

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº101 junio 2019

•SORTEO•

5 NOCHES

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

•LA HABANA
500 AÑOS DE HISTORIA

•ROMA
UNA VISITA FUERA DE RUTA

•RIBERA NAVARRA
DEL VERDE DE TUDELA
AL OCRE DE LAS BARDENAS

LA OTRA IBIZA
PARQUE NATURAL DE SES SALINES



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



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@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Menchu Redondo, 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
Ses Salines, MENCHU REDONDO

SÍGUENOS



Iberia e Iberia Express lideran el cumplimiento de los horarios

VISADO DE ENTRADA

Puntualidad española

Tan dados como somos los españoles a minusvalorar, cuando no a despreciar, cuanto nos pertenece, hacemos o nos identifica, siempre es grato que sean otros quienes aprecien y tansen nuestras acciones. Resulta que aquello de la impuntualidad, una de las características que nos definía y que nos habíamos ganado a pulso, ha pasado a ser historia. La regularidad y el riguroso cumplimiento actual de los horarios en el AVE contrasta con aquella imagen que aún mantenemos en la memoria de trenes que tenían su salida efectiva de la estación de origen muy, pero que muy, pasada la irreal hora marcada en el billete, un retraso que se veía multiplicado por equis cuando el convoy detenía su marcha en el punto de destino.

Esa impuntualidad *made in Spain* otrora real y cierta, y que hoy es tan inexacta como incorrecta, pasó a la historia también en el sector de la aviación comercial de pasajeros. El pasado mes de mayo Iberia fue la aerolínea más puntual de Europa, con un índice de puntualidad del 88 por ciento en los 15.105 vuelos que operó, según los datos aportados por FlightStats, que es algo así como el auditor de todos los aviones comerciales que surcan los cielos planetarios terrícolas. Pero es que este vigilante supremo de las evoluciones de las aeronaves mercantiles ha comprobado que la hermana menor de la más puntual en Europa lo ha sido en el mundo. O sea que los datos obtenidos por Iberia Express en el

mes de mayo la han hecho acreedora al título de la compañía de bajo coste del mundo entero que más se ajusta a los horarios previstos y programados de despegue y aterrizaje. Que es mucho decir.

Tal vez tengamos que empezar a cambiar el apotegma relativo a la *puntualidad suiza*, tópico acuñado hace años y que hoy bien podría ser válido cambiando el gentilicio que acompaña a la virtud cronológica hasta convertirse en *puntualidad española*. Eso sí, dejamos intacta para los helvéticos la exactitud de los relojes que miden el tiempo y que, por tanto, sirven para controlar esa puntualidad.

Algo tendrán que ver también en esa puntualidad de las *dos Iberias* la efectividad operativa de los aeropuertos españoles. Otro barómetro, este centrado en el valor de marca de los aeródromos de todo el mundo, dice que el Adolfo Suárez de Madrid ocupa el lugar 25 del ranking, con más de 132.000 movimientos de aeronaves y 18,5 millones de pasajeros registrados en los cuatro primeros meses de 2019. Toda una gesta para un país que sigue sin creer en sus méritos propios, pese a que desde fuera sean reconocidos.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES
delmoral@topviajes.net

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Puntualidad española"

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 LA OTRA IBIZA

Las salinas es uno de los parajes más hermosos de Ibiza. Un mosaico de estanques de diferentes tamaños y colores perfilados por hileras de tierra donde crece la solsera, una planta carnosa adaptada a las altas concentraciones de sal.

MENCHU REDONDO



18 RIBERA NAVARRA

Acabamos de estar en las frondosas huertas que hay pegadas al río Ebro a su paso por **Tudela** y a menos de 20 km., en Arguedas, el paisaje ha dado un vuelco. Entramos en el **Parque Natural de las Bardenas Reales** y parece que lo hagamos en un decorado intemporal que puede servir (y de hecho ha servido) para el rodaje de películas del Oeste o de ciencia ficción en algún planeta deshabitado.

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



36 LUCERNA

Con Lausana y Ginebra, es una de las ciudades más turísticas de **Suiza**. Es, en realidad, su corazón. No sólo porque está en el centro geográfico del país, sino porque aquí late la gran música de una tierra que invita a soñar. La que ellos producen y la que les gusta divulgar.

PILAR ORTEGA



44 UNA VISIÓN FUERA DE RUTA

Volver a **Roma** siempre es un placer, adentrarse en ella es acariciar la historia, y recorrerla sin prisas es dibujar el trascurso del tiempo con nuestros pasos. Fieles al más estricto concepto de Slow Travel proponemos cinco lugares, si no inéditos, sí algo alejados de las masas turísticas; cinco experiencias que permitirán al visitante sentir que ha encontrado una faceta menos "oficial" de la Ciudad Eterna

HERNANDO REYES



56 LA HABANA

Este año 2019 la capital de **Cuba** cumple cinco siglos. Fue el 16 de noviembre de 1519 cuando, bajo la sombra del milagroso árbol de Ceiba, se oficiaron la primera misa y cabildo, dando por inaugurada la esplendorosa ciudad de La Habana.

MANENA MUNAR

76 OTROS DESTINOS

-Río de Onor, un pueblo en dos países.

78 HOTELES

-Pestana Plaza Mayor
-Hotel The Westin Palace Madrid
-Noticias del sector hotelero



92 GASTRONOMÍA

-La cocina de María Luisa
-Ginebra con amor
-Noticias de restaurantes



100 VINOS Y DESTILADOS

-Noticias
-La Bodega de Quintin



105 ALTA VOZ ENERGY SISTEM



106 PISTAS

-Festival de la guitarra
-Festival de Almagro
-Morón de Almazán rinde homenaje a las novias
-Clinica Ityos
-Libros



116 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Cruceros
-Oferta de destinos



122 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"El placer del tren"



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.

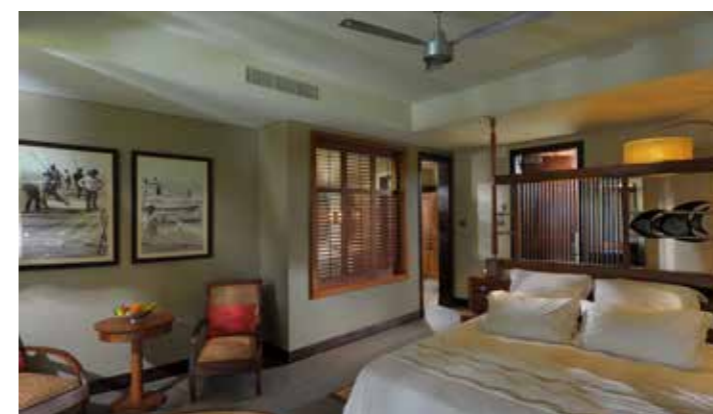
¡Participa!



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.



>DESTINO

PARQUE NATURAL DE SES SALINES LA OTRA IBIZA

TEXTO / FOTOS **MENCHU REDONDO**



Las salinas es uno de los parajes más hermosos de Ibiza. Un mosaico de estanques de diferentes tamaños y colores perfilados por hileras de tierra donde crece la solsera, una planta carnosa adaptada a las altas concentraciones de sal. Se encuentran ubicadas en el sur de la isla en el municipio de San Jose de S'Atalaya y gracias a su riqueza histórica y ecológica fueron declaradas Reserva Natural en 1995 para neutralizar los intereses de quienes, a costa de su deterioro, buscaban una fuente de ingresos rápidos en el ladrillo. Años más tarde, en 2001, su subsistencia quedaría blindada definitivamente al ser incluidas en el entorno declarado Parque Natural.



Del mar a la mesa

El mar, el sol y el viento son los únicos elementos que se necesitan para la formación de los cristales de sal. Un proceso que, en el caso de Ses Salines, comienza en las playas de Es Codolar y de Es Caballet, donde se encuentran las esclusas que dejan pasar el agua del mar hacia los estanques de las salinas. El trasvase se hace por gravedad, inundando primero los acumuladores para pasar después a los concentradores donde se va evaporando el agua hasta adquirir un grado idóneo de salinidad que finalmente se trasvasa a los cristalizadores, el santuario donde tendrá lugar el milagro de la formación de los cristales de sal listos para su cosecha. Cada mes de septiembre, antes de que lleguen las lluvias otoñales y pueda estropear la cosecha, la sal se apila en grandes montañas que posteriormente será transportada hasta el puerto de Sa Canal, donde se encuentran los muelles de carga y las tolbas de molido, unos ejes que pulverizan los terrones para darle la consistencia perfecta antes de embarcar hacia los puertos de destino. Otra parte de esta sal quedará en Ibiza para su comercialización como sal de mesa, industria cosmética y salazones.





Vida en las salinas

El Parque de Ses Salines es uno de los ecosistemas más importantes de España y con mayor diversidad, en el que se pueden avistar más de 200 especies de aves. Algunas son migratorias y solo se dejan ver en determinadas épocas. Otras, como los flamencos, desde hace años han encontrado en el parque su hábitat natural y por tanto se pueden avistar fácilmente durante todo el año mientras picotean en el agua para alimentarse de un pequeño crustáceo, la artemia salina, que le proporciona su color rosado. En la casa parroquial de la iglesia de Sant Francesc de S'Estany está instalado el centro de interpretación del Parque Nacional de Ses Salines que da a conocer la historia de la extracción de la sal y toda la fauna y la flora de la isla. Junto a él se ha instalado un mirador desde el que se avistan fácilmente los flamencos, garzas, cormoranes, ánades azulones, cigüeñuelas, águilas pescadoras, etcétera.





Una sal con mucha historia

Desde hace más de 3.000 años la sal se extrae de forma natural en las salinas de Ibiza. En el siglo VIII a. C. los fenicios, y posteriormente los cartagineses, fueron se dedicaron a comercializar con la sal hasta convertirla en la mayor fuente de riqueza. La sal era la vida, no solo por ser un elemento vital para el funcionamiento del cuerpo humano y condimento ideal para enriquecer los sabores, sino que además era imprescindible para la conservación de los alimentos. Era tan grande su valor que los romanos la convirtieron en moneda de cambio y de aquí la etimología de la palabra salario. Los musulmanes continuaron con esta labor pero fue tras la conquista de Jaume I en 1235 cuando se mejoran las infraestructuras; se construyen las esclusas que canalizan el agua del mar y se crean los diferentes estanques para facilitar la producción de la sal. Posteriormente y durante siglos fue La Universitat, el organismo político que regía la isla, la que gestionó la producción hasta que ha finales del siglo XIX fueron compradas por la empresa mallorquina Salinera Española para la explotación y comercialización de la sal en todo el mundo.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Aunque la mayoría de las compañías aéreas tienen conexiones con la isla la mejor sin duda es **IBERIA EXPRES** la compañía de bajo coste cost líder en vuelos de corta y media distancia. Tiene salidas diarias a Ibiza desde varias capitales españolas. www.iberiaexpres.com

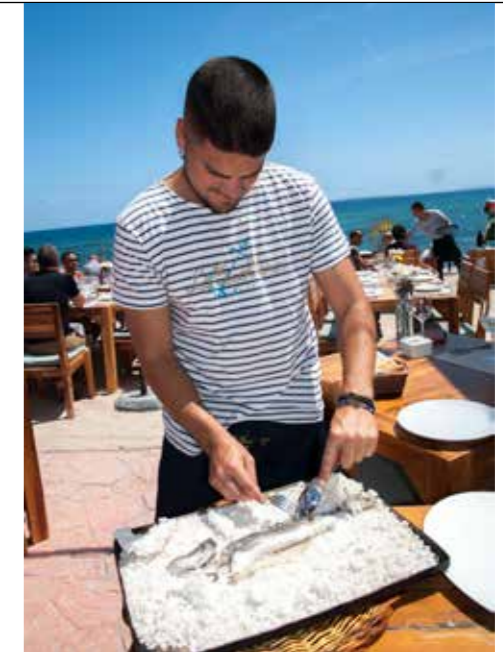
DÓNDE DORMIR

Aunque en Ibiza la oferta hotelera es muy variada, aquí recomendamos el **Hotel SIMBAD**, situado en primera línea de la playa de Talamanca. Tiene 111 habitaciones, la mayoría con unas vistas espectaculares de toda la bahía y de D'Alt Villa. Dispone de spa, gimnasio, restaurante y una espectacular piscina a pie de playa. www.hotelsimbad.com



DÓNDE COMER

En la playa de Es Caballet, donde se encuentra una de las esclusas de entrada del mar a los estanques



de las salinas, está **LA ESCOLLERA**, uno de los mejores restaurantes de playa abierto todo el año donde se puede degustar una excelente comida mediterránea con especialidades en pescados. No hay que perderse la lubina o la dorada salvaje a la

sal; por supuesto, procedente de las salinas de Ibiza. www.laescollera.com

Y si se está por la ciudad de Ibiza, en el número 15 de la calle Vara de Rey está **SA BRISA**, cuya especialidad son las tapas y la comida ibicenca. Imprescindible degustar un bullit de peix y terminar con un postre de chocolate aderezado con láminas de sal. www.sabrisagastrobar.com

MÁS INFORMACIÓN

www.ibiza.travel
www.salineraespanola.com



> DESTINO

LA RIBERA NAVARRA

**ENTRE EL VERDE DE LAS HUERTAS DE TULEDA
Y EL OCRE DE LAS BARDENAS**

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

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

El Plano, zona de las Bardenas utilizada para plantar cereales.





▲ Meseta conocida como el Rallón.
▶ La Bardena Blanca; al fondo, las instalaciones del Ejército del Aire.

Acabamos de estar en las frondosas huertas que hay pegadas al río Ebro a su paso por Tudela y a menos de 20 km., en Arguedas, el paisaje ha dado un vuelco. Entramos en el Parque Natural de las Bardenas Reales y parece que lo hagamos en un decorado intemporal que puede servir (y de hecho ha servido) para el rodaje de películas del Oeste o de ciencia ficción en algún planeta deshabitado.

La Comunidad Foral de Navarra tiene tres regiones bien diferenciadas, la montañosa (Pirineos) al norte, la de ambiente atlántico (aunque no tenga costa marina), y la de clima mediterráneo, al sur, en la que predomina la llanura que se extiende desde las verdes huertas y los viñedos a las zonas desérticas de impresionante color ocre. Pues estamos en esta última. El Parque Natural de las Bardenas Reales (ojo, pronunciar Bardenas con acento en la "e", que si no se enfadan los navarros. Y no digamos si confundimos el nombre con el apellido de un empresario y expolítico muy popular. Quedan avisados).

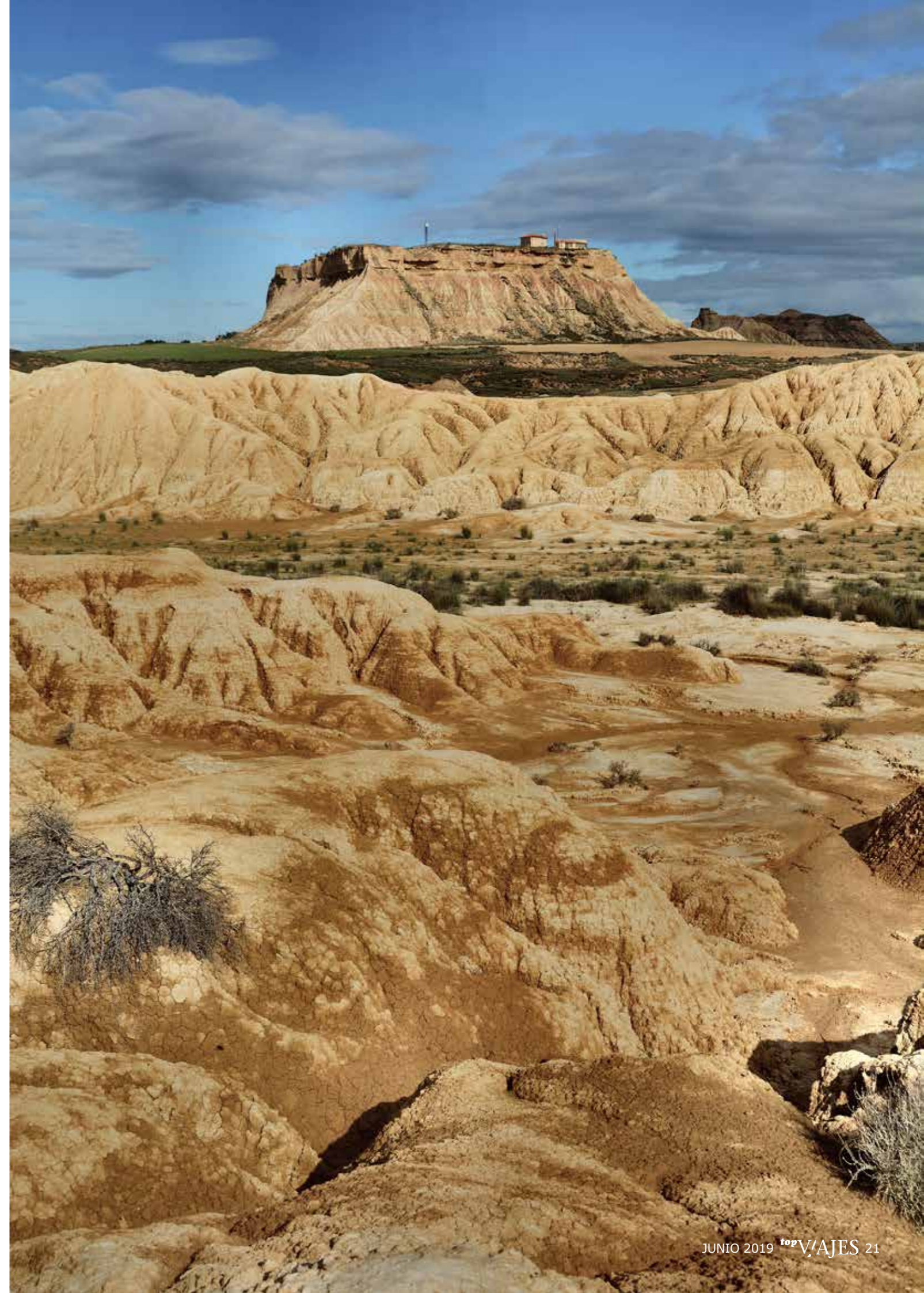
Pegados a la linde de la provincia de Zaragoza, en esa berruguita que le sale al mapa navarro por el sur, nos rodea un paisaje especialmente bello por su crudeza y escasa

vegetación. Suelos arcillosos con yesos, gravas y areniscas. Barrancos horadados por las aguas que caen pocas veces pero que cuando lo hacen se desbocan a través de un suelo impermeable. Mesetas áridas y cerros solitarios que por aquí llaman cabezos. Ayer fue uno de esos días de lluvia y hoy hay charcos. Agudizando la mirada encontramos algunas orquídeas (sí orquídeas) minúsculas pero bellísimas (el guía nos dice que son de la especie *Ophrys speculum*) y unos caracoles blanquecinos (*Iberus alonensis*) que en tiempos fueron de gran aprovechamiento culinario y hoy están protegidos por ser escasos. Por aquí han pasado desde siempre los pastores en época de trashumancia de ovejas. En 1999 las Bardenas fueron declaradas Parque Natural y un año después Reserva de la Biosfera.

Teniendo en cuenta su paisaje, las Bardenas presentan también tres zonas bien diferenciadas, El Plano, la Bardena Blanca y la Bardena Negra. La primera es la más septentrional, plana y utilizada para cereales (trigo y cebada) en barbecho, es decir, un año se cultiva y el otro se descansa. Es quizá la zona menos atractiva para el turista.

LA BARDENA BLANCA

La Bardena Blanca está en el centro y es la más





Vida en el desierto
Mesetas áridas y cerros solitarios que por aquí llaman cabezos. Ayer fue uno de los pocos días en los que llueve y hoy hay charcos. Agudizando la mirada encontramos unos caracoles que en tiempos fueron de gran aprovechamiento culinario y hoy están protegidos por ser escasos, y orquídeas minúsculas pero bellísimas.

▲ Orquídeas de la especie *Ophrys speculum*.
◀ Caracoles *Iberus alonensis*.



Un paisaje especialmente bello por su crudeza y escasa vegetación. Arriba, Castildetierra, el icono de las Bardenas. En la página siguiente, la Bardena Blanca y la vegetación de la Bardena Negra.

árida. Se llama así por las sales existentes en la superficie. Parajes bastante llanos fuertemente horadados en profundos barrancos. Aquí está la Piskerra (o Piskerra), tierra que fue refugio de bandoleros, especialmente Sancho Rota (siglo XV), apodado Sanchicorrota. Dicen las crónicas que "era muy cortés con los que robaba", es decir con los ricos, pues actuaba como un Robin Hood tomando el dinero de los acaudalados para dárselo a los menesterosos.

CASTILDEPIEDRA

Y aquí está Castildetierra, una curiosa formación caliza con forma de embudo invertido o chimenea que se ha convertido en el icono de todo el parque. En su punta superior luce un sombrerete de piedra arenisca, más duro, que ni la erosión pluvial ni los fuertes vientos del Cierzo han podido esculpir. Sin embargo de año en año Castildetierra va cambiando su fisonomía, va menguando, y dicen los expertos que en poco tiempo (no más de dos décadas) acabará por

derrumbarse. Estamos a tiempo para ser testigos de su grandeza.

LA BARDENA NEGRA

Al sur vuelve a cambiar el paisaje, la Bardena Negra tiene mucha más vegetación, especialmente de oscuros pinos carrascos, de ahí su nombre.

Si tuviera que elegir una zona me quedaría con la Blanca.

Nuestro guía de la Compañía de Guías de las Bardenas

www.turismobardenas.com nos lleva en todoterreno y a pie por vericuetos que solo conocen los expertos, pero accesibles para todo tipo de personas. Desde lo alto de un otero no es difícil ver el majestuoso vuelo de los buitres leonados, incluso del alimoche. El silencio es total, casi extraterrestre, solo el viento nos susurra al oído. En medio de esa ensoñación nos sobrecoge un fuerte estampido. Es uno de los cazas Eurofighters que día sí y día también hacen prácticas (a veces con fuego real) en el Polígono de Tiro que hay entre la Bardena Blanca y la





▲ Plaza de los Fueros de Tudela con su quiosco de la música en primer plano.
▶ Un puesto de espárragos blancos, los reyes de la huerta tudelana.

Negra. En 1951, en pleno franquismo, se inauguró este campo para el lanzamiento de bombas que se ha mantenido activo a través de los años y los regímenes políticos en mitad de un Parque Natural y una Reserva de la Biosfera. En diciembre del 2000, nueve meses después de que el PP ganase las elecciones generales, el Ministerio de Defensa lo declaró Zona de Interés para la Defensa. Hoy es el único polígono de tiro activo del Ejército del Aire. Tan desagradable y reiterado incidente hizo que nos planteásemos dejar el lugar y dirigirnos a Tudela, no sin antes pasar por La Cabaña de Pan & Chocolate, un food truck (camión de comida) situado antes de abandonar el parque. Allí Carlos y Silvana han conseguido crear un ambiente relajado y amable (buen rollo) en el que puedes tomar una cerveza artesanal Ipa Santa Ana con alguna tapa casera. Y encima tienen Wifi gratis.

LA CIUDAD DE LAS TRES CULTURAS

Los que llaman a Tudela la Ciudad de las Tres Culturas (mora, judía y cristiana), se quedan cortos. Aunque es verdad que estas tres sociedades convivieron aquí durante cuatro siglos, también es cierto

que pasaron por estos pagos vascones, celtas, romanos, visigodos...

Situada a 94 km. de Pamplona, 95 de Logroño, 85 de Zaragoza y 306 de Madrid, es el centro económico y comercial de la Ribera de Navarra.

PLAZA DE LOS FUEROS

Empezamos nuestro recorrido urbano en la Plaza de los Fueros. La que puede considerarse el centro de la ciudad, fue bautizada así en 1893 pero tuvo otros nombres a lo largo de la historia: Plaza Nueva, Plaza Real, Plaza de la Constitución... Se construyó en el siglo XVII siguiendo el modelo de otras plazas mayores de España. En 1921 se agregó en el centro un quiosco de la música con los apellidos de cuatro de los músicos navarros más importantes: Sarasate, Eslava, Gaztambide y Gayarre. Peatonalizada en 2003, es el punto de encuentro de muchos tudelanos.

MERCADO DE ABASTOS

A un paso se encuentra el Mercado de Abastos. Si en todos los sitios el zoco es un lugar inmejorable para conocer la idiosincrasia de la ciudad que lo alberga, aquí,







Aunque de origen románico, la catedral de Tudela encierra joyas de muy distintos estilos, como la bóveda de la capilla de Santa Ana, joya del barroco churrigueresco. Arriba, tres detalles de la Puerta del Juicio románica-gótica: la lujuria, la sodomía y el pozo de las almas.

Los que llaman a Tudela la Ciudad de las Tres Culturas (mora, judía y cristiana) se quedan cortos. Por aquí pasaron también vascones, celtas, romanos, visigodos...

en la capital de las verduras es un referente indispensable. Mercado público desde 1940, fue construido sobre el antiguo convento de la Merced (s. XVII) y rehabilitado definitivamente en 1987.

Pasaremos luego por la Judería Vieja y la Judería Nueva, dos barrios de calles retorcidas a cual más interesante, con casas blasonadas y palacetes balconados rematados por aleros, cuya longitud, anchura y ornamentación definían la importancia social de sus propietarios.

LA CATEDRAL DE SANTA MARÍA LA MAYOR

Monumento Nacional desde 1884, la catedral de Santa María La Mayor es un templo tardorrománico cisterciense del siglo XII, construido sobre la Mezquita Mayor de la ciudad. De sus tres puertas, la abierta en último lugar, la del Juicio, es la más interesante. Recibe este nombre pues está dedicada al Juicio Final. Considerada como una de las primeras muestras de escultura gótica en la Península Ibérica (final

del románico, principio del gótico), las esculturas de la mitad izquierda (según las ve el espectador) representan a los que se han salvado y van al Cielo, mientras que a la derecha están los condenados. Aquí están representados todos los pecadores, desde los avariciosos y los glotones, a los que maldicen y los lascivos, pasando por los tahúres y comerciantes que engañan a sus clientes.

El otro gran templo tudelano es la Iglesia de Santa María Magdalena, un edificio románico junto a la Judería Nueva, muy cerca del Ebro.

Ir de acá para allá, subir y bajar por la ciudad ha hecho que de vez en cuando nos encontremos con grandes murales modernos que aprovechan alguna fachada desnuda producto del derribo de alguna casa. Se engloban dentro del movimiento conocido como Avant Garde que en 2018 celebró su VI edición, la próxima tendrá lugar en 2020. Un mapa de la Oficina de Turismo (Plaza de los Fueros 5) nos da la posibilidad de seguir la ruta de estos murales con obras



▲ Excursión en buggy a la Laguna Lor, cerca del pueblo de Ablitas.

▼ Restobar San Jaime de Tudela, rey de la fusión. En la página siguiente, José Luis, todo un clásico de las tapas.



de Jorge Rodríguez Gerada, Mossic, C-215, Ron English, Miles Mac...

EL PUENTE SOBRE EL EBRO

El Puente sobre el Ebro es una construcción sólida de 360 metros y 17 arcos bajo la que pasa este caudaloso río. Jugó un papel importante en la Guerra de la Independencia de 1808 y junto a él está nuestra próxima parada: La Mejana, de la que dice la jota:

*Pamplona tiene cadenas
y Tudela su mejana;
pero valor y virtudes
los tiene toda Navarra.*

MEJANA

Mejana es una no pequeña extensión de huertas de regadío microparceladas. A los pies del Cerro de Santa Bárbara y en la margen derecha, en zonas fácilmente inundables durante las crecidas del río más caudaloso de España, están las huertas trabajadas desde época árabe en las que se cultivan las inigualables verduras y hortalizas de Tudela: espárragos, alcachofas, cogollos de lechuga, borraja, pochas... En alguna de ellas se realizan visitas turísticas con degustación de productos.

ALGUNAS EXCURSIONES

Además de al Parque Natural de la Bardenas Reales, desde Tudela se pueden hacer algunas excursiones muy interesantes. Una de ellas es a los campos de Cascante, donde se encuentran los viñedos más extensos de Navarra con variedades de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Viura y Chardonnay.

La empresa Activa Experience

<https://activaexperience.com> organiza rutas en buggy, quad y 4X4. También en bicicleta y a caballo.

Pasando por la Laguna Lor, pequeño embalse natural reforzado artificialmente, se llega al Trujal Artajo de Fontellas, una almazara (trujal es la palabra latina y almazara la árabe para referirse a los molinos de aceite) que cuenta con 200 olivos en sistema de cultivo superintensivo (árboles en hilera y a modo de espaldera).

Otra excursión recomendable es a Castejón, a la Bodega Marqués de Montecierzo

www.marquesdemontecierzo.com. Bodega familiar (Joaquín Lozano y su hijo Roberto) con gran experiencia vitivinícola y producción exclusiva procedente de sus viñedos. Su Selección Merlot ha obtenido 90 puntos en la Guía Peñín. El Emergente Rosado 2017 ha sido valorado como el "Mejor Vino Denominación de Origen Navarra 2018". Y su extraordinario vermut Montecierzo, 92 puntos en la

LSV Guide of Wines and Oils 2018. Especial mención merece el edificio central de la bodega que ocupa, restaurado, lo que fue la antigua Harinera de Castejón a principios del siglo XX. Visitas guiadas.

UNA NOCHE DE PINCHOS

Una estancia en Tudela no estaría completa sin al menos una noche de pinchos. Salir de poteo por la zona vieja de la ciudad es degustar la gran variedad de vinos navarros, especialmente sus rosados, y acompañarlos de algún pincho. En Tudela todos los jueves se celebra en muchos de sus bares y tascas el llamado Pincho&Pote, una bebida y un pincho por solo 2 euros.

Peregrinaremos fundamentalmente por el triángulo que forman la Plaza de los Fueros, la Catedral y la calle Herrerías. En la calle Verjas 16 está **Dieciocho Grados** <https://18grados.es/> un local destinado a la cata de vino y cervezas artesanas. Yoana Viela, licenciada en enología, dirige cursos y catas puntuales en un pequeño local que casi siempre está lleno. Conviene reservar.

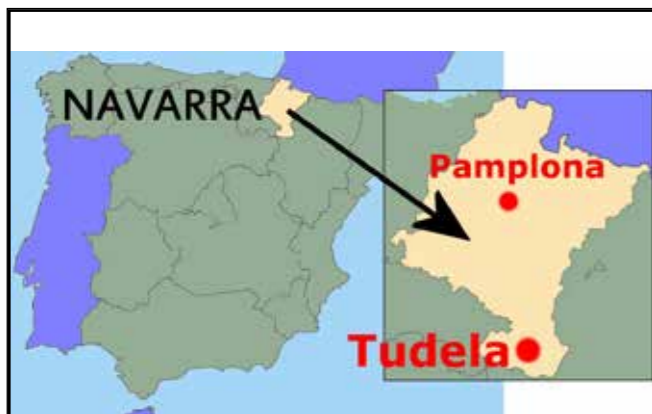
Sua (Fuego en euskera) está en la calle Carnicería 11. Raciones generosas a precios moderados. Penca (de acelga) en tempura con emulsión de borraja, 3€. Tartar de atún con alcachofa frita, 3€.



José Luis a quien le gustaba definirse como "La pasión por las verduras", es un clásico desde hace casi 40 años. Ahora el negocio lo lleva Javier y dice que sus pinchos de verduras "No tienen ningún misterio, pero están deliciosos". Dice la verdad. Croqueta de borraja trufada. Alcachofa con risotto de hongos.

San Jaime (Plaza de San Jaime 4) se autodefine como restobar. En la práctica comprobamos que usa (en algunos casos abusa) de la fusión gastronómica. Selfish (bacalao marinado, pesto y helado de pimientos). Pulpo canario (pulpo, patata trufada y mojo verde con toques cítricos). 🍷

GUÍA PRÁCTICA

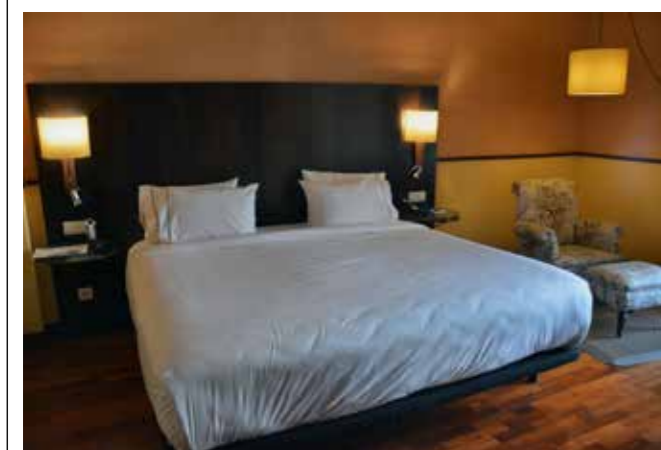


CÓMO LLEGAR



Por la A-2, Tudela está a 306 km. de Madrid. Por la AP-15 a 94 km. de Pamplona.
 En tren, el Alvia (en la foto) llega directamente desde Madrid-Atocha a Tudela en 2 horas.

DÓNDE DORMIR



El Hotel AC Ciudad de Tudela (en la imagen, Calle Misericordia, s/n) <https://achotels.marriott.com/es/hotels/ac-hotel-ciudad-de-tudela> es un cuatro estrellas muy céntrico que ocupa una mansión del s. XVIII restaurada y acondicionada que se llamó Casa de la Beneficencia. Cómodo y tranquilo.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Aunque en la gastronomía tudelana no falta la carne, desde el cordero a la brasa a la chistorra, su plato fuerte son las verduras. Los cogollos de Tudela, los espárrago blancos (en la foto, asados en Casa Remigio), la borraja, la alcachofa, las habas, los guisantes y tirabeques... y como reina aglutinadora, la menestra de verduras.



Este año acaban de celebrarse las XXV Jornadas de Exaltación y Fiestas de la Verdura, casi un mes repleto de pruebas populares, catas, talleres... todo vinculado a las verduras. Muchos restaurantes disponen de un menú degustación a base de verduras. Estos son solo tres de ellos. **Casa Remigio** <https://hostalremigio.com> es un acreditado restaurante que acaba de conseguir un Sol Repsol. Está junto a la Plaza de los Fueros y destaca por el respeto a las recetas tradicionales a las que aporta siempre un toque personal.

El Treintatrés www.restaurante33.com es otro local familiar de largo recorrido, se fundó en 1952. Buen producto y buena bodega.

El Trinquete <http://trinquete.squarespace.com/> (en la imagen) está en el número uno de la empinada calle del mismo nombre. Este año ha conseguido su primer Sol Repsol, algo que bien se merecen Santi, en la cocina, y Elena en la sala. Según los inspectores de la Guía Michelin, se trata de una "cocina tradicional, sabores de casa y autenticidad, todo con frutos de su propia huerta".



MÁS INFORMACIÓN

TURISMO DE NAVARRA www.turismo.navarra.es

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

LUCERNA

CORAZÓN (MUSICAL) DE SUIZA

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Con Lausana y Ginebra, es una de las ciudades más turísticas de Suiza. Es, en realidad, su corazón. No sólo porque está en el centro geográfico del país, sino porque aquí late la gran música de una tierra que invita a soñar. La que ellos producen y la que les gusta divulgar. Hay festivales para todos los gustos y ritmos en un escenario de ensueño. El de una ciudad antigua abrazada por los Alpes y bañada por un lago de espectacular belleza: el de los Cuatro Cantones.

Lucerna está abrazada por los Alpes y salpicada por el espectacular Lago de los Cuatro Cantones.



Lucerna mezcla en su territorio los ritmos del pasado con las corrientes más innovadoras.

En esta histórica ciudad suiza suena hasta el silencio. Aquí se ama la música, no importa que sea barroca, renacentista o pop, que proceda del repertorio del jazz o del blues. Los latidos rítmicos y los acordes armoniosos se sienten hasta en sus atractivos turísticos, que son muchos, porque aquí hay puentes centenarios; calles adoquinadas, que también suenan; iglesias barrocas que hacen vibrar el viento acumulado en sus órganos centenarios, y monumentos cargados de historia.

Y todo junto al murmullo del agua del hermosísimo lago de Lucerna, el de los Cuatro Cantones, con los Alpes como telón de fondo. Todo funciona acompasado, como las manillas de un reloj y ya se anuncian los acordes de su gran festival de verano: 100 eventos de música

clásica en sólo cuatro semanas. Pero, como decimos, hay muchos más ritmos.

UN FESTIVAL QUE SUENA A CLÁSICO

Los apasionados de la música, desde luego, tienen una cita ineludible a partir del 16 de agosto, porque el Festival de Verano de Lucerna es todo un derroche de conciertos, actividades y encuentros en torno a las magistrales composiciones de Mahler, Mozart o Stravinski, por citar sólo a tres de los grandes. Interpretados, eso sí, por las mejores orquestas y agrupaciones del mundo. Y es que aquí no se escatima nada y se hace un esfuerzo mayúsculo para ofrecer lo mejor cada temporada, siempre superando la anterior.

Además del gran Festival de Verano, Lucerna celebra en el mes de junio el festival de música



clásica en sólo cuatro semanas. Pero, como decimos, hay muchos más ritmos. Pero nos vamos a ir con la música a otra parte, porque, antes de contagiarnos del ritmo de otros, por muy geniales que sean, hay que sentir personalmente las emociones que despierta esta ciudad en el viajero. Así que nos ponemos en marcha para caminar a pie por esta urbe elegante cuyo centro histórico, de aspecto medieval, cuenta con numerosos atractivos rena-

CON LA MÚSICA A OTRA PARTE

centistas y barrocos. En el paseo nos toparemos con puentes de madera de otro tiempo, con recoletas plazas soleadas, con casas históricas a las que hay que contemplar con detenimiento y con paseos muy agradables en torno a su espectacular lago de color azul cobalto, siempre salpicado de embarcaciones.

Lucerna es una ciudad que, desde luego, no deja indiferente a nadie, y si no, que se lo pregunten a Goethe, Wagner o la reina Victoria de Inglaterra que saborearon sus encantos en el siglo XIX. El recorrido bien podría empezar por uno de sus símbolos históricos. Es la emotiva escultura del león moribundo esculpido en una roca, en 1820, por Lukas Ahorn. Una figura de 10 metros de largo realizada en homenaje a los soldados suizos que murieron por defender al rey Luis XVI durante la Revolución Francesa.



El Kapellbrücke es, seguramente, el puente medieval más antiguo y mejor conservado de Europa.

El centro histórico de Lucerna, de aspecto medieval, cuenta con numerosos atractivos renacentistas y barrocos



Lucerna se prepara para disfrutar del renombrado Festival de Verano de música clásica: más de 100 eventos en cuatro semanas.

Una visita a Lucerna sería imposible de registrar en un cuaderno de viaje si no se pasea por el impresionante Kapellbrücke o Puente de la Capilla, del siglo XIV, que atraviesa el río Reuss, en la zona antigua de la ciudad

Mark Twain, autor de *Las aventuras de Tom Sawyer*, dijo que era "el trozo de roca más triste y conmovedor del mundo".

UN PUENTE QUE ES UN EMBLEMA

Una visita a Lucerna sería imposible de registrar en un cuaderno de viaje si no se pasea por el impresionante Kapellbrücke o Puente de la Capilla, del siglo XIV, que atraviesa el río Reuss, en la zona antigua de la ciudad. El depósito de agua octogonal que aparece en todas las estampas y fotografías de la urbe suiza es original, y se nota, aunque el tejado inclinado hubo de ser reconstruido tras un lamentable incendio ocurrido en 1993. Y, curiosamente, no se nota. Ojo: Hay que detenerse, para disfrutarlos, en los paneles triangulares de este puente peatonal, seguramente el más antiguo de Europa, pues reproducen escenas de la historia y la mitología suizas.

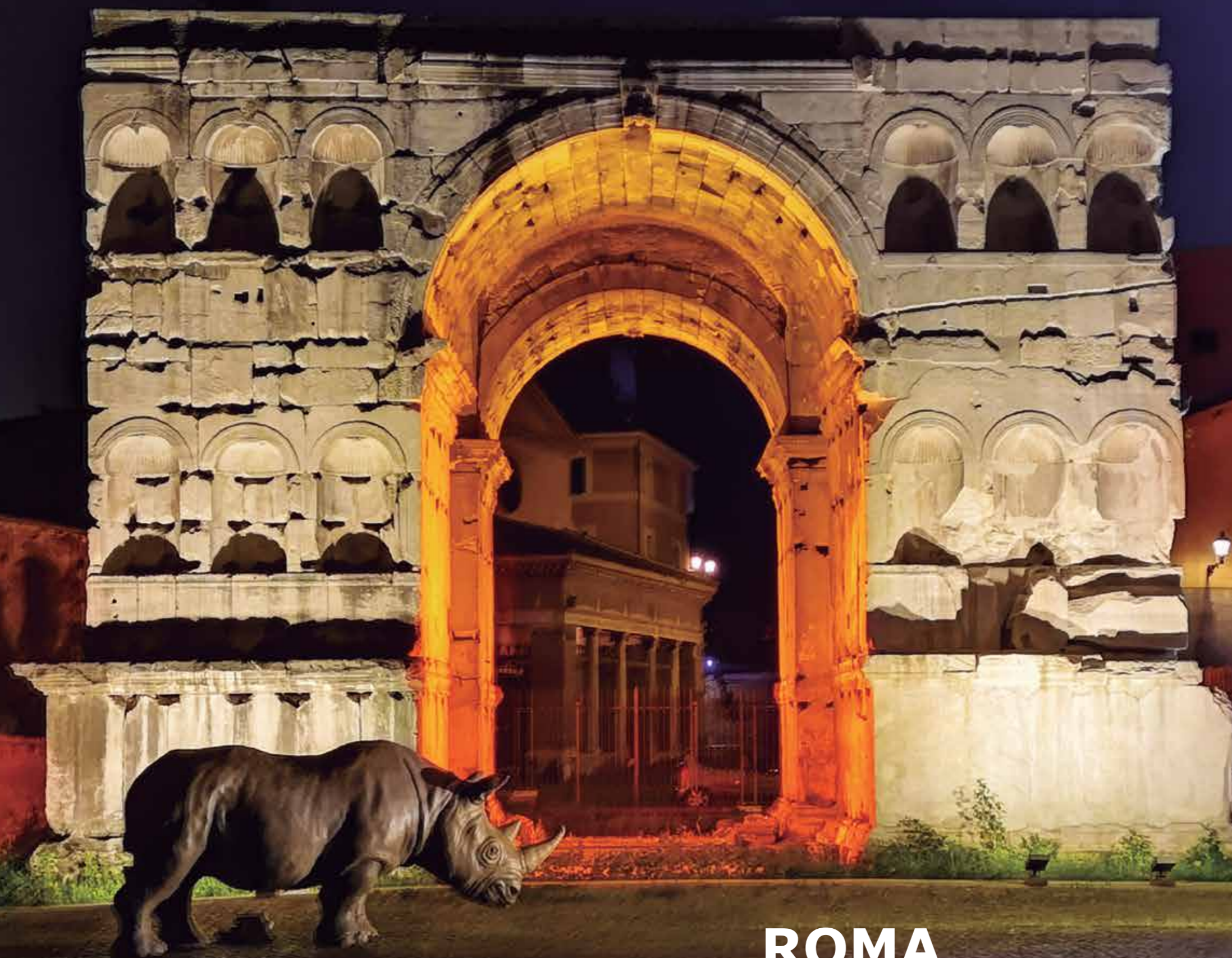
Hay otro espacio, ahora museístico, que hay que conocer, sí o sí, en una escapada a Lucerna. Es el Sammlung Rosengart, un museo que hoy regenta, a sus 89 años, la que fuera modelo de Picasso Angela Rosengart, que fue retratada por el genio malagueño cuando apenas era una adolescente. Su padre, el marchante suizo Siegfried Rosengart (1894-1985), atesoró una importante colección de arte del siglo XIX y XX que hoy se exhibe en un elegante edificio neoclásico. Aquí se puede disfrutar de más de 200 pinturas de Picasso, Cézanne, Klee, Kandinski, Miró, Matisse, Chagall o Monet, además de una colección de fotografías tomadas por David Douglas Duncan con Pablo Picasso como protagonista de las imágenes.

DE LAS MURALLAS A LOS COHETES

La lista de atractivos turísticos de Lucerna es más que espectacular. Los hay para todos los gustos y caprichos. Si al viajero le gustan los

tejados de las ciudades, debe de subir hasta la muralla medieval para disfrutar de un paisaje de auténtica postal; si le interesa el universo del transporte, no debe dejar de ir al fascinante Museo Suizo del Transporte, con sus cohetes, locomotoras, aviones y canoas; en el caso de los amantes de la arquitectura moderna, deben acercarse al Kultur und Kongresszentrum (KKL), para dejarse impresionar por el edificio de cristal y acero concebido por Jean Nouvel, y si es un apasionado de la naturaleza, toca hacer una visita al Museo de Ciencias Naturales, que cuenta con un sendero con árboles singulares y un meteorito que, según dicen, cayó en Suiza en el siglo XV.

Y para rematar la escapada por Lucerna, una sugerencia más que musical: visitar el Museo Richard Wagner. El compositor alemán pasaba largas temporadas en esta ciudad con su familia y aquí escribió el tercer acto de la ópera *Tristán e Isolda* y compuso dos óperas completas: *Los maestros cantores de Nuremberg* y *Sigfrido*. Muy posiblemente, su música sonará en breve en el Festival de Verano de Lucerna. •



ROMA

UNA VISIÓN FUERA DE RUTA

TEXTO HERNANDO REYES
FOTOS ALTUM / THE ROOMS OF ROME



▲ Maquinaria de la Central Eléctrica de Montemartini en contraste con esculturas de la antigua Roma.

Volver a Roma siempre es un placer, adentrarse en ella es acariciar la historia, y recorrerla sin prisas es dibujar el transcurso del tiempo con nuestros pasos. Fieles al más estricto concepto de *Slow Travel* proponemos cinco lugares, si no inéditos, sí algo alejados de las masas turísticas; cinco experiencias que permitirán al visitante sentir que ha encontrado una faceta menos “oficial” de la Ciudad Eterna

En muchas de las guías turísticas editadas sobre Roma se ha hablado de “monumentos destino” y de “monumentos de paso”; para los primeros se recomienda hacer un hueco especial en la agenda dado el tiempo que conlleva su visita, y para los segundos no se requiere mucho tiempo para conocerlos puesto que son aquellos que aparecen, sin esperarlo, mientras se va de un lado a otro.

Tras muchas visitas a la capital italiana, y habiendo esperado varias horas para poder visitar sus principales monumentos y atracciones me he ido decantando cada vez más por viajar a esta urbe fuera de temporada y también por

acudir a esos sitios que veía con menos afluencia de gente o por aquellos que descubría en una novela, en una noticia o en un documental y de los que no todo el mundo hablaba o que no venían en las guías.

Sin darme cuenta, estaba diseñando un recorrido espontáneo y muy fiel a lo que se conoce hoy como *Slow Travel*, que no es más que ese intento de escapar de la tiranía de la velocidad, y reconectar para volver a disfrutar de nosotros mismos y del lugar por el que viajamos. Tuve la oportunidad hace pocas semanas de vivir cinco experiencias romanas que deseo transmitir a nuestros lectores puesto que seguramente pue-



▲ Anacronismo expositivo de un sarcófago de mármol de la antigüedad con maquinaria industrial.

den contribuir al diseño de un viaje “algo más original”:

CENTRALE MONTEMERTINI

La que fuera la antigua central pública para la producción de electricidad de esta ciudad se ha convertido en la segunda sede de los llamados Museos Capitolinos, considerados como los más antiguos del mundo, fundados en 1471, y cuyo nombre rinde homenaje al lugar en que se encuentran: la Colina Capitolina (Campidoglio), sede también del Ayuntamiento (Comune de Roma). A los dos museos principales que son el Palazzo dei Conservatori y Palazzo Nuovo hubo que sumar en el año 1997 una segunda sede fuera de este complejo, dada la cantidad de piezas existentes. Se trata de la Centrale Montemertini.

Todo empezó con la exposición bautizada *Máquinas y Dioses* en la que se exponían numerosas obras maestras de la escultura antigua y valiosos hallazgos arqueológicos descubiertos a finales del siglo XIX y en la década de 1930, con reconstrucciones de grandes complejos monumentales y la ilustración del desarrollo de la ciudad antigua de la época republicana hasta finales del periodo imperial.

Esta es pues una historia más de reconversión en museo de un edificio industrial, es una

embajada de contrastes entre el valioso tesoro de esculturas de la Antigüedad Clásica -muchas de ellas desconocidas por el gran público-, y esa atmósfera de máquinas otrora futuristas.

Los grandiosos ambientes de la central eléctrica, en particular la *Sala de Máquinas*, con su preciosa ornamentación modernista, conservan inalterados los motores diésel, las turbinas y la colosal caldera de vapor. Por eso para alguien como yo, que amo los contrastes, pocas puestas en escena me han emocionado tanto como este lugar que percibo como un escenario fascinantemente contradictorio donde los mármoles antiguos resplandecen por su transparente brillo y por el refinamiento de sus tallas artísticas en contraste con la maquinaria casi vintage de lo que fuera esta instalación industrial; es pues la belleza escultórica y la grandeza de la piedra las que resaltan de manera casi “divina” ante toda esa maquinaria de espíritu retro y alma tecnológica ya en desuso.

La Centrale di Montemartini forma parte de un ambicioso proyecto de recalificación de la zona “Ostiense Marconi” que pretende convertir en polo cultural el área más antigua de industrialización de Roma, aunque lo cierto es que aún no es un museo que destaque por su cantidad de visitantes... A mi modesto parecer esta es una gran ventaja para quien decide adentrarse en



Maxxi es el Museo de Arte Contemporáneo más grande del mundo y en él todo parece fluir con un movimiento de estricta ilusión óptica.



▲ Detalles de las zonas comunes interiores en *The Rooms of Rome*, obra de Jean Nouvel. ▲ Habitación de uno de los apartamentos de *The Gates of Rome* de Kike Sarasola en la Ciudad Eterna. ▲ Habitación de un apartamento de *The Rooms of Rome* con las paredes originales del palacio.

este espacio. Además de Montemartini, el proyecto abarca el Mattatoio, el Gazometro, estructuras portuarias, la antigua Mira Lanza y los antiguos Mercados Generales.

UN PALACIO "PEOPLE FRIENDLY"

Aunque el Palazzo Rhinoceros en pleno corazón de Roma es la sede de la Fondazione Alda Fendi-Esperimenti también acoge a "The Rooms of Rome", todo un mundo de lujo y exclusividad expuesto en 24 apartamentos diseñados por el revolucionario Jean Nouvel que confirman que acompañar el pasado con el presente requiere de mucho conocimiento, de amor por la innovación, pero sobretodo, de respeto por el histórico pasado.

Este es el proyecto con el que el hotelero español Kike Sarasola se lanza al mundo del lujo, y lo hace con una gran aceptación pues este recinto y su diseño producen en todo aquel que cruza su umbral ese efecto "WOW" tan en boga en los tiempos que corren. Probablemente esto se consigue porque no es frecuente que arquitectura, arte y sofisticación se mezclen como aquí lo hacen: armónicamente y con funcionalismo. El mismo Sarasola afirma que se trata de "una obra maestra, en la que Jean Nouvel ha conseguido mezclar todo lo viejo y clásico del palacio con elementos de acero Corten; ha mantenido los grafitis y frescos antiguos que existían, y ha conservado toda la pátina de la caja del edificio..."

La propia cadena Room Mate Hotels ha registrado el término ARTchitecture, una palabra anglo con "simbiosis", que consi-

que describir a la perfección lo que se ha hecho dentro de los 3500 metros cuadrados de este edificio de estilo barroco que se sirve de tres cuerpos centrales y que se remontan al menos al siglo XVII. Según Jean Nouvel, las diferentes caras del edificio han guardado todo aquello que pudo presenciar el tiempo permitiendo que resalten mejor sus propias capas para descubrirnos un edificio que ha dejado de envejecer, y lo ha hecho sin cirugía estética..."Todas sus arrugas están ahí, se han conservado y se dejan amar, confirmando así, aquel principio que refuerza las raíces de los edificios históricos".

En la planta baja del Palazzo se halla el espacio artístico de la Fundación Alda Fendi que actualmente expone una impresionante escultura de Michelangelo que desde hace cientos de años no pisaba suelo italiano y que expresamente la ha prestado el Museo Hermitage de San Petersburgo. Se estima que la contemplan más de tres millones de visitantes... Este lugar permite sin lugar a dudas dormir entre arte como nunca antes se ha hecho.

Más allá de cualquier estereotipo imperante en cuanto al tipo de clientela que reciben los hoteles, The Rooms of Rome se declara "People Friendly", una muestra más de la tolerancia y amplitud mental, por parte de Room Mate Hotels, que abarca a toda la población.

EL CUENTO DE HADAS DE COPPEDÈ

No todo el que visita Roma conoce este vecindario que lleva el nombre del arquitecto

que lo proyectara y diseñara en 1915: Gino Coppedè, y que está escondido en el extremo norte de la capital italiana, entre dos barrios residenciales, el Quartiere Trieste y el Quartiere Salario.

Tras cruzar el denominado Arcone, un imponente arco que conecta la Via Tagliamento con la Piazza Mincio y que está decorado con la Victoria y mosaicos de águilas, uno se adentra en todo un cuento de hadas arquitectónico, una delicia visual cargada de estilos y fantasías, de edificios y palacetes; sin duda uno de los rincones más desconocidos, fascinantes y tranquilos de toda la ciudad.

Coppedè representa la Roma que los visitantes rara vez ven y la que nunca esperan encontrarse. Tanto es así que este puñado de calles y edificios cargados de eclecticismo y de diversos tamaños y alturas representan un conjunto artístico casi mágico que muchos romanos incluso nunca han visto. Todo este "otro mundo", como muchos lo denominan cariñosamente, pertenece a la era "Liberty", ese estilo decorativo que bien supo Inglaterra encajar dentro de lo que nosotros conocemos como modernismo.

El punto neurálgico de Coppedè es la Piazza Mincio en la que está la Fuente de las Ranas construida en 1924 y que batió records fotográficos al aparecer en distintos tabloides de todo el mundo cuando los integrantes del grupo The Beatles decidieron darse un baño en ella tras su actuación en el cercano club Piper.

Travertino, terracota, vidrio, hierro forjado y madera son los materiales que adornan la llamada Villa delle Fate o Villa de las Hadas y que homenajea a la capital toscana con las palabras

"Fiorenza sei bella". Una araña es la que decora el edificio que lleva por nombre "Palazzo del Ragno", y nuestra mirada contempla extasiada el Palacio de Embajadores o "Palazzi degli Ambasciatori" un imponente complejo constituido por dos unidades triangulares con varios niveles y dos torres. Pero el recorrido por estas manzanas poco visitadas siempre está salpicado por sorpresas decorativas, fachadas de ensueño y balcones y columnas con diversos mensajes ocultos en su ornamentación.

Leyenda o no, se dice que el suicidio de Gino Coppedè, nativo de Florencia y nuevo en Roma cuando comenzó este proyecto, se sucedió dado el desbordamiento de críticas negativas hacia ese poco convencional estilo que implantó en este vecindario que desde estas páginas invitamos a visitar en una próxima escapada a esta ciudad.

UNA BASÍLICA SIN MULTITUDES

Fue un tribunal romano de la localidad de "Aguas Salvas" el que condenó a muerte al apóstol Pablo en el año 61 por ser cristiano. Gracias a que el discípulo de Cristo contaba con ciudadanía romana su cuerpo pudo ser enterrado en un cementerio cristiano, y su tumba en la Vía Ostense se convirtió prontamente en objeto de veneración. Sobre ella se construyó una basílica que se incendiaría a comienzos del s.XIX, por lo que el templo que actualmente podemos visitar es una reconstrucción llevada a cabo por todo el pueblo romano. Sus grandes dimensiones apabullan a todos los viajeros, y el claustro del siglo XII, que se salvó de las llamas, es para los historiadores una de las grandes joyas arquitectónicas de Roma.



▲ En Maxxi confluyen arquitectura y arte como en ningún otro museo de Europa.
 ◀ Edificio de Coppède con diversos motivos en su ornamentación.

Conocida como la "Basílica de San Pablo Extramuros", por estar fuera del perímetro central de Roma (a 2 kilómetros de la muralla aureliana), tiene la inmensa ventaja de contar con muy pocos visitantes, es el lugar perfecto para evitar las multitudes que imperan en los monumentos de esta capital, y ofrece una riqueza artística invaluable. La Unesco la declaraba en 1990 Patrimonio de la Humanidad.

El sarcófago macizo de 2,55 metros de largo por 1,25 metros de ancho y 0,97 de altura es observable desde el año 2006 cuando culminaron las excavaciones que lo sacaron a la luz; el sepulcro se aprecia bajo del altar gracias a una abertura de cristal.

En esta visita a la segunda basílica más grande de Roma tras la de San Pedro es interesante detallar las columnas del interior realizadas en alabastro y mosaicos dorados, el Baldaquino del año 1284, los mosaicos del ábside realizados por las mismas manos que los plasmaron en San Marcos, y la Puerta Bizantina que data del siglo XI y que era la puerta central de la antigua basílica aunque en la actualidad se encuentra en un lateral de la portada principal. En la parte superior de la nave central es posible apreciar la colección de retratos de todos los Papas, 42 de ellos originales rescatados del incendio.

NO SÓLO DE HISTORIA VIVE ROMA

El Museo de Arte del Siglo XXI, conocido popularmente como Maxxi y dedicado a la creación contemporánea, es un diseño casi imposible de la ya fallecida arquitecta iraquí Zaha Hadid que debido a cambios de gobierno y complicaciones burocráticas tardó 10 años en hacerse realidad. Se encuentra

en el barrio de Flaminio junto al Auditorio de Roma diseñado por Renzo Piano, y son 27.000 metros cuadrados repartidos entre dos museos distintos: el Maxxi Arte y el Maxxi Arquitectura además de otros servicios como auditorio, biblioteca, mediateca, tienda, cafetería, espacios para exposiciones temporales y también para eventos y talleres además de zonas de recreo.

Maestra en crear diseños que sorprenden por sus formas, Hadid ideó este complejo de formas fluidas que se interconectan en diferentes niveles y que, en combinación con la gran cantidad de luz natural, crean una experiencia espacial que a todos atrae. De repente uno tiene la impresión de estar moviendo a la vez que lo hace la arquitectura; más que un objeto estas instalaciones parecen un paisaje que interconectan arquitectura y arte.

En el momento de su apertura a principios de 2010 era el mayor museo de arte contemporáneo del mundo, no en vano Hadid declaró en la inauguración ante las autoridades italianas: "Espero que acoja de verdad todo el arte contemporáneo que mundialmente se está generando. Os estaré observando".

Los amantes de lo moderno encontrarán en este espacio cientos de piezas de arte actual, entre los artistas aquí representados se encuentran Boetti, Clemente, Kapoor, Kentridge, Merz, Penone, Pintaldi, Richter o Warhol. Por su parte, la colección de arquitectura dispone de los archivos personales de Carlo Scarpa, Aldo Rossi, Pierluigi Nervi y otros, así como los proyectos de arquitectos contemporáneos como Toyo Ito, Italo Rota o Giancarlo De Carlo. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR



Las aerolíneas **Iberia** y **Alitalia** ofrecen varios vuelos diarios a la capital italiana desde diferentes ciudades españolas.

www.iberia.com
www.alitalia.com

DÓNDE DORMIR

The Rooms of Rome. Apartamentos para cortas estancias en el centro de Roma en el Palacio Rhinoceros, sede de la Fundación Alda Fendi y diseñados por el gran Jean Nouvel. Es el primer proyecto de la cadena española Room Mate Hotels enfocado al alojamiento de lujo.

www.theroomsofrome.com



DÓNDE COMER

Caviar Kaspia. Entre los muros y sobre las terrazas panorámicas del Palazzo Rhinoceros se encuentra este espacio en el que recrear el paladar con una propuesta gastronómica que abarca toda la jornada y que reinterpreta los esquemas clásicos de la marca parisina. Su carta es versátil y en constante evolución.

www.theroomsofrome.com/es/caviar-kaspia-roma/



MÁS INFORMACIÓN

www.italia.it
www.centralemontemartini.org
www.maxxi.art



Somos

Lifestyle Management



info@somoslifestyle.com

www.somoslifestyle.com



YOUR EXCLUSIVE TRAVEL DESIGNERS



LA HABANA CUMPLE 500 AÑOS

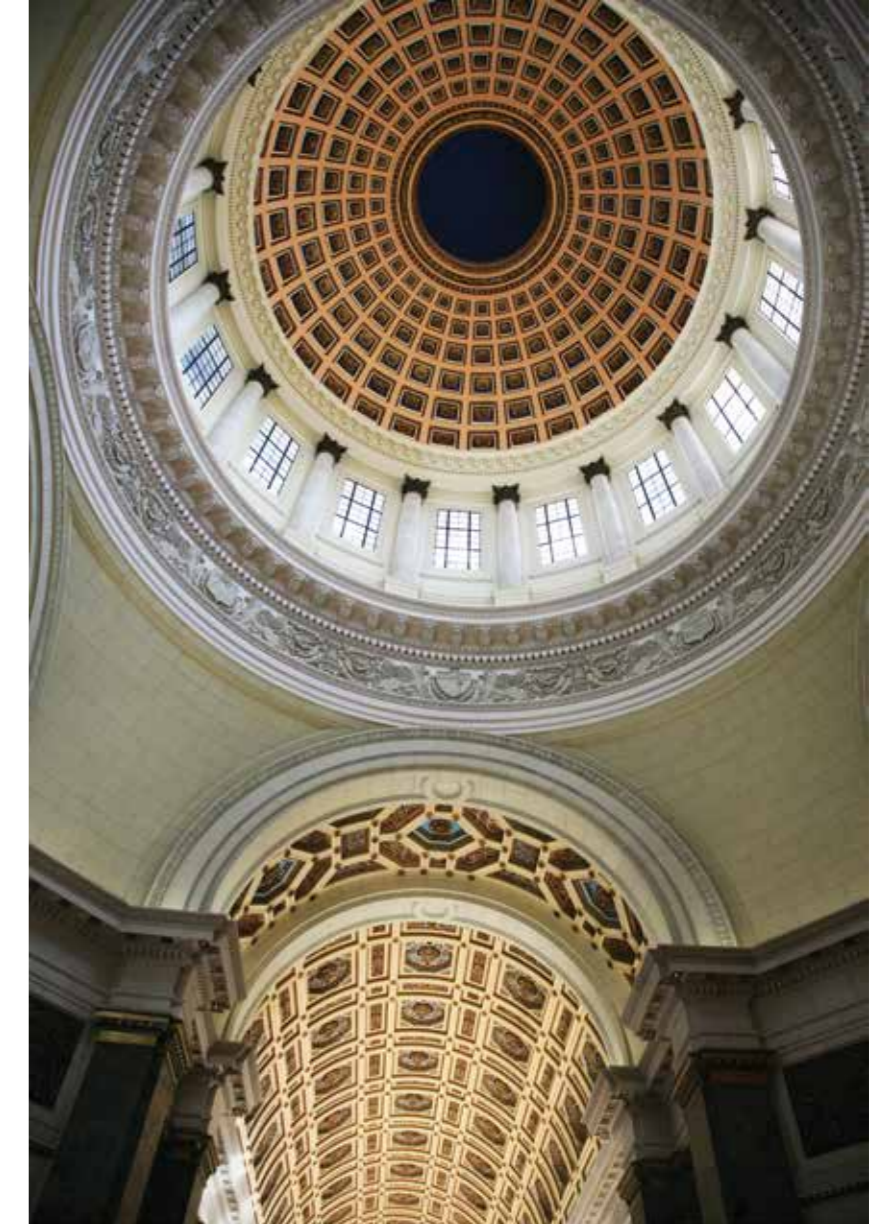
Este año 2019 la capital de Cuba cumple cinco siglos. Fue el 16 de noviembre de 1519 cuando, bajo la sombra del milagroso árbol de Ceiba, se oficiaron la primera misa y cabildo, dando por inaugurada la esplendorosa ciudad de La Habana.

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





▲ Los "almendrones" forman parte de la bella postal habanera.
 ► En breve, el magno Capitolio abrirá sus puertas tras una exhaustiva remodelación.
 ◀ Tonos pasteles pintan las casas añejas de la Habana Vieja.



Con motivo de tan fausto evento, la Feria de Turismo de Cuba, FITCUBA 2019, tuvo a España como invitada especial. Sita en la Fortaleza de San Carlos de la Cabaña, la más grande de América, construida bajo el mandato de Carlos III para protección de la ciudad; el enclave perfecto. Las vistas del Morro con su faro, y La Habana de frente, rodeada de mar, era un regalo para los visitantes de la Feria que entraban y salían de los muchos puestos de turismo situados en las dependencias de la magna fortaleza. Y a las 21 horas, como cada noche, se escuchó el cañonazo, al igual que en tiempos coloniales cuando se disparaba para informar de la apertura y cierre de los portales de la muralla que encerraba la antigua Habana.

PROYECTOS QUE PONDERAN EL TURISMO

El Ministro de Turismo de Cuba, Manuel Marrero Cruz abrió la feria haciendo hincapié en como La Habana de siempre ha sido el principal puerto de la isla a donde hoy arriban 12 de los 17 cruceros que tiene Cuba. De cómo a través del turismo se presenta al mundo las bondades de la Isla. No obvió los daños causados por el huracán IRMA, ni lo fatal del bloqueo por parte del gobierno de los Estados Unidos. Aun así Cuba sigue abriendo sus puertas a un turismo que

puede disfrutar de la seguridad que el país ofrece, sus paradisiacos paisajes con 14 parques nacionales, 25 reservas ecológicas y 6 reservas de la biosfera. Sin contar los muchos kilómetros de playa entre las que se encuentra Varadero declarada la segunda playa más atractiva del mundo en 2019 y el más sobresaliente Hotel Meliá, en Cayo Coco. Mencionó la intención de mejorar el servicio a los clientes haciendo uso de la tecnología y volvió a insistir en que "apostar por el Turismo de Cuba es apostar por un mejor nivel de vida del pueblo cubano".

El Ministro Marrero enfatizó cómo España ha estado vinculada a Cuba durante más de seis siglos, teniendo una raíz común, siendo amigos, hermanos... antes de presentar a su huésped de honor, la Ministra de Industria, Comercio y Turismo de España, María Reyes Maroto Illera, que habló con palabras precisas y positivas sobre la intención de España de apoyar a Cuba en sus planes futuros, especialmente en el sector del turismo, rechazando enérgicamente el bloqueo americano.

LA HABANA SE VISTE DE GALA

La Habana no quiere celebrar su 500 cumpleaños de cualquier manera y lleva tiempo engalanándose para estar lo más guapa posible el 29 de Noviem-

bre. El principal artífice de esta transformación no es otro que el Historiador de la ciudad Eusebio Leal Splengler, un hombre que ha dedicado su vida a intentar levantar de nuevo esa urbe a la que adora y de la que dice ser un estado de ánimo. Eusebio Leal comentó como el 500 aniversario de la ciudad servirá de excusa para la terminación de más de 20 obras de carácter social, cultural, educativo, patrimonial y de salud. Destacando la reapertura del Capitolio Nacional, el museo del Ferrocarril de Cuba, el rescate del Castillo de Santo Domingo de Atarés y otras más, aparte de los conciertos, obras de teatro y exposiciones que se llevarán a cabo durante todo el año, culminando el mes de noviembre.

MANÍÍÍ...

De paseo por La Habana con la compañía de los vendedores de maní, que cantan El Manisero (cometé un cucuruchito de maní) de Antonio Machin a la par que venden, de la gente que se para a charlar, baila, ríe... del jolgorio de los chiquillos, se nota el esfuerzo y la sabiduría de Eusebio Leal en la reconstrucción de una ciudad que si ya de por sí tiene un encanto único, con la cara lavada y pintada se vuelve irresistible. Entre la mucha vida que surge a cada esquina, se observa el donaire de las cuatro plazas, la de Armas,

la de San Francisco, la de la Catedral y la Plaza Vieja, restauradas con tanto acierto que parecen recién hechas y sin embargo guardan el sello de sus muchos años, tanto que chocan los modernos atuendos de la gente, ya que al cerrar los ojos las mujeres vestidas con miriñaques y los hombres con lino blanco aparecen paseando al atardecer. El empeño por devolverle a La Habana la prestancia de antaño, viene de tiempos de Fidel Castro, que ya a finales de los años 60 empezó a restaurar la ciudad. Para ello se ha contado con la ayuda de organizaciones internacionales, apoyo de ciudades, de estados y de organismos no gubernamentales que Eusebio Leal agradece eternamente, aunque precisa que "si bien el dinero hace falta, lo principal es la voluntad, que no se compra con nada".

Fachadas en azul pastel, otras en tono siena. La antigua casa de la lotería, que aún guarda el bombo de la suerte, está pintada de verde. Por todas ellas asoman los patios que la vegetación tropical se empena en esconder. Las grúas y los trabajadores en los andamios testifican esa renovación a la que la quedan aún muchos años antes de darse por terminada. Mientras tanto la gente que vivía en los añejos edificios, ha sido alojada en otros lugares hasta su vuelta a casa una vez adecentada. "La belleza de La

Teatro de Alicia Alonso, antiguo Centro Gallego.





Los rostros sonrientes son habituales en la gente de La Habana.



Clásicos de La Habana: Hotel Inglaterra, Teatro de Alicia Alonso, el Capitolio al fondo, y los ineludibles Coco-Taxis





▲ Danza acuática en la piscina infinita del Hotel Iberostar Grand Packard, con el Morro de fondo.

► La giraldilla representa a Doña Isabel de Bobadilla, esperando la vuelta de su esposo, Hernando de Soto, y es símbolo y leyenda de la ciudad de La Habana.

Habana estaba ahí y al ponerle la mano encima la ciudad renace”, comenta el gran historiador.

PUNTOS ESTRATÉGICOS DE LA CIUDAD

Entre los monumentos elegidos para rescatar su belleza está el Capitolio Nacional que abrirá nuevas salas como la de los Símbolos Patrios, del Himno y la Constitución. Cerca del Capitolio el Teatro de Alicia Alonso, la gran bailarina, hoy directora del Ballet Nacional de Cuba, es un reducto de magnificencia, donde se celebró la gala en honor a España, país invitado, y en donde la música y el baile español tuvieron presencia. No podía faltar en el campo de

las celebraciones el legendario Hotel Nacional donde la mafia norteamericana, estrellas de Hollywood, aristocracia europea y tycoones establecieron su cuartel de diversión y encuentro, a mediados del s. XX. En sus jardines con vistas al mar se brindó por los 500 años de La Habana como también se alzó la copa por ello en el recién restaurado Iberostar Grand Packard a cuyo borde de piscina infinita con panorámicas al Morro y al Fuerte, un par de violinistas endulzaron la velada, secundadas por bailarines acuáticos que ejecutaron danzas a la luz de una luna emergente, haciendo de la noche un verdadero espectáculo inolvidable.



En el cementerio de Cristóbal Colón hay que pedir un deseo en la tumba de Amelia Goyre de la Hoz, apodada La Milagrosa por los muchas peticiones que ha concedido.





▲ Fachada de la Plaza Vieja de La Habana.
◀ Contrastes habaneros.





Granma, el periódico cubano por excelencia.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia www.iberia.com Ofrece vuelos diarios a La Habana.

DÓNDE DORMIR

Iberostar Grand Packard en la Habana.
www.iberostargrandpackard.com

De situación inmejorable, en el Paseo del Prado, este hotel cinco estrellas con todas las comodidades y una inmejorable cocina cubana ofrece los muchos atractivos del Casco Viejo. Desde su terraza se contempla a vista de pájaro lo mejorcito de La Habana.



Hotel Nacional
www.hotelnacionaldecuba.com

Una auténtica institución donde saborear la historia de Cuba a golpe de mojito y piña colada.



Hotel Meliá Cohiba
www.hotelmeliacohiba.com

Enclavado a orillas del famoso dique de La Habana en el distrito de Vedado tiene una excelente situación entre La Habana Vieja y la Nueva y cuenta entre sus instalaciones con la "Casa del habano" donde comprar los célebres puros cubanos.

La Casa de Mima, muy cerca del capitolio, es el lugar idóneo donde sentirse bienvenido, en casa, charlando

con la familia y saboreando su excelente comida. Una forma de conocer de la mano de Laura, su dueña, La Habana más auténtica.
604 San Lázaro
www.airbnb.es/rooms/13109465



DÓNDE COMER

Paladar La Guarida

Un emblema en La Habana, sito en un antiguo palacete de principios del s. XX, donde los directores de cine Tomás Gutiérrez Alea y Juan Carlos Tabío filmaron la película *Fresa y Chocolate*.

www.lagarida.com

Restaurante Europa

En plena calle Obispo, llena de restaurantes, paladares, librería y cafés. Música asegurada y buena langosta.
Calle Obispo 301
+53 7 8644484

INELUDIBLES

La Floridita, dentro de la ruta de cócteles de Ernest Hemingway, adicto a La Habana, es el lugar donde tomarse un buen daiquiri a la memoria del célebre escritor.

Calle Obispo
+53 7 8671300



Cementerio de Cristóbal Colón, uno de los más importantes y grandes del mundo, declarado monumento nacional de Cuba.

Museo del Ron, donde ver el proceso del ron y comprar el delicioso Havana Club.

www.havanaclubmuseum.com

MÁS INFORMACIÓN

www.cuba.travel

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**.





▲ Los rihonoreses comparten un pueblo con dos lenguas que pertenece a dos países.

Riohonor de Castilla / Rio de Onor Un pueblo en dos países

La historia de Europa está llena de pueblos fronterizos que hablan dos lenguas diferentes, pero en la península ibérica hay una peculiaridad. A unos 15 kilómetros de Puebla de Sanabria, en la zamorana Sierra de la Culebra y el Parque natural de Montesinho, se encuentra una pequeña aldea atravesada por un río, unos campos de cultivo y dos iglesias. En el lado español se llama Riohonor de Castilla, con dos docenas de habitantes, en el lado portugués, tres veces más poblada, Rio de Onor. Desde 1833 pertenece al ayuntamiento de Pedralba de la Pradería y al distrito de Bragança.

En el libro de Saramago *Viaje a Portugal*, se cuenta el aprovechamiento comunitario de sus tierras, que antiguamente pertenecieron a los señores de Benavente y Bragança e incluso la guarda y custodia del "touro do povo", destinado a semental.

Sin embargo la tranquilidad del pueblo se vio alterada en abril de 1974, durante la Revolución de los Claveles. Un teniente de la Guardia Fiscal instaló una cadena en la carretera, cortando el paso de automóviles, para evitar la emigración hacia España e impedir la invasión de fuerzas de la dictadura española.

Se habilitó un camino para el paso de los habitantes del pueblo y se les eximió de la presentación de los documentos de identidad.

En 1990 se suprimió la cadena y cinco años después, con la entrada del espacio Schengen, fueron desmantelados los cuarteles de la Guardia Civil y la Guardia Fiscal. El lugar ha sido acondicionado como exposición y recuerdo de las costumbres y peculiaridades de los dos pueblos, que hablan dos idiomas, pertenecen a dos países y viven como si fuese uno sólo.◉



PESTANA PLAZA MAYOR MADRID

ASÍ ES EL PRIMER HOTEL DE LA
HISTORIA DE LA PLAZA MAYOR

Pertenciente a la insignia Collection de Pestana Hotel Group, la marca más exclusiva del grupo portugués en edificios lujosos y monumentales en ubicaciones premium, el hotel abrió sus puertas el pasado 13 de mayo. La antigua Casa de la Carnicería y la estación de bomberos colindante son los dos edificios en donde a partir de ahora se reinterpreta la historia de la Plaza Mayor.

TEXTO **HERNANDO REYES**

◀ *Salón* .
▼ *Biblioteca*





No podemos decir otra cosa diferente a que la reforma a la que ha sido sometida el edificio que otrora sirviera de recinto desde el que se proveía a la Villa y Corte de carnes, es sencillamente de aplauso. Las ovaciones se las lleva la cadena hotelera portuguesa Pestana quien se ha encargado de instalar en su interior uno de sus hoteles de lujo, quizás una de las pocas cosas que le faltara por ver a nuestra querida Plaza Mayor.

Los historiadores no han podido establecer la fecha exacta del origen de este edificio, uno de los más impactantes de la plaza, sin embargo, se estima que tras el incendio sufrido en 1631 el edificio apareció, justo en frente de se homólogo la Casa de la Panadería, para dedicarse a la comercialización y distribución de carnes. Por él han pasado diversas entidades y ha sido escenario de varias instituciones; ha sido Casa Consistorial y Casa de Socorro; albergó la Comandancia General de la Milicia Nacional, Alcaldía y Cuerpo de Guardia y viviendas. Ya en el s. XX ció como se instalaba en su interior la Hemeroteca, y finalmente, antes de ser abandonada dio cobijo a la Junta Municipal del Distrito Centro.

El proyecto de recuperación de la arquitectura y transformación del inmueble histórico fue liderado por PROTEYCO IBERICA S.A., empresa especialista en proyectos de esta complejidad, que ha estado a cargo de todo el plan desde la fase inicial del Concurso ganador de la Concesión municipal, así como durante la tramitación de la Licencia de Obras, la redacción del Proyecto de Ejecución y la Dirección oficial de la Obra hasta su Recepción Final. Todo

ello mediante un amplio y experimentado equipo de técnicos, compuesto por Arquitectos, Ingenieros, Arqueólogos, Aparejadores y Especialistas en Urbanismo, en permanente coordinación con la Administración (Ayuntamiento, Comisión Local de Patrimonio, Comunidad de Madrid, etc) para conseguir aunar todas las disciplinas y permisos necesarios en un Proyecto tan singular como este.

89 HABITACIONES

Las 89 habitaciones del hotel, 8 de ellas suites y 34 con vistas a la Plaza Mayor, están diseñadas con un estilo contemporáneo que se adapta completamente a la estructura, la historia y el contexto urbano de sus edificios; dan la sensación de que el hotel siempre existió. Siempre se combinan elementos decorativos clásicos de diseño imperial con muebles modernos y coloridos inspirados por artistas expresionistas. Además, tanto la Casa de la Carnicería como la antigua estación de bomberos tienen su propia identidad, por ello cada habitación proporciona una experiencia personal inolvidable y es testigo de la historia y la cultura de Madrid.

El legado del arte islámico, los colores inspirados en grandes pintores de nuestra historia, o los diseños antiguos de ramificaciones florales de la Real Fábrica de Tapices, se combinan con aspectos más modernos en una nueva línea y colorido expresionista.

INFLUENCIAS DE LOS AUSTRIAS

Al mirar por las ventanas que dan a la Plaza Mayor, es posible descubrir colores en las fachadas enfren-

tadas y geometrías en el dibujo del solado de la plaza, se ve el cielo de Madrid y se respira el poder de un Imperio que dio la vuelta al mundo conservando la austeridad de los Austrias, sólo suavizado con la llegada borbónica y su nuevo aire francés. Todo ello, como si de un eco se tratara, se encuentra en la decoración y la concepción de las habitaciones.

El juego de colores y detalles de molduras y acabados convierten las habitaciones del Pestana Plaza Mayor en espacios acogedores y enraizados perfectamente en su entorno. Desde habitaciones Deluxe y Executive hasta Junior Suites, Suites y una Master Suite, hay una ideal para que cada cliente sienta, además, la esencia portuguesa y la excelencia hotelera que caracteriza al Pestana Hotel Group.

Al recorrer las habitaciones y diferentes estancias del hotel, van apareciendo a los ojos del visitante colores inspirados en los grandes pintores clásicos españoles, como Velázquez o Goya, que no son otros que los colores de Madrid. Dichos colores, por ejemplo, están en la moqueta de las habitaciones, donde la composición de diferentes ramajes de los antiguos diseños de la Real Fábrica de Tapices ha permitido mantener una conexión con la historia, aunque con un toque moderno gracias a los trazados expresionistas; los tonos empleados están en concordancia con el mural realizado por Carlos Franco en el edificio hermano, La Casa de la Panadería, visible desde los balcones de algunas habitaciones del hotel. Otro guiño a la histórica Plaza Mayor, puede apreciarse en la reproducción del entramado del suelo de la plaza, en la alfombra del impresionante salón de columnas del hotel.

DE MADRID AL CIELO

Con vistas que hacen justicia a la expresión "de Madrid al cielo", la última planta del hotel alberga una piscina excepcional, abierta en temporada (de 11h a 20h) y de uso exclusivo para huéspedes, en la

que darse un baño en los días más cálidos al cobijo de los tejados del Madrid más castizo.

El mayor remanso de paz se encuentra en la planta -1: zona de aguas, sala de tratamiento, sauna y gimnasio, todo dispuesto para alimentar el alma y el cuerpo.

La iluminación, que insinúa más que muestra, nos transporta en el tiempo y genera un deseo / efecto piscina, la que ubicada bajo las bóvedas de la arquería de la Plaza Mayor y con ladrillo visto, está iluminada por líneas de led ámbar y pequeños puntos de luz como estrellas que se reflejan en el agua. Además de su original piscina interior, que regala la mística sensación de estar nadando en un edificio centenario en pleno siglo XXI y que se asemeja a los tradicionales baños árabes o hammam, esta planta subsuelo ofrece un spa con una amplia y confortable sala de tratamiento y centro fitness.

CARNES DE GRANJAS ECOLÓGICAS

Durante muchos años la "Casa de la Carnicería", hogar del gremio de carniceros, fue el principal proveedor de carne de la ciudad, cuando Madrid se convirtió en la capital del reino y en sus alrededores se elaboraban de manera sostenible los productos más exquisitos. A pocos kilómetros de distancia, la Sierra de Guadarrama era la cuna de importantes fincas y, en la actualidad, sigue siendo una de las zonas de producción ganadera autóctona más importantes de España, con su propia denominación de origen.

El restaurante RIB | Casa de la Carnicería | Beef & Wine recupera ahora este lugar único para devolverle a Madrid las exclusivas carnes de granjas ecológicas, servidas directamente a la mesa. Especializado en cortes de vacuno, el RIB Casa de la Carnicería es un referente para los verdaderos amantes de la carne y promete convertirse en el 'place to be' culinario de la ciudad.

Con acceso directo desde la calle Imperial, el





restaurante está emplazado en el patio interior, antes aparcamiento de camiones de bomberos, y hoy, auténtico protagonista del edificio. El suelo del patio está revestido con la emblemática calçada portuguesa que forma, en tonos blancos y negros, figuras geométricas; a su vez, cuatro laureles de indias, tiestos de barro hechos a mano sembrados de plantas diversas, una celosía de hiedra bajo su cubierta acristalada y mobiliario de roble, latón y piel, completan el lugar que tiene capacidad para 80 comensales y que está iluminado mediante catenarias a modo de verbena.

El concepto Beef & Wine, que nació de la mano de la marca Pestana en Oporto, lleva la firma en su versión madrileña de Pablo Bernal de la Cierva. Su carta, con carnes del mejor corte y origen como protagonistas, tiene como objetivo salirse de la norma y sorprender a quienes la degusten. A partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas, ofrece una experiencia única a sus comensales, pensada hasta el más mínimo detalle. Platos estrella como la RiBurger, hamburguesa de vaca vieja, cebolla caramelizada, queso de Tetilla y panceta o sus embutidos de vaca, su cecina curada durante 48 meses o cualquiera de sus cortes de carne (Tomahawk, Chateaubriand, Rib Eye, entre otros), podrán saborearse en un espacio tranquilo y cosmopolita. La Vinoteca, espacio reservado del RIB Casa de la Carnicería Beef & Wine, se presenta como una sala íntima y tranquila con capacidad para 8 comensales, para comidas y cenas de grupo exclusivas en mayor privacidad.

A CUALQUIER HORA DEL DÍA

Bajo el pórtico de la Plaza Mayor y con una apete-

cible terraza de verano, el Café de la Plaza promete atraer la atención de turistas y locales por igual, con sus raciones para compartir, sus tapas o su bollería dulce tradicional de España y Portugal, servidas a cualquier hora del día.

Con capacidad para 85 personas, desde el desayuno tardío hasta la última copa de la noche, este será el lugar perfecto para observar el agitado movimiento de la plaza. Su divertida y sugerente carta apuesta por las tradicionales conservas madrileñas, la chacinería y el arraigado concepto de tapeo de la capital.

PARA LOS MÁS CANALLAS

Situada junto al restaurante y con acceso directo desde la calle Imperial, la coctelería es el lugar perfecto para degustar un combinado o una copa de un exquisito vino antes o después de cenar. La decoración del lugar ofrece guiños al Madrid más canalla de los años 20 y 30 y la carta de cócteles narra la historia de la familia Pestana, con nombres inspirados en los diferentes hitos clave y hoteles de la marca en todo el mundo.

Desde el 'Honey started', en honor al dulce momento en el que Pestana nace en la isla de Madeira, pasando por el 'Diamond Cake', en referencia al distrito de los diamantes de Ámsterdam, donde se encuentra ubicado el Pestana Ámsterdam Riverside hasta el 'Madrid on Fire', por esta recién estrenada joya hotelera... todos ellos evocarán grandes historias y momentos a quienes los prueben. ●

INFORMACIÓN

Reservas: +34 91 005 28 40

info@pestana.com

www.pestanacollection.com



Cuadros emblemáticos trasladados al plato

EL PALACE DE MADRID CREA EL MENÚ "COCINANDO EL PRADO"

El 19 de noviembre de 1819 abrió sus puertas al público el Museo del Prado. Con motivo de la conmemoración del bicentenario de la institución madrileña, The Westin Palace, Madrid y su chef ejecutivo José Luque se suman a las celebraciones mediante una iniciativa gastronómica inspirada en algunas de sus más emblemáticas obras. El resultado es un menú que traduce gracias al diálogo entre el arte de la pintura y el arte culinario, la emoción y la belleza de esta selección de obras maestras, en sabores, aromas, texturas y colores.

Elisa Sopeña, historiadora de arte y gran conocedora de las obras ha llevado a cabo el hilo conductor entre los cuadros y lo que ha querido expresar el chef con sus platos.

Velázquez: sangría de frutas de temporada

Esta reflexión sobre el mito báquico en la que se mezcla la fábula clásica con aspectos cotidianos fue realizada por Velázquez en las vísperas de su primer viaje a Italia. En *Los Borrachos*, la presencia del dios Baco y el hecho de que esta puede ser interpretada como una alegoría sobre el vino han inspirado al chef la realización de una refrescante sangría con frutas aromáticas que da la bienvenida a los comensales y los prepara para las cinco experiencias que se sucederán a continuación.



Sorolla: carpaccio de gamba blanca con algas y cítricos de Valencia

La fascinación por la luz del Mediterráneo que Sorolla subo traducir plásticamente en su obra *Chicos en la playa* sirve como punto de partida para la elaboración de un entrante que evoca belleza, los sabores y los colores de las playas valencianas. Un carpaccio de gambas con algas y cítricos de la tierra recrea visualmente la apariencia del litoral. El efecto del destello de la luz en el agua del mar que tanto interesó al pintor, se sugiere en esta receta mediante una vinagreta emulsionada que aporta un brillo delicado a los ingredientes de la composición.



Goya: lubina desnuda al pilpil sobre cama de patata

La inspiración para desarrollar esta receta surge de la contemplación de luminosidad y la sensualidad de las carnaciones de la protagonista de la obra de Francisco Goya, que lleva al chef José Luque a desnudar de su piel a una lubina y situarla sobre un lecho de patata que evoca en el plato el canapé en el que el maestro aragonés representó a su *Maja desnuda*. Un ligero pil-pil completa el tributo a una obra maestra que permitió al pintor tratar de forma moderna la tipología tradicional de la Venus acostada.



El Greco: "Gola" de musaka y jugo de ouzo

La imponente gorguera blanca que destaca sobre la indumentaria negra y que enmarca el rostro del protagonista de la obra *El caballero de la mano en el pecho*, uno de los más emblemáticos retratos realizados por Doménikos Theotokópoulos, inspira al chef la creación de una gola realizada con un hojaldre ligero. Para homenajear los orígenes familiares del artista cretense, en el centro de la crujiente masa horneada se presenta una moussaka que se acompaña con un jugo elaborado con Ouzo, la tradicional bebida espirituosa griega.



Zurbarán: algodón de azúcar con cacao

Para homenajear la asombrosa capacidad de Zurbarán para recrear las texturas, el chef propone como prepostre un algodón de azúcar que simula la apariencia de la piel del cordero merinero que representó el maestro de Fuente de Cantos en su obra *Agnus Dei*. Con el fin de emular las amplias zonas sombreadas sobre la piel del animal, el algodón dulce se espolvorea con cacao.



El Bosco: el jardín del chef

El postre El jardín del chef nos traslada al panel central de la obra más fascinante y misteriosa del Bosco: *El Tríptico del jardín de las delicias*. Los frutos rojos, los delicados pétalos y el chocolate en diferentes texturas, evocan el escenario natural y los placeres efímeros que disfrutaban los personajes que habitan este enigmático jardín. El resultado es una composición en la que los sabores frutales encuentran un contrapunto sorprendente y armonioso en su maridaje con el cacao. Un despliegue de aromas, tonalidades, formas y sabores que nos revela como una auténtica tentación para los sentidos.



Precio por persona: 48 euros (IVA incluido - Bebidas no incluidas). Hasta el 9 de junio.

Más información:
reservas.palace@westinhotels.com
www.larotondapalace.com



Verano asiático en ASIA GARDENS HOTEL & THAI SPA

Asia Gardens Hotel & Thai Spa es un concepto en el que la experiencia del cliente es casi una obsesión; transportarle al sudeste asiático a través de todos los sentidos es vital.

Asia Gardens propone una experiencia asiática 360°. Para parejas que buscan tranquilidad, el hotel ofrece espacios exclusivos reservados solo para adultos como

la emblemática piscina Caras de Angkor y el restaurante gastronómico In Black. Las familias con niños encontrarán en Asia Gardens un hotel en el que toda la familia puede disfrutar del lujo de Asia. El hotel dispone de un Miniclub abierto la mayor parte del día y un servicio de mini cenas que permitirá a los adultos disfrutar de una amplia oferta gastronómica, tratamientos en el Thai Spa con masajistas formados en el exclusivo templo del Wat Po en Tailandia y agradables y sensoriales paseos por los frondosos jardines, mientras sus hijos están supervisados y entretenidos.

4 noches desde 342 € noche en HD (Habitación doble Deluxe para 2 adultos y 1 niño)

www.asiagardens.es

FERGUS Hotels suma 12 establecimientos en España, con las inauguraciones en Ibiza y Cádiz

Fergus Hotels continúa con su plan de expansión y ha abierto sus puertas a dos nuevos espacios en los que disfrutar de unas vacaciones llenas de esencia mediterránea. Si previamente los hoteles de la cadena se hallaban en la isla de Mallorca, Fergus Hotels arranca un plan de expansión a nuevos destinos. En concreto, a finales del mes de abril Fergus Style Bahamas (Ibiza) y Fergus Conil Park (Conil de la Frontera, Cádiz), ambos hoteles de categoría cuatro estrellas, comenzaron a recibir los primeros clientes.

Fergus Style Bahamas se sitúa en un lugar privilegiado de la famosa Playa d'en Bossa, al este de la isla, en pleno centro neurálgico de la "Isla Blanca". Cuenta con 30.000 metros cuadrados donde se distribuyen un total de 530 habitaciones, además de zona Spa & Wellness, varios bares y restaurantes y una ubicación única, en primera línea de playa.

Fergus Conil Park, ubicado en primera línea de la playa de La Fontanilla de la localidad gaditana de Conil de la Frontera es otro gran espacio que abre la cadena hotelera este año. Fergus Conil Park abre al público sus 133 habitaciones donde sus huéspedes podrán disfrutar del máximo confort y las mejores vistas, a un paso del animado centro de Conil.

Los dos hoteles han contado con el trabajo de la prestigiosa interiorista Patricia Galdón y de la empresaria Raquel Meroño, cuya colaboración ha sido clave en el ambicioso proyecto de decoración de las zonas comunes en ambas unidades de negocio.

Actualmente, dispone de 12 hoteles repartidos por Mallorca, Ibiza y Cádiz, planeando incorporar nuevas localizaciones en enclaves de Baleares, Canarias, la Costa Dorada, la Costa de Levante, la Costa del Sol o la Costa de la Luz.

www.fergushotels.com



TABLAFINA abre nuevo espacio en el NH PLAZA DE ARMAS DE SEVILLA



Tablafina sigue creciendo. Tras Madrid, Barcelona y Milán, esta innovadora propuesta llega en mayo a Sevilla. El hotel NH Plaza de Armas acoge este espacio gastronómico con el sello de NH Hotel Group basado en los pilares fundamentales del tapeo de calidad español. Su esencia es una buena oferta de tapas, embutidos y conservas emblemáticas inspiradas en platos tradicionales andaluces pero reinterpretadas con un nuevo formato.

Tablafina Sevilla cuenta con el asesoramiento gastronómico de Abel Valverde y David Robledo, jefe de sala y sumiller, respectivamente, del restaurante Santceloni

(2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol), quienes han diseñado una carta donde destaca el producto de procedencia local. El sello de la propuesta gastronómica lo pone el chef Juan Manuel Márquez, vinculado al grupo NH desde sus inicios. Latas, chacinas y quesos, sin olvidar las opciones elaboradas en cocina, que son clásicas y en pequeñas porciones, son algunas de las propuestas que dan forma a la carta que ofrece el nuevo espacio gastronómico Tablafina Sevilla.

En su carta podemos encontrar una selección jamón ibérico de distintos orígenes como Guijuelo, Huelva y Los Pedroches, y también destaca una amplia variedad de quesos elegidos por Abel Valverde, que posee unos conocimientos enciclopédicos en esta materia. A ello hay que sumar la oferta de tapas emblemáticas andaluzas reinterpretadas con un formato novedoso, entre ellas las papas aliñás con melva canutera y porra antequerana, el cartucho de esturión en adobo, la ensalada Trianera o la banderilla especial Maestranza, entre otros.

www.nhhotelgroup.com

OD CAN JAUME, el renovado encanto rural de Ibiza

El 1 de julio abre sus puertas el mítico hotel boutique rural OD Can Jaume de Ibiza con una imagen renovada y actual. Tras una larga reestructuración y una cuidada remodelación, OD Can Jaume, inaugura temporada y 9 nuevas villas con todo el encanto que trasmite el campo de Ibiza. OD Can Jaume ofrece un edificio central ubicado en una antigua casa solariega del siglo XIX que conserva el carácter y la elegancia de antaño, donde se ubican 15 habitaciones con terraza o balcón privado, que combinan el estilo local con los azulejos de terracota y cálidos colores mediterráneos. Alrededor del edificio principal y repartidas en torno a la piscina principal, se encuentran 9



acogedoras villas que se componen de construcciones tipo dúplex de estilo puro ibicenco y un elegante diseño. Constan de un dormitorio, salón, baño, terraza privada y una terraza en la azotea con jacuzzi y solárium para disfrutar de las mejores vistas del mediterráneo. Situado en el campo ibicenco, a tan solo 2 km de la vibrante ciudad de Ibiza y de su casco antiguo, OD Can Jaume es un paraíso que invita al relax y al "slow life", rodeado de campos de naranjos y palmeras te transporta a una Ibiza idílica, alejada del bullicio habitual. Una vez más, el estudio de arquitectura de Victor Rahola se ha encargado del diseño, apoyado por la diseñadora de interiores Mayte Matutes, quienes se han centrado en crear espacios contemporáneos y luminosos con líneas puras que infieren dar calidez y alma inspirándose en la arquitectura tradicional de una casa ibicenca donde todos los espacios son para el disfrute y la convivencia.

www.od-hotels.com

LAS TERRAZAS DE ABAMA acogió la inauguración del Trofeo IAGTO Tenerife Golf 2019



Las Terrazas de Abama, el complejo turístico de lujo operado por My Way Hotels & Resorts en Guía de Isora, acogió el pasado 20 de mayo la inauguración oficial del Trofeo IAGTO Tenerife Golf 2019, un evento social y gastronómico que congregó a más de 150 personas en las instalaciones de este resort de lujo.

Este torneo reunió en la isla, gracias a las gestiones realizadas por la marca Tenerife Golf del Cabildo insular, del 20 al 23 de mayo, a unos 90 turoperadores procedentes de 26 países que podrán conocer de cerca la oferta de golf de Tenerife en su conjunto, así como sus recursos culturales y turísticos. Se trata del quinto evento de este torneo de la International Association of Golf Tour Operators (IAGTO) en España, tras visitar en años anteriores la Costa del Sol, Costa Brava, Costa Blanca y Costa Cálida.

Para dar la bienvenida a estos operadores internacionales, Las Terrazas de Abama, donde se hospedaron algunos de ellos, preparó una velada especial con un cóctel y una cena que fue ofrecida por el restaurante Melvin de Martín Berasategui, reconocido este año en el ranking de El Tenedor como el mejor restaurante canario.

www.lasterrazasdeabama.com



VINCCI HOTELES eliminará este año los plásticos de un solo uso dentro de su plan "Plastic Free"

Vincci Hoteles anuncia la eliminación este año de todos los productos de plástico de un solo uso de la cadena. Tanto sus 38 hoteles de España, Portugal y Túnez como sus oficinas centrales estarán libres de plástico de un solo uso al finalizar este 2019,

dentro de su plan "Plastic Free", que pretende eliminar en el futuro todo tipo de plástico en la compañía. El grupo comenzó en 2017 con la sustitución de plástico por productos biodegradables y reutilizables, como parte de su compromiso por el cuidado de su entorno medioambiental y social, adquirido desde su creación. De esta forma, durante estos tres años Vincci Hoteles ha ido sustituyendo los útiles de uso cotidiano como botellas, "amenities", pajitas, bolsas de lavandería, etc. por otros de materiales sostenibles.

Algunos de los objetos de plástico que se han sustituido son las vajillas, cubiertos y vasos de piscinas por materiales de bambú u hojas de palma, las pajitas por las de cartón o comestibles; las bolsas de lavandería por hidrosolubles, los envases de los "amenities" pasan a ser de papel piedra y se está haciendo un proyecto piloto para acabar eliminándolos y cambiarlos así por dispensadores; los productos de alimentación como mermeladas monodosis, por ejemplo, se han sustituido por recetas preparadas en el propio hotel y servidas en envases de vidrio o dispensadores, etc. En definitiva, el departamento de Calidad y Medio Ambiente de Vincci Hoteles ha analizado cada uno de los recipientes de plástico utilizados y ha buscado materiales biodegradables por los que se pudieran sustituir.

También es el caso de las botellas de plástico de agua. La cadena ha incluido en sus múltiples proyectos en favor de un modelo de negocio sostenible, el de "Agua Km 0" que consiste en la incorporación tanto en oficinas centrales como hoteles de dispensadores que recogen el agua de la red local y la someten a un proceso de filtración obteniendo agua libre de olores o de cualquier otra sustancia perjudicial, conservando sus minerales naturales. Un agua de proximidad, que evita los transportes con la consiguiente reducción de CO₂ que ello supone. Siempre estará servida en envases de vidrio contribuyendo a la eliminación progresiva de todas las botellas de plástico de agua embotellada en toda la cadena.

www.vinccihoteles.com



Sabemos cuál es su sueño... Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso le acercamos a Isla Mauricio, el mejor destino de golf del mundo, ofreciéndole el máximo confort en nuestro Airbus 350. Su equipo de golf viaja gratis en Air Mauritius.

50 años compartiendo buenos momentos, maravillosas experiencias.
Gracias por confiar en Air Mauritius.



airmauritiuss.com

PARÍS LONDRES ÁMSTERDAM GINEBRA HONG KONG SINGAPUR SHANGHAI PEKÍN PERTH JOHANNESBURGO DELHI CIUDAD DEL CABO NAIROBI
DAR ES-SALAAM ANTANANARIVO REUNIÓN RODRIGUES BOMBAY BANGALORE CHENNAI KUALA LUMPUR DURBAN DUBÁI MAPUTO

“Brunch&Cocktails”, la propuesta del VINCCI PORTO para los “bon vivant”

El establecimiento de Vincci Hoteles en Oporto ofrecerá todos los domingos su “Brunch&Cocktails”, un nuevo concepto que reinventa este ritual del fin de semana, ofreciendo una amplia variedad gastronómica y la sofisticación de sus cócteles. La mejor forma de terminar la semana en la ribera del Duero.

A medio camino entre el desayuno y la comida, el brunch se ha convertido en toda una tradición para disfrutar del domingo en torno a la mesa con buena compañía. Vincci Porto 4* ha querido además aportar un toque de sofisticación con su “Brunch&Cocktails” que puede disfrutarse todos los domingos de 12.30 h a 15.00 h en su restaurante “33 Alameda”. El brunch incluye: amplia variedad de ensaladas compuestas y *crudités*; espejo de pescados ahumados y verduras en conserva; paté de centolla; tabla de quesos y embutidos nacionales; *wrap* de rúcula y queso creme y/o pechuga de pavo; nachos con guacamole; paté de atún; minipizzas; verduras y queso de cabra a la plancha; dos platos principales de carne y pescado (cambian semanalmente); huevos revueltos, bacon y salchichas; *showcooking* que cambia semanalmente; *showcooking* de huevos al gusto; minipastelería; fruta de temporada; gelatina de sabores; mousse de chocolate y mango; tarta de chocolate; tiramisú; crepes con mapple syrup.



PVP: 22,00 € por persona. www.vinccihoteles.com/vincciporto

Anantara Spa llega al TIVOLI ECORESORT PRAIA DO FORTE

El Tivoli Ecoresort Praia do Forte, ubicado cerca de una de las reservas naturales de la costa brasileña, estrena el nuevo Anantara Spa. A una hora en coche de Salvador de Bahía, el Ecoresort acoge el segundo spa de la cadena en Brasil, tras el buen recibimiento del Anantara Spa que abrió sus puertas en el Tivoli Mofarrej São Paulo en 2016. En el nuevo Anantara Spa disfrutarán de una experiencia que traslada mente y cuerpo a un oasis tropical de serenidad, un viaje de lujo y wellness a los orígenes de las tradiciones indígenas brasileñas. Todos los tratamientos y masajes mezclan las técnicas tailandesas con los ingredientes y aromas del país latinoamericano para conseguir una sensación de bienestar única. www.minorhotels.com



NH COLLECTION AMSTERDAM FLOWER MARKET, elegante fuente de inspiración contemporánea

Desde el pasado 16 de mayo, y tras una profunda reforma de seis meses, el hotel NH Carlton Amsterdam reabre sus puertas bajo el nombre de NH Collection Amsterdam Flower Market. Las 233 habitaciones de este 4 estrellas superior están ubicadas en un singular edificio de la década de 1920, situado en el centro histórico de la ciudad de Amsterdam. El estudio español de arquitectura y diseño, TBC Interiorismo, colabora por novena ocasión con NH Hotel Group. El diseño de interior se inspira en la atmósfera industrial y cosmopolita de la ciudad, en su animado Mercado de las Flores y en los coloridos campos de flores de las afueras de Amsterdam. www.nhhotelgroup.com



ANDREA, el primer ROOM MATE en Sicilia

Room Mate Hotels, la cadena hotelera internacional fundada por Kike Sarasola, llega a Trapani para inaugurar Room Mate Andrea, el primer hotel de la compañía en Sicilia y el quinto en Italia.

Room Mate Andrea se asienta en un espectacular palazzo de 47 habitaciones concebido por el Marqués Enrico Platamone a principios del Novecento. Un espacio único que mantiene el estilo neoclásico de la construcción inicial y del que se intuye todavía el aura aristócrata de la que era la vivienda familiar.



Como no podía ser de otra manera, Room Mate Andrea se encuentra en un enclave privilegiado, muy cerca de la playa y del centro histórico de Trapani. Un lugar en el que todo viajero que elija Room Mate podrá disfrutar de la brisa mediterránea mientras descubre la historia y cultura de la costa de Sicilia. El nuevo hotel boutique de la cadena internacional cuenta con las mejores instalaciones. Además de una decoración de lo más cuidada en habitaciones y áreas comunes, Room Mate Andrea dispone de sala de reuniones, bar y una espectacular terraza solárium con piscina desde la que admirar la bella Trapani. www.room-matehotels.com

NH refuerza su liderazgo en Roma con la apertura de su sexto hotel en el centro histórico de la ciudad eterna

Situado en el centro de una de las áreas arqueológicas más relevantes del mundo, el nuevo hotel NH Collection Fori Imperiali abrirá sus puertas en Roma durante el tercer trimestre de 2019 y será operado por NH Hotel Group en régimen de alquiler.

El acuerdo alcanzado con la propiedad del palacio histórico donde se ubica el hotel, permitirá a NH Hotel Group incrementar su posición de referencia en el centro de la ciudad, donde contará con seis hoteles, cinco de los cuales bajo la marca NH Collection.

El nuevo NH Collection Fori Imperiali contará con 42 habitaciones (9 de ellas suites). La mayoría de las estancias, decoradas en un estilo contemporáneo y lujoso, ofrecen vistas directas a algunos de los principales tesoros arqueológicos y arquitectónicos de Roma. Este hotel boutique incorpora también un rooftop bar en una terraza de cerca de 300 m², desde donde los visitantes podrán admirar el Foro Romano y el monumento nacional a Víctor Manuel II (‘Complesso del Vittoriano’), al tiempo que degustar una amplia variedad de cócteles y maridajes. Adicionalmente, el hotel contará con un área de Bar & Breakfast y ofrecerá un exclusivo espacio de fitness.

NH Collection Fori Imperiali, construido en un magnífico palacio decorado con estilo decimonónico, incorpora la propuesta de elegancia y sofisticación propia de la marca NH Collection, que persigue ofrecer a los huéspedes una experiencia única y memorable. Gracias a la ubicación estratégica de este íntimo y acogedor hotel, los huéspedes podrán disfrutar del Coliseo, la Fontana di Trevi, el Panteón, los escalones de Plaza de España, el Castillo de Sant’Angello o la Ciudad del Vaticano a pocos metros de la propiedad. www.nhhotelgroup.com





Esta vez voy a empezar por el final, tal vez porque es el comienzo de todo lo que significa este restaurante instalado hace algo más de tres lustros en la hoy muy gastronómica calle de Jorge Juan de Madrid. Se trata de uno de los locales veteranos de la zona, que conserva autenticidad y personalidad en los platos de su medida carta y en el trato al comensal, porque María Luisa Banzo, propietaria y jefa de cocina, es, además, una excelente conversadora y anfitriona de cuantos visitan su local.

Llegó a Madrid como la diputada más joven del Congreso, elegida por sus paisanos sorianos. Y aquí se quedó. Abandonó la política para dedicarse a los fogones, no sé si para desgracia del Parlamento, pero sí, desde luego, para suerte de cuantos amamos la cocina auténtica y sin artificios.

Resulta que María Luisa se propuso –bendito empeño– en recuperar y actualizar muchas de las recetas que le enseñaron su abuela y su madre y que practicó en la cocina de El Maño, el bar de sus padres en la localidad soriana de Navaleno.

Aventurera y emprendedora, María Luisa se agenció el local del número 42 de la ya citada madrileña calle de Jorge Juan para poner en marcha sus ideas culinarias, que no eran otras que las basadas en la cocina soriana... con todo lo que eso implica: setas, verduras, caza y esa trufa que, en temporada, recibe el mejor y más respetuoso de los tratos para deleite del comensal. Porque la cocina de María Luisa es para ser visitada con asiduidad y disfrutar de sus delicadas preparaciones.

En mi visita al templo gastronómico sabo-

ré como nunca un carpaccio de boletus, que María Luisa preparó con aceite de girasol, para no robar un ápice de su sabor al hongo, y un breve golpe de vinagre de manzana, sal y pimienta. Sencillo, ¿verdad? Pues no debe serlo porque ha sido el mejor trato de una seta que he probado nunca; y ya van unos cuantos. Previamente, y como aperitivo, se habían servido unas cremosas croquetas de jamón... con mucho jamón.

Metidos de lleno en las recomendaciones de la cocinera dimos buena cuenta de unos maravillosos espárragos blancos templados, con ensalada de rúcula y tomate, una suave mayonesa y un chupito del agua de cocción de los espárragos. Sublime. Les siguieron unas increíbles colmenillas con mouse de foie y, luego, unos inenarrables chipirones con guisantes lágrima y, a continuación, un excelente meloso rabo de toro. Desde el comienzo, la comida fue acompañada por un acertado ribera crianza Viña Pedrosa.

En el capítulo de los postres nos decantamos por una señora torrija –una delicia que María Luisa cultiva más allá de la Semana Santa–, respaldada por Oración, un vino de celebrar de la bodega navarra Monasterio de la Oliva, y un café café.

Deseando estoy que llegue el frío para conocer las recetas de caza (jabalí, perdiz, codorniz, liebre, venado...) y esas combinaciones basadas en la trufa soriana que tanta fama han dado a María Luisa. Mientras tanto se puede disfrutar de su cocina en cualquiera de sus tres salones, con capacidad total para 65 comensales, o en la sugerente terraza veraniega.



LA COCINA DE MARÍA LUISA

Un mundo gastronómico auténtico y personal

La que en su día fuera la diputada más joven de la Cámara Baja decidió dejar el escaño parlamentario para dedicarse a su auténtica vocación detrás de los fogones. Y María Luisa Banzo se instaló en un local de la muy gastronómica madrileña calle de Jorge Juan para suerte de los amantes de la cocina auténtica y sin artificios. Magistral en el tratamiento de setas y verduras, esta soriana respeta el sabor de una inmejorable materia prima. Y, encima, es una excelente anfitriona y, ya inusual, conversadora con cuantos visitan su casa.

RESTAURANTE LA COCINA DE MARIA LUÍSA

c/ Jorge Juan, 42 - Madrid
 Horario de cocina: 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 de martes a sábado.
 Cierra los domingos completos y los lunes por la noche.
 Precio medio: 45 €. Menú degustación: 50 €.
www.lacocinademarialuisa.es / Teléfono: 917 810 180



Grandes espejos, barras de madera, suelo damero, cuadros o bancadas de piel burdeos engalanan el local del nuevo restaurante en la zona de Chamartín al norte de la capital española. La fórmula de único plato es toda una garantía de calidad, y la salsa Café de París que da nombre al lugar, es uno de los secretos mejor guardados de la gastronomía europea.

CAFÉ DE PARÍS DESDE GINEBRA CON AMOR

Sobre el "entrecote más famoso del mundo" se han escrito ríos de tinta y, como afirma la organización del restaurante que lo sirve, es "el muchas veces imitado pero el nunca igualado".

NI ES UN CAFÉ NI ESTÁ EN PARÍS

Se llama "Café de París" y no es un café sino una salsa, para rizar el rizo no está en la Ciudad Luz ni tampoco en ningún lugar de Francia. Por el contrario, este restaurante con sede en varias capitales del mundo es una leyenda desde hace ya casi 90 años, siendo precisamente nuestra querida Madrid la única que, por fortuna, cuenta con dos locales de L'Entrecote Café de París.

El primero de ellos cumple ya cinco años desde que abriera sus puertas en el barrio de Salamanca y para celebrar esta efemérides se ha abierto uno nuevo en el barrio de Chamartín,

concretamente en el número 8 de la calle Félix Boix.

EL SECRETO QUE LLEGA DE GINEBRA

La salsa Café de París comienza su historia en el restaurante Le Coq d'Or (El Gallo de Oro) en Ginebra, alrededor de 1930. Los propietarios del restaurante, Monsieur Boubier y su esposa, idearon esta salsa que servían para acompañar una pieza de carne de buey. Posteriormente, cedieron la receta a su hija. Ésta contrajo matrimonio con el chef Arthur-François Dumont, más conocido como Freddy Dumont, propietario de un restaurante llamado Café de París. El local estaba ubicado en el número 26 de la calle rue du Mont-Blanc, también en Ginebra.

La hija del matrimonio Boubier transmitió la receta a su marido Freddy, quien la incorporó a la cocina de su restaurante. Éste servía



la pieza de carne pero fileteada en secciones. Bien el toque de Dumont bien el éxito de su restaurante "Café de París", lograron popularizar la salsa de tal modo que eclipsó a los demás platos de la carta. Dumont decidió entonces, eliminarlos y servir únicamente el entrecot acompañado con la salsa de mantequilla y patatas fritas. Corría el año 1942, a partir de ese momento la receta tomó el nombre de "salsa Café de París".

Solamente el restaurante de Ginebra conoce la receta de esta mantequilla, sólo allí se fabrica y se envía continuamente a sus diversos restaurantes por el mundo con todas las "seguridades" y normativas de sanidad que se exigen tanto para derivados lácteos como para congelados. Así pues, esta salsa cuenta con más de dos docenas de ingredientes secretos que nadie ha conseguido realmente descifrar.

DELICIOSA EXPERIENCIA

Aquí se sirve un menú cerrado y elaborado en el momento, que arranca con una ensalada verde de planta fresca con el aliño especial Café de París®. Le sigue un único plato, el entrecote Café de París®, una pieza de la mejor carne nacional, completamente magra y limpia, y con cinco puntos posibles de cocción: Bleu, Saignant, A Point, Rose, y Bien Cuit. Se sirve fileteada sobre una bandeja napada con la famosa salsa secreta presentada sobre un rechaud o infiernillo que va deshaciendo la salsa, transformando su consistencia y sabor,

y convirtiendo cada momento de la degustación en una experiencia distinta. De acompañamiento se sirven, a voluntad, patatas fritas artesanales, peladas y cortadas a mano y cocinadas a "la minute", así como pequeños panecillos de estilo payés.

BUEN VINO Y DELICADOS POSTRES

En ninguno de los dos restaurantes madrileños el vino y los postres están incluidos en el precio del menú.

La bodega cuenta con una cuidada selección de referencias nacionales para todos los gustos y bolsillos, además de una lista de cócteles clásicos para tomar como aperitivo, y por qué no, para finalizar la velada. Los postres por su parte, son artesanos y aunque los preferidos de la gran mayoría son la Crème Brûlée, y el hojaldre de manzana con helado de vainilla, Nosotros nos quedamos con la Crêpe Suzette, la que creamos es una de las mejores logradadas que hemos probado en España.

También profiteroles y tartas del día forman parte de su oferta de desayunos y meriendas. Toda la experiencia es libre de gluten.

CAFÉ DE PARÍS

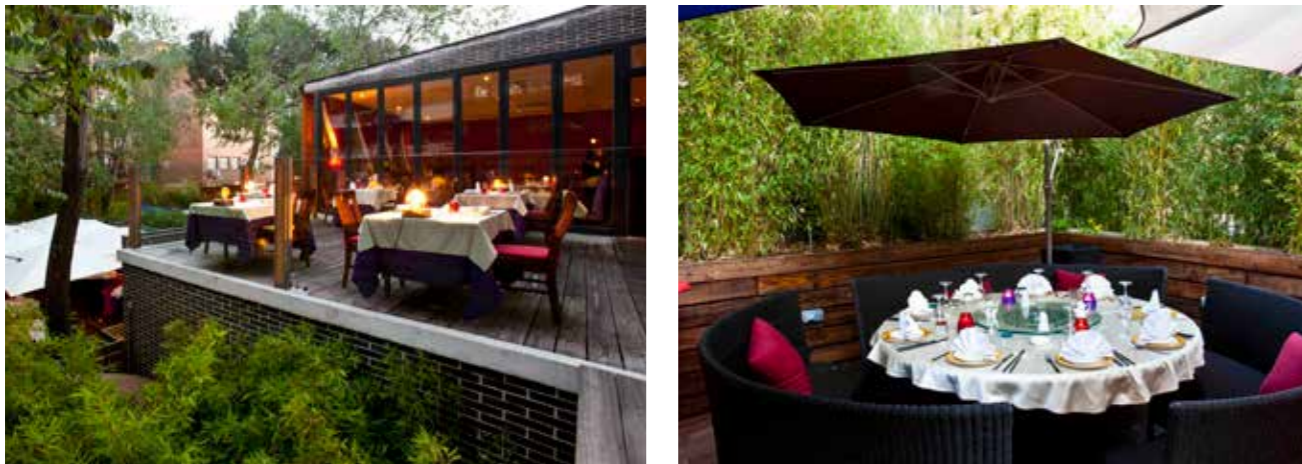
De lunes a viernes... Horario ininterrumpido de 9.30h a 1.00h
Fines de semana... Horario ininterrumpido de 13.00h a 1.00h
Calle Conde de Aranda, 11 Madrid. Tel. 91 5784191
Calle Félix Boix, 8 Madrid. Tel. 91 7087941
Más información: Cafedeparis-sp.com



La terraza de EL BUND estrena temporada veraniega

El restaurante El Bund celebra la llegada del buen tiempo con la apertura de su jardín interior. Situado en la planta baja del restaurante, la terraza de El Bund acoge espaciosamente hasta 40 comensales. Su decoración sugiere los célebres jardines de la ciudad de Suzhou, en la provincia china de Jiangsu, que están considerados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Sus muros emulan las tradicionales ventanas de la famosa ciudad de los jardines y gracias a la sombra de nogales y fresnos, la terraza es un espacio privado, fresco y silencioso. Por la noche, los juegos de luces y las velas la convierten en un romántico recinto idóneo para cenar y tomar la primera copa.

El Bund duplica su espacio al aire libre con otra terraza panorámica, situada una planta por encima y junto a un salón principal, acristalado y luminoso. En ambos se puede disfrutar de los platos más típicos y auténticos de la amplia gastronomía china, como la sopa de nido de golondrina, el pepino de mar, el tofu de gluten de trigo, los hongos cordyceps, la vejiga natatoria de pescado, los dimsum variados o la ensalada de medusa. Todos ellos con ese toque especial que ha hecho de El Bund uno de los mejores restaurantes chinos instalados en Madrid, como lo demuestra la presencia de sus muchos parroquianos naturales del país asiático. www.elbund.com



El pescado, gran protagonista de la carta de temporada en HORCHER

Tras el éxito de la época de caza, la carta de pescados se consolida como la gran protagonista en Horcher. Este restaurante de la madrileña calle de Alfonso XII se caracteriza por un producto de extrema calidad durante todo el año, y ha llegado el momento de consumir ostras holandesas, lenguado salvaje, rodaballo salvaje y atún rojo. Así, el brillante expediente de Horcher como sinónimo de exquisitez viene avalado por recetas como el ragú de lenguado con carabineros y calabacín. El lenguado salvaje, que también vive ahora su máximo esplendor, pesa alrededor de 700 gramos y se sirve acompañado de dos carabineros de unos 100 gramos cada uno. Otros platos protagonistas para esta temporada de pescado son la lubina asada con compota y una fina base de patata crujiente; vieiras con crema de apio/nabo, y langostinos al curry verde. www.restaurantehorcher.com



La revolución del Poke en el primer aniversario de OHANA POKE (Madrid)



Ohana Poke House celebra su primer aniversario con novedades. Por una parte estrena su nueva carta de primavera verano, y por otra recupera las raíces del Poke hawaiano, abrazando la nueva tendencia *foodie* de volver a los orígenes gastronómicos de este plato. Isa y Bella han reinventado esas recetas de pescadores de hace cientos de años, revolucionando la escena del poke: salteado, en versión vegetariana, con aliños especiales, usando sales volcánicas, inventando marinadas, mezclando especias...

Han creado el Poke Real Hawaiano, el primer local de España que ofrece este poke que vuelve a las raíces de la receta. Un año de vida y una nueva carta de temporada que revisita algunos de sus pokes clásicos en una versión 2.0 (como el Classic Bowl, el Noodle Bowl, el Sexy Ohana 2.0, el Salmón Wasabi 2.0, o el Mi Mexico Lindo), incorporando nuevas salsas mucho más ligeras. www.facebook.com/Ohanapokehouse/

PONZANO comienza sus famosas jornadas del atún

Aunque encontrar buenas piezas es complicado, es época de atunes y en Ponzano ya tienen preparados los cuchillos y los comensales deberían tener listo el babero, porque es imposible que no se les haga la boca agua con esta 'fiesta'. Por séptimo año consecutivo, las cartas de Ponzano, tanto de sala como del bar suman a sus habituales, una gran variedad de platos con sabores muy diferentes pero un denominador común: el atún rojo de almadraba. Con cada parte del pez nos traen creaciones muy sabrosas y por aclamación popular, vuelven muchas de las de anteriores jornadas. No falta la versión en escabeche, como buenos expertos en esta elaboración que son, el salmorejo, las migas y hasta el curry. La fecha de arranque este año fue el 23 de mayo, y se alargará hasta el 30 de junio. El horno Jospier ya es el 'rey' de la cocina, con permiso de Paco, sin cuya buena mano para cogerle el punto no serían posibles las riquísimas recetas a las que ya nos tiene acostumbrados.

www.restauranteponzano.com





SANTA RITA se consolida como referencia gastronómica de la cocina de mercado al carbón

Hace casi ya tres años que Luca Faverio y Ana Sánchez, dos apasionados de la cocina, decidieron abrir las puertas de Santa Rita en Madrid. Un proyecto personal que nació como resultado de años de investigación culinaria alrededor del mundo y de experiencias conocidas como el restaurante Il Porto en Menorca.

Su propuesta gastronómica tiene como hilo conductor la calidad de la materia prima que selecciona Luca en el mercado cada día y la brasa de carbón con la que llevan a cabo sus elaboraciones. Una carta con productos del mar como el Salmón braseado con miel, kimchi y zatziki, el pulpo de Galicia al carbón, parmentier de patata y alioli de ajo negro o el Bacalao al Jospé sobre crema de pisto para los amantes del buen pescado y los sabores trabajados en cocina. Continúa con las recetas con productos de la granja, como el steak tartar de solomillo de cebón cortado a cuchillo, lomo de vaca vieja al carbón con chimichurri de la finca de Jiménez Barbero o el *coquelet grillé*, un pollo de corral típico de Francia hecho a la brasa que se presenta deshuesado.

www.santaritamadrid.com

PACO RONCERO elabora una carta de tapas para Nikki Beach Marbella

El club de playa marbellí sigue apostando por fortalecer su vínculo con la alta cocina, y esta temporada va un paso más allá, uniéndose a uno de los chefs más reputados de nuestro país con dos estrellas Michelin: Paco Roncero.

El cocinero ha elaborado una carta de tapas en exclusiva para Nikki Beach Marbella, formada por diez creativos y deliciosos bocados, que podrá degustarse todos los domingos hasta finales de agosto como complemento a la oferta habitual de su restaurante. El club de playa ofrece además una propuesta muy especial de 12 a 14 h. Los clientes que quieran vivir esta exclusiva experiencia gourmet al máximo, podrán disfrutar de una selección de tapas del chef acompañadas de dos horas de champán Perrier Jouet ilimitado, uno de los elementos más distintivos de Nikki Beach, a un precio de 59 €.

www.nikkibeach.com



AITATXU, el restaurante "gastronómico" del barrio de Salamanca



Su nombre –diminutivo afectuoso de padre en euskera– es una clara alusión a los dos ingredientes principales de su cocina: cariño

y raíces vascas. Y es que Aitaxu, recientemente abierto en el barrio de Salamanca de Madrid, es el primer proyecto propio del bilbaíno Álvaro González de Audicana. Un cocinero fiel a la doctrina vasca del respeto al producto y ducho en la vanguardia gastronómica que hace gala aquí de un estilo muy personal en el que la materia prima es lo fundamental y la técnica contribuye a ensalzar su sabor. Álvaro González de Audicana (Bilbao, 1978) creció en el seno de uno de esos hogares en los que la vida gira en torno la cocina. De niño acompañaba a su madre en la rutina de ir al mercado, descubriendo cada día nuevos aromas, texturas y sabores, y desde entonces convirtió este ritual doméstico en su mayor pasión. Su inquietud por la gastronomía le llevó a formarse en la Escuela de Hostelería de Santurce y, más tarde, a trabajar en algunas de las barras de pintxos más míticas del casco viejo de Bilbao. <https://aitatxu.com/>

FREDO LA ESTRELLA DEL NORTE y los chefs cántabros Carlos Zamora y José Manuel de Dios reinventan la cocina de la anchoa



Fredo La Estrella del Norte y los reconocidos chefs Carlos Zamora y José Manuel de Dios se unieron el pasado 22 de mayo en Madrid con el objetivo de preparar y enseñar los mejores platos hechos a partir de anchoas del Cantábrico. Durante el *showcooking*, estos expertos culinarios explicaron las bondades de un producto tan exquisito como este y los intrínquilos de su proceso de elaboración, lo que las convierte en las mejores anchoas del mundo. Al acto asistió Manuel Huerta, presidente de Fredo La Estrella del Norte, quien, junto con los afamados chefs cántabros y Paco Qui-

rós, dueño de uno de uno de los principales grupos de restauración cántabro, elaboraron exquisitos bocados con la anchoa del Cantábrico como protagonista. Fredo La Estrella del Norte, con la experiencia obtenida desde sus orígenes, en 1884, renace a finales de 2018 para ofrecer un nuevo formato de anchoas de calidad del Cantábrico y aplicar toda su tradición y experiencia a la innovación y necesidades propias del consumidor actual.

<https://fredolaestrelladelnorte.com/>



MAGNUM presenta con Dabiz Muñoz su campaña más atrevida hasta la fecha en el festival de Cannes

Magnum, la marca de helados icono del placer, presentó el pasado 16 de mayo en el Festival de Cine de Cannes su nueva campaña global de la mano de sus cinco embajadores locales. Entre ellos, el chef español Dabiz Muñoz, junto con la cantante francesa Aya Nakamura, la presentadora de radio de la BBC británica Clara Amfo, la modelo y actriz alemana Palina Rojinski y el actor italiano Cristiano Caccamo. El broche final lo puso la famosa cantante Rita Ora, quien acudió al acto y deleitó a los asistentes con un concierto en acústico estelar. El lema de este año de Magnum es #NeverStopPlaying, que quiere inspirar a las personas a superar los prejuicios que plantea la sociedad y ser fiel a uno mismo, ya que es la única forma de disfrutar de tu propio placer. Solo cuando rompes con lo establecido, eres atrevido y superas el miedo a mostrarte tal como eres, es cuando puedes disfrutar plenamente. Este es el mensaje que quiere transmitir la marca empezando por la edición en Cannes.

www.magnumicecream.com/es/home.html

OREO invita a las familias a pasar más tiempo juntos sin tecnología

Como cada año, el pasado 15 de mayo se celebró el Día Internacional de la Familia, declarado por la Asamblea General de las Naciones Unidas, con el objetivo de crear una concienciación global en torno a los temas relacionados con ella como unidad básica de la sociedad y fomentar los lazos entre sus integrantes.

Aunque la irrupción de la tecnología es ya una evidencia en el entorno familiar, el estudio elaborado por Oreo refleja que los juegos de mesa es la alternativa más común con la que padres e hijos consiguen pasar más tiempo de ocio. Así, un 80% de los padres asegura haber jugado con sus hijos en el último año a alguno de estos juegos y el 82% de los hijos también.

www.oreo.com



ALTANZA BLANCO Y ALTANZA ROSADO estrenan añada



La primavera es tiempo de estrenos en el mundo del vino y Altanza presenta la nueva añada de Altanza Blanco y Altanza Rosado, dos 'etiquetas' muy especiales para esta bodega riojana por dos motivos. Por un lado, porque fueron los primeros 'diferentes' en formar parte de esta gran familia donde reinan los tintos; y por otro, porque también son los primeros en llegar al mercado con la marca "Altanza": clásica atemporal, singular y con fuerza, que reafirma el carácter moderno de la bodega. Se trata de dos vinos redondos, perfectos para el aperitivo y cualquier hora, que destacan por su frescura, equilibrio y toque afrutado, creando una sinfonía que conquista a todos.

www.altanza.com



Los Tercios de EL GAITERO refrescan el verano

El verano ya está a la vuelta de la esquina y con la llegada del buen tiempo apetece más que nunca empezar a disfrutar de productos frescos y, por supuesto, innovadores, como los Tercios de El Gaitero, que son fiel reflejo de la filosofía de esta casa que aúna modernidad y tradición a partes iguales.

Gaitero Spanish Cider se presenta ahora en tres deliciosas versiones, ideales para cualquier momento del día.

100% Apple es una sidra moderna, creada pensando, especialmente, en los gustos actuales; la Sin es una sidra única, no es un refresco sino que proviene de sidra por eso tiene una acidez que la hace más refrescante. Y la última y recién llegada al mercado en este formato, la Red Grape, ofrece el delicioso sabor de la sidra con un toque de uva tempranillo, lo que le aporta un impactante color rojo intenso y una experiencia única en paladar.

www.sidraelgaitero.com



IZADI, el blanco de Rioja más autóctono

Único en La Rioja con los seis varietales blancos. En su apuesta por los blancos, Bodegas Izadi presenta su innovador vino que sale con la añada 2018 y que puede presumir de ser el único blanco que incluye todas las varietales riojanas autóctonas: Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Turruntés.

PVP : 9,50 €

www.izadi.com



SANAMARO, gran referente del Albariño en el mundo



Sanamaro es un vino muy singular que se elabora únicamente los años de plenitud en los que la uva alcanza una extraordinaria maduración. Este vino es el resultado de una meticulosa selección manual de las mejores uvas de las variedades Albariño y Loureiro recogidas en la propiedad y pertenecientes a los viñedos de más edad del Condado de Tea.

Las cepas con las que se elabora Sanamaro tienen alrededor de 42 años y se maceran en frío sobre lías, a través de un minucioso proceso de batonnage durante varios meses para extraer la máxima intensidad de aromas y los toques minerales del terroir, para más tarde pasar a tinajas de roble francés de dos y de tres mil litros. Este excepcional proceso de elaboración lleno de detalles y esmero hace que Sanamaro sea un gran referente dentro de los Albariños y sea muy demandado por países muy selectivos en el consumo de vinos blancos de calidad. Sanamaro se exporta a Japón, EE.UU., Alemania, Inglaterra, Holanda, Canadá, Austria y Suecia, a este último país, a principios de mayo, se envió una edición limitada de 900 botellas de Sanamaro 2016.

www.marquesdevargas.com



La añada 2018 de MARÍA ANDREA y EDUARDO PEÑA ya está en el mercado

María Andrea y Eduardo Peña 2018 destacan en esta ocasión con una mayor acidez natural y un aumento tanto en intensidad como en diversidad y complejidad de los aromas primarios. En su conjunto, han conseguido un mejor equilibrio de las sensaciones aromáticas y gustativas.

La niña mimada de la casa, María Andrea, hace honor a la heroína orensana reconocida por su lucha contra los ingleses al más puro estilo de Agustina de Aragón. Se trata de un vino elaborado mediante la maceración de las variedades Treixadura, Loureira y Albariño. Eduardo Peña, un ribeiro que representa también a una heroína, en

este caso, más familiar. Eduardo Rodríguez, propietario de la bodega, antepone el apellido materno para nombrar a su vino estrella y así, hacer honor a su querida madre, fallecida cuando él era un niño. Un vino serio elaborado con las variedades de Treixadura, Godello, Lado y Loureira. Con volumen y con un final frutal que ha conseguido encandilar a todos los que han querido conocerlo.

www.bodegaeduardopenha.es



HARVEYS BRISTOL CREAM presenta nueva imagen



Con el fin de renovar su imagen y acercarse a un público más joven, Harveys Bristol Cream lanza ahora al mercado un nuevo diseño de su emblemática botella azul y una nueva etiqueta termosensible que cambiará de color cuando el producto esté en el momento perfecto para consumirse. Se trata de un sherry de gran personalidad como se refleja en su nuevo packaging, en el que destaca su atractivo vidrio de color azul cobalto, que llega para revolucionar a la familia de los vinos de Jerez.

Una etiqueta te avisa cuando el producto está a temperatura ideal para su consumo (10º). De esta forma, el consumidor disfrutará plenamente del toque suave, cremoso, elegante y armonioso, sin olvidar el toque afrutado a Pedro Ximénez y la vinosidad evolucionada de los vinos Olorosos, Amontillado y Finos que componen esta bebida.

www.harveys.es

Llega MOM Love, una ginebra rosa con aroma y sabor a fresa

Es el lanzamiento más refrescante para este verano. Es suave pero con carácter. Es MOM Love, una ginebra rosa elaborada con fresas y exóticos ingredientes botánicos que destila un universo femenino, joven, sofisticado y contemporáneo.

Frescura y juventud definen la excitante personalidad de MOM Love, el resultado de infundirla con fresas tras cuatro destilaciones. Esta elaboración se materializa en una ginebra rosa premium con un vibrante gusto a fresas y suave final que acaba en un mar de sensaciones irrepetibles.

Para descubrir la esencia de MOM Love, se recomienda servirla en copa de balón y con fresas que aportan un tono dulce y natural. Este gin & tonic es alegre, aromático y llamativo.

¡God Save the Gin!

www.gonzalezbyass.com



FUNDADOR SUPREMO, triple referente del brandy español



Fundador ha revolucionado el mundo del brandy con una apuesta nunca vista: tres nuevas creaciones consideradas Ultra Premium y Ultra Premium Luxury a través de su Sherry Cask Collection. Gracias a un proceso único de envejecimiento, con doble sistema de criaderas y solera, Fundador ha dado vida al brandy más actual y se ha posicionado como el símbolo del brandy español.

Esta apuesta, como era de esperar, ha calado entre los paladares más exigentes. Tanto es así que las tres expresiones con las que cuenta esta creación, Fundador Supremo 12, Fundador Supremo 15 y Fundador Supremo

18, han recibido su reconocimiento en la San Francisco World Spirits Competition, uno de los concursos más influyentes de la industria desde su creación hace 19 años. www.grupoemperadorspain.com

HENNESSY VSOP, el coñac con más de 200 años de historia

Especialmente concebido en 1817 para el príncipe regente inglés, que más tarde se convertiría en el rey Jorge IV, el objetivo de los Master Blender de Hennessy ha sido siempre crear una mezcla completa y armoniosa, la mejor expresión de un coñac perfectamente equilibrado.

Los *eaux-de-vie* seleccionados para crear Hennessy VSOP, que significa Very Special Old Pale, destacan por su carácter bien estructurado y su capacidad para evolucionar bien durante varios años. Suaves y potentes, estos aguardientes exhiben una excelente capacidad para madurar en barricas, donde evolucionan hasta alcanzar su máximo potencial.

La maduración de Hennessy VSOP se centra en la perfecta combinación de barriles de roble francés de diferentes edades. Este complejo proceso de envejecimiento produce un coñac altamente expresivo, complejo y armonioso. El elemento clave es el uso de barricas que anteriormente han albergado entre dos y cuatro *eaux-de-vie*. De estos, solo una pequeña proporción es envejecida en barriles nuevos con el objetivo de adquirir su maravilloso color caoba, un delicado tono ahumado y, sobre todo, una gran consistencia de carácter. De gran frescura y equilibrio, Hennessy VSOP es ideal para degustar como bebida de trago largo o en forma de cóctel.



NOTAS DE CATA

Color: maravillosa claridad con sombras de caoba que marcan el perfecto equilibrio de este coñac.

Nariz: aromas de especias mezcladas con sutiles notas de vainilla y suave tabaco. Notas de madera tostada son impartidas por la larga y estable maduración en barricas.

Boca: equilibrio y armonía, gracias a la mezcla de los *eaux-de-vie* más antiguos con los más jóvenes. Sutiles notas de azúcar moreno y frutas confitadas son complementadas con suaves notas de especias. Tan completo como armonioso, este equilibrio permite un amplio rango de usos, en un long drink o en un cóctel.

PVP recomendado: 42€

www.hennessy.com/en-int

LA BODEGA DE QUINTÍN UN HOTEL CON MUCHA HISTORIA

Ubicado en Villarejo de Salvanes (Madrid), este alojamiento familiar con encanto fue construido sobre unas antiguas bodegas del siglo XVIII

La Bodega de Quintín, situada en el corazón de Villarejo de Salvanes, a un paso de Madrid, exactamente a 50 kilómetros, hoy es un alojamiento singular y acogedor que ha sido habilitado por los herederos de un hombre de nombre Quintín que durante muchos años se dedicó al negocio del vino. Hoy se puede disfrutar de sus cómodas y bonitas estancias, también de su jardín y su piscina, gracias



al empeño de sus actuales propietarios, que han querido recuperar y mantener la esencia propias de la época en que fue construido el inmueble. Además, cuenta con una terraza destinada a cócteles al aire libre, tanto de día como de noche.

En la parte subterránea, junto a la bodega del siglo XVIII, la Bodega de Quintín cuenta con una simpática discoteca, ideal para celebrar cualquier tipo de evento, incluso bodas. "En sus orígenes, este hotel fue una bodega abierta al público para su comercialización a granel. Todavía no se había dado el salto al embotellado. Entonces, el vino no tenía denominación, pero era muy apreciado, muy rico, y se vendía tanto blanco como tinto", aclara Irene García, nieta de Quintín y actual directora del hotel. Ubicada en un complejo con una superficie total de 2.000 metros cuadrados, La Bodega de Quintín



cuenta con diez habitaciones dobles -una de ellas adaptada para personas con minusvalía- y la gran suite para bodas. Además, tiene un espacio gastronómico con acceso directo a la parte de la bodega del siglo XIX. La decoración transmite también la historia familiar y en la mayoría de las estancias predomina la madera recuperada de la antigua bodega.

Irene García es una joven emprendedora que ha dejado de lado su carrera profesional para continuar este proyecto familiar, sentimental, artístico y patrimonial. "Queremos resaltar los valores de la Comunidad de Madrid y de nuestro pueblo, a la vez que mostrar la evolución en la forma de hacer el vino a lo largo de dos siglos", afirma.

Dado que conserva una parte de la bodega correspondiente al siglo XVIII, otra del siglo XIX y un testimonio de lo que fue la del XX, la Bodega de Quintín está protegida por Patrimonio de la Comunidad de Madrid.

Villarejo de Salvanes goza de un alto valor histórico. Desde allí, salían los Tercios de Flandes. Además, en el pueblo destacan varios puntos de interés turístico, como el Castillo de Villarejo, el Convento de Nuestra Señora de la Victoria, la Iglesia y la Casa de la Tercia con su museo.



Con la música a todas partes:
OUTDOOR BOX BEAST de Energy Sistem

PREOCÚPATE SOLO DE ESCUCHAR TU MÚSICA

Diseñado a prueba de golpes y resistente a salpicaduras. Llévalo a cualquier parte, y simplemente, disfruta de tu mejor música.

MÚSICA EN TODAS DIRECCIONES

Olvídate de cables y conecta tu música vía Bluetooth 5.0.

Con sus altavoces, en ambos laterales, disfruta compartiendo tu mejor música con tus amigos.

PVP **159 euros.**

www.energysistem.com/es

El altavoz portátil Outdoor Box Beast cuenta con 60W de potencia y una autonomía de 14 horas, y está diseñado a prueba de golpes y resistente a salpicaduras. Como novedad, se introduce el sonido 360 grados gracias a sus altavoces situados en ambos lados del dispositivo.

Con Bluetooth 5.0, incluye reproductor USB y MicroSD MP3 y entrada de audio jack de 3.5mm. También incorpora radio FM para que el usuario pueda escuchar sus emisoras favoritas, además de un botón de ecualización para sacarle el máximo partido en sus aventuras.

UN SONIDO BESTIAL PARA TU MÚSICA, BLUETOOTH, RADIO Y REPRODUCTOR MP3

Con 60W, podrás escuchar tu música a toda potencia en cualquier aventura. Resistente a salpicaduras y golpes, está preparado para cualquier situación. Escucha tu música a través del Bluetooth, reproductor MP3 USB y microSD o la radio FM.

¡MÁXIMA POTENCIA!

Vayas donde vayas, podrás escuchar toda tu música gracias a 60 Vatios de potencia. Un altavoz diseñado para que puedas llevártelo donde quieras y disfrutes de tu música durante 14 horas.

NO SERÁ POR OPCIONES

Incluye reproductor USB y MicroSD MP3 y entrada de audio jack de 3.5mm.

También incluye radio FM para que también puedas escuchar tus emisoras favoritas. Además incluye un botón de ecualización para sacarle el máximo partido en tus aventuras.





CELEBRA SU 39ª EDICIÓN DEL 4 AL 13 DE JULIO

EL FESTIVAL DE LA GUITARRA DE CÓRDOBA UNE MÚSICA Y ESCENARIO PATRIOMINO DE LA UNESCO

El Festival de la Guitarra de Córdoba celebra su 39ª edición del 4 al 13 de julio. En esta ocasión, la riqueza patrimonial de Córdoba, proclamada en cuatro ocasiones por la Unesco, se unirá a los sonidos de las seis cuerdas en una fructífera conjunción bajo el nombre de *La guitarra... Nuestro patrimonio*. En palabras de la alcaldesa de la ciudad, Isabel Ambrosio, "la Mezquita-Catedral en su 35 aniversario como Patrimonio de la Humanidad, el Casco Histórico en sus 25 años de Declaración Universal, los Patios como Patrimonio Inmaterial y la recientemente incorporada Madinat al-Zhara, asumirán en esta edición una importancia reveladora de nuestra deuda con esos rincones de Córdoba que brillan todo el año con luz propia. Las cuatro declaraciones de la Unesco con las que convivimos, y de las que somos celosos guardianes, se unen a esta cita de la guitarra, como banda sonora idónea."

De esta manera, a los ya conocidos escenarios de Teatro Axarquía, Gran Teatro y Teatro Góngora, se suman otros tan emblemáticos como la Mezquita de Córdoba, Medina Azahara, los patios del Palacio de Viana, así como diversos enclaves de la Judería.

El flamenco, también Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, será otro de los grandes ejes de la presente edición. En voz de la alcaldesa, "el plantel flamenco integra el anhelo puesto este año por la ciudad para definirse como 'Córdoba 2019, Ciudad del Flamenco'." Contar con Eva la Yerbabuena, Mercedes Ruiz, Paco Cepero, Gerardo Núñez, Niño Pura, Mercé y Tomatito, Jose Antonio Rodríguez, Manolo Sanlúcar y Cañizares entre los artistas de este encuentro guitarrístico es un lujo que hace aún más relevante el cartel del festival.

20 CONCIERTOS DE DIVERSOS ESTILOS

Un año más, el certamen guitarrístico cordobés supera los 20 conciertos con la participación de artistas de la talla de Saxon, Ida Nielsen, Stanley Clarke, Lila Downs, Rozalén, Iván Ferreiro, Lucky Peterson, Marea, Barrueco, David Russell o Miguel Ríos.

Esta edición ahonda, en palabras de Isabel Ambrosio "en ese espíritu del festival que apela al equilibrio. Somos un festival sin restricciones, sin auras de elitismo, abierto, cercano y prestigioso, que apuesta por llegar cada año a más público y a más públicos. Es un equilibrio



◀ Ida Nielsen
▼ Lucky Peterson



MÁS INFORMACIÓN:
www.guitarracordoba.es

necesario para llegar a jóvenes y mayores, mujeres y hombres, eruditos y profanos, un equilibrio entre grandes nombres y modestas aportaciones, diversificando al máximo una larga nómina de acciones en la que cualquiera puede encontrar una cita a su gusto y sentirse atraído por las cuerdas en sus más diversas acepciones". En esta línea ha hecho especial mención de la presencia femenina en esta cita, que impregna los más diversos estilos y escenarios.

HOMENAJES

Este será, asimismo, un festival subrayado por los homenajes que se brindarán a tres grandes nombres de la historia de las seis cuerdas. Uno de ellos será el dedicado al maestro Joaquín Rodrigo, en el 20 aniversario de su fallecimiento. El Patio de los Naranjos de la Mezquita acogerá a Juan Manuel Cañizares y Jose María Gallardo del Rey que, junto a la Orquesta de Córdoba, interpretarán el *Concierto de Aranjuez*, además de varias obras propias en honor del maestro.

Por otro lado, Leo Brouwer, en su 80 cumpleaños, será otro de los grandes guitarristas y compositores que tendrá su felicitación en forma de homenaje, con el añadido de ser una figura íntimamente ligada a esta ciudad y a su cultura desde hace 27 años. Será un concierto donde estará muy presente tanto el maestro cubano como sus obras, con la participación

en primicia del Coro Leo Brouwer, dirigido por Javier Sáenz-López, el guitarrista Javier Riba, el Cuarteto de la Habana y la Orquesta de Córdoba, músicos todos ellos muy vinculados al maestro. La dirección de la Orquesta correrá a cargo de Carlos Domínguez-Nieto. Además, para cerrar el homenaje, el maestro Brouwer ofrecerá un curso en el programa formativo del festival.

Por último, el guitarrista Víctor Monge "Serranito" será ensalzado por su significativa trayectoria en esta edición, siendo objeto de análisis en las tradicionales Jornadas de Estudio dedicadas cada año a un gran nombre de la guitarra.

LA FIESTA ARRANCA EL 4 DE JULIO

El jueves 4 de julio, el Festival de la Guitarra de Córdoba inaugura su 39ª edición con dos mujeres de renombre. En Gran Teatro de Córdoba, a las 20:30 horas, Eva Yerbabuena presenta su exitoso espectáculo *Cuentos de Azúcar*. Por su parte, el Teatro de La Axarquía levanta el telón con el primer gran concierto de esta edición. La cantante y compositora mexicana Lila Downs visita por primera vez el Festival de la Guitarra para presentar sus nuevos temas, junto a lo mejor de su repertorio. Jazz, soul, cumbia, bolero... no hay género que se resista a esta artista todoterreno.

Al día siguiente, el Teatro Góngora abre sus puertas para recibir al maestro David Russell



◀ Marea.
▼ Merce y Tomatito.



◀ Miguel Ríos.
▼ Saxon.



en uno de los conciertos más intimistas de esta edición. Y La Axerquía hace lo propio con Saxon, una de las bandas emblemáticas de la nueva ola de heavy metal británico.

TRES NUEVOS ESCENARIOS

El 6 de julio, el Festival estrena uno de sus nuevos escenarios. El Patio de los Naranjos de la Mezquita-Catedral acoge el concierto de la Orquesta de Córdoba junto a Cañizares y José María Gallardo del Rey. Dirigido por Carlos Domínguez-Nieto, el concierto servirá para rendir homenaje al maestro Joaquín Rodrigo en el vigésimo aniversario de su fallecimiento. Pero no será el único gran concierto del día. Esa noche, también actuará en La Axerquía el músico Iván Ferreiro, que presenta *Casa*.

El domingo, 7 de julio, el festival celebra el primero de sus días más completos, con hasta tres conciertos en otros tantos escenarios. En primer lugar, el Teatro Góngora acoge a la guitarrista clásica Margarita Escarpa. Posteriormente, el guitarrista jerezano Paco Cepero interpreta su trabajo *Agua Marina* en uno de los monumentos más emblemáticos de Córdoba. Medina Azahara, Patrimonio Mundial de la Humanidad, es el escenario elegido para ello. Y por último, para cerrar el trío de conciertos de este día, Rozalén aterriza por primera vez en el Festival de la Guitarra para llenar la Axerquía con su arte.

La oferta concertística continúa el lunes, 8 de julio, con el concierto fusión que ofrecen el guitarrista flamenco Gerardo Núñez y el gita-

rrista de jazz sueco Ulf Wakenius en el Teatro Góngora. Un concierto titulado *Logos*, donde Núñez pondrá el repertorio y Wakenius la improvisación más contemporánea. Imposible perderselo. Por otro lado, ese día, Medina Azahara acoge otro interesante concierto: Casa Árabe patrocina un concierto en homenaje a las damas de la canción árabe. Umm Kulzum, Fairuz y Asmahan. Y lo hará gracias a la extraordinaria voz de la cantante siria Linda Al Ahmad.

El martes, 9 de julio, el Gran Teatro levanta de nuevo el telón para acoger otro espectáculo de baile flamenco. En esta ocasión, Mercedes Ruiz y su compañía presentan *Tauromagia*, una coreografía para homenajear a la obra de Manolo Sanlúcar. A su vez, el Teatro Góngora recibe a otro de los grandes maestros clásicos de hoy y de siempre, el cubano Manuel Barrueco. Además, ese día, entra en juego otro de los nuevos escenarios del Festival, los patios del Palacio de Viana. Y lo hace con la Orquesta de Plectro de Córdoba dirigida por Juan Luis González.

El miércoles, 10 de julio el Gran Teatro recibe a otro plato fuerte. La bajista danesa Ida Nielsen, conocida por haber acompañado a Prince desde 2010 y hasta su trágica muerte en 2016. Desde entonces, la bajista gira con su banda, donde tanto su bajo como su voz son los grandes protagonistas. Esa misma noche, el guitarrista clásico Ricardo Gallén demostrará de nuevo en Teatro Góngora por qué es uno de los guitarristas más en forma del panora-

ma clásico mundial. Cierra el trío de conciertos el espectáculo *De verdad*, protagonizado por dos grandes del flamenco como son José Mercé y Tomatito, que ahondan en el flamenco de siempre con un repertorio de canciones con letras y música inédita.

El 11 de julio, Niño de Pura protagoniza el último concierto en Teatro Góngora con su espectáculo flamenco Pura Gloria. Ese día, los patios del Palacio de Viana abren de nuevo sus puertas para acoger a Infamous Ensemble, con la dirección de Alfonso Serrano, un grupo donde la fusión sonora de requintos, guitarra y bajo caminan hacia una idea común: conjugar tradición e innovación. Por último, en Teatro Axerquía, tiene lugar ese día otro de los conciertos más esperados del año: Lucky Peterson & The Organization. El legendario bluesman estadounidense celebra en 2019 sus 50 años sobre los escenarios. Por eso, no podía faltar a la cita cordobesa. Y es que, aunque Peterson solo tiene 55 años, con solo cinco sacó su primer disco al mercado.

FIN DE FIESTA ATRACTIVO

El 12 de julio, el Gran Teatro se viste de gala para celebrar el 80 cumpleaños del maestro Leo Brouwer. La Orquesta de Córdoba, el guitarrista Javier Riba, el Cuarteto de cuerdas de La Habana y el Coro Leo Brouwer se suman a esta gran fiesta donde la música del maestro y compositor cubano será la gran protagonista de la noche. Ese mismo día, pero en La Axerquía, tendrá lugar otro de los conciertos más

celebrados de esta edición. Tras más de seis años de silencio, la banda Marea, uno de los grupos rock más populares del panorama nacional e internacional se sube a los escenarios con Kutxi Romero a la cabeza. Su esperada gira para en Córdoba para hacer vibrar al público con su último trabajo *El Azogue*.

A su vez, la Posada del Potro será por su parte protagonista de la final del Concurso de Guitarra de Acompañamiento del Concurso Talento Flamenco 2019 de la Fundación Cristina Heeren.

Por último, el 39 Festival de la Guitarra de Córdoba dice adiós pensando ya en su 40 edición con dos grandes nombres. En primer lugar, el bajista y contrabajista estadounidense Stanley Clarke llega por fin a Córdoba para colmar el Gran Teatro con las frecuencias más graves del jazz. Y después, en una gran fiesta final, Miguel Ríos presenta Symphonic Ríos junto a una orquesta sinfónica en un concierto que, seguro, será inolvidable para todos los amantes del músico granadino.

Con esta programación, el Festival de la Guitarra de Córdoba pretende llegar a todos los públicos posibles. Desde el rock de Marea, el blues de Lucky Peterson o el jazz de Stanley Clarke e Ida Nielsen al indie de Ferreiro, la canción de autor de Rozalén y Lila Downs o el metal de Saxon. Y, cómo no, respetando y cuidando pilares tan básicos para este festival como el flamenco y la guitarra clásica que, en la presente edición, contarán con espectáculos de talla inigualable.



Del 4 al 28 de julio

FESTIVAL DE ALMAGRO, TURISMO CULTURAL

El Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro se desarrolla durante el mes de julio en uno de los pueblos con más encanto de la región de Castilla La Mancha y de España. Ubicado en la provincia de Ciudad Real, Almagro se transforma en un gran teatro del mundo, cobrando vida y luz barroca e impregnando cada rincón de emociones, cultura, sabiduría y versos.

Almagro es el destino ideal para los amantes de las artes escénicas, pero también para los apasionados de la arquitectura civil y religiosa. En 1972 fue declarado Conjunto Histórico-Artístico por su impresionante patrimonio arquitectónico y cultural y, en 2016, fue premiado como mejor destino turístico por el Ministerio de Turismo. Almagro se convierte en referente teatral, cultural y gastronómico de la región. Pasear por sus calles y saborear los típicos platos manchegos es un placer para los sentidos que nadie debería perderse.

El centro de Almagro se sitúa en la Plaza Mayor del pueblo, donde se encuentran los monu-

mentos más emblemáticos: el Ayuntamiento, el Corral de Comedias y el Museo Nacional del Teatro.

El Corral de Comedias, declarado Monumento Nacional, es el emblema de Almagro. Se trata del único Corral del Siglo de Oro que se ha mantenido activo e intacto desde principios del siglo XVII hasta nuestros días. El Corral es el principal espacio del Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro, aunque cuenta con otros espacios de gran interés como el Teatro Municipal, el Hospital de San Juan, la Antigua Universidad Renacentista o el Patio de Fúcares, entre otros.

También en la Plaza Mayor se puede visitar el Museo Nacional de Teatro. Albergado en uno de los Palacios Maestros de la Orden de Calatrava, facilita un recorrido por la historia del teatro en España, desde tiempo greco-romanos hasta el siglo XX, pasando por el teatro medieval, el del Siglo de Oro, el Romanticismo, la zarzuela o la ópera. Otro de los museos destacables es el Museo del Encaje y La Blonda,



dado que el encaje de bolillos es una de las señas de identidad de Almagro.

En un paseo por el Barrio Noble se pueden contemplar numerosos palacios del Renacimiento-Barroco, como los de los Marqueses de Torremejía, de los Condes de Valdeparaíso, de los Medrano, de los Oviedo o de los Fúcares. Todos ellos ejemplo de los siglos de máximo esplendor de Almagro.

Gracias al Festival, la localidad se ha convertido en la cuna del Teatro Clásico y en un referente cultural nacional e internacional. Durante la celebración del Festival, Almagro acoge a miles de personas deseosas de disfrutar de una programación teatral sublime y de un ambiente cálido, en un entorno acogedor.

FÁCIL ACCESO

La situación de Almagro en la provincia de Ciudad Real hace de esta ciudad un lugar de fácil acceso conectado a través de todo tipo de transporte con el resto del mundo. Dista 203 km de Madrid, 27 km de Ciudad Real, 340 km de Valencia o 220 km de Córdoba. ¡Escoge el que mejor se adapte a ti y ven al Festival!

AVIÓN

En un radio de poco más de 300 km cuenta con tres aeropuertos internacionales:
Madrid. Aeropuerto Adolfo Suárez Barajas 210 km.
Valencia. Aeropuerto de Manises 335 km.
Sevilla. Aeropuerto San Pablo 343 km.

TREN

Estación de tren / Ciudad Real Av. Europa, 1
Estación de tren / Almagro Paseo de la Estación s/n

AUTOBÚS

Parada de autobuses
C/ Ejido de Calabrava s/n

Alojamiento

Para encontrar tu alojamiento puedes consultar en la Oficina de Turismo de Almagro. Te recomendamos que hagas tu reserva con antelación, puesto que las plazas hoteleras durante el Festival alcanza una ocupación del 100%

Aparcamiento público

Almagro dispone de un parking público. Aquí puedes consultar su ubicación. Además, debes saber que el aparcamiento de vehículos privados en las zonas permitidas, no está sujeto al Servicio de Estacionamiento Restringido (SER).

Movilidad reducida

Todos los espacios del festival están adaptados para personas con movilidad reducida. Adquiere tus entradas con antelación y siempre a través del Festival: por teléfono o en la taquilla, y especifícalo en el momento de la compra con el fin de garantizar tu comodidad. Para más información puedes ponerte en contacto en el 91 521 07 20.

MORÓN DE ALMAZÁN (SORIA) RINDE HOMENAJE A LAS NOVIAS

Morón de Almazán es un pequeño pueblo de apenas 200 habitantes que tiene un espectacular Museo del Traje Popular con un proyecto muy potente sobre indumentarias populares. Ahora exhibe con orgullo la exposición "A la gala de la buena novia", una mirada retrospectiva sobre los trajes nupciales femeninos. Un recorrido por más de 150 años con trajes llegados de Irlanda, México, Italia o Estados Unidos, incluso uno del Metropolitan Museum of Arts de Nueva York, que se podrán visitar hasta el próximo mes de diciembre.

La exposición "A la gala de la buena novia" está dividida en tres partes bien diferenciadas.

Por un lado, se muestra la evolución de la moda nupcial urbana desde el siglo XIX hasta la actualidad. Es a partir de mediados del siglo XIX cuando se generaliza el uso de un traje específico para el día de la boda, perfectamente identificable y acorde con los estilos de cada época. Hay trajes en seda adamasca o salvaje, tules, gasas, tafetanes, encajes, velos con bordados de chantilly, flores de azahar..., todo un catálogo de moda nupcial donde no faltan diseños realizadas por grandes modistos, como Rosa Clará, Chus Basaldúa, el Dress Institute de Nueva York, Javier Larrainzar o Manuel Mota.

El recorrido de trajes a la moda comienza con un vestido al estilo de la reina Victoria de Inglaterra de 1840. A partir de aquí se exponen 32 espectaculares piezas con corte princesa, de estilo modernista o trajes cortos años 20, y otros basados

en las líneas de modistos españoles como Balenciaga o Pedro Rodríguez, o de diseñadores europeos como Dior. Entre los trajes expuestos, realizados en seda, hilos y tejidos naturales o con bordados en perdrería o perlas, destaca un modelo italiano realizado en una sola pieza y sin ninguna costura, o los confeccionados en negro, una tendencia muy asentada en una época por ser considerado un elemento de respeto.

El segundo apartado es una muestra de los diferentes "trajes de casar, con un recorrido por 17 trajes de novia desde los valles del Pirineo a los del Duero, desde las tierras llanas de La Mancha y Extremadura, hasta las sierras del Sistema Central o la costa de Galicia y de Valencia, mostrando un repaso a los símbolos de identidad propios de cada uno de ellos. Unas joyas textiles que son verdaderos legados de nuestra historia.

A la Gala de la Buena Novia termina con una representativa muestra del ajuar de la novia; desde una cama de Lagartera completamente vestida y elementos de su tradicional "cama colgada", hasta ropa blanca y ropa interior, como camisones, pololos o camisas. Todo el recorrido de la exposición se acompaña con música nupcial; no solo con las tradicionales marchas nupciales, que son habituales en las bodas, sino con ese cancionero popular que hasta hace muy poco tiempo sonaba en los enlaces matrimoniales populares de España, y que hoy ya ha caído en desuso.



CLÍNICA ITYOS. Encuentra la mejor versión de ti mismo

Traumatología, fisioterapia y rehabilitación, unidad del dolor, medicina integrativa, tests genéticos, nutrición, entrenamiento personal y medicina estética son las ocho áreas que se complementan en ITYOS, el nuevo Instituto de Medicina Avanzada, único en Madrid y ubicado en el elegante barrio de El Viso.

Esta bien llamada filosofía octogonal ha encontrado su sede en esta clínica comandada por el prestigioso traumatólogo y cirujano ortopédico Ignacio Varo, quien la define como un centro multidisciplinar 360º que se diferencia del resto porque aúna diferentes especialidades que tradicionalmente se han trabajado individualmente. Todo el equipo médico ofrece una atención personal inigualable a cada paciente.

MEDICINA INTEGRATIVA

La disciplina más novedosa de ITYOS es la medicina integrativa. La vida moderna puede resultar altamente estresante y es la causa principal del envejecimiento y del deterioro acelerado de la mente y el cuerpo. En este centro se busca el equilibrio psicofísico en los pacientes, o lo que es lo mismo: el de la mente y el cuerpo. Para ello se analiza al ser humano como un todo, es decir, de manera holística.

El punto de partida para cualquier persona que quiera ser su mejor versión es sin duda la medicina integrativa, que en otras palabras es aquella que busca el equilibrio psicofísico de las personas. Con la ayuda de una maquinaria altamente avanzada y patentada, como OligoScan o ES-Teck Complex, que buscan los focos del malestar del paciente. "Nos permiten conocer cómo funciona el organismo y dónde hay algún mal, porque aunque yo soy científico, es cierto que hay dolencias que no se reflejan en una radiografía o un análisis de sangre" asevera el doctor Varo.

TESTS GENÉTICOS

Aquí es posible elaborar un mapa de tu cuerpo con base a tu genética encontrando el camino más rápido y eficaz hacia la salud y bienestar. Las soluciones permanentes para los problemas crónicos de salud se solucionan yendo a la raíz del problema gracias a los algoritmos genéticos que se obtienen tanto por un test genético a partir de una sencilla muestra de saliva y una analítica de sangre. El informe genético se entrega con un plan nutricional acorde al mismo y el seguimiento sobre éste es continuo.

TRATAMIENTOS DE FISIOTERAPIA

Aquella rama de la medicina que mediante el empleo de terapias biológicas trata la regeneración de los tejidos y mejora las estructuras del organismo se llama medicina regenerativa, y es precisamente esta variante la que el doctor Varo -junto con la diatermia con sesiones de fisioterapia- utiliza para tratar determinadas patologías relativas a síndromes dolorosos neurológicos (neuralgias, ciáticas, dolores lumbares, dorsales y cervicales...) o alteraciones articulares o reumáticas.

Cuando los denominados puntos de gatillo ocasionan dolores musculares en ITYOS realizan un tratamiento de fisioterapia con punción seca, una técnica semi-invasiva que utiliza agujas de acupuntura contra los dolores musculares.

TRATAMIENTOS ESTÉTICOS

En este centro se mejoran las arrugas de expresión a través de la toxina botulínica recuperando el volumen perdido por la edad y mejorando la definición del contorno facial. Con ella también es posible tratar arrugas faciales y peribucales, aumentar el volumen labial, pómulos o la re proyección del mentón y la nariz.

Cuando el problema es de manchas en la piel, y dependiendo del tipo que sean, se utiliza el láser u otros procedimientos como el peeling químico o la electrocoagulación. Por su parte a esa dermis con aspecto de "piel de naranja" se le aplican ondas de choque radial, consiguiendo un efecto de lozanía. Depilación láser y

eliminación de varices están también en la carta de tratamientos de esta clínica.

En cualquier caso, los tratamientos personalizados para la mejoría de la piel se realizan con láser (resurfacing o el lifting facial sin cirugía), con mesoterapia, con relleno en las arrugas finas y se presta asesoramiento de cremas específicas para su uso domiciliario.

Más información: www.clinicaityos.com



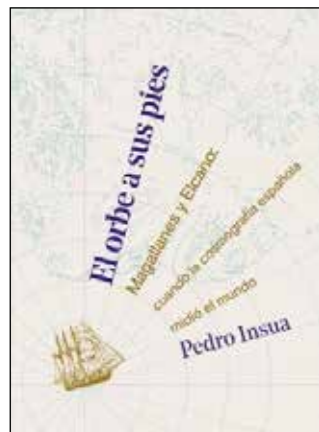
GUÍA DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA



Los Pueblos más Bonitos de España pone a su disposición la guía en formato papel con las localidades pertenecientes a la red este año 2019. Con preciosas fotos a todo color, ideas para hacer rutas más fácilmente, gastronomía e información de cada uno de estos lugares de cuento, se trata de una guía imprescindible para los amantes del turismo rural y de los pueblos con encanto.

Título: *Los Pueblos más Bonitos de España 2019*
Páginas: 269
Precio: 15 €

CUANDO LA COSMOGRAFÍA ESPAÑOLA MIDIÓ EL MUNDO



A Magallanes se debe el logro de hallar el «paso» estrecho que une los océanos Atlántico y Pacífico, con lo que sorteó el muro que el continente americano representaba para la navegación. Pero quien realmente dio la vuelta completa a la Tierra y convirtió en una experiencia lo que hasta entonces no era más que un concepto matemático fue el español Juan Sebastián Elcano, al surcar el océano Índico y bordear por el Atlántico el continente africano sin hacer escalas. La esfericidad del orbe terrestre, cuya circunferencia había sido medida con sorprendente precisión por Eratóstenes en el siglo III a.C., se vio por primera vez recorrida por los pies de un hombre.

Título: *El orbe a sus pies*
Autor: Pedro Insua
Editorial: Ariel
Páginas: 232
Precio: 19,90€



ESAS QUE TAMBIÉN SOY YO

El cuento es un género que plasma como pocos la historia de la literatura y su cercanía a la población: el cuento oral, el cuento en las hogueras de la tribu, el cuento en las cocinas de las casas, el cuento en boca de mujeres, el cuento al aire libre o encerrado, el cuento a la hora de la siega, el cuento industrial y en las ciudades, las historias condensadas, perfectas, redondas, transmisoras de sabiduría, experiencia, costumbres y rebeliones. El cuento es, también, un acto de militancia, una fórmula expresiva que engancha y crea adicción, que hace leer otros cuentos y nos hace avanzar y experimentar con la literatura. Este libro recoge 60 cuentos de otras tantas autoras y seis ilustraciones que dan visibilidad a mujeres escritoras.

Título: *Esas que también soy yo (Nosotras escribimos)*
Autoras: VV. AA.
Editorial: Ménades Editorial
Páginas: 292
Precio: 19,50€



LA CANTANTE VENEZOLANA INTERPRETA 13 NUEVOS TEMAS NELLA PUBLICA 'VOY', RESPALDADA POR JAVIER LIMÓN

www.youtube.com/watch?v=wGYdmpVVOoQ

Presentación en el mercado discográfico de esta joven venezolana graduada de Berklee College of Music, donde conoció a Javier Limón, brilló como solista. Su música es un encuentro vanguardista y de raíz entre el folclore de su tierra, los sonidos de su tiempo y sobre todo de la influencia de las músicas andaluzas. Ante todo, *Voy*, título de su álbum, es un puñado de canciones cantadas con el alma.

Voy incluye trece temas compuestos por Javier Limón, asimismo responsable de la producción, un proyecto en el que han colaborado Ilan Chester, Alba Molina, Jorge Glem y Santiago Periné respaldando a la intérprete en algunas de las canciones. También David Trueba ha aportado su granito de arena en forma de letra de una de las composiciones, *1000 Miles*, la única escrita en inglés.

Nella participó como cantante en la película *Todos lo saben*, del oscarizado director Iraní Asghar Farhadi, interpretada por Javier Bardem, Ricardo Darín y Penélope Cruz, poniendo voz a varias canciones compuestas por Limón para la ocasión. Temas que incluyó en su gira del pasado 2018 junto a temas folclóricos venezolanos. Su gira la llevó a escenarios de Venezuela, Panamá, México, Estados Unidos, España e Inglaterra.

La cantante venezolana, definida por Javier Limón como "una voz honesta y una propuesta sencilla pero auténtica y bella", ha colaborado con grandes artistas como Alejandro Sanz, Jennifer Lopez, Carlos Vives, Luis Enrique, Susana Baca, Los Amigos Invisibles, Monsieur Periné, Caramelos de Cianuro o Guaco.



Javier Limón ha producido más de 100 discos para artistas como Paco de Lucía, Joan Manuel Serrat, Caetano Veloso, Juan Luis Guerra, Alejandro Sanz, Alicia Keys, Enrique y Estrella Morente, José Mercé, Ana Belén, Andrés Calamaro, Mariza, Luz Casal, o Bebo Valdés y Diego El Cigala (*Lágrimas negras*, producido junto a Fernando Trueba).



CATHAY PACIFIC o cómo disfrutar del lujo asiático en un avión

En los últimos años, el auge de Asia como destino turístico no hace más que consumir el atractivo del lujo asiático, cada vez más demandado por un turista español que busca el máximo confort y bienestar durante las vacaciones. Ahora, además, está más cerca que nunca gracias a aerolíneas asiáticas como Cathay Pacific, la compañía aérea con mayor conexión non-stop a Asia y que opera vuelos directos desde Madrid y Barcelona. Viajar a Asia es rápido y cómodo con Cathay Pacific, la aerolínea premium de Hong Kong. Así, la experiencia del lujo asiático comienza a bordo de un avión.

www.cathaypacific.com/es



S7 AIRLINES opera la ruta Palma de Mallorca - San Petersburgo

S7 Airlines, miembro de la alianza de aerolíneas global Oneworld, opera desde el pasado mes de abril la ruta entre Palma de Mallorca y San Petersburgo.

Los vuelos operan dos frecuencias directas semanales los días martes y viernes. La salida del vuelo de Palma de Mallorca es a las 23:00 con llegada al aeropuerto de Pulkovo en San Petersburgo a las 04:35 hora local. El vuelo de regreso es a las 18:40 con llegada al aeropuerto de Palma de Mallorca a las 22:10 hora local. La ruta es operada por modernos y cómodos aviones modelo Airbus A319.

www.s7.ru



FINNAIR, un verano con más vuelos que nunca entre Europa y Japón

La apuesta asiática de Finnair sigue creciendo, y este verano Japón será uno de los destinos en los que la compañía aérea operará un mayor número de frecuencias, aumentando también la capacidad en la mayoría de sus vuelos. Durante esta temporada de verano Finnair operará hasta 34 frecuencias semanales al país nipón, conectando vía Helsinki con 4 de las principales ciudades de Japón: Tokio, Osaka, Nagoya y Fukuoka. Con el vuelo en código compartido que la aerolínea opera diariamente junto a Japan Airlines al aeropuerto de Tokio-Narita, las conexiones semanales entre Europa y Japón con Finnair serán más de 40.

www.finnair.com



Turkish Airlines suma Marrakech a su red de vuelos

Tras completar con éxito su gran mudanza a un nuevo centro, el Aeropuerto de Estambul, Turkish Airlines agrega ahora Marrakech, la emblemática ciudad de Marruecos, a su red de vuelos. Tras el primer viaje inaugural desde el nuevo hogar de la aerolínea turca, Marrakech se convirtió en el segundo destino de Turkish Airlines en Marruecos, siendo su destino número 308 a nivel mundial.

www.turkishairlines.com

IBERIA EXPRESS, USHUAÏA Y HÏ IBIZA sorprenden a los pasajeros con una discoteca en pleno vuelo a Ibiza

Ha llegado el verano. Esta es la premisa que secunda la experiencia de la que disfrutaron los pasajeros a bordo del vuelo de Iberia Express I23812 del viernes 17 de mayo con destino Ibiza.

La compañía, en colaboración con Ushuaïa y Hï Ibiza, sorprendió al pasaje del primer vuelo a la isla blanca con una auténtica discoteca a bordo.

Los pasajeros fueron, además, obsequiados con gafas de sol, abanicos, noches de hotel y el sorteo de dos entradas para el opening de ambos clubs.

La aerolínea ha retomado las operaciones a Ibiza, ruta que vuelve a su mapa de destinos con un aumento de capacidad del 7%,

respecto al mismo periodo del año anterior. Un crecimiento que pone manifiesto el compromiso de la aerolínea con el archipiélago

balear, en el ya opera más de 57 frecuencias semanales a Palma, Menorca e Ibiza.

, escanea y memoriza cada maleta en la cinta y la asigna a la reserva del pasajero eliminando 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.iberiaexpress.com



IBERIA lleva a Panamá desde 518 euros, ida y vuelta

Panamá tiene una playa para cada gusto, y ahora puedes elegir la tuya desde 518 euros ida y vuelta, con Iberia. La aerolínea opera un vuelo diario a la ciudad, que este año celebra su 500 aniversario. En total serán 213.000 asientos los que Iberia ofrezca en 2019, un 2% más que en 2018, que responde al crecimiento de la demanda del pasado año.

Panamá es, además, para Iberia un hub que permite a la aerolínea española ofrecer vuelos en conexión a otros países de América Central –Costa Rica, Guatemala y El Salvador– a través vuelos operados en código compartido con otras aerolíneas de la región. Los Airbus A330-300 son los aviones elegidos por Iberia para esta ruta, con capacidad para 292 pasajeros: 29 en Business, 21 en Turista Premium y 242 en Turista.

Este modelo incrementa la disponibilidad en clase Business y consolida en esta ruta la nueva Turista Premium, una cabina dirigida a un turista dispuesto a pagar un poco más por un mejor servicio y mayor comodidad, tanto a bordo como en tierra.

www.iberia.com



STAR CLASS presenta el primer estudio sobre cruceros de lujo en España

StarClass Cruceros, la marca referente en el sector de los cruceros de lujo en España, ha presentado el primer estudio de este tipo realizado hasta la fecha y que pretende ofrecer una fotografía sobre el conjunto del sector. Las conclusiones del estudio se complementan con datos ofrecidos por Asociación Internacional de Líneas de Crucero (CLIA España) sobre la evolución de la industria a nivel global.



El estudio de StarClass constata que la facturación en los dos últimos años de los cruceros de lujo en España se ha incrementado un 20 %. Este tipo de pasajero realiza un gasto medio de 5.387 € por persona en un crucero de 10 días de duración, lo cual supone unos 538 € al día por pasajero. Otro dato concluyente es el número de pasajeros anuales, que supera los más de 5.200 pasajeros, dato que supone aproximadamente un 1% total de los cruceros vendidos en España en 2018.

El estudio presenta una radiografía del pasajero de los cruceros boutique en la que destaca que la edad media del pasajero ha bajado de 65 a 61 años en 2018. También confirma que la anticipación en la compra del crucero ha aumentado de 127 días en 2016 a 167 días en 2018, dato que se acerca cada vez más al comportamiento del resto de mercados en Europa.

En cuanto a los principales destinos, el mediterráneo sigue siendo el crucero más demandado, con el 26 % de las ventas, seguido de Norte de Europa, que supone el 17,5 %. El resto se divide de la siguiente forma: Asia y Pacífico 17%, Caribe y Canal de Panamá 8,6%, Sudamérica 6,1%, Vueltas al Mundo y sus segmentos 4,8% , Expediciones 4% , Alaska 5,5%, África 2,4%, Canadá y Nueva Inglaterra 2,4%, Australia y Nueva Zelanda 1,6%, Fluviales 1,5%, Atlántico Este 1,0% y Trasatlánticos 1,0%.

Uno de los datos más significativos es el incremento los cruceros de expedición de lujo, que han aumentado un 158 %, así como los cruceros fluviales en un 123 %. También constata el auge Alaska, siendo el destino que más ha crecido con una subida de más el 101 %.

CLIA España, la asociación que aglutina las principales navieras del mundo, ha indicado cuáles serán las perspectivas mundiales para los próximos años según el reciente estudio publicado por Cruise Industry News, indicando que actualmente existen 11 navieras que ofrecen cruceros de lujo y de expedición en el mundo, cinco de las cuales reúnen más del 75 % del mercado mundial en capacidad en 2028.

www.crucestarclass.com

VERANO CROISIEUROPE CON VUELOS INCLUIDOS

CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, ofrece para la temporada estival unos itinerarios de ensueño que recorren los principales ríos europeos y cuentan, para facilitar las ventas a las agencias de viajes, con más de 500 plazas de vuelo incluidas para sus clientes españoles. Tres itinerarios con los que disfrutar de tres de los ríos con más encanto del continente, el Rin, el Danubio y el Sena.

CroisiEurope propone para disfrutar de sus vacaciones en verano sus cruceros en régimen de todo incluido, con vuelos y paquete aeroterrestre incluido desde Madrid o Barcelona, que incluye pensión completa para degustar su excelente gastronomía francesa, bebidas incluidas, wifi gratuito, además de una atención al detalle por parte de la tripulación



www.croisieurope.es

El MSC Grandiosa, primero de la clase Meraviglia-Plus, será inaugurado el próximo 6 de noviembre en Hamburgo

El MSC Grandiosa se convertirá en el barco más grande de la flota de MSC Cruceros cuando el 9 de noviembre sea inaugurado en el puerto alemán de Hamburgo. MSC Grandiosa es el tercer barco de la innovadora generación Meraviglia y el primero de la clase Meraviglia-Plus. Se convertirá en el quinto nuevo barco de nueva generación que MSC Cruceros lanza en solo dos años y medio como parte del plan de inversión de la compañía de 13.600 millones de euros que abarca más de 10 años. A MSC Grandiosa le seguirán otros 12 buques hasta 2027, entre los que destaca su nave hermana, MSC Virtuosa, que se lanzará el próximo octubre de 2020.



Los barcos de la clase Meraviglia han sido diseñados para satisfacer todas las necesidades del pasajero actual. Un extraordinario diseño, una amplia gama de instalaciones y una nutrida oferta de entretenimiento hacen que estos barcos sean ideales para toda la familia. Creados para todas las estaciones, pueden hacer escala en la mayoría de los puertos de cruceros internacionales del mundo.

www.msccruceros.es

COSTA CRUCEROS presenta COSTA FIRENZE, el nuevo barco que recibirá en octubre de 2020

Octubre de 2020 es la fecha elegida por Costa Cruceros para el comienzo de operaciones de su nuevo barco, Costa Firenze. Actualmente en construcción en el astillero de Fincantieri en Marghera (Italia), el buque, de 135.500 toneladas y una capacidad para más de 5.200 pasajeros, será la nave gemela del Costa Venezia, que se presentó el pasado 1 de marzo en Trieste (Italia).



Estos dos barcos son los primeros que la compañía italiana ha diseñado específicamente para el mercado chino. Antes del posicionamiento del Costa Firenze en Asia, el crucero navegará durante todo el mes de octubre de 2020 por el Mediterráneo, permitiendo a sus clientes ser los primeros en disfrutar de una experiencia única a bordo del nuevo barco. El Costa Firenze realizará cinco itinerarios con una duración de entre cinco y siete días por el Mediterráneo, seguidos de un crucero de posicionamiento de 51 días con destino China. Las reservas para estos cruceros ya están disponibles.

“Dado el éxito de los cruceros inaugurales del Costa Venezia, hemos decidido mantener el Costa Firenze en el Mediterráneo durante todo un mes antes de su posicionamiento en Asia. La entrega del Costa Firenze forma parte del ambicioso plan de expansión del Grupo Costa, que incorporará siete nuevos barcos antes de 2023, un incremento de flota en el que ha invertido más de 6.000 millones de euros. El próximo barco en entrar en servicio, en octubre de 2019, será el Costa Smeralda, un verdadero tributo a lo mejor de Italia y nuestra excelencia”, ha comentado Neil Palomba, director general de Costa Cruceros S.p.A.

El crucero inaugural del Costa Firenze partirá desde Trieste el 1 de octubre de 2020, con destino Savona, y haciendo escalas en Bari, Barcelona y Marsella.

www.costacruceros.es



El mundo submarino de LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, un espectáculo único bajo el mar

Más de tres kilómetros de playa permiten observar con todo detenimiento las aguas que abrazan a Las Palmas de Gran Canaria, una ciudad que mantiene una relación muy especial con el mar. De hecho, la gran urbe del archipiélago canario recuerda, en su silueta, a un colosal animal marino y su carácter, historia, cultura y naturaleza están estrechamente ligados a navegantes, piratas, deportes náuticos y vida marina. Las Palmas de Gran Canaria goza de una enorme diversidad de escenarios para la práctica del buceo. Concretamente, la Playa de Las Canteras ofrece unas vistas privilegiadas de un espectacular océano que, en una de las mejores playas urbanas del país, invita a conocer y disfrutar bajo el agua de una fauna y una flora extraordinaria. Una riqueza amparada por una protección natural, La Barra, una formación rocosa que acompaña en paralelo prácticamente toda la playa protegiéndola de las mareas, las tormentas y la erosión. Ante esta joya que ofrece la Naturaleza, la práctica del buceo y del snorkel se convierten en unas de las actividades más atractivas para realizar en Las Palmas de Gran Canaria. Impresionantes paisajes volcánicos submarinos a los que se añade la rica biodiversidad de sus aguas hacen de Las Canteras y de La Isleta lugares perfectos para deleitarse con estas dos modalidades de deportes acuáticos. Quienes se sumergen en sus aguas tienen la sensación de encontrarse en un gigantesco acuario natural donde la variedad de colores de peces y plantas convierten estos fondos marinos en todo un arco iris. También destacan Puerto de la Luz y Las Palmas y Playa de Boca Barranco. <http://lpavisit.com/es/para-hacer/1846-buceo>

TROIA Y COMPORTA, dos paraísos para un verano inolvidable

No es de extrañar que el significado de Alentejo sea "más allá del Tajo" porque esta región portuguesa, sin duda, va más allá de cualquier otro destino visto antes. Es la región más despoblada de Portugal, pero que esto no te engañe. Viajar a Alentejo es disfrutar del contraste de su zona más rural del centro, donde los colores que predominan son los tonos ocres de la tierra combinados con el blanco de sus pueblos, con su zona costera, caracteriza por sus playas de carácter atlántico es lo que hace de Alentejo un lugar perfecto para pasar unos días de relax y disfrute. Dos de los destinos más cool del momento elegidos por celebrities nacionales e internacional y políticos son Troia y Comporta. A una hora en coche al sur de Lisboa está Comporta, un paraíso hecho realidad. Esta aldea de playas vírgenes y aguas cristalinas te ofrece un sinfín de oportunidades. Para una estancia inolvidable donde descansar y disfrutar te recomendamos el hotel Sublime Comporta, situado en un entorno rural espectacular rodeado de vegetación o la última apertura de la zona, Quinta da Comporta, un resort boutique que fusiona a la perfección tradición, lujo y naturaleza. Si prefieres algo más de intimidad, te proponemos Les terrasses de Comporta, una casa diseñada por el reconocido arquitecto portugués Aires Mateus, a quince minutos de Comporta. El otro destino al que no se resiste a ir la jet set es Troia. Aunque se puede llegar también en coche, te animamos a que disfrutes del trayecto en ferry desde Setúbal cruzando el río Sado. Esta zona costera se caracteriza por sus dunas y playas de arena blanca y fina, y de aguas frías. En ellas puedes disfrutar de un día de windsurf o dar un paseo en barco para ver delfines. Uno de sus reclamos es la Praia de Tróia Mar por las vistas que tiene hacia la Sierra de Arrábida. Además de esto y su impresionante puerto, otro gran reclamo es el exclusivo Troia Design Hotel, un alojamiento de 5 estrellas con campo de golf y casino que complementan esta zona y la convierten en un destino muy especial.

www.visitalentejo.pt/es/



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 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 2/3 del territorio de la isla. Si desea visitar esta reserva, tiene muchas opciones para descubrirla. Puede empezar por el propio Parque Natural de Madeira. No se pierda las reservas naturales de las islas Desiertas y de las islas Salvajes y, finalmente, sumérgase en las Reservas Marinas de Garajau, Sítio da Rocha do Navio y en la red de áreas marinas protegidas de Porto Santo. Madeira cuenta con increíbles paisajes que despiertan los sentidos y dejan huella para siempre, sea cual sea el día del año en que los visite.

www.visitmadeira.pt

MALTA también tiene playa

Aunque Malta no es un destino muy conocido por sus playas, cuenta con pequeños pero bonitos enclaves de arena blanca y dorada, así como con llamativas calas de roca y piscinas naturales que son dignas de una visita y un chapuzón.

Así, en sus playas y piscinas los viajeros podrán disfrutar de la temporada estival, descansar y, al mismo tiempo, contemplar preciosos paisajes. Entre las mejores y más bonitas:

St. Peters' Pool: una curiosa formación geológica acoge a este paradisiaco enclave de aguas turquesa, famoso porque los bañistas saltan desde acantilados de diferentes alturas. Este lugar, ubicado cerca de Marsaxlokk, al sureste de la isla, también es un lugar ideal para la práctica del snorkel.

Mellieha Bay: es la playa de arena más grande de la isla de Malta, y por tanto la más popular. Ubicada al noroeste de la isla, esta playa cuenta con bandera azul y está muy bien equipada para practicar deportes acuáticos.

Golden Bay: esta playa también es una de las más conocidas del país, está localizada al oeste de la isla, con fácil acceso, y está rodeada de hoteles y restaurantes. Está certificada con bandera azul y destaca por el color dorado de su arena y las magníficas puestas de sol.

Ghajj Tuffieha Bay: se trata una playa al noroeste de la isla rodeada por vegetación, lo cual la convierte en un lugar bastante peculiar. Sin lugar a duda, es una de las opciones más tranquilas que se pueden encontrar en las islas y también es ideal para practicar trekking y disfrutar de las puestas de sol.

Paradise Bay: aunque es de tamaño pequeño, esta playa está emplazada en medio de un enclave de exuberante vegetación al norte de la isla de Malta, que contrastado con su arena blanca y sus aguas turquesas hace honor a su nombre.

www.visitmalta.com



“No comprendo por qué en Portugal se niegan a cerrar la línea de AVE Madrid-Lisboa”

EL PLACER DEL TREN

No comprendo cómo es posible que no se hayan producido innumerables quejas por la supresión, hace algunos años ya, de ese maravilloso tren nocturno Madrid-París que, partiendo a última hora de la tarde, permitía una cena romántica, una noche de descanso en una buena cama y un desayuno agradable antes de llegar a la estación de Austerlitz al amanecer parisino. Quienes nunca lo hicieron (el regreso era similar, igual de grato) no saben lo que se perdieron. Y desconozco por qué RENFE y los ferrocarriles franceses renunciaron, sin



previo aviso, a continuar con uno de los viajes más plácidos posibles. ¿Por el avión? ¿Por primar el AVE hasta Barcelona y luego, desde allí a París? Son, más o menos, las mismas horas de trayecto, pero infinitamente más incómodo para los madrileños y para los turistas que quieran unir ambas capitales en una noche serena. No he oído quejas, ni peticiones en “change.org”, ni nada por el estilo. Me asombra.

Como tampoco comprendo por qué desde Portugal se niegan a completar y cerrar la línea de AVE de Madrid a Lisboa, lo que llevaría a los viajeros de la capital española a la portuguesa en dos horas y media. Supondría una importante riqueza para Lisboa en visitantes y un notable beneficio turístico para Portugal. Problemas económicos coyunturales, supongo. No encuentro otra razón. Pero si no lo abordan, al menos se podría mejorar el trayecto nocturno Madrid-Lisboa, como el descrito antes con París, con lo que el placer del tren se extendería también al país vecino y a todos lo que disfrutamos con él.

En todo caso, hay que reivindicar más trenes europeos en y desde Madrid. No en vano la capital de España acaba de ser declarada el segundo mejor destino del mundo por Lonely Planet. Como debe ser y cabía esperar.

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