas para ver el ciclo diseñado por Ángel Rojas, donde la genial Maui 'guisa' sobre el escenario este plato típico del sur que, después, Urbano y/o su socio Aarón Guerrero transforman en viandas para todos. Los próximos días en los que La Malaje formará parte de esta función llena de magia, duende y mucho humor repartiendo una tapa de olla gitana al público asistente serán los domingos 5 y 26 de mayo a las 13:00 horas.

Durante la obra, la cantautora de Utrera o "cantatriz" –así se define Maui– ejerce de anfitriona mientras prepara este tradicional plato en homenaje al popular Festival Flamenco que desde 1957 se celebra en su tierra y que surgió al amparo de largas veladas de vecinos en torno al potaje: la pócima ideal de la fiesta. Le acompaña a la guitarra Paco Soto, junto a las palmas y el baile de Kiko Martín y Juan Carlos Gil. Además, otros artistas invitados también pasarán por 'la cocina'. Todos terminan en el patio de butacas interactuando con el público alrededor del potaje que elabora en paralelo el chef.

www.teatroflamencomadrid.com

www.lamalaje.es

"TACITA DE PLATA" propone el 'paseo del chocolate'



Este local de estilo tradicional que no ha parado de atender a clientes y de sorprender con todo tipo de novedades es posible disfrutar de un tradicional chocolate con churros o porras "al más puro estilo madrileño", a la vez que adaptados a los nuevos tiempos.

Chocolate de elaboración propia, una receta tradicional y la experiencia de varias generaciones de churreros son el truco del éxito de Tacita de Plata, junto con nuevas ideas, como las coberturas personalizadas, las opciones para veganos e intolerantes a la lactosa e incluso un *showcooking* que demuestra la calidad de los productos y de su elaboración.

En este año, además, Tacita de Plata ha puesto de moda el paseo al chocolate con churros gracias a su combo, que permite disfrutar del chocolate a la taza mientras se mojan los churros... ¡paseando por la calle! Una opción genial para conocer el centro de Madrid de una manera muy dulce.

<https://chocolateriatacitadeplata.es/>



959, el ibérico de autor.

La familia de 959 Real Ibérico Consorcio de Jabugo de curados de bellota 100% ibéricos sigue creciendo y en esta ocasión se centra en el lomo. Como en el caso del jamón, es la combinación de una materia prima inmejorable (carne de cerdo ibérico de bellota 100%) con un

proceso de elaboración artesanal que da como fruto un exquisito resultado: embutidos de gran sabor y aroma. Este noble embutido simboliza a la perfección el saber hacer y la tradición de la Sierra de Huelva, factores fundamentales y exclusivos que lo convierten en el preferido de los amantes de un ibérico superior. El lomo de Bellota 959 presenta un agradable sabor a ibérico realzado por el aroma del pimentón. Las infiltraciones de grasa intramuscular, aportan suavidad y jugosidad al producto.

www.consorciodejabugo.com/#/marcas/959/es



ACEITES VALDERRAMA REIVINDICA EL SABOR DE LA TRUFA NATURAL

Nada de saborizantes químicos que aporten sólo aromas. Aceites Valderrama reivindica en su producción de aceites de oliva virgen extra la calidad de su producción. Y no sólo eso, sino que, en el caso de los AOVE con trufas naturales, ha puesto las cartas sobre la mesa, al someterse a unos análisis exhaustivos realizados en un laboratorio independiente. Los resultados corroboran la ausencia de añadidos artificiales frente a los aceites de otras marcas, en los que sí se detecta presencia de saborizantes químicos.

No en vano Aceites Valderrama tiene fama de elaborar uno de los aceites de trufa de mayor calidad del mercado. Realizados con aceite de oliva virgen extra de la variedad ocal, la de sabor más suave y delicado, su sabor y aroma a trufa se consigue con genuina trufa natural -blanca o negra- infundada mediante un proceso previo de secado y maceración. Y es que muchos consumidores (y la prensa especializada) han mostrado claros prejuicios contra el aceite de fruta por la presencia habitual de aditivos.

En este sentido, Valderrama acaba de hacer públicos los resultados de un exhaustivo estudio comparativo en el que ha analizado tanto su producto como varias muestras de otras

marcas presentes en el mercado. Y los resultados son los siguientes:

1.- El aceite de trufa Valderrama corresponde al de un aceite de oliva virgen extra de la máxima calidad complementado con matices provenientes del proceso de infusión de la trufa. No así en el caso de las muestras de otras marcas.

2.- El perfil aromático de los aceites con trufa de Valderrama presenta notas verdes y frutadas características del mejor AOVE y matices a notas de ajo, cebolla, seta y verde típicas de estos hongos.

3.- El perfil aromático de los condimentos de otras marcas corresponde a un aceite sin matices, en algunos casos ni siquiera virgen y presenta, en cambio, notas ácidas y punzantes excesivas asociadas con los saborizantes artificiales.

Aceites Valderrama cuenta con dos versiones de aceite de oliva virgen extra: con trufa blanca (tuber magnatum) o negra (tuber melanosporum). Ambas resultan ideales para complementar todo tipo de platos de caza, aves, pasta e, incluso, postres, gracias a su delicado sabor y a su posgusto suave y carente de desagradables notas metálicas o recuerdos de petróleo. •

SPRING WINE FEST

LA GRAN FIESTA DEL VINO DE LAGUARDIA

Más de 900 personas han disfrutado del recién estrenado Spring Wine Fest en Laguardia, una interesante iniciativa organizada dentro del Centro Temático del Vino de Villa-Lucía. Los amantes de la enogastronomía, la cultura y la música se dieron cita en torno a este festival en el que numerosas actuaciones en directo se combinaron con una amplia selección de vinos de la denominación de origen de Rioja.

Tras una introducción a cargo del fabulista Félix María de Samaniego, interpretado por el actor Juanjo Monago, la jornada fue inaugurada por el diputado general de Álava, Ramiro González, que estuvo acompañado por la teniente de diputada, Pilar García de Salazar, y el alcalde de Laguardia, Pedro León.

La enogastronomía, evidentemente, fue el eje conductor de una jornada en la que se pudieron degustar pintxos y raciones en miniatura, productos de cercanía, locales, kilómetro cero y Eusko Label (productos vascos de calidad). Así, uno de los protagonistas fue el cerdo de caserío, presente a través de la Federación Vasca de Cortadores de Jamón, que repartió numerosos platos de jamón de cerdo de caserío Basatxerri.

Pero si el jamón fue importante, hubo otro protagonista con un papel superior: el vino. Cerca de 50 personas participaron en la cata singular de los vinos campeones en el XXV Concurso de Vinos con D.O. Ca Rioja, un certamen al que se habían presentado 264 vinos procedentes de las tres zonas de Rioja: Oriental (Baja), Alta y Alavesa. Y todos los seleccionados participaron en la cata y estuvieron a disposición de los asistentes al Spring Wine Fest.



La visita al Centro Temático del Vino Villa-Lucía y a la singular localidad de Laguardia fue otro de los grandes atractivos de esta gran fiesta. Así que los asistentes pudieron disfrutar tanto del Museo del Vino Villa Lucía, con la proyección 4D "En tierra de sueños", como de una ruta por la villa medieval. Todos admiraron el encanto de sus estrechas callejuelas, la increíble Iglesia de San Juan o la belleza del Pórtico de Santa María de los Reyes, una construcción de piedra tallada policromada con una decoración única.

En la ruta no podía faltar una visita a la Bodega El Fabulista, una de las pocas que se conservan en el casco histórico de Laguardia, donde los asistentes pudieron catar sus mejores vinos y descubrir los secretos que esconden sus muros.

También hubo espacio para los niños en el Spring Wine Fest, ya que se organizaron talleres infantiles, aunque los más pequeños no dudaron en sumarse a la fiesta general y bailar al ritmo de Emiliano Retortillo, el Grupo Imperial o Twin Room.

Para que los asistentes al festival pudieran tomarse una copa de vino con tranquilidad, los organizadores pusieron a disposición del público siete autobuses Magic Wine Tour que realizaron trayectos de ida y vuelta desde Logroño y Vitoria, así como dos transfer con origen y destino en Bilbao, con el fin de evitar complicaciones no deseadas en la carretera.

Una gran fiesta la organizada en Laguardia que dejó un muy buen sabor de boca entre los asistentes. Así que Juanma Lavín, gerente del Centro Temático Villa-Lucía, ya está pensando en la segunda edición, la que tendrá lugar en marzo de 2020, también en la localidad de Laguardia. Una iniciativa que espera dure muchos años. •



DEHESA DE LUNA ROSÉ 2018, el primer vino ecológico de la bodega



Con Dehesa de Luna Rosé 2018 comienza una nueva etapa en la bodega. A partir de esta añada y de este vino, todos los vinos Dehesa de Luna Finca de Biodiversidad tendrán la garantía de estar elaborado con viñas ecológicas.

Dehesa de Luna Rosé sale al mercado no solo con el protagonismo de ser el primer ecológico de la bodega, sino que con esta nueva añada, presenta una imagen nueva que sigue la línea de otros vinos de la bodega en los que se muestra la variedad de aves que viven en este espacio natural.

Para la nueva etiqueta de Dehesa de Luna Rosé se ha incorporado el zorzal, un ave migratoria que durante los meses de invierno permanece en estas tierras de Campo de Montiel, ya que uno de sus principales hábitats son los olivos, y Dehesa de Luna cuenta con 44 hectáreas de olivos de la variedad picual. Dehesa de Luna Rosé 2018 se ha elaborado con la variedad Cabernet Sauvignon procedente de La Mata de la Culebra, uno de los viñedos que conforman Dehesa de Luna. Para conseguir su característico color, que sigue el estilo francés de los vinos provenzales, la extracción del mosto se realiza mediante un suave y rápido prensado de la vendimia sin despallillar. Dehesa de Luna Rosé 2018 es intenso en aroma, destaca la fruta blanca, como la manzana, y en boca es fresco y vivo con notas florales.

www.dehesadeluna.com

LARROSA también es blanca

Con el inicio de la primavera, Bodegas Izadi ha presentado su primer monovarietal blanco con viñedos viejos situados a 700 metros sobre el nivel del mar. Larrosa Blanca recoge la esencia de la garnacha para ofrecer un vino fresco que también sorprende por su intensidad.

Larrosa Blanca 2018 se ha vendimiado a mano y se elabora con un rápido pero leve prensado para extraer la esencia de esta garnacha tan especial.

Bodegas Izadi consigue, así, un vino aromático y frutal, con una boca golosa y una buena acidez que le aporta frescura.

Desde hace cinco años, la bodega, ubicada en Villalbuena de Álava, ha estado trabajando con los diferentes varietales autóctonos blancos, entre ellos la garnacha, relativamente minoritaria, pero que ahora muestra todo su potencial en Larrosa Blanca.

Al tratarse de una variedad poco extendida, sólo se ha podido elaborar con la producción de tres pequeñas parcelas seleccionadas. Larrosa Blanca también destaca por una imagen elegante a la vez que fresca y llamativa, y que está disponible desde el 21 de marzo.

PVP: 6,90 euros

www.izadi.com



RITA 2018. Sensualidad y glamour en el rosado de Habla



Desde sus inicios, la originalidad y el carácter innovador han marcado cada uno de los pasos de Bodegas Habla, un proyecto valiente y rompedor que elabora cada uno de sus vinos como si de una obra de arte, una joya o un diseño de alta costura se trataran. Rita, su rosado, es un singular ensamblaje de syrah y garnacha procedente de los mejores viñedos de Côte de Provence y tanto su continente como su contenido están inspirados en la sensualidad y el glamour de Rita Hayworth, icono del cine norteamericano de los dorados años 40. La botella, de cristal italiano, evoca la sensual silueta de la actriz hollywoodiense, mientras que la cápsula negra hace referencia a los guantes de satén con los que la diva provocó al mundo en Gilda. Además de su diseño, en ella destaca el tapón de cristal, que permite conservar el vino y sus aromas de una forma elegante y práctica.

PVP: 24 €

www.bodegashabla.es

TOMBÚ, un rosado con premio

Tombú, el vino rosado de la bodega Dominio Dostares elaborado con la variedad leonesa prieto picudo, ha sido elegido Mejor Vino Rosado de España por los usuarios de la Guía Gourmets de Vinos 2019. Este Premio es el reconocimiento al trabajo realizado durante años tanto en la viña como en la bodega. Rafael Somonte, su enólogo, ha sido el encargado de recogerlo durante la celebración de la 33 Edición del Salón Gourmet.

La primera añada de Tombú nació en 2006 y este Premio supone para la bodega una gran satisfacción por el esfuerzo y tesón puesto estos años para seguir elaborando este vino que sus características le hacen ser un rosado diferente.

www.dominiodostares.com



CASTELO DE MEDINA VERDEJO 2018. Cuerpo y equilibrio en un verdejo excepcional



La bodega Castelo de Medina, que cuenta con más de 180 hectáreas de viñedo propio en el término municipal de Villaverde de Medina (Valladolid), lanza una nueva añada de su buque insignia. Un vino, Castelo de Medina Verdejo, que goza de excelentes puntuaciones en las principales guías especializadas de España y de numerosos premios a su calidad. La añada 2017 recibió, sin ir más lejos, seis medallas de oro, siete de plata y tres de bronce en los principales certámenes nacionales e internacionales (entre ellos, los Decanter World Wine Awards y la International Wine & Spirits Competition en Reino Unido, los premios Bacchus en España, la Hong Kong International Wine & Spirit Competition o los Sakura Awards en Japón) y ha sido elegido como Mejor Verdejo del Mundo en 2014, 2016 y 2017 por parte de la Asociación Mundial de Periodistas de Vinos y Licores (WAWWJ), además de Mejor Vino Blanco de España en 2014 por parte de la misma entidad.

www.castelodemedina.com

HUAWEI PRESENTA EN PARÍS LA INNOVADORA SERIE HUAWEI P30

Durante un evento de lanzamiento exclusivo celebrado el pasado mes de marzo, en el Paris Convention Center, Huawei Consumer Business Group (BG) dio a conocer los nuevos Huawei P30 y Huawei P30 Pro. Estos dispositivos de la serie Huawei P30 son los smartphones con cámaras más avanzados de la compañía y compiten con las cámaras profesionales, gracias al innovador sensor Huawei SuperSpectrum, unas magníficas lentes ópticas Huawei SuperZoom, una nueva cámara Time of Flight (TOF) y una tecnología OIS y AIS para estabilización de imagen mejorada. Con los terminales P30 o P30 Pro en sus manos, los usuarios pueden capturar fotos y vídeos increíbles en cualquier escenario, reescribiendo las reglas de la fotografía para capturar imágenes totalmente realistas y de nivel profesional en cualquier momento.

NUEVAS REGLAS EN LA FOTOGRAFÍA

La serie Huawei P30 va a cambiar las expectativas que tienen los usuarios de fotografía con smartphone, Huawei P30 Pro se encuentra equipado con un nuevo sistema de cámaras Leica Quad, incluyendo una cámara principal de 40MP con sensor Huawei SuperSpectrum, una cámara de gran angular de 20MP, una cámara con teleobjetivo de 8MP, una cámara Huawei Time-of-Flight (TOF) y una cámara frontal de 32MP para alcanzar nuevos niveles con los selfies, lo que ofrece todo un amplio mundo de posibilidades. El sensor



de amplia apertura de f/1.6 ofrece unas instantáneas ultra amplias para capturar más de lo que el usuario ve. Junto al gran sensor RYYB y la tecnología Huawei AIS + OIS, Huawei P30 Pro proporciona unas imágenes más brillantes en cualquier condición lumínica. Las fotografías se capturan con todo detalle incluso por la noche, mientras que la cámara principal con estabilización óptica y el teleobjetivo estabilizan las imágenes.

El objetivo Huawei SuperZoom proporciona un nuevo nivel de fotografía con zoom en un dispositivo de diseño estilizado. Una cámara que se ajusta a tu imaginación. Huawei P30 Pro ofrece en exclusiva una

cámara Huawei Time-of-Flight (TOF), para capturar información sobre la profundidad de campo y lograr una segmentación precisa de la imagen. Las valoraciones precisas de la distancia permiten la simulación de múltiples niveles de efecto bokeh, desde un fondo centrado a una suave difuminación tipo Leica, para destacar el objeto en cualquier escenario.

La tecnología de inteligencia artificial ayuda a combinar todos los elementos para lograr unas imágenes perfectas. La tecnología Huawei AI HDR+ permite a las cámaras frontales y traseras combinar múltiples imágenes tomadas en secuencia rápida, para optimizar los selfies con sobreexposición y contraluz.

La tecnología de inteligencia artificial ayuda a combinar todos los elementos para lograr unas imágenes perfectas. La tecnología Huawei AI HDR+ permite a las cámaras frontales y traseras combinar múltiples imágenes tomadas en secuencia rápida, para optimizar los selfies con sobreexposición y contraluz.

PRESTACIONES DE CINE

Un smartphone con cámara para proporcionar prestaciones cinematográficas. Con un amplio conjunto de prestaciones para vídeo, la serie Huawei P30 abre las



para ofrecer una vista panorámica a la derecha y un primer plano a la izquierda de la pantalla. Con ello se da rienda suelta a nuevas posibilidades para la captura de vídeos espectaculares.

LAS ÚLTIMAS INNOVACIONES

La innovación forma parte del ADN de Huawei. Los modelos P30 y P30 Pro cuenta con numerosas nuevas prestaciones líderes en el sector, que les diferencian de los dispositivos de la competencia en cuanto a consumo, rendimiento y eficiencia.

La batería 4200 mAh de gran carga de 40W y larga duración permite a estos dispositivos su funcionamiento durante más de un día completo de uso intenso.

La serie Huawei P incluye un sistema de refrigeración mediante película de grafito que gestiona el calor de forma eficiente y efectiva.

Ambos dispositivos se ofrecen con un conjunto de prestaciones inalámbricas avanzadas con soporte a conectividad con doble SIM y doble VoLTE. Las prestaciones específicas pueden variar dependiendo de la disponibilidad en las diferentes regiones.

La serie Huawei P proporciona audio de alta calidad para las llamadas.

Los nuevos Huawei P30 están disponibles a un precio de venta recomendado de **749 €**

Los nuevos Huawei P30 están disponibles a un precio de venta recomendado de **749 €**

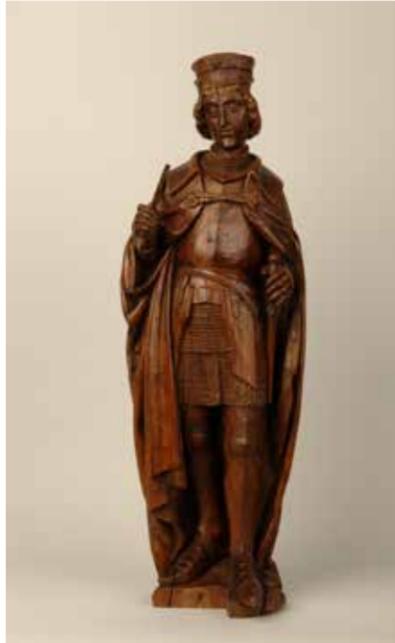
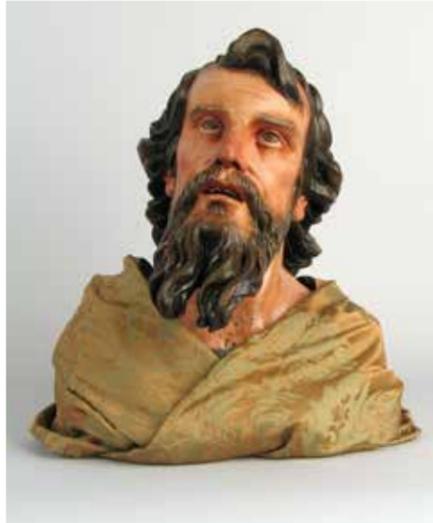
puertas a una nueva era de vídeo de nivel profesional. El sensor Huawei SuperSpectrum permite una espectacular captura de vídeo con poca luz, lo que hace posible realizar tomas nocturnas con gran nitidez. Las tecnologías Huawei AIS y OIS ofrecen ahora estabilización en todos los ajustes para captura de vídeo, incluyendo vídeos 4K a 60fps* para conseguir unas tomas perfectas y estables en todo momento, mientras que el objetivo SuperZoom proporciona unos primeros planos perfectos. Asimismo el AI Movie Editor* (identifica de forma automática los aspectos más destacados de la acción y ofrece a los usuarios las herramientas que necesitan para añadir música de fondo y efectos especiales, como tomas con lapso de tiempo y en cámara lenta, para producir vídeos atractivos para compartirlos con amigos y familiares.

DOS VISTAS, MEJOR QUE UNA

El modo Huawei Dual-View proporciona toda una nueva perspectiva a los vídeos. Los dispositivos de la serie Huawei P30 permiten usar dos de las cámaras traseras para grabar diferentes vídeos de forma simultánea. Con el modo Dual-View, el usuario puede capturar imágenes con gran angular y tomas con zoom,



www.huawei.com/es/



Pedro Roldán. Cabeza de apóstol 1667-1699. Madera policromada. 44,5 x 36 x 31cm. Atribuido a Gabriel Joly. Sagrada Familia con San Juanito, hacia 1535. Madera 68 x 61 x 27 cm. Anónimo (Taller de los Países Bajos Meridionales). San Adrián, 1501-1525. Madera de roble 79 x 27,5 x 16 cm.



Juan de Juni. San Antonio de Padua con el Niño, hacia 1506-1577. Madera policromada 158 x 68 x 46cm.

Atribuido a Felipe Bigarny (Felipe de Borgoña) San Marcos (Los cuatro Evangelistas) 1501-1525. Madera policromada 81 x 69 x 27cm.



ESCUPTURA RELIGIOSA EN EL MUSEO THYSSEN BORNEMISZA DE MADRID

REALIDAD Y DEVOCIÓN

El Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta hasta el 16 de junio de 2019 una selección de diez obras procedentes del Museo Nacional de Escultura de Valladolid. Las piezas se integran, por coincidencias temáticas o temporales, con las obras de la colección permanente siguiendo un itinerario que recorre las salas de la segunda planta.

Así, una talla de San Marcos (1501-1525), atribuida a Felipe Bigarny, dialoga en la sala 2 con una pintura dedicada al mismo santo del alemán Gabriel Mälesskircher. Se trata de una pieza en madera policromada en la que San Marcos aparece sentado en un atril, acompañado del león y concentrado en la redacción de las Sagradas Escrituras. Su figura se enmarca en un fondo arquitectónico donde resalta la riqueza de la decoración vegetal.

Entre las obras neerlandesas, en la sala 3, se expone una escultura anónima de San Adrián (1501-1525), un santo vinculado a localidades del norte de Francia y la región de

Gante. Oficial del ejército de Maximiliano, entre sus atributos están la espada, la llave -que alude a los carceleros de quienes es patrón-, y la indumentaria de guerrero. La talla, en madera policromada, se ha relacionado con otras ejecutadas en los Países Bajos meridionales donde se registran características propias del Renacimiento italiano, como el rostro idealizado o la estilización de las telas.

En la sala 6, Santa Catalina de Alejandría (hacia 1683- 1687), del círculo de Aniello Perrone, ofrece un magnífico ejemplo de escultura religiosa barroca, donde cada detalle desprende dinamismo y movimiento. En la sala siguiente, frente a un tondo de Beccafumi, se ha instalado la Sagrada Familia con san Juanito (hacia 1535), atribuido a Gabriel Joly, un altorrelieve de gran belleza tanto por la colocación de las figuras como por sus gestos y miradas. Sus líneas curvas delatan que pudo ser concebido como un tondo integrado en un conjunto más amplio. Santa Ana, la Virgen y

Museo Nacional Thyssen-Bornemisza

Dirección: Paseo del Prado, 8. 28014, Madrid. Salas de la colección permanente.

Horario: Lunes, de 12 a 16 horas (entrada gratuita gracias al patrocinio de Mastercard); de martes a domingos, de 10 a 19 horas.

Entrada única: Colección permanente y exposiciones temporales:

- Entrada general: 13 €

- Entrada reducida: 9 € para mayores de 65 años, pensionistas y estudiantes previa acreditación.

- Entrada gratuita: menores de 18 años, ciudadanos en situación legal de desempleo, personas con discapacidad, familias numerosas y personal docente en activo.

Más información: www.museothyssen.org

el Niño (hacia 1515), de un artista vinculado a la ciudad de Limburgo, se exhibe en la sala 8, donde el mismo tema aparece en el tríptico de Hans Suess Kulmbach. Es una escultura que se aleja de la tradición medieval al abordar el tema mariano con un alto grado de realismo e intimidad.

En la sala 9, un busto anónimo en piedra caliza del Emperador Carlos V de joven (hacia 1520) se mide con el retrato que Lucas Cranach el Viejo pintó en 1533. A pesar de que la obra sigue la tipología del busto florentino, el rostro está esculpido con un lenguaje realista cercano al arte flamenco. El Emperador porta el Toisón de Oro, símbolo de su poder y la fecha de ejecución coincide con la de su coronación en Aquisgrán.

En la sala 10, junto a una obra de Joss van Cleve con el mismo tema, se expone un Niño Jesús (1634- 1667) atribuido a Alonso Cano. La pieza es un excelente ejemplo de las obras devocionales de pequeño formato que se hi-

cieron muy populares en Sevilla a finales del siglo XVI.

En la sala 14 está la Cabeza de un apóstol (1667-1700), de Pedro Roldán. Se trata de una pieza de bastidor, en las que se tallaban cabeza, manos y pies mientras que el cuerpo se cubría con ricos ropajes.

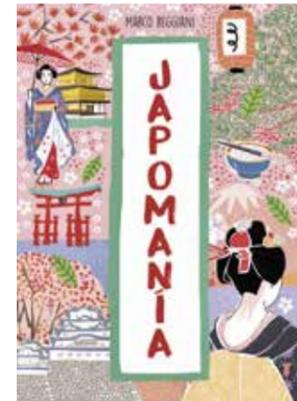
Con La Virgen y el Niño con santa Rosa de Viterbo de Murillo, dialoga en la sala 15 una talla en madera policromada de Juan de Juni, San Antonio de Padua (hacia 1560-1575). El Niño Jesús se gira para mirar con ternura al santo, como ocurre entre los personajes de Murillo. La última pieza, en la sala 19, es un Demonio de un autor anónimo del siglo XVIII que sirve de contrapunto a San Miguel expulsando a Lucifer y los ángeles rebeldes, del taller de Rubens. Como indica la postura horizontal de la figura y las señales de un anclaje antiguo, la pieza debió formar parte de un conjunto en el que se escenificaría la caída de los ángeles rebeldes.



MUJERES ANÓNIMAS

Las mujeres han intervenido en las guerras desde que estas se libran. Y lo han hecho de forma activa, mostrándose a favor mediante su participación en el combate, la resistencia o la instigación, u oponiéndose con la denuncia, la protesta o el boicot. Sin embargo, los relatos históricos suelen omitir la presencia femenina en conflictos y ejércitos, porque a menudo quedaron relegadas a funciones y puestos subalternos. Incluso cuando fueron protagonistas se las condenó deliberadamente al olvido.

Título: *Mujeres en la guerra y en los ejércitos*
Autor: VV.AA.
Editorial: Catarata
Páginas: 320
Precio: 18 €



EL LIBRO PARA CONVERTIRSE EN UN JAPOMANIACO

Un libro divertido e inspirador sobre Japón y la cultura japonesa que cautivará a todos los amantes del país nipón con un recorrido por los lugares, el estilo de vida y las curiosidades de un país tan lejano como fascinante. Comida, bebida, cultura, estéticas, forma de pensar y elementos tan característicos como el kawaii, los furoshiki, el origami, el ikigai se abordan a través de textos entretenidos e ilustraciones desenfadadas y coloristas. Incluye las festividades y eventos anuales que no puedes perderte en tus viajes a Japón.

Título: *Japonmania*
Autor: Marco Reggiani
Editorial: Lunweg
Páginas: 224
Precio: 19,95 €

UN ESCLAVO EN LA CORTE DE OLITE

La novela discurre a través de las peripecias de una saga familiar, que se inicia con la historia del esclavo africano Pedro Guinea, catador de venenos, mensajero real y mozo de fieras en la corte navarra de Olite; y lugarteniente del bandido Sanchicorota, un tan real como desconocido Robin Hood navarro, que robaba a los ricos para dárselo a los pobres en el desierto de Las Bardenas. La estirpe continúa con las peripecias del pícaro Antón Aguirre, que narrará en primera persona sus andanzas por los caminos, almadrabas y patios de comedias de los reinos de España, en un inframundo de curanderas, monjas consoladoras o estudiantes gorroneos.



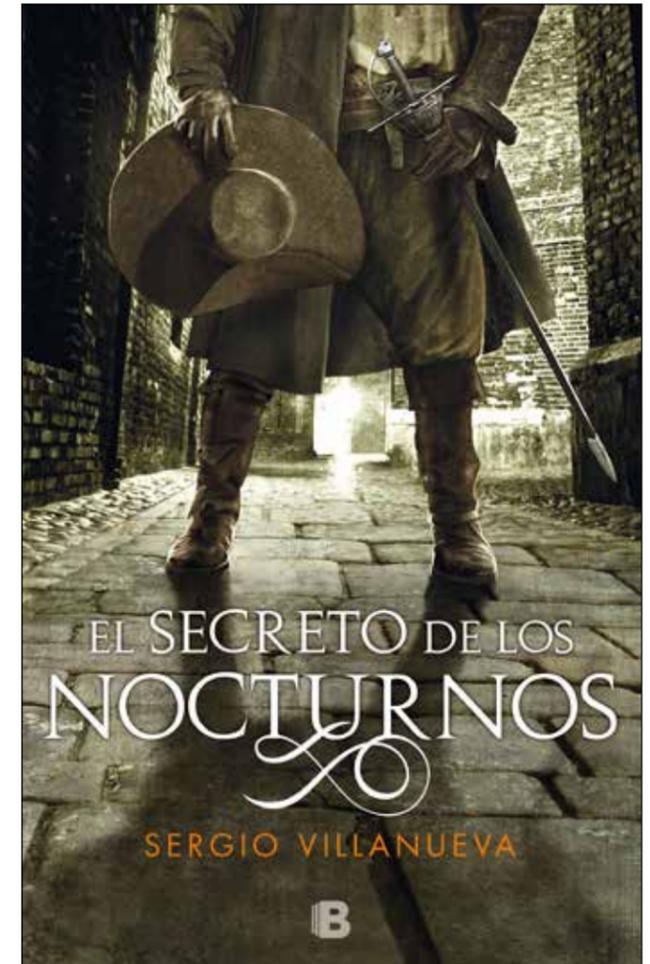
Título: *Diez mil heridas*
Autor: Patxi Irurzun
Editorial: HarperCollins
Páginas: 336
Precio: 18,90€

CLÉRIGO Y DETECTIVE EN LA VALENCIA DEL SIGLO XVI

Valencia, 1589. Un alto representante del clero y persona de confianza del Rey Felipe II encuentra la muerte entre las sombras silenciosas de la noche. La necesidad de taparlo y encontrar a los culpables provocará que las altas cúpulas de la Santa Inquisición recurran a un habitual colaborador, el padre Francisco Agustín Tárrega.

Las capacidades analíticas y deductivas del padre Tárrega lo embarcarán, junto a sus pupilos de artes teatrales Guillem de Castro y Lope de Vega, en la resolución de un misterio que sacará a la luz peligrosas intrigas que agitarán a las altas esferas del poder. Todo ello en el marco de una población y un tiempo en el que las diferentes culturas conviven con el miedo y la desconfianza. Una época en la que también la razón, la esperanza y la lógica escapaban de la férrea sombra católica en reuniones clandestinas y sociedades secretas.

El secreto de los nocturnos es la tercera novela de Sergio Villanueva, primera de corste histórico que le permite jugar con personajes ficticios y otros muy queridos por el escritor, que es también actor, autor teatral y director de cine, como los dramaturgos Lope de Vega y Guillem de Castro, valenciano como el mismo Villanueva.



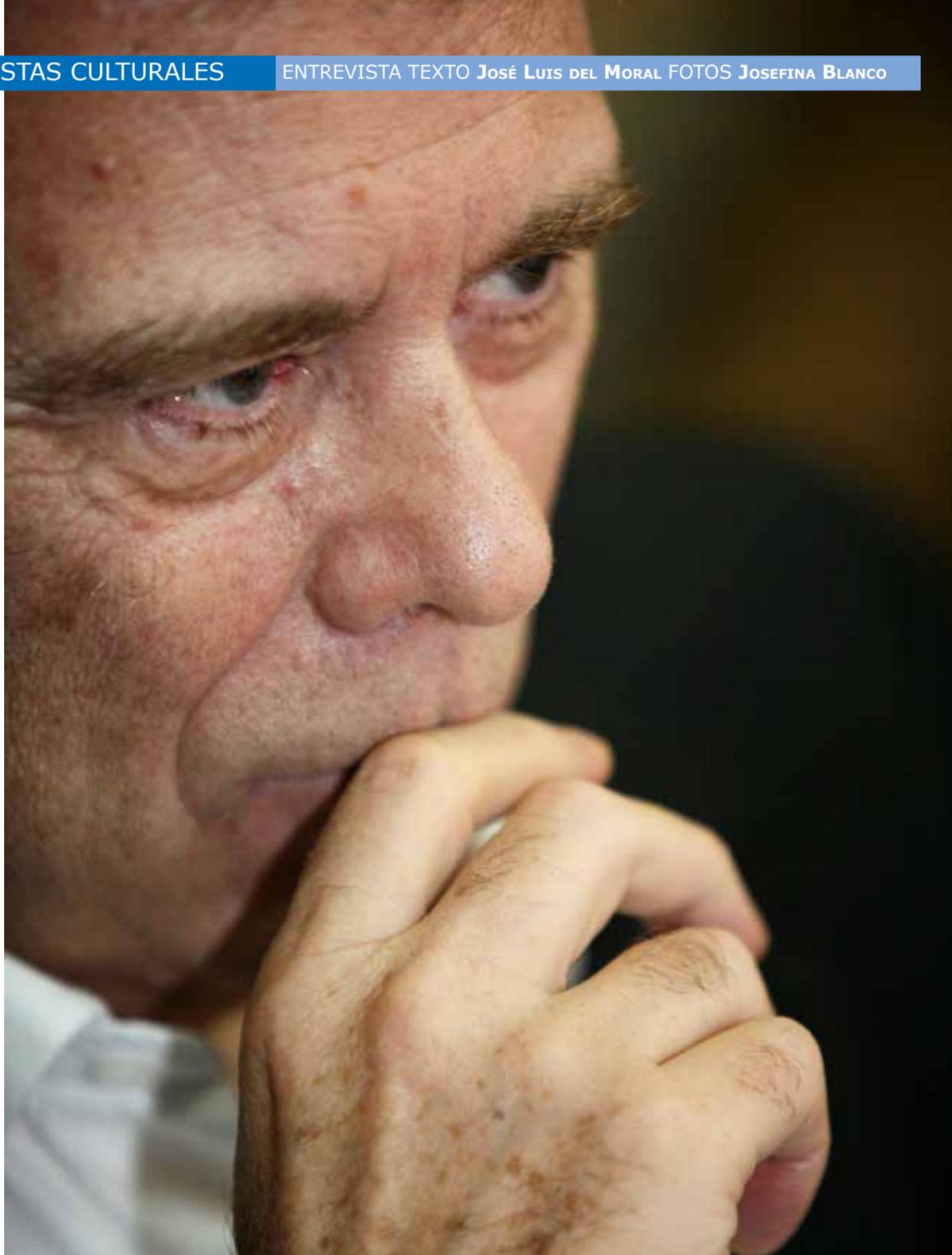
Título: *El secreto de los nocturnos*
Autor: Sergio Villanueva
Editorial: Ediciones B
Precio: 21,90€

¿A QUIÉN CREERÁS?

Kit y Laura son la joven pareja perfecta, unidos por su amor a los eclipses y su deseo de viajar por el mundo para ser testigos de estos fenómenos naturales. En el silencio, tras un eclipse de sol, en un festival en Cornwall, Laura es testigo de una agresión sexual. Ella y su novio Kit llaman a la policía, y meses después ambos declaran en el juicio. En ese momento cuatro vidas cambiarán para siempre. Quince años después. Laura y Kit viven aterrorizados. Mientras Laura sabe que hizo bien en denunciar el crimen también sabe que nunca se puede ver la imagen completa.

Título: *Él dice. Ella dice*
Autor: Erin Kelly
Editorial: HarperCollins
Páginas: 480
Precio: 19,90 €





ANTONIO GÓMEZ RUFO

“Una guerra civil no es solo externa, sino también íntima”

Madriense ejerciente, acaba de publicar su novela número 25: *El idioma de los recuerdos* (Ediciones B). Un ejercicio de nostalgia para recuperar la memoria de los tiempos difíciles de vivir y de comprender en los meses siguientes al final de la Guerra Civil. Gómez Rufo vuelve a dar protagonismo a Madrid, convertida en un personaje más de una historia de odio, venganza, revanchismo y, también, de amor.

Marbella, 1999, un hombre en el ocaso de su vida recuerda frente al mar el verano de 1939 cuando, adolescente, se enamora de la hija de un anarquista. Su hermano es un alto cargo de Falange que acaba de entrar triunfante en una ciudad agotada y sometida. La familia (abuela, madre, hermano) será víctima de su autoritarismo. En el pensamiento inicial el protagonista desvela al lector que mató a su hermano y a su mejor amigo. Un comienzo tan duro como la época que recuerda.

-Con la llegada de Julián a Madrid, el hijo que entra con las tropas nacionales en la ciudad derrotada, la relación familiar se envenena hasta hacerse imposible. ¿Es la representación de una guerra civil dentro de la guerra civil?

-Sí, es la metáfora de que una guerra civil no es solo externa sino también íntima. Así me lo contaron en casa porque tanto mi padre como mi madre la sufrieron. Y además en España fue especialmente terrible porque miembros de una misma familia se enfrentaron, quizá como excusa para resolver viejas querellas; o por algo tan nimio como una ubicación geográfica.

-Ahora que se cumplen ochenta años del final de la guerra civil, ¿cree que hay todavía heridas que cerrar?

-Hay más heridas de la dictadura posterior que de la propia guerra. Y es que el enfrentamiento duró demasiado tiempo, después. En 1939 llegó el final de la guerra, pero no la paz.

-Queda perfectamente reflejada la amoralidad de los vencedores que, influyendo en la vida de los vencidos y aprovechando su posición dominante, paradójicamente, se consideran dueños de la moral. ¿Habría sido diferente de haber sido ellos los derrotados?

-Hay que distinguir entre moral y ética. La moral de los vencedores fue excluyente: fue respetable para unos y detestable para otros. Si el resultado hubiera sido distinto se habría impuesto la dignidad democrática, como la que se estableció en Europa occidental después de la Segunda Guerra Mundial.

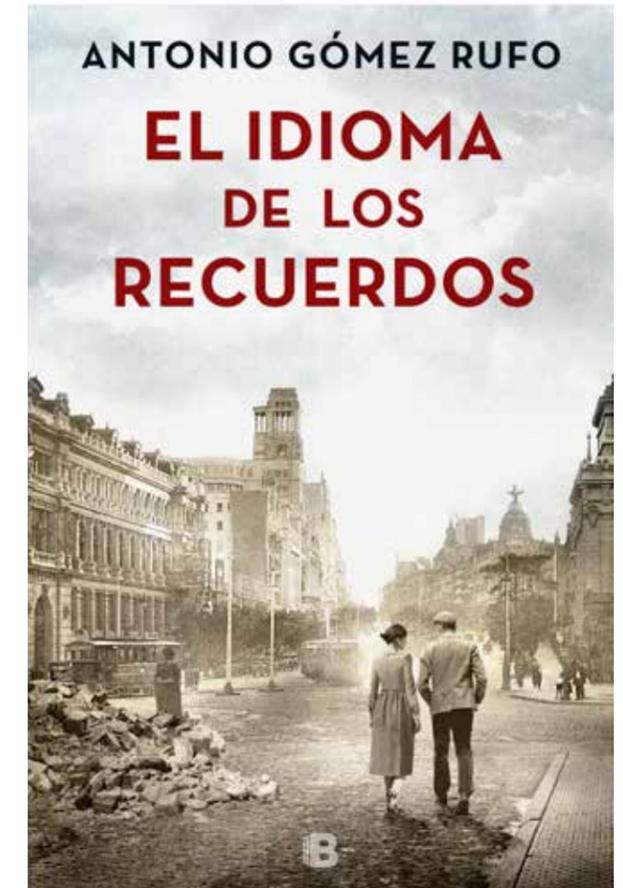
-El personaje central de la novela se encuentra en la última etapa de su vida y se entrega a los recuerdos frente al mar. ¿Es el paisaje ideal para recordar con sosiego?

-Para mí, el mar es un sedante. Y en estado de sosiego, la reflexión fluye con más entidad. De todos modos creo que la vejez es un estado idóneo para repasar serenamente la vida y evaluarla.

“Madrid merece ser un personaje”

-En la novela está muy presente su amor por Madrid, como un rescoldo del fuego intenso que supuso su anterior libro, *Madrid, la novela*, ¿es una ciudad que da tanto juego novelístico?

-Madrid es un personaje y, como tal, un sujeto protagonista para la literatura. Hay muchas obras escritas sobre Madrid como paisaje; a mí me gusta más darle un papel



de personaje. Se lo merece, tanto como otras muchas ciudades, París, Viena, Barcelona... Quizá no más, pero tampoco menos.

–Otra de las grandes pasiones que se aprecian en *El idioma de los recuerdos* es la afición de sus personajes más positivos por la lectura. ¿Leer marca a las personas, les proporciona un perfil concreto?

–Leer nos hace crecer, la lectura nos acompaña. Y concede saberes, madurez, experiencias e ideas. Nos hace mejores, por eso la afición a la lectura es un valor más para los personajes que quieres describir como positivos dentro de la trama narrativa.

–¿Los libros a que se hace referencia en la novela han sido lecturas que han marcado al autor?

“A los hombres siempre nos salvan las mujeres”

–Muchos de ellos, sí. Y sus autores también. Hay otros, claro, pero no podía hacer un canon de mis gustos literarios. Creo que con los autores citados se puede ofrecer una idea general, aunque en el inicio hago un reconocimiento global a todos los creadores literarios, hayan sido reconocidos o no.

–Los personajes femeninos de la novela reflejan la transformación social de la mujer: la abuela y la madre, sumisas, calladas, dominadas; Elena, rebelde y con un objetivo en la vida, y la



joven que toma el sol en la playa, absolutamente despreocupada. Algo hemos avanzado, ¿no?

–El protagonista de la novela nace tres veces: al venir al mundo, al iniciar la vida adulta y al recuperar la ilusión por la vida en la vejez. Y los tres nacimientos son obra de la mujer. A los hombres siempre nos salvan las mujeres. Las de ayer y las de hoy, que han evolucionado, naturalmente.

–Por cierto, la chica de la playa me parece un personaje determinante en el final de la novela. ¿Lo es?

–Representa el futuro, al que no renunciamos ni en los peores momentos. En ese sentido, es determinante, sí.

–¿Podría esto suponer que va a faltar a su máxima de no repetir tema ni personajes en sus novelas y habrá una continuación?

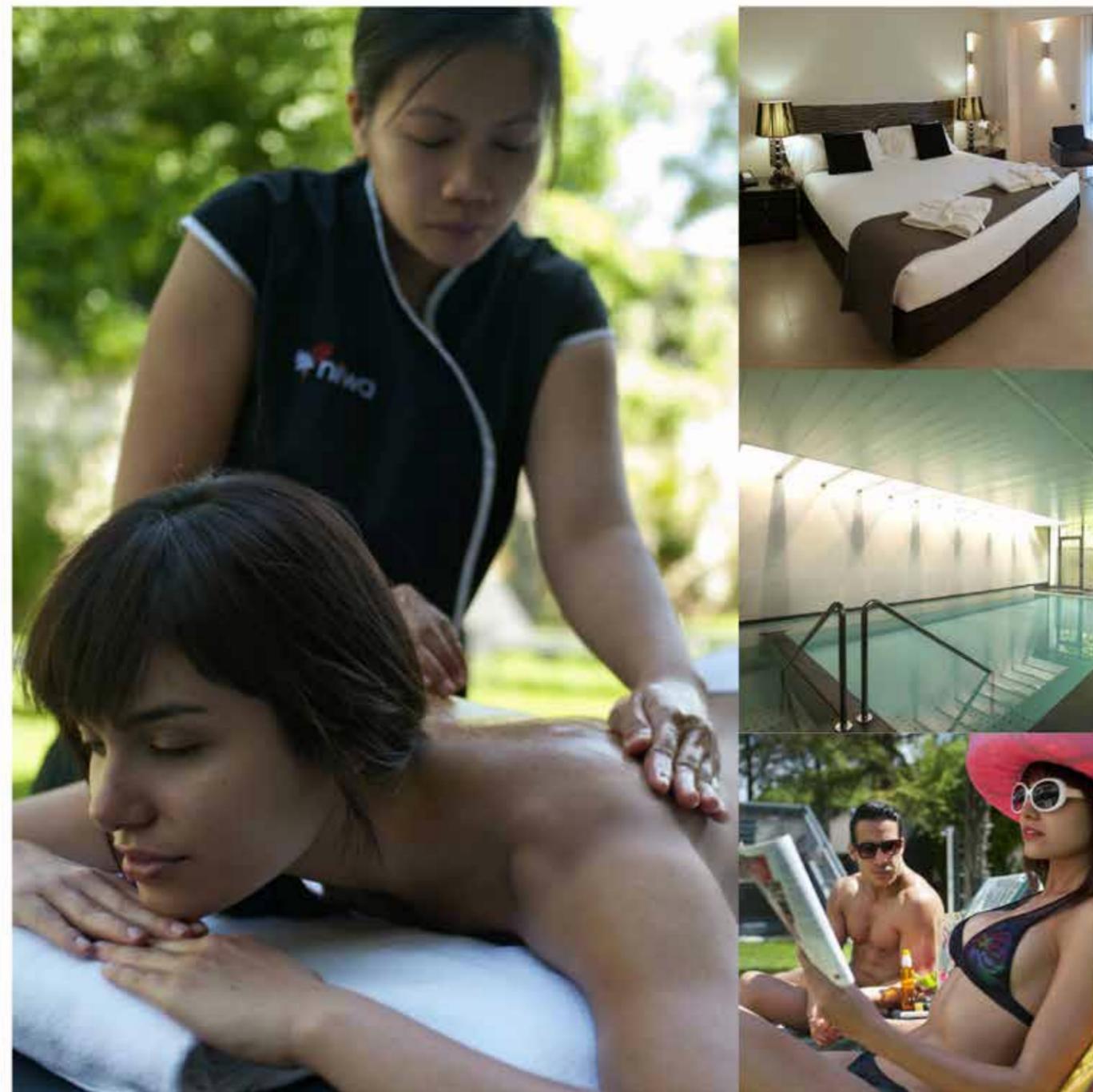
–No. La novela está bien así. No necesita continuidad. Al menos, a mí me parece bien cerrada. Mantendré mi criterio, sí.

–¿Detener la narración en 1999, a punto de comenzar el siglo XXI, tiene un significado especial?

–Sí, por supuesto. La llegada al siglo XXI fue un punto y aparte para quienes vivieron muchos años en el siglo pasado. Afrontarlo requería superar la sensación de quedarse fuera de juego. Me parecía interesante situar la novela en esa frontera psicológica.

–¿La cercanía a ser abuelo le ha movido a escribir con un sentimiento especial? ¿Le ha ayudado a descubrir el idioma de los recuerdos?

–No. Han sido otros factores. Pero de eso es mejor no hablar. Ya quedó todo atrás. ♦



Escápate al paraíso del relax, a menos de 1 hora de Madrid

HOTEL SPA NIWA - Pº Jesús Ruiz Pastor, 16 - Brihuega (Guadalajara)
Reservas: +34 949 28 12 99 - +34 606 41 07 88

TRAVELLER MADE 2019 EL LUJO SE CITA EN MARBELLA

La Costa del Sol acogió el Congreso Anual de la red de negocios que aglutina a 390 operadores de turismo de lujo de 64 países.



- ▲ ▲ Maratón de entrevistas sobre el turismo de lujo durante The Essence of Luxury Travel en Marbella 2019.
- ▲ La sala de la Galería Canalejas de Marbella, preparada para el maratón de entrevistas sobre el turismo de lujo.
- ◀ El legendario hotel Puente Romano, vecino de Marbella Club Hotel.
- ▶ En la Galería Canalejas, patrocinador de Traveller Made en Marbella, se presentó la Galería Canalejas de Madrid cuya apertura se prevé para el último trimestre de 2019.





▲ Quentin Desurmont Fundador y Presidente de Traveller Made.

◀ Nuevo vocablo nacido y expuesto en las conferencias de Traveller Made sobre el lujo, para explicar el síndrome del postmodernismo.

NEWSTALGIA A SYNDROME OF POST-MODERNISM

Una nueva edición en la que Traveller Made, a quien se podría tildar de Denominación de Origen internacional del sector de Turismo, reúne a los componentes de este espléndido *network*. En no muchos años, el fundador, Quentin Desurmont, y su equipo han sido capaces de amparar bajo su sello al mundo del lujo en sus variopintas expresiones. El primer congreso se celebró en Montreaux, al que siguió la normanda Deauville para, este 2019, traslada su reunión anual a Marbella, con aplauso general de los invitados para los que el sol, los aromas y la simpatía andaluza hacen de la ciudad de la Costa del Sol el lugar ideal para tan fausto evento. Traveller Made ha firmado su estancia en Marbella por dos años más, en los que Galería Canalejas será su pafrocinator oficial.

ESTADÍSTICAS DEL TURISMO DE LUJO

Divididos entre algunos de los mejores hoteles de Marbella, como el Hotel Villa Padierna, Puente Romano, Nobu, Kempinski Hotel Bahía, Marbella Club, Estrella del Mar o Meliá Marbella Banús, los más de mil visitantes, representando hoteles, agencias, marcas de lujo y prensa, se concentraron en el Meliá Don Pepe de toda la vida para recibir la bienvenida de

Quentin Desurmont, quien hizo un adelanto de las novedades ocurridas en el transcurso del año pasado: los países en boga turística, los menos, y los por llegar. Desurmont habló de cómo los destinos preferidos se barajan entre Japón, Indochina, Portugal, Italia y el Caribe. Y cómo se van poniendo de moda Maldivas y Nueva Zelanda. Hizo una llamada especial al Astroturismo, a punto de ponerse de moda, y destacó entre los nuevos destinos preferidos Omán, Myanmar, Colombia, Cuba y Escandinavia, o Ruanda y Botsuana, en África. Comentó cómo, curiosamente, Hong Kong ha superado en visitas millonarias por vez primera a Nueva York, y lo hizo con cuadros sencillos y claros que explicaban las olas turísticas a la perfección.

El siguiente y no menos interesante encuentro fue en las Galerías Canalejas de Marbella, donde se habló con la prensa sobre el colosal proyecto de ocio ya puesto en marcha en el centro de Madrid, donde se abrirá un imponente Four Seasons y la Galería Canalejas que se la disputan las mejores marcas de tiendas y restaurantes y que prevé su apertura para el último trimestre de 2019. Según palabras textuales del director de Turismo de la Galería Canalejas, Jonathan Gómez Punzón, el patrocinio a Traveller

Made en Marbella permitirá a Galería Canalejas generar sinergias con las principales agencias de viajes de lujo, contribuyendo a posicionarse como destino indispensable de lujo en España.

¿QUÉ ES EL LUJO?

En una sala gigantesca dispuesta por las mencionadas Galerías Canalejas de Marbella, cientos de mesas, cada cual con su correspondiente número, esperaban a aquellos que, venidos de todos los posibles rincones del globo terráqueo, las llenarían en una maratón de entrevistas durante casi una semana, compartiendo negocio, hablando de las novedades, y poniendo cara y nombre a quienes forman la internacional familia de Traveller Made. Las agencias incorporarán nuevos hoteles, formas de viaje, últimas tendencias y a su vez el sector hotelero ofrecerá sus productos a estas agencias cada cuál especializada en un tipo de cliente, pero todos unidos por el lujo. Pero, ¿qué es el lujo? Tema y objetivo principales de todos los allí presentes. Unos lo definen como tiempo, el lujo necesita de tiempo libre, para otros es calidad, y para muchos es la armonía entre calidad, sencillez y buen gusto. Probablemente el conjunto de estos adjetivos describan el lujoso epíteto.

Una de las claves de Traveller Made ha sido conectar los cinco continentes en cuanto al turismo de lujo se refiere, acercando agencias, hoteles, tiendas y gastronomía, de Europa a Oceanía, de América a Asia, de África a Europa...

MARATÓN DE LUGARES DE ENSUEÑO

En la sesión de entrevistas a los variopintos componentes de este lujoso mundo se tiene la ocasión de conocer a la colección suiza de hoteles The Büergstock Selection, cuyos siete añejos edificios, restaurados a la última ofrecen entre otras dádivas, su propio Grand Tour por el montañoso país europeo. De allí se pasa en cuestión de los cinco minutos que dura el descanso entre una entrevista y otra, a la India. Suján, que tiene cuatro hoteles familiares en Rajastán dedica parte de sus beneficios a conservar la tierra, ayudar a su comunidad y su fauna. Su objetivo es preservar la naturaleza y el medio para las futuras generaciones. De hecho, han levantado nueve colegios, tienen un campo de leopardos y se esfuerzan en salvar a los tigres. Azura, en Ciudad de El Cabo, es el proyecto de Stella y de Christopher Bettany, que lo fundaron en 2007, protegiendo su entorno dentro de un lujo sencillo y cuidado que re-



▲ La relaciones públicas de Traveller Made, Christine, reúne a su grupo alojado en Villa Padierna Palace Hotel.



▲ Vista desde la piscina de Marbella Club Hotel.

vierte en los habitantes de la localidad con proyectos como la clínica de enfermeras, el tratamiento de la malaria y el cuidado de las mujeres embarazadas y recién nacidos. De Sudáfrica a la Formula 1 de Italia, en la coqueta ciudad de Monza, donde el Hotel de la Ville, que va ya por su cuarta generación, ha acogido a los corredores de Fórmula 1 del GP italiano desde 1958. Cheval Blanc es un embajador directo del arte de vivir que se siente en cada rincón de su espectacular mansión, como en todas las instalaciones del LVMH Hotel Management al que pertenece, localizadas en Courchevel, Maldivas, San Bartolomé, San Tropez y, pronto, en París. Lugares especializados en el refinamiento, la imaginación y el talento para complacer hasta el último detalle las necesidades y caprichos del huésped.

Gwen es una mujer interesante de cuya conversación se adivina la sabiduría con que lleva su agencia, Gwen Books Lifestyle Management, que le ha proporcionado por segunda vez la nominación como la mejor firma de experiencias VIP. Su lugar de trabajo es Silicon Valley, con clientes como el fundador de Netflix, Reed Hastings. Jennifer Ripoll nos traslada a la Provenza en el paraíso recién abierto de Terre Blanch Hotel Spa Golf Resort. El sueño de Los Galápagos corre a cargo de Marcel Perkins y su Latin Trails con hoteles boutique en Quito y yates Star Journey que organizan grupos exclusivos de 16 personas navegando durante 5 o 6 días por las legendarias islas contemplando su vida marina y disfrutando de la vegetación del mar y la historia y leyendas que rodean el mundo de Las Galápagos. El Tilitaka se posiciona entre el agua, el cielo y las montañas de Perú para ofrecer lo más impresionante del Lago Titicaca en un hotel nominado entre los veinte mejores del mundo por CN Traveller en 2017. La colección de hoteles Nobu, que cuenta entre sus fundadores con el irrepentible Robert de Niro, tiene su sede española en Ibiza, y ahora le acompaña su nueva incorporación de Mar-

bella, integrado en el espectacular marco de Puente Romano ofreciendo un espacio *hipster*, moderno, minimalista y acogedor, todo a la vez. Un lugar donde sentirse a gusto, y la posibilidad de recorridos con experiencias singulares por la mítica Andalucía. Estos y muchos más reductos del bienestar se relacionan durante tres días en la reunión anual de Traveller Made, un homenaje al lujo como forma de vida, al buen gusto, la comodidad y la sencillez.

PREMIOS AL BUENHACER

La cena de gala se celebró en el bellissimo marco de la casa señorial de Finca la Concepción, rodeado de palmeras, naranjos, almendros y aguacates y perfumado por las flores nocturnas. Tras un aperitivo andaluz, la enorme comitiva pasó al comedor situado en una carpa de magnas dimensiones y aposentándose en el sitio designado se dispuso a disfrutar de la entrega de premios, tanto al mejor hotel, agencia, como al buen hacer de sus directivos.

POR SIEMPRE, MARBELLA

El Congreso estuvo amenizado por visitas al casco viejo de Marbella, donde se codean vestigios romanos, árabes y cristianos, entre casas blancas, granios y palmeras. Un enclave perfectamente conservado que adentra al paseante en rincones llenos de tradición y encanto. La muralla árabe, museos, plazas y capillas, y la popular iglesia Nuestra Señora de la Encarnación son testigos de la riqueza de su patrimonio, aderezado por encantadoras tabernas y tiendas de artesanía. No faltó un par de clases de castañuelas y baile flamenco, que hicieron las delicias de los foráneos, ni el divertido concurso de paella. El fin de fiesta, cortesía de Galería Canalejas, tuvo lugar en el legendario Marbella Club. Con el mar batiendo en sus muros, el aroma del galán de noche y el jazzmín y el rico testimonio de la galería de fotos que cuentan su controvertida trayectoria hicieron de la noche una velada hechicera, de



esas que se recuerdan toda la vida. En el Hotel Marbella Club fue donde realmente empezaron la fama y la gloria de Marbella, cuando a Maximiliano Egon de Hohenlohe-Langenburg, padre del príncipe Alfonso de Hohenlohe-Langenburg, se le averió el coche volviendo de África, y teniendo que parar en un lugar perdido de la Costa del Sol andaluza, de privilegiada situación, éste le cayó en gracia. Volvieron a Marbella con la firme idea de comprar unos terrenos. Al poco tiempo, el príncipe Alfonso adquirió la Finca Santa Margarita, que fijó como su residencia familiar, donde recibía invitados continuamente, hasta que decidió convertirlo en el Marbella Club Hotel, sede de la aristocracia, famosos y vips que hicieron del modesto pueblo de pescadores un lugar de culto, jolgorio y de escándalo, también.

www.travellermade.com



▲ Durante las conferencias de Traveller Made en Marbella 2019 muchos de sus componentes hablaron sobre sus lujosos negocios, como esta artesana y cuidada perfumería.

► No faltaron las clases de flamenco y castañuelas.

▼ Marbella se ha vuelto un lugar internacional que acoge todas las razas, lenguas y religiones.





CATHAY PACIFIC recibe la certificación IATA CEIV Fresh

Cathay Pacific felicita a Cathay Pacific Services Limited (CPSL), una filial propia de la compañía, por convertirse en una de las primeras organizaciones en recibir la certificación IATA CEIV Fresh, reconocida mundialmente y que acredita el manejo de productos perecederos. La certificación, que también fue otorgada a la autoridad del Aeropuerto de Hong Kong en el IATA World Cargo Symposium, subraya la velocidad, la consistencia y la eficiencia de todas las partes involucradas en el aeropuerto en cuanto al tratamiento y transporte de productos perecederos.

www.cathayair.com/es



FINNAIR ofrecerá 40 vuelos semanales desde España este verano

Coincidiendo con el inicio de la temporada de verano 2019, que tendrá lugar este domingo 31 de marzo, Finnair aumentará sus operaciones en España, incrementando frecuencias desde varios aeropuertos españoles y mejorando considerablemente sus conexiones vía Helsinki con algunos de los principales destinos asiáticos en los que opera la aerolínea. Finnair operará dos vuelos diarios desde Barcelona a Helsinki durante toda la temporada de verano, duplicando su oferta habitual y ofreciendo más y mejores conexiones entre Barcelona y los destinos de Finnair en Asia y América del Norte.

www.finnair.com



El airbus A350 XWB ya forma parte de la flota de EVELOP! AIRLINES

Evelop!, la aerolínea española de Ávoris, división de viajes del grupo Barceló, ha recibido su primer A350-900, el avión más moderno y ecoeficiente del mercado actual. El segundo avión será entregado en 2020.

El nuevo A350-900, tendrá su sede en el aeropuerto de Madrid Barajas Adolfo Suárez realizando rutas de larga distancia a diferentes destinos del Caribe con especial foco en Cancún, Punta Cana y La Habana. Este nuevo modelo de avión cuenta con una configuración de clase única con un total de 432 asientos.

www.evelop.com



TAP recibe el primer Airbus A321LR

TAP Air Portugal ha recibido su primer Airbus A321 Long Range, convirtiéndose así en la primera compañía aérea del mundo en operar simultáneamente el Airbus A330neo y el Airbus A321 Long Range.

El nuevo A321LR, que aterrizó el pasado mes de abril en Lisboa procedente de la fábrica de Airbus en Hamburgo, es el primer avión de fuselaje estrecho de TAP con capacidad para operar rutas transatlánticas, y ofrece el nivel superior de comodidad propio de un avión de largo recorrido.

www.flytap.com

ETIHAD AIRWAYS y ELENIUM utilizan la tecnología artificial

Etihad Airways, la aerolínea nacional de los Emiratos Árabes Unidos, ha firmado un acuerdo de colaboración con Elenium, el proveedor de soluciones tecnológicas, gracias al cual se ofrecerá un nuevo quiosco auto-servicio presente en las terminales de los aeropuertos que se activa por voz y que ofrece recogida de equipaje y facilidades de acceso a la puerta de embarque. La nueva instalación revolucionará la experiencia del viaje, que usa tecnología de reconocimiento facial en beneficio del pasajero. Etihad Airways y Elenium utilizarán la inteligencia artificial (AI), la visión informática e interconexión humana natural para cambiar la forma de viajar de los pasajeros, ofre-

ciéndoles una nueva experiencia en el aeropuerto.

Los pasajeros facturan desde el móvil su vuelo y registran sus datos antes de llegar al aeropuerto, sin necesidad de colas.

Esta nueva herramienta para el equipaje, escanea y memoriza cada maleta en la cinta y la asigna a la reserva del pasajero eli-

minando la necesidad de etiquetar el equipaje.

Utilizando la biometría, se identifica a los pasajeros y se les ofrece un servicio personalizado de compras *duty-free* a través de una pantalla interactiva con voz, para solucionar las necesidades del pasajero.

www.etihad.com



IBERIA EXPRESS y Madrid promocionan el turismo familiar

Iberia Express y Turismo del Ayuntamiento de Madrid celebraron el pasado mes de abril el Día Internacional del Libro Infantil y Juvenil de la mano de uno de los personajes de Nickelodeon más queridos por los niños: Bob Esponja. El habitante más divertido de "Fondo de Bikini", protagoniza la guía de turismo familiar de Madrid, "Bob Esponja. Aventuras en Madrid", una publicación en formato cómic, que se repartirá desde hoy en los vuelos de Iberia Express.

Además de los 50.000 ejemplares en papel, con los que los más pequeños del pasaje podrán conocer los lugares más emblemáticos y divertidos de la ciudad de Madrid, la guía estará también disponible en formato digital en el Club Express Onboard, la plataforma de entretenimiento a bordo de la aerolínea.

Pero eso no es todo, Bob Esponja pasó unas horas en la terminal 4 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, sorprendiendo así a niños y padres, que podrán obtener su guía y divertidos marca páginas. Como parte de esta acción, Iberia Express sorteará, a través del Club Express Onboard y de su página de Facebook, un total de ocho entradas para el Parque de Atracciones de Madrid, donde se encuentra Nickelodeon Land, el área familiar más grande de la marca en España y Europa, que cuenta con la única casa de Bob Esponja (una piña situada en Fondo de Bikini) de España, entre otras muchas atracciones.

www.iberiaexpress.com



OCEANIA CRUISES

Ralph Lauren estrena sus espectaculares suites a bordo del CRUCERO RIVIERA...

La línea de cruceros Oceania Cruises especializada en destinos, acaba de estrenar las únicas suites en alta mar diseñadas en exclusiva por Ralph Lauren. Estas especiales *Owner's Suites* se han puesto en marcha en el buque Riviera y posteriormente lo harán en el Marina en mayo de 2020.

Con una paleta cromática característica de Ralph Lauren, las suites resplandecen en tonos azul marino, blanco, crema y camel. Los tejidos y las tapicerías son una mezcla de lisos y diseños a rayas, con destellos en metal, plata y oro. La atención al detalle es primordial, tanto que las habitaciones destilan una atmósfera que solo podría ser obra de Ralph Lauren. Detalles como el tejido a rayas rojo, blanco y azul seleccionado para los cojines exteriores en las verandas de las suites reflejan el papel de Lauren como "diseñador de Estados Unidos" y recuerdan su trabajo de restauración de la bandera estadounidense en el Smithsonian en Washington DC.

Los huéspedes llegarán a su flamante habitación a través de un impresionante vestíbulo con un suelo de piedra caliza y cabujón negro, paredes de madera de Georgia y una barra de bar elaborada en caoba y cuarcita. Amplia y espaciosa, esta gran sala cuenta con espectaculares vistas al mar a través de las amplias ventanas vestidas con tejido Ralph Lauren Grimaldi Weave, junto con un piano de ébano perfecto para pasar fabulosos momentos en la suite. La elegante sala de estar se compone de un sofá de esquina en ante, que se complementa con cojines azul marino y una silla de caoba Lounge Moderne, tapizada en la atractiva tela Super-Yacht Stripe de color azul marino y blanco.



... y ofrece un Alaska más auténtico con experiencias exclusivas y más puertos



Oceania Cruises ha presentado sus próximos cruceros por Alaska, que incluirán una amplia variedad de experiencias únicas en sus itinerarios. Con más puertos para explorar y más tiempo de duración en las escalas, Oceania Cruises ofrece a los viajeros un Alaska totalmente diferente y más auténtico.

Navegando cómodamente desde San Francisco, Seattle, Seward y Vancouver, los viajeros aventureros podrán navegar durante 7, 10, 11, 12 o 14 días en itinerarios que navegan desde Seattle o Vancouver o entre Vancouver y Seward, Seattle y Vancouver, San Francisco y Vancouver, o Vancouver y Los Ángeles. Los itinerarios incluyen una gran cantidad de destinos populares combinados con un grupo de puertos fuera de las rutas más concurridas a las que no pueden acceder los barcos más grandes, como Haines, Kodiak, Prince Rupert, Wrangell y Nanaimo.

<https://es.oceaniacruises.com/>

REGENT SEVEN SEAS CRUISES: Serena Melani, primera capitana en lanzar un nuevo crucero de ultralujo

Regent Seven Seas Cruises, la línea de cruceros oceánicos de ultralujo, representada en España por StarClass, anunció que la capitana Serena Melani dirigirá el barco más nuevo de la compañía, el Seven Seas Splendor, lo que la convierte en la primera mujer en la historia de la industria de cruceros en capitanear un nuevo buque. La capitana Melani, de 45 años, ha progresado rápidamente en sus casi 30 años de profesión en cargos de liderazgo de cruceros. Comenzó su carrera náutica a los 16 años como cadete en su época escolar, trabajando en buques de carga en su ciudad natal, Livorno, y a lo largo del Mar Tirreno en la región de la Toscana. Después de graduarse en el Colegio Náutico en 1993, fue una de las pocas mujeres en desempeñar funciones de responsabilidad en los petroleros, cargueros y buques portacontenedores. La capitana Melani se unió a Regent en 2010 como Oficial de Puente, luego se desempeñó en cargos como Oficial de Navegación, Oficial de Seguridad y Capitán de Personal en Seven Seas Voyager. Se convirtió en la primera capitana maestra de la compañía en 2016 y ha liderado Seven Seas Explorer, Seven Seas Mariner y Seven Seas Navigator durante estos años. Melani, que vive con su esposo en la pintoresca isla croata de Kórçula cuando no navega por el mundo, pasará gran parte de este año en el astillero italiano de Ancona, donde se está construyendo Seven Seas Splendor, colaborando con ingenieros y diseñadores para garantizar la forma y la función perfectas desde la perspectiva de un capitán. En esta vertiente, tendrá un papel influyente en el barco que perfecciona el lujo, incluso antes de zarpar.

www.CruceroStarClass.com



AMAWATERWAYS presenta su aplicación para móviles "Myamacruise"

La compañía de cruceros fluviales AmaWaterways, representada en España por Starclass, ha anunciado el lanzamiento de "MyAmaCruise", una nueva aplicación móvil diseñada para ampliar la forma en la que los huéspedes pueden participar y compartir sus experiencias de crucero.

Disponible para descargar en la App Store o Google Play, antes de embarcarse en todos los itinerarios europeos de AmaWaterways (excepto Portugal), Vietnam y Camboya, "MyAmaCruise" facilitará a los huéspedes el acceso a la información sobre su itinerario. También permitirá el almacenamiento de sus fotos de una manera simple y con la ubicación accesible y disponible para compartir los recuerdos con familiares y amigos. Las características más notables incluyen:

- Seguimiento del itinerario en vivo, un mapa interactivo que sigue el viaje del barco a lo largo del crucero y muestra los detalles de cada parada.
- Mobile Daily Cruiser, información actualizada sobre las actividades a bordo, detalles sobre las excursiones en tierra disponibles e información sobre el puerto de escala.
- Personal Cruise Álbum, una biblioteca de fotos tomadas por el huésped, con etiquetas en un mapa del itinerario, que se pueden compartir fácilmente con familiares y amigos durante y después del crucero.
- Postales por correo electrónico, una forma divertida de ayudar a los huéspedes a conectarse con los que están en casa, con solo pulsar un botón, podrán enviar automáticamente postales electrónicas con imágenes de cada nuevo puerto visitado durante su crucero.



www.cruceroStarclass.com



BRIHUEGA: VIII FESTIVAL DE LA LAVANDA

En Brihuega, a tan solo 45 minutos de Madrid, la llegada del mes de julio supone un verdadero milagro de la naturaleza que despierta todos los sentidos. Polinizados por las abejas, nutridos por el sol y el aire mediterráneo, los campos de lavanda empiezan a florecer para convertirse en un increíble escenario de color púrpura. Millones de flores están ya listas para ser recogidas y pasar a formar parte de los perfumes más elegantes del mundo.

Pero antes, en homenaje a esta belleza natural, todos estarán vestidos de blanco, para recibir la octava edición del Festival de la Lavanda. Un auténtico espectáculo que se celebrará este año los días 19 y 20 de julio.

El 19 de julio dará comienzo esta VIII edición con la actuación de Luz Casal, una de las más emblemáticas voces del pop-rock español. Seguidamente, el sábado 20 de julio, se podrá disfrutar del regreso a los escenarios del mítico grupo de flamenco-fusión Ketama, tras 15 años de ausencia.

Asimismo, el viernes 19 de julio, se ofrecerá la posibilidad de disfrutar de la reconocida y esperada cena de gala, diseñada especialmente para la ocasión por el chef Dani García, recientemente galardonado con 3 estrellas Michelin. Una exquisita y exclusiva cena, a la luz de las estrellas, rodeados por los campos de lavanda.

Como novedad, y para continuar con el legado del fundador del Festival, Andrés Corral, será entregada parte de los beneficios a un proyecto social. Este año 2019, el proyecto elegido es la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC).

www.festivaldelavanda.com

MADEIRA: naturaleza, mar y vida

Hablar de Madeira es hacerlo de paisajes deslumbrantes, densos bosques, verdes montañas volcánicas, jardines con flores de colores exuberantes, sabor a maracuyá e inmersiones en el agua azul del Atlántico. Es el destino de quien busca un cielo más azul y un sol más brillante, es cariño y sonrisas, una hospitalidad ejemplar que inspira tranquilidad y seguridad en sus cuatro grupos de islas: Madeira, Porto Santo, Desiertas y Salvajes, de las que sólo las dos primeras y las de mayor tamaño están habitadas. Las demás, Desiertas y Salvajes, son reservas naturales y hacen justicia al nombre que se les ha atribuido.



En cualquiera de ellas, no faltan opciones. Situada a aproximadamente 1.000 kilómetros del continente europeo y a tan solo 500 kilómetros del continente africano, esta cadena de islas tiene mucho que ofrecer, especialmente a quienes buscan naturaleza y mar. Por algo, Madeira ha sido elegida como mejor destino insular del mundo en 2015, 2016, 2017 y 2018 por los World Travel Awards.

El Parque Natural de Madeira se creó en 1982 y se considera una reserva biogenética. En él podemos encontrar una flora y fauna únicas, que ocupan aproximadamente dos tercios del territorio de la isla. Hay muchas opciones para descubrirla. Se puede empezar por el Parque Natural de Madeira, pero sin dejar de lado las reservas naturales de las islas Desiertas y de las islas Salvajes para, finalmente, sumergirse en las Reservas Marinas de Garajau, Sítio da Rocha do Navio y en la red de áreas marinas protegidas de Porto Santo.

www.visitmadeira.pt



MALTA: indispensable para los amantes de las artes

Los más de 7.000 años de historia que tiene Malta han hecho de este pequeño archipiélago del mar Mediterráneo un verdadero paraíso en cuanto a patrimonio cultural. Varias civilizaciones han pasado por sus tierras a lo largo de los siglos, dejando a su paso un valioso legado artístico que es tratado y conservado como un tesoro por los malteses.

Así, iglesias y palacios son en sí mismos grandes exponentes de las construcciones barrocas y neoclásicas, que además albergan en su interior obras de arte de incalculable valor. Asimismo, cada año se celebra en el país el Festival Internacional de las Artes, un encuentro que reúne lo mejor de las artes visuales, exposiciones, teatro y proyectos interactivos, entre otras expresiones. Todo ello convierte a Malta en un destino de visita obligada para quienes van en busca de un turismo artístico en todas sus variantes.

Con un poco más de dos semanas de duración, el Festival Internacional de las Artes ofrecerá un año más una variada selección de las mejores obras de teatro, espectáculos de danza, música y exposiciones de pintura para todos los públicos. El festival cree en la importancia de la colaboración artística entre diferentes países y culturas, y fomenta la creación de sinergias. Este encuentro, que se lleva a cabo en lugares de gran importancia histórica del archipiélago entre el 29 de junio y el 13 de julio de este año, además de ser una celebración del pasado, también promueve el arte de nuestro tiempo. En él, artistas emergentes y consolidados se unen para crear nuevas colaboraciones interdisciplinarias y formar vínculos con la comunidad.

www.visitmalta.com



La ruta hacia la roca sagrada de las ISLAS COOK

Las Islas Cook son uno de los lugares más recónditos e inexplorados del planeta y esconden aventuras solo aptas para los más intrépidos. La capital de este archipiélago de la Polinesia Neozelandesa, Rarotonga, cuenta con una de las rutas de senderismo más espectaculares de todo el Pacífico. "Cross Island Trek" es una popular caminata de aproximadamente tres horas y media hasta alcanzar una

gran roca sagrada llamada "The Needle", desde la cual se puede observar uno de los paisajes más impresionantes del planeta.

"The Needle" es una gran roca situada en el centro de la isla. También llamada Te Rua Manga, esta cima de más de 413 metros de altura sobre el nivel del mar, preside un majestuoso paisaje verde desde el cual también se puede observar el azul del océano Pacífico. La ruta hace honor a su nombre, "Cross Island Trek" y atraviesa prácticamente toda la isla pasando por la popular piedra ancestral.

No es una expedición sencilla y se recomienda realizarla con ayuda de un guía local, sobre todo si no se es un experimentado senderista.

Recorriendo un paisaje exuberante y frondoso, durante las más de tres horas y media que cuesta finalizar la ruta, los excursionistas apenas ven los rayos del sol directamente debido a la gran densidad de plantas de la jungla, lo que contribuye a que sea muy fácil perderse si no sigue correctamente la señalización del recorrido. Calzado cómodo y repelente antimosquitos son obligatorios en este exótico camino en el que también es frecuente ver animales como gallos, cerdos, vacas o cabras.

www.cookislands.travel

“Mientras la relación calidad-precio no se altere, España seguirá siendo un objetivo prioritario”

BUENOS AUGURIOS

Abril nos dejó la Semana Santa más viajera de los últimos años, y eso que el tiempo no acompañó en media España. Pero ese repunte de turismo interior ha representado un impulso más a la industria del ocio que anuncia un verano positivo, otro año más, para los sectores implicados. No hay que temer las noticias procedentes del norte de Europa advirtiendo de que alemanes, ingleses y holandeses están valorando la posibilidad de destinos más baratos y alejados, sobre todo en el norte de África. De mantenerse las expectativas, España volverá a superar el record de visitantes del año anterior, incluso con el hándicap de la situación en Cataluña, a la espera de su normalización.



Van a explicar mucho las elecciones de abril y mayo. Se sabrá si se estabiliza la política y si, tal y como opino, a los ciudadanos les interesa cada vez menos las peripecias gubernamentales y las coaliciones postelectorales. Sea como sea, los augurios no pueden ser mejores: el turismo interior se multiplica, la crisis económica parece que mengua, las preocupaciones personales no afectan a tomarse unos días de asueto y el turismo de sol y playa se complementa con esa otra forma de viajar a zonas rurales y destinos culturales.

Con todo, mientras la relación calidad-precio no se altere, España seguirá siendo un objetivo prioritario, porque lo que ayer era un lujo, las vacaciones son de nuevo una necesidad. Vacaciones y viaje vuelven a ser un binomio inseparable.

Hay un matiz: aquellas vacaciones estivales de uno o dos meses de antaño se han reducido a una semana o una quincena, como máximo. Es el signo de los nuevos tiempos, lo que ha propiciado otras minivacaciones repartidas a lo largo del año. Con lo que todos salimos ganando, o eso dicen.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com


PRESSTOUR
travel design luxury

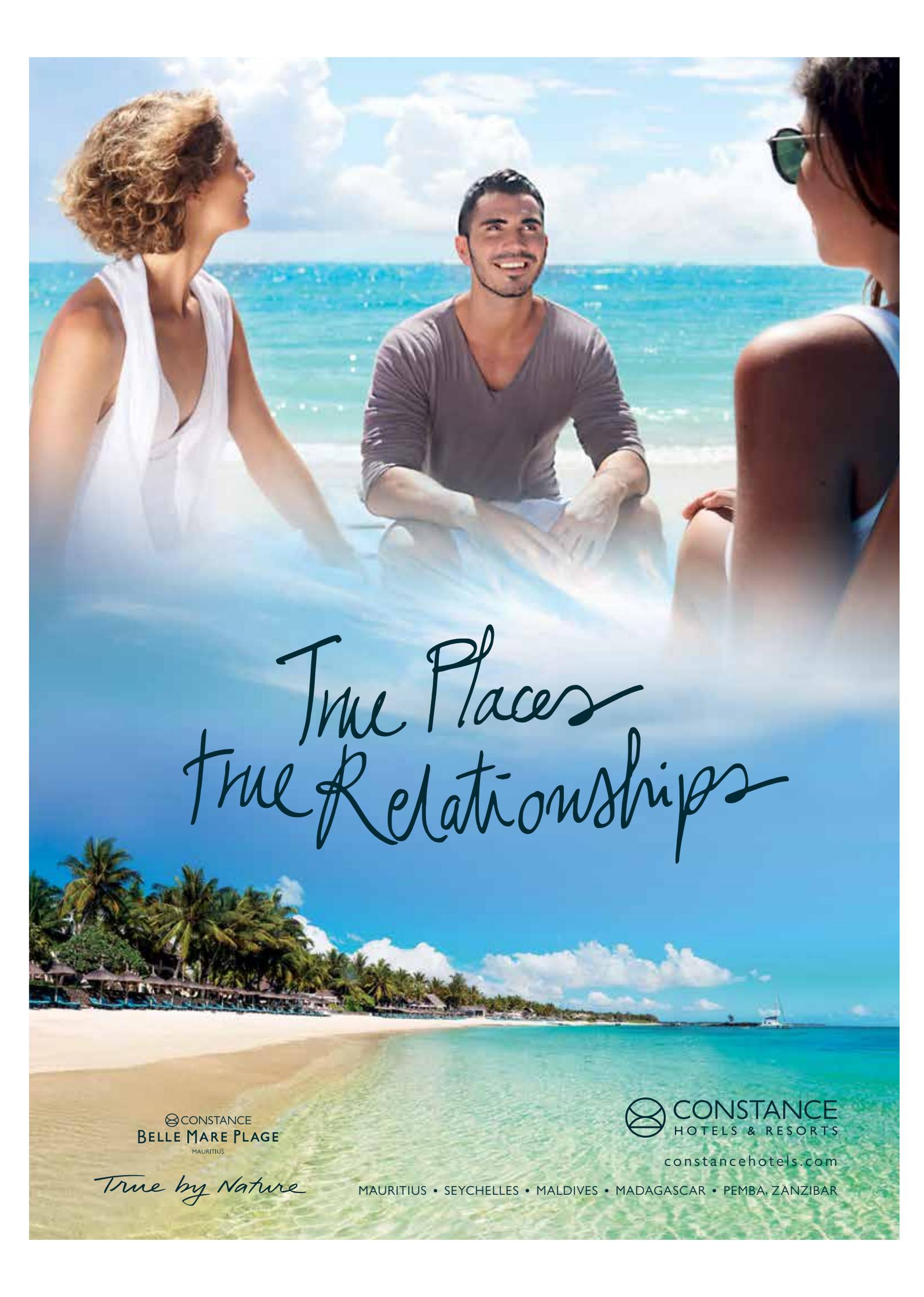
 MIEMBRO DE VIRTUOSO
ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR

ASESORES EN VACACIONES DE LUJO

Expertos del destino | Servicio exclusivo | Viajes a medida



C/ Ayala, 83 - 28006 Madrid - 914 23 00 15
www.presstour.es



*True Places
True Relationships*

 CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

True by Nature

 CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

constancehotels.com

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR