

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº109 marzo 2020

• **MONFERO**
UN MONASTERIO AJEDREZADO

• **RIOJA ALAVESA**
LA RUTA DEL VINO CUMPLE 15 AÑOS

• **MAGOGA Y BEAT**
CIELO GASTRONÓMICO LEVANTINO

BRUJAS
TODO, MENOS ABURRIRSE





AZOIA - SINTRA PORTUGAL



www.quinta-riotouro.com

top VIAJES

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
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, 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
BRUJAS, PILAR ARCOS

Más de uno estará deseando que su ciudad vuelva a ser invadida por huéspedes de turistas

VISADO DE ENTRADA

COVID19

Mucho me temo que cuando estas líneas se publiquen seguiremos todos enredados en conversaciones centradas casi exclusivamente en la evolución del dichoso coronavirus. Es el monotema que lleva camino de cobrarse más vidas por los estragos económicos que está provocando que por la enfermedad en sí misma.

Todas las previsiones de crecimiento mundial son negativas sea cual sea el sector al que hagan referencia. Ya se ha anunciado que el flujo turístico se va a reducir en todo el planeta y esa reducción en el tráfico viajero significa menos ingresos en zonas que basan buena parte de su economía en lo que les llega de fuera. Porque si los países más ricos del planeta van a sufrir la crisis del amenazante COVID19 es evidente que peor les irá a los que van a la cola en lo que a renta per cápita se refiere, donde hablar de servicio de sanidad es pura entelequia.

Hablando con un colega de la baja intensidad turística que lleva acarreada esta epidemia vírica llegamos a la conclusión de que es el momento adecuado para visitar esos destinos turísticos siempre saturados de gentes a todas horas y todos los días del año. Pues no es nada poder plantar el trípode en la plaza de San Marcos de Venecia, en la calle Stradun de Dubrovnik o en las mismísimas Ramblas de Barcelona sin que nadie entorpezca ese encuadre exclusivo que cada (buen) fotógrafo es capaz de descubrir.

Abundando en el cinismo de esta propuesta viajera en tiempos de coronavirus caímos en hablar con quienes, con un punto de razón –hay destinos–, propusieron limitar el número de turistas, abogando incluso por su eliminación, poniendo en solfa los viajes en avión o la proliferación de cruceros. Seguramente hoy, cuando la reducción de ingresos se deje notar en su ciudad, estarán deseando que llegue el calor para que se muera el desgraciado virus que atraviesa países y continentes sin que los frenen las fronteras políticas.

Dicen que esto beneficiará al turismo interno y es una buena cosa, pero mucho mejor es que se restablezca la normalidad vírica en todo el mundo para que los museos, monumentos y, no nos olvidemos, restaurantes y hoteles vuelvan a ser los de antes de la llegada del COVID19. Amén.

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



> **SUMARIO**

"Lo más excitante de viajar es sentir que estás descubriendo algo".
Bill Bryson (Iowa, EE. UU., 1951), escritor de viajes

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"COVID19"

08 MAGOGA Y BEAT

Más estrellas en el cielo gastronómico levantino
MANENA MUNAR



46 MONFERO

-Un monasterio cercano

48 HOTELES

-España Exclusiva: La Casona de Castilnovo
-Opera en el Palace de Madrid
-Noticias del sector hotelero



20 RUTA DE LA RIOJA ALAVESA

Esta pequeña comarca ofrece al visitante multitud de posibilidades enoturísticas, culturales, de naturaleza y gastronómicas

PILAR ORTEGA

28 TODO, MENOS ABURRIRSE

Conocida como la "Perla de Flandes", Brujas es la ciudad más visitada del norte de Bélgica.

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



62 GASTRONOMÍA

-Restaurante Nebak
-Noticias de restaurantes

70 ENOLOGÍA

-Noticias

74 PISTAS

-Libros
-Música
-Exposiciones

80 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Ofertas de destinos

88 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Epidemias globales"

SOMOS

Lifestyle Management



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

 www.somoslifestyle.com

 info@somoslifestyle.com

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



MAGOGA Y BEAT

MÁS ESTRELLAS EN EL CIELO GASTRONÓMICO LEVANTINO

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



MAGOGA (CARTAGENA) - El perfecto matrimonio de la chef María Gómez y el sumiller Adrián de Marcos

Vamos a hablar de un recorrido levantino por el exquisito universo que supone la tan codiciada estrella Michelin. Todo hay que decirlo y los productos mediterráneos tienen "las de ganar". Su huerta, su mar y sus carnes autóctonas, ofrecen infinitas posibilidades de hacer maravillas en la cocina. Y así lo ha hecho el restaurante cartagenero Magoga, que, desde su creación, se convirtió al poco en un lugar muy especial donde ir a degustar la excelente gastronomía y el buen hacer del matrimonio formado por María Gómez en la cocina, y el sumiller y jefe de sala Adrián de Marcos. La decoración de Magoga es muy agradable, hace alarde de luz y predominan los objetos marinos. Su cocina se basa en los productos frescos de la zona, que María transforma en auténticas delicias. Tanto, que en enero de 2019 la cartage-

nera recibió el segundo premio al Mejor Cocinero Revelación en Madrid Fusión y una Sol de la Guía Repsol a principios de 2019, hasta que llegó noviembre de 2019, cuando Magoga, nominada para la estrella entre otros grandes de la cocina, consiguió su estrella Michelin, la primera adquirida por un local de la ciudad portuaria. El buen hacer y el equilibrio entre la cocina contemporánea y refinada de María Gómez, que conoció a Adrián en la escuela de Arguiñano, y la labor en sala de Adrián de Marcos, del que se desprende la alta escuela en su servicio y es un sumiller de primera, con 400 referencias en bodega, han hecho de Magoga el referente que es hoy. Adrián disfruta buscando vinos de aquí y de allá, muchas veces en zonas desconocidas. Según cuenta Adrián, en su poco tiempo libre; María, una persona entrañable que irradia serenidad y él,



▶▶▶▶
Restaurante
Magoga, en
Cartagena, una
estrella Michelin.



> DESTINO CIELO GASTRONÓMICO

observador y concienzudo, se suben al coche y se lanzan a la aventura de encontrar bodegas que merezcan la pena. La sapiencia vinícola de Adrián hace acto de aparición y marida con sabiduría la cocina de María, que escoge los productos con esmero, véase los pésoles, guisantes de variedad Negret, cultivados en la finca de su padre, (de cada kilo, se aprovechan 300 gramos). Adrián dice ser gran aficionado al Borgoña, y le encanta, entre otros muchos, el Casa Castillo Pie Franco, un jumilla de Murcia.

Lo mismo hacen con el capítulo de los quesos, cuya amplia tabla sale a la mesa con una selección excelsa, dan ganas de probarlos todos, el stilton de Nottinghamshire, los quesos gallegos de Airas Moniz, el queso Gamoneu, parecido al cabrales, pero ahumado, o santceioni, entre las 60 piezas que manejan, un 40% nacionales, otro 40% franceses

y el resto repartido entre italianos, alemanes, portugueses e ingleses.

La aventura gastronómica del menú degustación Magoga se desarrolla en variadas escenas culinarias. Comienza por los aperitivos, presentados al detalle, entre los que se encuentra la flor, hecha con harina de garbanzo y una falsa sobrasada de legumbre, patata agria de La Puebla con morcilla de verano, y un tartar de langostino con crema de coliflor; todo ello acompañado con pan del obrador propio. La ensalada de cebolla asada con salazones curados en la casa y almendra macona (de la finca familiar de Fuente Álamo) llegan emplatados en un submarino que hace honor al famoso sumergible Isaac Peral, convertido en un destacado monumento de la ciudad murciana. Van saliendo a la mesa vinos, como el Marco de Bartoli espumoso y gran reserva; el Alma de Mar, un albari-

Magoga cuenta con obrador propio y presenta los salazones en un submarino de cerámica, en honor al monumento dedicado a Isaac Peral en Cartagena.

En la foto de abajo, un plato de raya a la brasa.



▲ Adrián de Marcos, dueño y sumiller de Magoga, es especialista en encontrar los mejores vinos.

ño salino que crece al lado de Cambados, al tiempo de la raya a la brasa aderezada con su propio torrezno y los callos del bacalao guisados. EL prólogo del arroz consiste en la cabeza de la gamba roja que le acompaña en el guiso rebajada con el amontillado de Sanlúcar de Barrameda, de 18 años en una sola barrica de la bodega William & Humbert. No hay palabras para expresar el sabor y la textura del arroz bomba D.O. Calasparra con gamba roja, ¡exquisito!, para el que Adrián elige un Phinca Hapa, una viura (84%) con malvasía y garnacha blanca, que elabora la única bodega de Elvillar a las faldas de Sierra Cantabria, donde se conservan las viñas más viejas de toda la Rioja alavesa. No hay que hacer de menos a la kokotxa de atún rojo guisada con jugo de ternera y boniato, maridada por manzanilla Manto de la Riva, 14 años de crianza de un 100% palomino de viñedos ubicados en medio de la Billaína Alta –en la cuota 45 que divide Jerez y Sanlúcar–; o el viejo reserva de malvasía de 10 años que elabora en la isla de Madeira la bodega Barbeito, con 500 años de historia en estas tierras volcánicas. Mención especial

al pichón Mont Royal, que se deshace en la boca, cocido en su jugo, y va acompañado por maíz y paté de sus menudillos. Le marida un Cogevientos 2017, coupage de monastrell y garnacha de viñedos jóvenes de Caravaca de la Cruz, pero elaborado por la bodega Casa Castillo, en Jumilla. Para Adrián, la mejor de la región en este momento”.

Bien se puede observar en este menú degustación el rendimiento de cada producto, ya sea del mar, de la granja, o de la huerta, del que se aprovecha todo, se envuelve en sí mismo y consigue unos resultados espectaculares.

Los postres no se quedan atrás y a la piña jugosa y refrescante, con crujiente de coco, curri verde y pétalos de rosas secos con pasión de chocolate y algarroba, en un bizcocho caliente, con una nube helada de cacao y arena de maíz frito. Le acompaña el riesling de la región de Rheingau (el Weingut Robert Weil) y un Dolç d'Orto Negre 2017, edición especial para Magoga, a base de garnachas pasificadas al aire durante cuatro meses y criado en damajuana.

<https://restaurantemagoga.com/>



El matrimonio de la chef María Gómez y el somiller Adrián de Marcos está compenetrado en la vida y en la gastronomía.



▲ Desde la terraza de The Cook Book Hotel, en Calpe, se ve el Mediterráneo, coronado por el peñón de Ifach.

▼ Las estanterías de The Cook Book Hotel guardan algunos de los galardones de su chef, José Manuel Miguel, entre ellos la reciente estrella Michelin.



BEAT (CALPE) – El chef José Manuel Miguel está empeñado en hacer de Calpe un referente internacional de alta gastronomía

AL entrar en el complejo hotelero gastronómico The Cook Book, en la ciudad alicantina de Calpe, ya solo por el nombre se puede adivinar que la estancia en este bonito hotel, con vistas al Peñón de Ifach, va a estar muy unida al buen comer.

Tonos suaves en las paredes, flores años 60 en las tapicerías, una librería que hace honor al nombre del hotel, albergando en sus estanterías lo último en cuanto a sapiencia culinaria se refiere, incluso el divertido título de *Nunca confíes en un chef italiano delgado*, de Massimo Bottura. El spa, más que acogedor, está diseñado a la medida del cliente y en él se reciben saludables tratamientos. Por las habitaciones con vistas y terraza, se asoma el mar Mediterráneo coronado por el Peñón de Ifach.

Ni que decir tiene que su bistró, Komfort, dirigido por el chef José Manuel Miguel, y distinguido como Bib Gourmand en la Guía Michelin, está bien decorado y bien nutrido. Estos antecedentes son una mera explicación para ubicar el lugar que acoge Beat, el restaurante de José Manuel Miguel que, en apenas dos años que lleva en Calpe, ha

conseguido la primera estrella Michelin para Beat, la segunda del chef, pues como bien afirma José Manuel Miguel es el primer cocinero valenciano que logra primero una estrella Michelin en Francia en el restaurante Il Vino y Goust de Paris y otra en España, en noviembre 2019. Sin obviar un Sol Repsol, el quinto puesto en el ránking de los 55 mejores restaurantes de la Comunicad Valenciana, el premio a la mejor creación culinaria del año en Francia, que concede la Guide Lebey, por un gazpacho de coco con bogavante y caviar del valle de Arán y la medalla de bronce (la Grand Vermeille) que en 2015 recibió de la alcaldesa de la capital gala, Anne Hidalgo, por su labor gastronómica.

José Manuel Miguel, formado nada menos que con Martín Berasategui y Juan Mari Arzak, decidió volver a España tras haber vivido el atentando yihadista en la sala parisina Bataclan en el año 2016. Al llegar a Calpe y con tanta experiencia en la capital francesa José Manuel Miguel puso todo el amor a su profesión y en compañía de un equipo profesional y unido, se ha propuesto hacer de Calpe un referente mundial de alta gastronomía.

▼ Beat trabaja en equipo.



> DESTINO CIELO GASTRONÓMICO

La decoración de Beat es un canto a la alegría. Los tonos blancos prevalecen en paredes, manteles, vajilla y por los enormes ventanales se cuele la luz del Mediterráneo. El primer paso es entrar en la cocina, y en su antecocina tomar el aperitivo en la llamada Mesa del Chef que si antes se utilizaba para grupos, ahora se ha integrado como comienzo del viaje gastronómico entre el refinamiento de la cocina francesa y la frescura mediterránea llamado Latido. Allí espera el equipo de José Manuel Miguel para saludar, y contar cada cual la parte de su excitante experiencia en Beat. Brad Hyde, su timonel, comenta que en Francia, en el s. XIX, estaba de moda la absenta que ellos han sustituido por un vino oloroso de la zona del Fondillón aderezado con jugo de tomate y hierbas. El consejo de Brad es beberlo tras haber degustado un macaron salado de coliflor y caviar. Una vez descubiertos los entresijos del escenario gastronómico de Beat, se vuelve al palco principal donde la luz irradia mesas, vajillas y copas, y empieza la acción con la presentación de la sumiller de Beat, Lorena Ríos, simpática y amante de su

profesión, cuya experiencia encierra lugares de la categoría del Hotel Mandarin Oriental y Ritz Carlton Art de Barcelona, o la estrella Michelin Monastrell en Alicante. Su maridaje para la degustación entranará vinos de diferentes regiones francesas, otros con alma mediterránea y los hay de Italia, Alemania e incluso Eslovenia. Los manjares se suceden en la mesa. Llegan el el pulpo con conejo de monte en ballotine (preparación típica francesa); el ostrón a la brasa y arroz bomba de la Albufera, con holandesa de algas; el bogavante azul en salsa terdior con alcachofas; el tronco de cigala en tartar con sopa de cebolla, yema de huevo curada y trufa; el lomo de corzo en láminas con tarama de anchoas; la gama roja con setas, judías blancas y berros; el salmonete a la bullabesa; el San Pedro en salsa blanca de champán; el tournedó de rape (con toques japoneses); el taco de rubia gallega en salsa bourguignon y el pichón de Bresse (uno de los ingredientes fetiche del chef, junto con el salmonete), con puré de zanahoria a la vainilla y salsa diablo. De postre, un París Brest con helado de avellanas ¡Delicioso!

<https://thecookbookhotel.com/restaurante-beat>

Varios platos del 'estrellado' José Manuel Miguel.



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**.



RIOJA ALAVESA

LA RUTA DEL VINO CUMPLE 15 AÑOS

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Esta pequeña comarca ofrece al visitante multitud de posibilidades enoturísticas, culturales, de naturaleza y gastronómicas.





▲ Fiesta de la vendimia.
▶ Viñas, villas y paisajes.

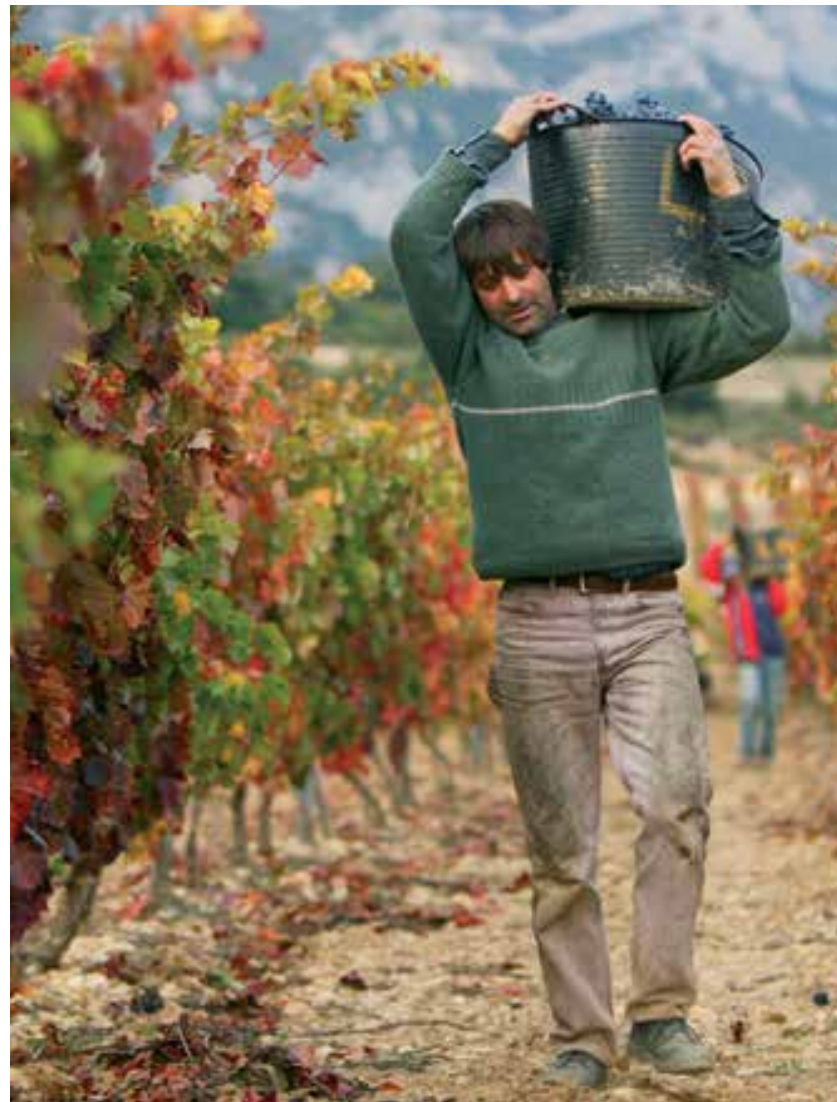
Es una comarca pequeña, pero, cuando se trata de vino, saca pecho. Por eso, y porque al vino se suman múltiples posibilidades de ocio, puso en marcha hace ya 15 años la Ruta del Vino Rioja Alavesa. Una puesta de largo que celebran conjuntamente los 23 municipios de esta comarca de 315 kilómetros cuadrados y 11.500 habitantes, cuyo territorio es visitado, al menos, por 300.000 personas al año, lo que la sitúa a la cabeza del enoturismo español.

A tan sólo media hora de Vitoria-Gasteiz, la Ruta del Vino Rioja Alavesa ofrece al visitante, según su presidenta, María de Simón, un mar de viñedos infinito que se une al patrimonio cultural y arquitectónico de sus villas medievales que conservan las huellas de su larga historia, y en las que se brinda multitud de actividades enoturísticas, culturales, de naturaleza y gastronómicas durante todo el año.

Además, esta Ruta del Vino ha recibido la Certificación Biosphere, que acredita sus buenas prácticas en turismo responsable y sostenible, y es una de las 30 rutas certificadas por la Asociación de Ciudades del Vino de España (Acevin). Y forma parte del proyecto Euskadi Gastronomika, un club de producto integrado por productores, restaurantes, bares, tiendas y otros establecimientos gastronómicos en Euskadi.

HISTÓRICAS Y VANGUARDISTAS

En Rioja Alavesa hay más de 300 bodegas y una cosecha media anual de 40 millones de litros de vino, especialmente tinto. En la zona conviven las bodegas históricas, las que se hallan en calados





▲ Segway entre viñedos.



▲ Bodega Viña Real.

subterráneos (cuevas ubicadas bajo las casas donde antiguamente se elaboraba y guardaba el vino y que aún hoy recorren el subsuelo de los pueblos) y bodegas vanguardistas con diseños de arquitectos internacionales, como Frank Gehry, Santiago Calatrava, Iñaki Aspiazu o Philippe Mazières.

Y, entre las posibilidades de ocio que tiene la comarca, hay que decir que permite admirar poblados y dólmenes prehistóricos, pasear por sus lagunas de gran riqueza ornitológica, visitar bodegas, realizar catas comentadas, maridajes de vino con música o con estrellas, darse el capricho de asistir a una cena teatralizada...

También son muchos los que buscan disfrutar de actividades en el viñedo que suelen acabar en una parrillada al sarmiento, realizar rutas en bici o darse un paseo en kayak por el río Ebro.

Por eso, la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, según su gerente, María Jiménez, ha diseñado multitud de planes distribuidos según el interés de los viajeros. Así, hay propuestas para visitar "Rioja Alavesa en un día", "Rioja Alavesa en dos días" o "Rioja Alavesa en tres o más días". Y se recomienda, desde luego, recorrer las calles de sus villas medievales, degustar los mejores potes y pintxos, visitar al menos una bodega, conseguir una buena foto en los lugares emblemáticos de la comarca, saborear la gastronomía local, relajarse en un spa, disfrutar de un trata-

miento de vinoterapia y adquirir productos elaborados en la zona.

EN FAMILIA O CON AMIGOS

Hay planes para los que viajan en familia, en pareja y con amigos. Y, así, los que acudan con niños pueden hacer actividades de turismo activo, como navegar en kayak o conocer los secretos de la uva entre viñedos. Los que van en pareja tienen muchas opciones, pero se recomienda dejarse seducir por los espectaculares miradores que ofrece la comarca, y los que acuden con amigos pueden descubrir los espléndidos vinos locales visitando bodegas o disfrutando en torno a una de las muchas mesas que ofrecen manjares locales.

¿Algunas experiencias singulares de la Ruta del Vino Rioja Alavesa? Comer en una bodega percibiendo los aromas de las barricas, admirar la arquitectura de las bodegas, descubrir las bodegas subterráneas, elaborar tu propio vino, diferenciar el aporte de una barrica de roble francés y otra de roble americano, catar los blancos o rosados menos conocidos, maridar un tinto con pescado o un blanco con carne para descubrir nuevas combinaciones, etc.

La Ruta del Vino Rioja Alavesa ha diseñado un completo programa de formación que se enmarca bajo la denominación de AñadaConocimiento, una plataforma concebida para aprender y conectar con los mayores expertos del mundo del eno-



▲ Las bodegas están abiertas a los visitantes.
▶ Centro temático del vino Villa Lucía.

turismo y el vino. El portal se estructura en cuatro bloques, entre los que se encuentran el Campus Enogastronómico de Rioja Alavesa, para la conexión entre profesionales, y el Foro Enogastronómico, que este año celebrará su décima edición los próximos 18 y 19 de noviembre. Y durante todo el año, se ofrecen Píldoras Formativas, con las tendencias más novedosas del enoturismo, y los Viajes Formativos, a otros enclaves de referencia del turismo del vino.

TURISMO ACCESIBLE E INCLUSIVO
La Ruta del Vino Rioja Alavesa tampoco se

olvida de incorporar a su oferta el turismo accesible e inclusivo. En la actualidad, hay seis alojamientos adaptados a personas con diversidad funcional y otros 13 locales gastronómicos o vinícolas cuentan con instalaciones adaptadas, entre las que hay cuatro bodegas, una de las cuales es Bodegas Valdemar, que fue la primera bodega estatal en ofrecer una experiencia enoturística inclusiva y accesible. Y la joya de la corona es el Espacio Gastronómico y Centro Temático del Vino Villa-Lucía, que cuenta con el primer museo del vino en castellano totalmente inclusivo del mundo. ❶



BRUJAS

TODO, MENOS ABURRIRSE

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



Terrazas de la Plaza Mayor (Grote Markt).



▲ Rozenhoedkaai, seguramente el lugar más fotografiado de Brujas.
► Lancha turística en uno de los canales.

Conocida como la "Perla de Flandes", Brujas es la ciudad más visitada del norte de Bélgica. Tan atractiva que a menudo ha eclipsado a otras ciudades de la zona, al menos tan bellas como ella. Ahí están Gante, Amberes, Lovaina, Malinas... Pero es que Brujas tiene una personalidad única. Edificios medievales de piedra muy bien reconstruidos, casas renacentistas de ladrillo excelentemente conservadas, y sobre todo sus canales, que le han valido el, para mí, poco afortunado título de "la Venecia el Norte", con permiso de Amsterdam, claro. Curiosamente los brujenses dicen que Venecia es la Brujas del sur.

Incluido en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en el 2000, su casco histórico está parcialmente cerrado a los coches. Una ciudad ni grande ni pequeña, a la medida del hombre, en la que tras una fachada del siglo XV se puede encontrar una sala de exposiciones de

vanguardia, una boutique de ultimísima moda, o una tienda de bombones que quita el sentido. Y una amplia programación de actividades que, más allá de la temporada alta, cubre todo el año. En Brujas se puede hacer de todo menos aburrirse. Sobre todo en la primavera, en abril y mayo (21º de temperatura media), cuando todavía no hace demasiado calor y cuando ya pasaron los fríos del invierno, es la mejor época para visitarla.

Empecemos por una obviedad, Brujas no tiene nada que ver con las hechiceras ni las magas. Es el nombre castellanizado que los españoles le dieron a la ciudad de Brugge (su verdadero nombre), que se cree que procede del escandinavo, "Bryggia", que significa puerto, muelle. De allí pasó a "Brug" que en neerlandés se utiliza para designar a los puentes.

UN POCO DE HISTORIA

Brujas fue fundada en el siglo XI y se pue-





▲ Casas gremiales de vistosas fachadas coloridas en la Grote Markt.
▶ Campanario conocido como Belfort. En la planta baja está el Museo de Dalí.

de seguir la estela de su arquitectura hasta nuestros días. Desde el siglo XIII hasta el XV la ciudad formó parte de la Liga Hanseática, una federación del norte de Europa, lo que le permitió ser el enlace comercial entre Inglaterra y Alemania con Francia, Italia y España. Fue la época de mayor prosperidad. Durante el siglo XIV perteneció a Francia y en el XV, tras el matrimonio de Felipe de Flandes con Juana, hija de los Reyes Católicos, formó parte de la Corona Española durante casi dos siglos. Muchos años que han dejado su impronta en la ciudad.

Situada 100 km. Al NO de Bruselas, cerca del Mar del Norte, Brujas es una ciudad relativamente pequeña (120.000 habitantes, poco más de 20.000 en el casco histórico) y muy tranquila, lo que la hace ideal para recorrerla a pie, en bicicleta e incluso en segway. El turista también puede (yo lo recomiendo) utilizar los minibuses turísticos que recorren los principales barrios históricos con audioguías en varios idiomas, entre ellos el español.

LA PLAZA MAYOR

Muy cerca está la Plaza Mayor (Grote

Markt, Gran Mercado), que conserva su aspecto original y es seguramente la más bella de la ciudad. Entre todos los edificios destaca el Campanario, también conocido como Belfort, sin duda la torre más famosa de Brujas, aunque con sus 83 metros no sea la más alta, pero su armónica estructura hace que esté considerada como la más bella. Este torreón gótico del siglo XIII tiene un reloj en su parte superior y un carillón de 47 campanas de bronce que ha sonado cada cuarto de hora los últimos siete siglos. Merece la pena subir los 366 peldaños de su escalera para disfrutar de la vista panorámica, que, en días claros, alcanza hasta el Mar del Norte. En los bajos hay un museo dedicado a Salvador Dalí.

En el centro de la plaza hay una estatua de Jan Breydel y Pieter De Koninck, dos héroes que lucharon contra las tropas francesas en el siglo XIV en la llamada "Batalla de la Espuelas de Oro", un episodio bélico en el que no se cumplió el aforismo de la caballería según el cual "cien jinetes valen más que mil infantes". Efectivamente, la infantería flamenca derrotó a la caballería francesa y con las espuelas





Dos turistas posan frente al Gruuthusemuseum.



▲ El Ayuntamiento de Brujas, un edificio gótico del siglo XIV.
 ► Puesto de fresas en la Plaza del Ayuntamiento, y chicas paseando por Steenstraat.

del enemigo, dicen que los brujenses cubrieron los muros de la iglesia de Nuestra Señora.

EL PALACIO PROVINCIAL

Otro edificio destacable (en realidad en la Plaza Mayor lo son todos) es el Palacio Provincial, con una fachada neogótica finamente labrada. Junto a él está el Historium, un museo interactivo centrado en la vida cotidiana del siglo XV, especialmente recomendado para los más pequeños. La parte norte de la plaza está ocupada por una decena de casas coloridas que albergaron a los diferentes gremios de la ciudad, que en el siglo XVII iban desde los bataneros (fabricantes de paños) a los alfareros, pasando por tejedores y alarifes (albañiles). Casas de vistosas fachadas coloridas rematadas por un hastial triangular, muchas veces en forma de escalera. Sus bajos están ocupados por restaurantes con terrazas.

PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

Desde la Grote Markt y a través de la calle

Breidelstraat se llega a la Plaza del Ayuntamiento, conocida como Burg. Aquí se fundó la ciudad en torno a un castillo ya desaparecido. El Stadhuis (Ayuntamiento) es un bello edificio gótico del siglo XIV. En una esquina se encuentra la Basílica de la Santa Sangre, una joyita arquitectónica de dos pisos dedicada al culto católico. En el superior se conserva una ampolla que contiene, según la tradición, algunas gotas de la sangre de Cristo. La reliquia se muestra al público todos los viernes.

Desde hace cerca de ochocientos años, todos los días de la Ascensión (en 2020 es el 21 de Mayo) se celebra la Procesión de la Santa Sangre. Sus orígenes se remontan al siglo XIII, cuando un brujense regresó a su ciudad después de haber participado en la Segunda Cruzada y trayendo consigo una reliquia de la sangre de Jesucristo.

En 2009 la procesión fue incluida en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Su popularidad ha ido creciendo y se calcula que el año pasado acudieron una 50.000 perso-



Una de las entradas al Gruuthusemuseum.



ACTIVIDADES PARA 2020

1 de Enero al 30 de Septiembre
Exposición temporal «War Lace, Encaje bélico de la Primera Guerra Mundial»
Históricos encajes elaborados en Brujas durante la Primera Guerra Mundial.

6 de Marzo al 7 de Junio
WORKac. Varias exposiciones en el marco del 150 aniversario del Real Teatro Municipal.

12 de Marzo al 17 de Julio
Van Eyck in Bruges. Una exposición que permitirá descubrir a Jan van Eyck en su etapa en Brujas.

20 de Abril al 1 de Mayo
Festival de Cine de MOOOV presenta en el Cinema Lumière las mejores películas de todos los rincones del mundo.

18 de Marzo al 18 de Mayo
Live Blues Jam. Cita con las mejores bandas de jam como la Long Tall Danny.

29 de Marzo
Salsa matinee. Todos los públicos son bienvenidos a esta sesión de salsa.

21 Mayo
La Procesión de la Santa Sangre.

4 de Abril a 6 de Septiembre
MEMLING NOW. Exposición sobre Hans Memling uno de los pintores más importantes de Brujas

1 de Octubre al 28 de Febrero de 2021
EL CIELO EN POCAS PALABRAS. Objetos de arte medieval de culto pertenecientes a colecciones privadas.

MAS INFORMACION
<https://www.visitbruges.be/es/activiteiten>



nas para verla pasar por las calles del centro. (**Más información:** www.bloed-processiebrugge.be/es/)

PASEAR POR LA CIUDAD

A pie, en bicicleta, quizás en una calesa tirada por un caballo percherón (aunque esta opción es criticada por muchos animalistas). Pero también en barco, o mejor dicho en lancha. Recorrer la ciudad surcando sus muchos canales, verdaderas arterias por las que ha fluido y todavía fluye la sangre de Brujas, ofrece al turista una perspectiva diferente. Y el mejor lugar para embarcar es el Rozenhoedkaai (Muelle del Rosario) en la calle Pandreitje, seguramente el lugar más fotografiado de la ciudad. Hay varios tipos de cruceros, el más habitual dura 40 minutos.

MUSEO GROENINGE

Desde la lancha podemos ver el edificio del Museo Groeninge (calle Dijver, 11), pero hay que echar pie a tierra y entrar allí para contemplar una de las mejores colecciones de los Primitivos Flamencos (Jan van Eyck, Hugo van der Goes, Hans Memling, Gerard David...), pero

también importantes obras del Renacimiento, Barroco, Expresionismo... Incluso una visita rápida de sus once salas no nos llevará menos de dos horas. El Museo Gruuthuse reabrió sus puertas al público en 2019 después de cinco años de trabajos de ampliación y mejora. El palacio se encuentra a 425 metros de la Grote Markt y pegado a la iglesia de Nuestra Señora (Vrouwekerk). Recorrer este edificio es viajar a lo largo de siete siglos de historia, desde la época borgoñona al renacer de Brujas en el siglo XIX.

Nada más entrar en el museo vemos una inscripción en francés, idioma de la nobleza medieval europea, con el lema del que fuera su más célebre inquilino, Lodewijk van Gruuthuse. Plus est en vous (Hay más en tí), una invitación contra el desaliento.

Lodewijk van Gruuthuse, el patriarca que da nombre al museo era descendiente de una familia acomodada, en su momento la más rica de Brujas. Fundó un imperio económico basado en el monopolio de la venta del "gruut", una mezcla secreta de hierbas para elaborar cerveza.

◀ *Desván Diksmuide en forma de quilla de barco invertida en el Hospital de San Juan. Abajo, tríptico de los Desposorios Místicos de Santa Catalina de Hans Memling, en la iglesia de Nuestra Señora.*
▲ *Sobre estas líneas, una de las salas del Museo Gruuthuse.*

La colección permanente está basada en más de 600 piezas de las artes decorativas. Mobiliario, cuadros, tallas de madera, porcelanas, monedas, encajes, tapices... Maquetas accesibles para que puedan ser tocadas por los invidentes, vídeos con explicaciones en el lenguaje de signos. Experiencias lúdicas para los niños de edad y espíritu, como pelucas del siglo XVIII que se puede probar cualquiera.

Uno de los lugares más interesantes es una capilla en el primer piso que da directamente a la adyacente Iglesia de Nuestra Señora a través de una celosía.

LA IGLESIA DE NUESTRA SEÑORA

La Iglesia de Nuestra Señora se encuentra en obras de reacondicionamiento que no impiden su visita y la contemplación de una maravillosa escultura de la Virgen con el Niño de Miguel Ángel, la única Maddona del genio de Caprese que se encuentra fuera de Italia.

EL BEATERIO

El Beaterio (Prinselijk Begijnhof Ten Wijngaarde) es un conjunto de casitas de estilo nórdico que mandó construir en 1245

Margarita de Constantinopla (hija del conde Balduino, conquistador de Constantinopla, y condesa de Flandes) para que sirviera de beaterio, una especie de monasterio de religiosas laicas. En Amsterdam hay otro. Este se encuentra frente a la plaza de Wijngaardplein y desde 1928 no residen allí las beatas, sino monjas benedictinas. El patio central ajardinado con césped, flores y álamos es un remanso de paz en mitad del casco urbano.

UNA RUTA ENTRE MOLINOS

En los alrededores del Minnewater (Lago del Amor), el antiguo puerto medieval de Brujas, empieza una ruta entre molinos que rodea la ciudad y se puede hacer perfectamente en bicicleta. A lo largo de ella pasaremos junto a varios molinos de viento de los siglos XII al XIX, dos de ellos visitables por dentro.

Ya lo dije más arriba, en Brujas se puede hacer de todo menos aburrirse. A la hora de comer/beber tampoco hay cabida para el tedio.

FLANDES

Flandes en general es un paraíso cervecero



▲ Chocolatería Olivier's, en Sint-Amandsstraat 14.

◀ Molino Sint-Janshuis, en el Parque Kruisvest.



con más de 450 variedades de esta bebida y lo que es más asombroso, con otras tantas copas diferentes, una por cada tipo. De las 160 cerveceras que hay en toda Bélgica, unas cien se encuentran en suelo flamenco. En Brujas hay dos cervezas locales. Una es la Blanche de Bruges (Blanca de Brujas), clara, muy joven (fue creada en los años 80) y con aromas muy definidos por la cáscara de naranja.

La otra es la "Brugse Zot" (El Loco de Brujas). Se trata de una cerveza de alta fermentación. El nombre le viene de cuando Maximiliano de Habsburgo gobernaba con mano de hierro la ciudad. Al parecer los brujenses le pidieron dinero alegando que necesitaban construir un manicomio. El archiduque se negó y les dijo: " Si quieren un manicomio, cierran todas las puertas de la ciudad y ya lo tienen".

CHOCOLATE

"Chocolate Line", en la calle Simon Stevinplein, 19) no es una cafetería, pero puede que aquí se coma el mejor chocolate del mundo. Bélgica es el país del chocolate, por su calidad y su historia. Los bombones (pralinés) fueron inventados por Jean Neuhaus en 1912. Brujas es la ciudad con más chocolaterías-fabricantes, más de 50.

Dominique Persoone, dueño y artista

de Chocolate Line, está considerado como el mejor chocolatero del mundo. Su tienda es una de las pocas bombonerías que aparecen en la Guía Michelin. Aquí podemos probar un "Tequila", bombón con dos o tres escamas de sal madox y un pequeño cuentagotas con tequila.

Y otras muchas especialidades, siempre a base de chocolates seleccionados: con coca-cola, jengibre, curry, wasabi, sake, tabasco, cebolla frita, té, laurel, hojas de tabaco, espárragos, lavanda y hasta explosivas peta-zetas.

Y para finalizar esta trilogía de experiencias gastronómicas podemos ir al Friet Museum (Museo de la Patata Frita, www.frietmuseum.be), único en el mundo. Inaugurado en 2008 por los mismos promotores del Museo del Chocolate, exhibe cerca de medio millar de instrumentos que han sido utilizados a través de la historia para recolectar y cocinar las patatas que los españoles trajeron de América. También hay una cafetería en la que se pueden degustar las frietjes.

Todo este 2020, Turismo de Brujas está centrando su programación en diversas actividades bajo el eslogan "Brujas: la cuna de los Primitivos flamencos", especialmente Jan van Eyck y la época borgoñona. Pero eso es ya otra historia (y otro reportaje). ●

GUÍA PRÁCTICA



la plaza del Grote Markt, Gran Mercado, y 650 metros del Museo Groeninge. Las 110 habitaciones cuentan con baños de mármol, y dispone de garaje y jardín de 3.000 m². www.hoteldukespalace.com Forma parte de **The Swan Hotel Collection** www.theswanhotelcollection.com, un grupo de hoteles-boutique con encanto.



QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina belga en general combina el refinamiento de la francesa con la abundancia de la alemana. Dos platos nacionales son el "stoverij", carne estofada en cerveza y servida con patatas fritas, y el "waterzooi", guiso de pescado de agua dulce y su variante de pollo.

La cocina popular se basa en los mejillones, las patatas fritas y la cerveza rubia local llamada Brugse Zot (El Loco de Brujas), de la que ya hemos hablado en este reportaje.

El Restaurante De Florentijnen, en la foto, (Academiestraat 1, www.deflorentijnen.be/index.php/en/) ocupa un edificio del s. XIII que hace esquina y que fue la Casa de Florencia (Domus Florentinorum), embajada de Florencia en Brujas en la Edad Media. Alta cocina creativa francesa, belga, europea e internacional a dos pasos (300 m.) del Grote Markt.



Den Heerd, Nieuwe Gentweg 76-78 (www.denheerd.be/en/), es un restaurante situado en el Hotel Montanus en un edificio de estilo Imperio del s.XIX, ofrece excelente cocina belga, francesa y centroeuropea, con opciones vegetarianas.

MÁS INFORMACIÓN

Turismo de Flandes: www.visitflanders.com/es/
Turismo de Brujas: www.visitbruges.be/es



CÓMO LLEGAR

Brussels Airlines vuela directo a Bruselas desde Madrid y Barcelona. Nosotros lo hicimos en un Airbus A319-320 (en la imagen, en el aeropuerto de Barajas) y tardamos 1h. 50m.

Desde la estación situada en el mismo aeropuerto de la capital belga a la estación Central de Brujas en tren (NMBS/SNCB www.belgianrail.be/en) se tarda una hora.

DÓNDE DORMIR



El Dukes' Palace (en la foto) es un excelente cinco estrellas superior con habitaciones dobles desde 173 €, es decir una buena relación calidad-precio. Se trata de un palacio del s. XV, antigua residencia de los duques de Borgoña, situado en el centro de la ciudad, a solo 280 metros de



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals **Emerald Bay** Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED



▲ Arco de entrada.
◀ Fachada ajedrezada y patio interior.



Monfero

Un monasterio cercano

En los últimos tiempos, los vuelos de bajo coste y la pasión por conocer nuevos destinos turísticos, nos han hecho olvidar lugares cercanos como este de Monfero, situado en el límite oriental de la provincia de A Coruña, próximo a las fragas del Eume, As Pontes de García Rodríguez y A Capela.

El monasterio de San Fiz, o San Félix, fue fundado, en el año 1134, por los nobles Alfonso Bermúdez y su sobrino Pedro Osorio, que acabaron abrazando la vida monacal.

Inicialmente estuvo encomendado a los benedictinos de Santa María de Valverde (Zamora), hasta el año 1147 en que pasó a la Orden del Cister de la Abadía de Sobrado (A Coruña).

El cenobio cisterciense se renovó completamente tras la destrucción por los normandos, en el siglo XVII por lo que predomina el estilo barroco. En el interior se conserva la primitiva iglesia románica

con planta de cruz latina, con una nave de grandes dimensiones y una espectacular cúpula octogonal de influencias italianas.

Es muy original su fachada, que está recubierta de un ajedrezado de granito como elemento decorativo. En el interior existen varios sepulcros de la familia de los Andrade en el altar mayor y tres claustros.

En el año 1506, con los planes reformistas de los Reyes Católicos, quedó anexionado a la Congregación de Castilla como otros enclaves gallegos y fue gobernado hasta la exclaustración del año 1835. A partir de entonces se utilizó la iglesia como templo parroquial.

En 2004 se convocó un concurso de ideas para la rehabilitación integral del monasterio, con el objeto de convertirlo en hotel de cuatro estrellas, sin embargo las sucesivas crisis económicas han retrasado los trabajos de rehabilitación. ◉

LA CASONA DE CASTILNOVO

EXCLUSIVIDAD CAMPESTRE PARA EL PÚBLICO GAY

TEXTO HERNANDO REYES

Ubicada en la localidad segoviana de Valdesaz, este establecimiento enfocado al público gay ha logrado posicionarse como un lugar de referencia que atrae cada vez más miradas. Con la premisa de que sus huéspedes encuentren un exclusivo ambiente para relajarse y poniendo especial atención al detalle, La Casona de Castilnovo conquista el corazón de unos clientes que saben exactamente lo que quieren.





más para los huéspedes que aman los deportes de nieve.

EL MORADO, COLOR CORPORATIVO

Proviene de la mezcla entre el azul y el rojo, y significa nobleza, lujo, magia, espiritualidad, creatividad... la lista es interminable. Sí, el morado es el color que aquí se utiliza a modo de imagen y no solamente está presente en su logo, sino que es también el que predomina en muchos elementos que incluyen cojines, arreglos florales, vasos y hasta cortinas o manteles. También se dice que el morado es un color que transmite serenidad y paz, y efectivamente este es un lugar para el descanso y para relajarse y desconectar por completo de la rutina, que es lo que hace la inmensa mayoría de los huéspedes que aquí acuden, y por algo será que repiten escapada a La Casona, más del 35% de los clientes termina regresando a este coqueto lugar.

NI PLAYA NI MULTITUDES

Esta cuidada propuesta no solamente es diferente sino que pone en valor el turismo de interior que desde topVIAGES tanto reivindicamos. Y casualidad o no, en Valdesaz tan solo viven ocho habitantes, todo un reclamo para animar a la gente a dar la importancia que turísticamente tiene nuestro país más allá de las zonas de costa, donde las masas acuden en tropel y saturan.

Efectivamente en estos lares no hay playa ni tampoco multitudes, y muestra de ello es el jardín del recinto, en el que sus diversos ambientes permiten degustar los aperitivos, disfrutar de un café por la tarde o tomar plácidamente el sol en verano. Precisamente durante la época estival, y como complemento perfecto para la socialización de los huéspedes, se instala un jacuzzi exterior. Dado que la práctica del naturismo en el jardín es siempre opcional y casi todo el mundo lo realiza, el próximo mes de julio se organizará una semana nudista extendiendo por primera vez esta práctica a todos los espacios de la propiedad.

UNA CASA CON ALMA

Nos encontramos ante un establecimiento constituido por dos edificaciones. De un lado, el primer edificio en el que se encuentran las cinco habitaciones. Las dos del primer piso son abuhardilladas y, además de la cama, cuentan con un sofá cama. Un agradable salón dominado por una chimenea y una barra de bar esperan a todos aquellos que quieran descansar al calor del fuego o tomarse una copa en una atmósfera cargada de paz.

En el otro edificio se encuentran las zonas sociales. En la planta superior hay una biblioteca de temática gay, así como la única televisión de toda la casa, mientras que en la planta baja está el

Halagos y buenos comentarios priman en las redes sociales sobre La Casona de Castilnovo. A tan solo 117 kilómetros de Madrid por la A1, autovía de Burgos, se encuentra Valdesaz, el pueblo segoviano en el que hace cuatro años Borja de la Sota y Jonás Vilvazo se aventuraron en un proyecto que como todos los negocios tuvo unos inicios muy luchados. Sin embargo las cosas bien hechas traen sus recompensas y en su tiempo de andadura esta preciosa casa rural ha logrado ocupar el lugar que merece dentro del público homosexual.

ATRATIVOS POR DOQUIER

El punto geográfico de esta casa rural no puede ser más cómodo –y también atractivamente diferenciador– para disfrutar de los encantos de localidades cercanas que atraen cada vez más visitantes por su historia y monumentos. Tal es el caso de Segovia, que, con su alcázar, su acueducto romano o su maravillosa catedral, no dejan indiferente a nadie; y de igual belleza son el Real Sitio de La Granja o el Palacio de Riófrío. Pedraza, esa localidad en mitad de los desabrigados páramos segovianos y a la sombra

de las montañas de Somosierra y Guadarrama dista a tan solo 14 kilómetros de La Casona de Castilnovo, y son pocos los que renuncian a dar un paseo por sus coquetas calles o a probar in situ las especialidades gastronómicas de la región. Y a la misma distancia se encuentran dos impresionantes lugares más: Sepúlveda, que hace parte del célebre listado de los Pueblos más Bonitos de España, y donde historia, arte, gastronomía, naturaleza y mucha cultura invaden cada callejuela, cada rincón. En ella no se pueden pasar por alto sus muchos miradores, esos que inmortalizaron artistas como Ignacio de Zuloaga o Lope Tablada.

El segundo lugar es el parque natural de las Hoces del Duratón, todo un paraíso natural que pone "brutalmente" de manifiesto el poder de todos esos elementos que la naturaleza ofrece y, sobre todo, la paciencia con que han ido modelando la piedra de las laderas de un río, el Duratón. Hablamos de paredes que son auténticos precipicios que llegan a tener hasta 70 metros de caída vertical, y que, entre otras cosas, albergan la buitrera más grande de Europa. Y ahora que el invierno no ha acabado del todo, la cercana estación de esquí de La Pinilla es un atractivo





comedor en el que los anfitriones sirven los desayunos y las cenas.

La decoración es simple, respeta lo rústico pero también habla del alma de sus dueños. La pareja anfitriona es amiga de mezclar estilos, siempre y cuando respeten los aires de campo y el entorno rural. Así, muebles coloniales, piezas provenientes del sudeste asiático, sillas de diseño y diversos objetos decorativos de madera y cristal conforman con decidida personalidad el contenido de este hotel.

CENAS INOLVIDABLES

El concepto de cenas grupales entre todos los huéspedes, son todo un *must*. Aderezados con agradables historias y acertados temas de conversación, los menús de Borja y Jonás son casi tan exquisitos como ellos, por lo que no es difícil encontrarse con un dip de berberechos como aperitivo, un carpaccio de calabacín como primer plato o un roast beef con salsa de roquefort con patatas asadas. El

cierre lo pone una deliciosa tarta Guinness y no faltan los chupitos de algún licor o el consabido café.

UN VINO CON MUCHO "ORGULLO"

Existe una bodega con una correcta selección de riojas y riberas del Duero pero sin duda, lo más demandado, y como no podía ser de otra manera en este lugar, es el vino de la casa: orgulloWine. Una marca que apoya diferentes iniciativas dentro del ámbito LGTB con acciones solidarias, emprendedoras y sociales. Los vinos de esta bodega situada en Chinchilla de Montearagón, Albacete, son unos caldos de alta expresión, bien estructurados y con la calidad que otorga la D.O. Vino de la Tierra de Castilla. ●

INFORMACIÓN
www.lacasonadecastilnovo.com



Con obras de Verdi, Puccini o Bizet ARRANCA la 'OPERA & BRUNCH' 2020 DEL HOTEL WESTIN PALACE

Una selección de doce grandes obras de la lírica, que protagonizarán cada domingo de este año bajo la cúpula.

Durante todo este año, los artistas lucirán espectaculares trajes artesanales de Sastrería Cornejo, un referente mundial del vestuario artístico que celebra su centenario

La *Traviata*, de Verdi; *La Bohème*, de Puccini, y *Carmen*, de Bizet, serán las tres obras con que arranca el programa 2020 de las populares convocatorias que se organizan cada domingo bajo la cúpula del The Westin Palace, Madrid.

Hace ya algunos años que el hotel puso en marcha esta iniciativa, que ha conseguido ser un referente para los amantes de la ópera y de la buena mesa, tanto para el público local como para huéspedes llegados del cualquier lugar del mundo.

Con inspiración anglosajona, el *brunch*, un concepto que resulta de la fusión de las palabras en inglés desayuno (*breakfast*) y almuerzo (*lunch*) y que tiene como consecuencia un nuevo hábito para desayunar y almorzar los fines de semana con horarios

más amplios y flexibles, el hotel lo ha adaptado a los gustos hispanos con un resultado que se materializa en más de medio centenar de platos con una mezcla muy equilibrada entre alimentos salados y, para los más golosos, también dulces. Abundan los platos elaborados en miniaturas para tomar de un bocado, todo tipo de embutidos y quesos, nacionales e internacionales, ensaladas, carnes, pescados, mariscos, frutas frescas y gran variedad de panes.

Bebidas para todos los gustos, que incluyen refrescos, zumos naturales, infusiones, vinos, cavas y por supuesto el rey de los combinados a estas horas, el *Bloody Mary*, uno de los cócteles recomendados por el barman *palaciego*.

Y como de lo que se trata es de pasar la mañana y la sobremesa del domingo los más relajados posi-



ble y sin las prisas del resto de la semana, soprano, tenor y piano ponen el broche de oro arropados por la acústica de la centenaria cúpula de cristal y el calor de los asistentes.

Este 2020 se eleva la experiencia con una puesta en escena que incorpora el vestuario original utilizado en los grandes teatros del mundo, muchos de los trajes auténticas joyas de época, confeccionados de modo artesanal por Sastrería Cornejo y cuidadas con mimo desde hace décadas. Esta iniciativa forma

parte de la colaboración del hotel con Sastrería Cornejo, referente a nivel mundial en vestuario de cine que, como The Westin Palace, Madrid, se incorpora al "club" de empresas centenarias. .

De 13.30 h. a 16.30 h.
87 € (IVA y bebidas incluidas)
Más información: www.larotondapalace.com
Para reservar:
rotonda.palace@westin.com / +34 913607667

Las terrazas también son para el invierno en VINCCI HOTELES



Suelen ser espacios abiertos, con decoración característica de exterior y una carta repleta de opciones para abandonarse a aquello de "tomarse unas cañas o unos vinos" y del "pico-teo". Las terrazas tienen un magnetismo especial que atrae a todo aquel que quiere pasar un rato agradable entre amigos o en pareja, y cada vez son más lo que piensan que por qué hay que renunciar a este pequeño placer durante los meses de invierno. Para ellos, Vincci Hoteles propone sus terrazas de invierno, perfectamente aclimatadas para no perder la oportunidad de

disfrutar de la época más fría del año del mismo modo que en la época estival. Al resguardo del frescor característico del momento y con propuestas donde la experiencia cobra todo el protagonismo, la cadena invita a dejarse sorprender con todo lo que tienen que ofrecer cada una de ellas para no perder la tradición de divertirse con un ambiente de lo más cool. Situado en la Calle del Prado 18, en pleno Barrio de las Letras, Vincci Soho 4*, esconde un oasis en su interior. NoMad Food&Bar, es su espacio gastronómico y consta de restaurante, terraza interior y terraza exterior. Su terraza interior es un espacio mágico que te traslada a un jardín exterior pero perfectamente acondicionado como cualquier espacio cerrado. Como el resto de la planta baja del establecimiento, ha sido diseñado por la interiorista Alejandra Pombo inspirándose en el mundo del espectáculo y en el mundo de los sueños, creando un espacio en el que la fantasía se abre paso, y en el que es sencillo dejar volar la imaginación. Al encontrarse en la parte central del establecimiento, en forma de patio, es un lugar escondido que sólo se puede descubrir al adentrarse en el hotel, a través de un recorrido en el que los personajes surrealistas diseñados por Alejandra Pombo te van introduciendo en ese universo onírico. En el centro, se sitúa un enorme carroussel, que en realidad es un bar.

En la playa o en la ciudad, esta Semana Santa vive una pura experiencia de desconexión al estilo de VINCCI HOTELES

La primavera es la estación ideal para disfrutar de los primeros baños de la temporada cuando el sol ya empieza a calentar pero también el momento idóneo de recorrer las calles de cualquier ciudad con encanto a una temperatura óptima. Tanto si lo que se quiere es perderse junto al mar y disfrutar del sol, recorrer las calles de una de las ciudades que hay en nuestra geografía española o Portugal, o vivir toda la tradición de la Semana Santa desde municipios donde se vive con especial emoción y fervor, Vincci Hoteles tiene la mejor opción para poder sentir el destino con experiencias únicas esta Semana Santa. La cadena ofrece estancias inolvidables en cada uno de sus 37 alojamientos, todos ellos diferentes entre sí, con propia personalidad y elementos característicos del lugar en el que se sitúan, desde su decoración hasta su gastronomía, permitiendo vivir el destino desde el interior del establecimiento.

www.vinccihoteles.com



MANDARIN ORIENTAL, Boston anuncia la renovación de sus habitaciones y espacios para eventos



Mandarin Oriental, Boston ha comenzado un proyecto de renovación de todas sus habitaciones y espacios para eventos de cuatro meses de duración, por un valor de 15 millones de dólares, con el fin de reconfirmar la posición del hotel como el principal alojamiento de lujo de la ciudad.

La renovación, que comenzó a finales de 2019, está prevista que concluya en abril de 2020. El hotel permanece abierto durante todo el proceso, que se está llevando a cabo por fases para no interrumpir la estancia de los huéspedes.

Concebido por Champalimaud Design, el alcance de la reforma incluye todas las habitaciones y suites, así como los 929m² de instalaciones para eventos de los que dispone el hotel. El galardonado Spa también está siendo mejorado con la suma de tres nuevas salas de tratamiento y renovados amenities.

Champalimaud Design ha abordado la renovación de las habitaciones y suites desde un punto de vista residencial, incorporando tanto el diseño temprano de Nueva Inglaterra como la clásica Chinería, la interpretación europea de las tradiciones artísticas chinas y de Asia Oriental. Los elegantes interiores contarán con telas hechas a medida, así como con servicios y tecnología actualizados. Las Suites Premier serán mejoradas con la anexión de cocinas.

Miami celebra sus 20 años de hospitalidad con la oferta "bodas de platino y luna de miel"

En honor a su 20 aniversario, el hotel de 5 estrellas Mandarin Oriental, Miami regala a los recién casados la luna de miel de su vida con la oferta "Bodas de platino y luna de miel". La han llamado así por el tradicional regalo del 20 aniversario de platino y la oferta incluye una luna de miel de siete noches en cualquier hotel Mandarin Oriental del mundo.

La estancia gratuita de siete días está disponible exclusivamente para aquellas parejas que reserven una boda en Mandarin Oriental, Miami, desde ahora hasta el 31 de diciembre de 2020. Los recién casados pueden elegir una estancia en cualquiera de los 33 hoteles y complejos turísticos del grupo; explorar el desierto de Marrakech, relajarse en las playas de arena blanca de Canouan o vivir la experiencia del romance en París, son solo algunas de las opciones para disfrutar de una luna de miel de ensueño.

Desde bodas privadas en la playa hasta bailes de salón, Mandarin Oriental, Miami prepara el escenario perfecto para un día inolvidable. El escenario de la boda combina toques de Asia con las elegantes vibraciones tropicales de Miami y, por supuesto, pueden ser adaptados para satisfacer cualquier petición.

www.mandarinoriental.com



SOUQ WAQIF BOUTIQUE HOTELS BY TIVOLI: el mejor ambiente para vivir una escapada auténtica en corazón histórico de Doha

Ubicado en pleno zoco milenario Souq Waqif, corazón del histórico de la ciudad de Doha, el complejo de hoteles Souq Waqif Boutique de Tivoli es el destino ideal para viajeros que buscan lujo moderno y un punto de partida para descubrir las antiguas raíces árabes. El encanto de este popular zoco, con una riqueza de puestos y propuestas, convierte a Souq Waqif en un punto de encuentro cultural y social para locales, visitantes, turistas y buscadores de recuerdos. Gracias a la estética única de su diseño arquitectónico y la gran variedad de tiendas y restaurantes locales, el Souq, a escasos metros del hotel, es una parada obligatoria para cualquier visita a la capital de Qatar.



En este enclave inigualable, el antiguo distrito comercial de Qatar y frente al mar esmeralda del Golfo Árabe, se encuentra el complejo Souq Waqif Boutique Hotels by Tivoli, ejemplo de la rica herencia de este país y de la auténtica hospitalidad árabe. Esta ubicación privilegiada invita a vivir una estancia única con recorridos organizados por expertos locales que desvelan y relatan la historia del Souq. Al partir del hotel, pleno centro rodeado de tiendas de productos tradicionales como la seda, especias, perfumes árabes y alfombras, el viajero se sumerge de lleno en el patrimonio histórico de Qatar.

TIVOLI CARVOEIRO renueva la carta y decoración de su restaurante The One y presenta al nuevo chef Bruno Augusto

Tivoli Carvoeiro Algarve Resort presenta a su chef ejecutivo, Bruno Augusto, quien asume la dirección de la nueva oferta gastronómica del hotel, poniendo especial énfasis en la renovación de la carta y la decoración del Restaurante The One.

Constante y creativo, este chef ha diseñado un menú inspirado en lo mejor que ofrece la región del Algarve y promete sorprender con menús de temporada que darán protagonismo a los productos de proximidad en cada época del año.

Con más de 15 años de experiencia en reconocidos restaurantes, fue durante su infancia en Santo Estêvão (Benavente), al noreste del Alentejo, cuando Bruno Augusto descubrió su pasión por la cocina mientras ayudaba a su madre y a su abuela a elaborar los dulces portugueses más tradicionales. Tras completar su formación en el arte de la cocina, el chef comenzó su andadura por diferentes restaurantes con estrellas Michelin, como Eleven y Ocean, en Portugal, o el Grand Hotel Du Lac, en Suiza. Como chef en hoteles de lujo

también ha formado parte de la cocina de Penha Longa Ritz Carlton Resort y Four Seasons Hotel Ritz Lisboa.

Tivoli Carvoeiro ha renovado su oferta gastronómica con el sello de calidad que caracteriza al hotel. El Restaurante The One, que se está posicionando cada vez más como una referencia en la región, cuenta ahora con una nueva carta, en la que el tradicional pescado y el marisco de la costa del Algarve comparten protagonismo con las mejores carnes del interior de la región

www.tivolihotels.com/es



Pestana Hotel Group llega al centro de Nueva York con su hotel n°100: el PESTANA PARK AVENUE

Ubicado en el centro de Manhattan, Pestana Park Avenue es el primer hotel de la marca en la Gran Manzana y supone un hito para el grupo hotelero portugués, que cuenta ya con casi 50 años de historia.

Este boutique hotel es el resultado de un proyecto de más de seis años de trabajo y 30 millones de euros de inversión. Con un emplazamiento privilegiado, en pleno corazón de Manhattan, el Pestana Park Avenue es el punto de partida ideal para descubrir las atracciones más importantes de la ciudad, como Central Station. Ubicado en un edificio de 28 plantas, su diseño está inspirado en la idea de la casa de un portugués en Nueva York; y esto se siente desde que los huéspedes traspasan la puerta de entrada. Cuenta con 95 habitaciones de diseño contemporáneo, con detalles que evocan la cultura y hospitalidad portuguesa.

Todas las habitaciones de las plantas superiores cuentan con impresionantes ventanales con vistas al skyline de Manhattan, varias de ellas con terraza abierta con vistas al Empire State. En colaboración con diferentes artistas y marcas portuguesas como Viúva Lamego, Bainha de Copas, Cátia Castel Branco o Castelbel, el hotel también cuenta con 4 originales habitaciones de autor que homenajean al universo Pestana.

www.pestana.com



BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS eliminará todos sus residuos plásticos

La cadena hotelera mauriciana Beachcomber Resorts & Hotels ha anunciado la eliminación progresiva de todo el plástico de un solo uso en los artículos disponibles en sus hoteles, actividad que se realizará hasta 2021. Este objetivo supone otro logro en el compromiso de la compañía con el medio ambiente, siendo pionero en el desarrollo sostenible de la isla de Mauricio.

Para poner en marcha esta iniciativa, Beachcomber Resorts & Hotels ha establecido un importante plan de acción, con el que se dispone a identificar todos los artículos

elaborados con plástico y a establecer una lista con alternativas hechas de materiales medioambientalmente sostenibles, que irán sustituyendo a los envases de plástico en todos sus establecimientos.

www.beachcomber-hotels.com



NH COLLECTION New York Madison Avenue conquistará la gran manzana en abril



Tras dos años de espera, la isla de Manhattan dará la bienvenida a uno de los establecimientos más sugerentes de la Gran Manzana. El nuevo NH Collection New York Madison Avenue, el primero de la marca upper-upscale de NH Hotel Group en Norteamérica, abrirá sus puertas poco antes de la próxima primavera. Transformado en un hotel de ensueño, hará viajar a sus huéspedes a una de las etapas más icónicas de la historia reciente de la ciudad de los rascacielos.

Ubicado en un edificio de estilo Neo- Renaissance Italiano de los años 20, el hotel desprende el esplendor, la creatividad y el carácter palpitante de la Edad de Oro de la publicidad. NH Collection New York Madison Avenue trasladará a sus huéspedes a la Madison Avenue de la década de los 50, con un estilo marcadamente europeo acentuado con un toque de elegancia ecléctica. Unas reminiscencias que la propiedad mantiene también en sus zonas comunes, diseñadas para proporcionar experiencias únicas. Cálidos salones con acogedoras chimeneas, confortables zonas de descanso o tranquilas áreas de trabajo con una vibrante decoración, son algunos de los espacios de ensueño. Rodeado de algunos de los rascacielos más emblemáticos del skyline neoyorquino, la mayoría de las 288 habitaciones de este hotel ofrecen extraordinarias vistas a la ciudad. Con una excepcional terraza dirigida al Empire State, la Suite Presidencial permite al huésped conectar con el alma de Nueva York. Decoradas con un impresionante mobiliario de madera de nogal, tanto las suites como las habitaciones Deluxe están equipadas con los Brilliant Basics de la marca y ofrecen los máximos estándares de confort. La reserva de estas estancias ya puede realizarse a través de la página web de NH Collection.

NHOW AMSTERDAM RAI se convierte en el centro social y multicultural de la ciudad

Ámsterdam, como ciudad metropolitana y cosmopolita que es, está considerada como un lugar de encuentro entre culturas. Bajo este concepto, el primer nhow de la capital holandesa, un singular hotel de cuatro estrellas, abre sus puertas como un centro social donde el arte contemporáneo, el diseño, la gastronomía y las expresiones culturales reflejan el espíritu multicultural que caracterizan a esta urbe.

Las influencias culturales de todo el mundo se perciben en las 24 plantas del hotel. La vibrante mezcla de colores, luces y patrones conviven con símbolos internacionales como los mandalas de la India, las calaveras de México o las flores de cerezo de Japón, para crear una excitante mezcla cultural que no pasa desapercibida. Además, los diseños únicos de las 650 habitaciones han sido planteados para seguir los seis puntos cardinales a los que da el hotel: norte, noroeste, este, sur, suroeste y sureste.

Su ubicación, junto al Centro de Congresos y Exposiciones RAI y a solo 10 minutos del centro de la ciudad, hace de este hotel un centro único también para viajeros de negocios. nhow Amsterdam RAI cuenta con nueve salas de reuniones, con capacidad para 145 personas, todas ellas localizadas en el piso 23 y con increíbles vistas de la ciudad.

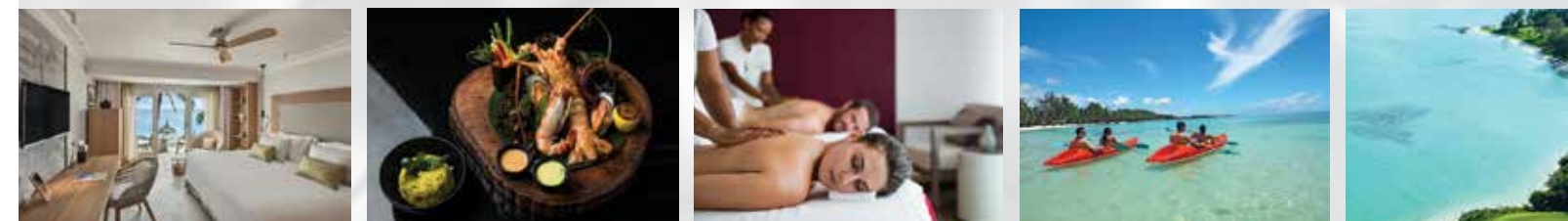
www.nh-hotels.es



Sun
RESORTS



LÍDER EN SU CATEGORÍA DURANTE LOS ÚLTIMOS 40 AÑOS LE OFRECE LO MEJOR DEL ESTILO DE VIDA Y LAS PLAYAS DE ISLA MAURICIO EN SUS CUATRO HOTELES.



ELEGANTES HABITACIONES • IMAGINATIVA GASTRONOMÍA • RELAJANTES SPAS • ACTIVIDADES ACUÁTICAS • CAMPOS DE GOLF

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

SUNRESORTSHOTELS.COM



RESTAURANTE NEBAK MADRID

Un vasco que hará historia

Una gran variedad de entrantes, platos de cuchara, ensaladas, arroces, guisos, pescados y carnes conforman la carta de este restaurante que inició su vida en Bilbao y que ahora debuta con gran éxito en Madrid, dispuesto a dejar una huella indeleble al ser el único restaurante de la capital 100% libre de gluten.

Como si el destino lo hubiera decidido, Nebak ha encontrado su sitio en Madrid en muy pocas semanas. Lo ha hecho estratégicamente en la calle Zorrilla, a espaldas del Congreso de los Diputados y a escasos metros de un clásico capitalino como es La Ancha. En su local predominan la sencillez y la calidez, así como esos tonos verdes oscuros que tanto caracterizan ese ambiente rústico de la gastronomía vasca, pues es justamente el estudio vasco idea3 –el mismo que decoró la casa de Bilbao– el que aquí ha estado a cargo del interiorismo y el diseño.

DE "AMAS" Y "AMAMAS"

Sí, las recetas de las madres y las abuelas vascas, o las "de toda la vida", son las que

destacan en la carta que ha diseñado el chef Yoseba Egaña. Esos sabores, olores y texturas de antaño llegan a la mesa acompañadas de un fantástico toque de vanguardia y con un acertado servicio en sala que contribuye a reforzar el concepto de calidad que aquí impera. Hablamos de cocina vasca con mayúsculas, de tradición y de experiencia gastronómica. Egaña, con una trayectoria profesional de más de 20 años, ha pasado por prestigiosas cocinas de León, Vizcaya, San Sebastián y Bilbao. Su primer restaurante, el de la capital vizcaína, ocupó en el ranking TOP100 del año 2019 de El Tenedor el puesto 78 entre casi 70.000 restaurantes, siendo, sin duda, uno de los lugares más reconocidos entre los comensales bilbaínos y nacionales.



EL PARAÍSO DE LOS CELIACOS

Es el único restaurante de cocina vasca 100% libre de gluten en Madrid, y también lo fue en el País Vasco. Este hecho, destaca el chef, "no influye en los sabores, simplemente hace que las cocciones sean mucho más largas y lentas... y con mimo". Uno de esos guisos de toda la vida es precisamente el rabo deshuesado de vaca, ahumado y relleno de foie fresco, toda una delicatessen cuya cocción antes del deshuese es de unas seis horas, para una vez deshuesado filtrar la salsa reduciéndola unas dos horas más antes de rematarlo frente al comensal.

El timbal de pimientos rojos asados y confitados, con ventresca de bonito del norte, cebolla de Zalla y anchoas del Cantábrico; las almejas finas a la sartén y al Txacolí de Bizkaia; el guiso tradicional de Begihaundi (txipirones grandes troceados y en su tinta); la degustación de bacalao pil pil o a la vizcaína; las manitas de cerdo rebozadas y salsa vizcaína, así como el arroz caldoso con bogavante y el medallón de rape son solo algunas de las opciones de una carta que se modifica según la temporada. Por ejemplo, las exquisitas migas

con morcilla de Artziniega, hongos confitados, yema de huevo de caserío y trufa rallada están solamente disponibles durante los meses de invierno.

En cuanto a los postres, el tema libre de gluten se ha trabajado especialmente en los bizcochos.

ALTO NIVEL ENOLÓGICO

La compañía cuenta con un acuerdo con el grupo Codorníu –es solo la segunda vez que el grupo vinícola llega a un acuerdo de este tipo con un restaurante en España–. Además de su extensa oferta de cavas de calidad, con 26 referencias, Nebak ofrece una selecta gama de vinos de todas las Denominaciones de Origen en las que el grupo anterior está presente con bodegas tan emblemáticas como Bodegas Bilbaínas, en La Rioja, o Legaris, en Ribera del Duero. Como buen restaurante vasco ofrece también dos grandes txacolís: el G22 (Bizkaia) y el K5 (Gipúzcoa), y otros vinos selectos como champán francés.

www.nebakmadrid.com

SANDÓ apuesta por el cocido madrileño como plato estrella de sus menús

El Restaurante Sandó sigue evolucionando de la mano del madrileño Isaac Fernández, que incorpora a la ya apetecible oferta, los nuevos menús de mediodía, propuestas diarias de martes a viernes que incluyen aperitivo, primero, segundo y postre, por 28 €. Es más, el del viernes se transforma en un menú degustación con un paso extra -hay uno de pescado y uno de carne- por el mismo precio. Platos diferentes 'fijos' para cada día de la semana, icónicas referencias de la cocina castiza actualizada con un plato estrella que será el protagonista indiscutible e inamovible de los jueves: el Cocido madrileño; lo que convierte al restaurante en un nuevo lugar de culto a tener en cuenta para los amantes del plato de cuchara capitalino por excelencia. Se sirve en dos vuelcos, tras el aperitivo va la sopa, y de segundo, los garbanzos con su carne y sus verduras. De postre, tras el homenaje, un tradicional Bartolo de crema pastelera, de masa fina y frito en aceite de oliva. ¡El broche perfecto! Este céntrico restaurante, ubicado en el Hotel Santo Domingo, también ofrece a sus clientes tres horas de parking gratis. ¡Todo un plus!

Isabel la Católica, 2 - 4. Madrid
www.restaurantesando.es



Tortilla de patata: ¿'concebollista' o 'sincebollista'?

Pocas cosas generan tantas pasiones y tanto debate como la tortilla de patata. La disputa se centra entre los que la prefieren con cebolla y los que se decantan por la opción sin cebolla. También están los que prefieren la tortilla cuajada y los que la quieren jugosa. Sea como fuere, lo que está claro es que la tortilla de patata es uno de los platos estrella de la gastronomía española.

Muchos son los mitos y rumores acerca de su historia y creación (unos ubican su nacimiento en Extremadura, y otros en Navarra).

Lo que sí se puede afirmar es que con el descubrimiento de América se incorporaron a la dieta mediterránea nuevos alimentos como la patata, el ingrediente base en todas y cada una de las elaboraciones de este plato.

Desde su creación, tal fue la pasión que despertó, que desde hace casi dos siglos tiene un día propio: el 9 de marzo, declarado Día Internacional de la tortilla de patata. www.fudeat.com



Calçots, alcachofas y guisantes, menú de L'Éclair en la Primera Ruta Gastronómica de AMETLLER ORIGEN



tarta de pera Borudaloue al caramelo con especias ideada por el chef pastelero Miguel Costa.

La primera ruta gastronómica de Ametller Origen tiene como coordenadas 3.3 y 1.3 ingredientes de temporada: calçots, guisantes y alcachofas; tres restaurantes de Barcelona: el tradicional El Racó d'en Cesc, el cosmopolita Tierra y el histórico L'Éclair, situado al final del elegante hall de El Palace Barcelona y un mes para disfrutarla: del 1 al 31 de marzo. El menú ideado por el chef ejecutivo de El Palace Barcelona, Daniel Padró, se compone de un aperitivo de coca fina de calçots con romesco, caviar de vinagre y brotes tiernos; guisantes escalfados con panceta adobada, yema encurtida y cebolletas braseadas; dados de pescado de lonja con alcachofas en salsa verde; de postre, una

En NEW YORK BURGER se lleva el verde

En New York Burger siempre han escuchado a sus clientes, y en sus 10 años de buen hacer no han dejado de mejorar para seguir conquistando paladares. Entre las tendencias, el mundo veggie cada vez tiene más adeptos, por lo que en su recién estrenada carta lo 'verde' está más que presente. Por supuesto, para los carnívoros también hay novedades... Pablo Colmenares, al frente de 'las brasas, madera y humo' de la firma, lleva meses trabajando en el cambio para que nadie pueda resistirse a su claim '#todaygreen #tomorrowburger' y es que la nueva carta invita a ello... Para abrir boca llega a los entrantes el Veggie Taco a base de batata asada, cebolla a la brasa, maíz tostado, cebollino y miel de caña y digno de estar en cualquier taquería, al igual que ocurre con los ya conocidos -y frecuentes en todas las comandas- Pulled pork, Grilled chicken o Brisket tacos... En el apartado 'New York Green' proponen tres sanas opciones con la quinoa, el arroz o la lechuga como base, para complementar al gusto con setas, empanadillas, hamburguesa vegana o pechucha de pollo -esta para los flexiterianos, pero todos sus 'green' tienen la opción vegana como indican al lado- y un aliño.

www.newyorkburger.es



Desenaja se reinventa ... llega DSN CJ BISTRÓ



Desenaja se reinventa y da la bienvenida a Dsn CJ Bistró, la 'nueva' propuesta de Iván Sáez. Tras más de cinco años deleitando a propios y extraños con unos platos de esos que quedan en la memoria, el chef ha decidido dar un cambio a su buque insignia y convertirlo en un bistró -sin perder su esencia-, en un restaurante más informal desde el que seguir conquistando a

sus incondicionales.

Quienes lo prefieran, pueden elegir el 'Menú degustación Desenaja', cerrado y compuesto por 12 pasos, que tiene un precio de 58 €. Otra opción es 'La Mesa del Chef', porque aquí sigue habiendo sitio para esos clientes que buscan darse un homenaje. Hay que reservarlo y dejarse llevar por Sáez y el mercado, porque como puede leerse en la carta, "la naturaleza es sabia, solo hay que escucharla y seguir las pautas que nos marcan las estaciones para llenar la cesta de la compra con la que se elabora este menú". Su precio, 100 €.

Paseo de la Habana, 84. Madrid

www.dsncaja.com

Mediodías 'NIKKEI': un menú de 50 minutos en GAMAN

Luis Arévalo apuesta por los mediodías nikkei. De martes a jueves, su restaurante Gaman, que acaba de cumplir un año, refuerza su oferta gastronómica con su menú ejecutivo. Éste incluye una gyoza de la carta a elegir por el comensal, diez nigiris que el chef escoge exclusivamente cada día en base a las temporadas de cada producto, bebida y postre. El precio es de 29 € y desde el restaurante confirman que la duración del mismo será de 50 minutos, perfecto para aquellas personas que dispongan de un tiempo limitado para comer a mediodía.

Algunos de los nigiris preferidos por Luis Arévalo para el menú ejecutivo de Gaman son el

moriawase, el de toro con foie y miel de panela, el de atún ponzu y chía, el de pez limón mousse de banana y pimienta rosa, el de vieira y aceite de alcachofas y el de erizo. No obstante, la oferta varía en función de las temporadas de los productos.

Plaza de San Amaro, 8 Madrid 28020

<https://gamancocinanikkei.com/>



PARMIGIANO REGGIANO, amor al primer bocado



El refranero español ofrece prácticos consejos para la vida diaria y, como es obvio, las "cosas del comer" no han quedado exentas de protagonizar estas píldoras de sabiduría popular. Al "pan con pan comida de tontos", "ave que vuela a la cazuela" o "la comida reposada y la cena paseada" se le suma, entre miles, el famoso "uvas con queso saben a beso".

Sin duda, las uvas son unas de las grandes combinaciones que existen a la hora de comer queso, y el Parmigiano Reggiano, uno de los más antiguos y apreciados del mundo, no es una excepción.

Además, este queso italiano, declarado libre de lactosa, se puede encontrar en distintas maduraciones, lo que permite disfrutar de matices, aromas y sabores diferentes y versátiles, en función del tiempo que haya estado curándose.

www.parmigianoreggiano.com

La gama de atún claro RIANXEIRA, "Sabor del Año Sostenible 2020"

Las conservas de atún claro Rianxeira han recibido el sello de calidad Sabor del Año Sostenible 2020 por parte de un jurado formado por consumidores en una cata a ciegas.

Todos los atunes empleados en la nueva gama de conservas sostenibles de Rianxeira, lanzada recientemente al mercado, cuentan con el reconocimiento MSC (Marine Stewardship Council, la certificación de pesca sostenible más exigente del mundo) y/o bien son capturados a caña uno a uno.

Además, todas incorporan el toque justo de aceite ecológico o agua mineral, preservando toda la jugosidad y sabor de los productos, evitando así el desperdicio de aceite, ya que cada litro de aceite desechado por el desagüe provoca una contaminación de hasta 1.000 litros de agua de ríos y mares, formando una película que impide su correcta oxigenación.

<http://rianxeira.com>



LA CHINATA crea un nuevo refresco ecológico y saludable



El Jugo de aloe vera, hoja de olivo, jengibre y maca es una nueva alternativa a los refrescos tradicionales. Una bebida saludable elaborada exclusivamente a base de plantas procedentes de la agricultura ecológica, con un toque dulce de la panela. Gracias a las propiedades del aloe vera, ayuda a limpiar el sistema digestivo y favorece el tránsito intestinal. La hoja de olivo es un gran antioxidante y antiinflamatorio y el jengibre ayuda a prevenir enfermedades cardíacas, combatir migrañas y actúa también como relajante muscular. Finalmente, la maca aumenta la resistencia, el rendimiento deportivo y el bienestar general y regula también la función del sistema endocrino.

PVP 2,90 euros
www.lachinata.es

Las estrellas Michelin que ponen en valor la Trufa Negra de Soria

Los embajadores de la trufa de Soria conquistarán Barcelona, Burgos, Cantabria y Madrid de la mano de grandes chefs, como Paolo Casagrande, del restaurante Lasarte de Barcelona (3 estrellas Michelin) o Diego Guerrero, de Stage Concept, en Madrid (2 estrellas Michelin)

Los grandes chefs demuestran un maridaje de la trufa negra de Soria espectacular en platos como magdalena de aceituna trufada, brioche trufado con crema de foie y piña o un divertido polvorón de trufa negra con mermelada de aceite. Estas son algunas de las propuestas que podrán degustarse hasta el 31 de marzo en 16 restaurantes de España

Desde Lasarte, dirigido por Paolo Casagrande, con tres estrellas Michelin, o Stage Concept, de Diego Guerrero, en Madrid, con dos estrellas Michelin, Restaurante Ronquillo en Ramales de la Victoria (Cantabria), donde triunfa David Pérez, o En Tiempos de Maricastaña, de Isabel Álvarez, en Burgos, a los que se suma Domo, del soriano Luis Bartolomé, en el Hotel Eurobuilding de Madrid.

Todos ellos capitaneados por grandes chefs que este año prepararán menús con trufa negra de Soria, únicos y exclusivos y que se podrán degustar en sus restaurantes hasta el 31 de marzo. A ellos se une Óscar García -una estrella Michelin en su restaurante Baluarte (Soria)- que es posiblemente uno de los cocineros que mejor sabe trabajar y conoce esta perla de la tierra junto con otros diez restaurantes más de la provincia de Soria.

www.soriaytrufa.com



Brioche trufado con crema de foie y piña



Burrata con sopa de pimientos asados, calabaza y trufa negra



Polvorón de Trufa Negra con mermelada de aceite

KINDER CARDS, la nueva galleta mágica

Desde hace más de 50 años, Kinder ha apostado por ver crecer niños felices, fomentando momentos de alegría desde la infancia; porque un niño feliz hoy será un adulto mejor mañana. Con la certeza de que las pequeñas acciones diarias de amor y cariño son las que tienen un mayor impacto en la vida de los más pequeños, Kinder apuesta por ayudar los padres a nutrir esos momentos tan especiales a través de sus productos. Y lo hace a través de dos pilares básicos que constituyen los valores de la marca: la calidad y la confianza. Este año, el poder innovador de Kinder revoluciona el mercado de las galletas con Kinder Cards, una especialidad increíblemente fina y sorprendentemente cremosa que combina lo mejor de dos mundos: por un lado, la herencia de Kinder, su sabor inconfundible y su confianza; por otro lado, la forma y la practicidad de las galletas tradicionales.

Un producto tan novedoso y con una experiencia de gusto tan sorprendente que parece mágico y que está disponible en los lineales de las galletas desde enero.

Por todos estos motivos, Kinder Cards encaja perfectamente con los valores de la marca y se mantiene fiel a sus orígenes y a su ADN: una galleta innovadora que conserva la calidad y la confianza de Kinder y aporta momentos felices a los más pequeños.

www.kinder.com



27 DE MARZO: DÍA DEL QUESO 2020

Te proponemos celebrar este día de dos maneras diferentes. Por un lado, degustando el exquisito queso Grana Padano, y por otro, descubriendo los platos con queso más deliciosos de Madrid: la degustación de queso de las tres denominaciones vascas de Idiazabal, Roncal y Ossau-Iraty de Nebak, las hamburguesas con croquetas de queso fundido de Burger Shack o las burratas de Oven Mozzarella Bar

Grana Padano D.O.P se ha consolidado como la Denominación de Origen Protegida de quesos más vendida del mundo. Aunque su nombre es de sobra conocido, pocos saben de la que es considerada su joya de la corona: el Grana Padano 'Riserva'. Este queso viejo se cura durante más de 20 meses en entornos aislados, con la temperatura, humedad y ventilación correspondientes.

El Grana Padano 'Riserva' se caracteriza por un sabor intenso y equilibrado. Es a la vez sabroso y delicado y presenta notas a heno y fruta deshidratada. Su color pajizo y homogéneo y su textura granulada lo convierten en un producto que se puede tomar como aperitivo y postre. Es perfecto para servir con nueces, frutas y encurtidos.

www.granapadano.it



Nebak se instala en Madrid con una propuesta única de cocina tradicional vasca y, además, es el primer restaurante de la capital 100% gluten free. El restaurante propone celebrar este día con su degustación de queso de las 3 denominaciones vascas de Idiazabal, Roncal y Ossau-Iraty, combinándola con algunas de las recetas más exitosas de la cocina vasca.

www.nebakmadrid.com

Para disfrutar de este día, el restaurante **Burger Shark** cuenta con el ingrediente estrella. Se trata de sus shacks, las croquetas de queso fundido y empanado que incorporan a su hamburguesa más icónica, la Burger Shack. Los shacks están disponibles en varios sabores: queso azul con nueces, cheddar con jalapeños, cheddar con setas portobello, pimiento verde ahumado y cheddar fundido con chistorra.

www.helloburgershack.com



Para celebrarlo, **Oven Mozzarella Bar** propone degustar su extensa variedad de burratas. Cuenta con siete tipos diferentes: burrata de gambón, burrata Oven, burrata ibérica, burrata mediterránea, burrata tartufo, mozzarella caprese y mozzarella al salmone.

www.oven.es

'Expresiones que valen una vida'



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

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

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

LARROSA esta in love

Bodegas Izadi decidió elaborar hace seis años un vino rosado que estuviera a la altura de la gama de sus vinos tintos. Diseñaron y elaboraron un vino que mostró la elegancia de la nueva generación de rosados, elaborado con garnacha tinta de viñedos viejos, y con una imagen elegante. Fueron pipneros y ahora con Larrosa 2019 mantienen la misma filosofía de crear un rosado serio, estiloso y sutil con el que brindar cualquier fecha especial.

Larrosa seduce en rosa. Bodegas Izadi presenta la nueva añada 2019 - de su vino rosado, un capricho enológico que Izadi elabora con la variedad garnacha de cepas viejas de 45 años de edad procedentes de los viñedos más alto de la D.O. Ca. Rioja.

Bodegas Izadi celebra cada año la salida al mercado de Larrosa. Ha conseguido en pocos años situarse entre los mejores vinos rosados gracias a una elaboración muy cuidada en la que Ruth Rodríguez, enóloga de la bodega, refuerza la apuesta de Izadi por la elegancia y sutilidad que ideó hace seis años. Larrosa 2019 ha enamorado a los amantes de los vinos rosados que buscan finura gustativa y delicadeza cromática.

PVP: 7 €
www.izadi.com



El vino ORÍGENES cambia de imagen



Dehesa de Luna Orígenes 2017 empieza el año 2020 con la actualización de su etiqueta que protagoniza a perdiz roja, símbolo de este vino, y una de las aves más apreciadas que nacen y viven en Finca Dehesa de Luna. La perdiz roja y Orígenes tienen mucho en común. Orígenes es el vino estandarte de la bodega y la perdiz roja es el ave esteparia más característica de la Finca.

Dehesa de Luna 2017 se elabora con las variedades Tempranillo, Carbenet Sauvignon y Syrah - seleccionadas de dos de los cuatro viñedos creados en Finca Dehesa de Luna - El Viñazo y La Mata de la Culebra. Es un vino redondo y placentero que ha permanecido seis meses en barricas de 225 litros de roble francés. La añada 2017 es el resultado de años de trabajo en la viña y en la bodega para conseguir un vino que llegue al consumidor. Este es el primer vino que nació en la bodega y "es el resultado de una historia de muchas historias" como lo define José Luis Ansejo, director técnico de la bodega.

PVP: 8,50 euros
www.dehesadeluna.com

TOMBÚ 2019 pone de moda la variedad prieto picudo

Los vinos rosados están de moda y a su nutrida paleta de colores, se une Tombú 2019 para aportar, no sólo un bonito color cereza y una alegre etiqueta. Su contribución a la gran variedad de vinos rosados en su elaboración, donde la protagonista es la variedad prieto picudo que aporta personalidad y estilo. Con este vino, la bodega rinde homenaje a la tradición de los vinos de las tierras leonesas al mismo tiempo que pone en valor la variedad prieto picudo.

Dominio Dostares ha sido una de las bodegas que más ha invertido en viñedos de esta variedad. Su objetivo ha sido y continúa siendo evitar una posible desaparición de esta variedad que los viticultores de la zona han trabajado durante siglos. Todo este empeño ha hecho posible que, desde la añada 2006, Tombú esté en el mercado para transmitir el valor de lo tradicional unido a la tecnología y viticultura del siglo XXI. Tombú 2019 es un rosado especial - ha permanecido seis meses sobre lías - con una gran estructura y potencial aromático.

Precio: 9 euros
www.dominiodostares.com



Ana Brito inspira un gran moscatel, EL GRIFO



Hoy como ayer, EL GRIFO es una pequeña gran familia. Hubo un tiempo en el que los propietarios, los trabajadores y sus descendientes vivían en la bodega. Era su hogar y el centro en torno al que giraba su día a día. Se cumplían los ciclos, es decir, llegaban al mundo nuevas vidas y otras se despedían, del mismo modo que la naturaleza cumplía su cometido, con cada vendimia.

Entonces, los vinos se identificaban con el acontecimiento familiar clave de los últimos 12 meses para que todos pudieran recordarlo. Así, 1824 sería el año del volcán y 1869 el del fallecimiento de Rosalía, propietaria de la mitad de la bodega y que tuvo lugar en la propia finca. Ana Brito vio la luz un día de 1881 y, en su honor, Manuel García Durán, bisabuelo de los actuales propietarios, denominó el vino de esa añada como "El vino de Ana", siendo hoy la solera más antigua de la bodega. Cien años más tarde, en 1981, se inició la comercialización del "Moscatel de Ana", a partir de vino añejo de esa variedad.

Curiosamente, Ana era tía-abuela de Juan Brito, quien en los años 60 trabajó como persona de confianza de Antonia Rodríguez-Bethencourt, madre de los actuales propietarios. Sabedores de su origen y de la importancia de construir unidos, su último lanzamiento es una edición limitada de 5.000 botellas, que se convierte en un homenaje a quienes contribuyeron y contribuyen al éxito de EL GRIFO.

PVP: 42 euros
www.elgrifo.com



Bodegas Murua refuerza su apuesta por el enoturismo

Texto Pilar Ortega

Bodegas Murua, una de las marcas de Masaveu Bodegas, ha relanzado su apuesta por el enoturismo con una amplia gama de actividades destinadas a que el viajero compruebe con sus propios ojos que los vinos que salen de su recinto son excelentes y que el mundo que rodea la elaboración de los mismos es fascinante.

El edificio principal de la bodega, situado en La Rioja Alavesa, concretamente en Elciego, mantiene la estructura original de las casas solariegas de esta zona geográfica, donde el vino forma parte esencial de la cultura y las vivencias de los habitantes de esta región rodeada por impresionantes paisajes de viñas. Es en este edificio donde nace la propuesta enológica que tiene como objetivo sorprender al visitante, quien conocerá de primera mano los viñedos en los que brotan las uvas que después se convertirán en los vinos de Murua. Unos vinos que el visitante tendrá la oportunidad de degustar.

De Miquel Barceló a Francisco Bores

Teniendo una casa madre con el apellido Masaveu, Bodegas Murua tenía que estar vinculada necesariamente al arte con mayúsculas. Por eso, no sorprende que dentro de sus instalaciones el visitante pueda encontrar y disfrutar de una pequeña pero excelente colección privada de arte en la que hay piezas firmadas por Miquel



Barceló, Juan de Arellano, Francisco Bores o Daniel Quintero. Muchos de los lienzos expuestos tienen que ver con la vendimia, los viñedos, las tabernas y el vino, pero no todos. Y el visitante también tendrá acceso a la espléndida biblioteca de la bodega, que cuenta con más de 2.400 libros y revistas relacionados con el mundo del vino desde el siglo XVI hasta hoy. La experiencia enoturística de Bodegas Murua incluye siempre un paseo guiado por el viñedo, seguido de un recorrido técnico por las instalaciones y una cata de variedades directamente de las barricas. Todas las visitas incluyen degustación de diferentes tipos de vinos y, dependiendo del interés de los viajeros, se les ofrecen distintos tipos de experiencias y precios.

Disfrutando del vino y el paisaje

Además, existe la posibilidad de descubrir Bodegas Murua al ritmo del visitante a través de la degustación de los diferentes

vinos disponibles en el WineBar, disfrutándolos en el patio o en una de las estancias interiores y observando, simplemente, el encanto del paisaje de viñedos. La bodega de Murua fue adquirida por la familia Masaveu en 1974 para elaborar vino de forma privada y, años más tarde, se decidió remodelarla e impulsarla comercialmente con una fuerte apuesta por la calidad. Hoy Murua produce 250.000 botellas elaboradas con la filosofía de apostar por la sostenibilidad y el respeto a la tierra que define al grupo bodeguero presente en diferentes DO's del país: Murua (DOCa. Rioja), Fillaboa (DO. Rías Baixas), Pagos de Araiz (DO. Navarra), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y la sidra de hielo Valverán (Asturias).



www.bodegasmurua.com
www.masaveubodegas.com

PAGO VALDEBELLÓN 2015 o la personalidad única de la uva Cabernet Sauvignon de Abadía Retuerta



La virtud de un gran vino es que sea reconocido por sí mismo. Que con el paso del tiempo se identifique la esencia de la uva, o uvas que lo componen, del terroño y también de las personas que lo convierten en una joya. La virtud de un gran vino es que cada añada sorprenda, pero mantenga su personalidad. Es decir, su esencia. Pago Valdebellón 2015 cautiva, de nuevo, a sus incondicionales. Ellos, cuando descubran esta nueva etiqueta, sabrán que de nuevo su elección ha sido perfecta. Porque deleita, fascina, e incluso, ensalza las mesas y momentos que acompaña.

www.abadia-retuerta.com
PVP: 68 €

GIN MARE: formato duo para el Día del Padre

Con motivo del Día del Padre, Gin Mare lanza al mercado el exclusivo pack Gin & Tonic DUO para disfrutar del auténtico sabor del Mediterráneo a través de los botánicos de la ginebra Premium.

El paquete incluye una miniatura de 100 ml de Gin Mare y dos botellas de 1724 Tonic Water.

Un regalo único para aquel que se lo merece todo.

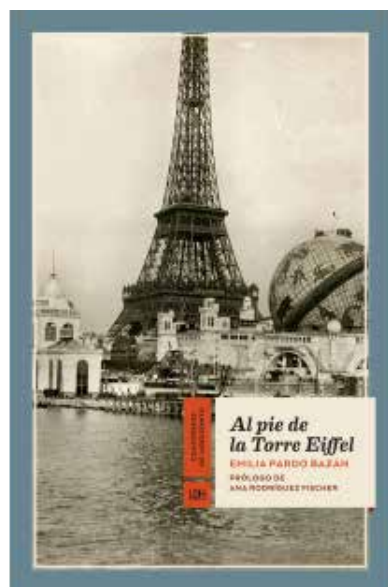
Pack Gin Mare DUO
Venta en Club gourmet del Corte Inglés y Carrefour
Precio: 11,40 euros



UNA HISTORIA DE SUPERVIVENCIA Y LUCHA

El asombroso y descomunal entorno que describe el autor en esta magnífica novela embauca al lector tanto que, como nos dice su protagonista, uno se siente fundir con el extraordinario paisaje del altiplano boliviano. Las montañas nos enseñan que la línea que separa el éxito del fracaso es muy tenue, quizá demasiado, y también que el verdadero triunfo, en ese mundo de paredes y abismos, es volver para contarlo.

Título: *La Cima inalcanzable*
Autor: Gabriel R. Cañizares
Editorial: Kolima Books
Páginas: 292
Precio: 19 €



Título: *Al pie de la Torre Eiffel*
Autora: Emilia Pardo Bazan
Editorial: La Línea del Horizonte Ediciones
Páginas: 232
Precio: 14,50 €

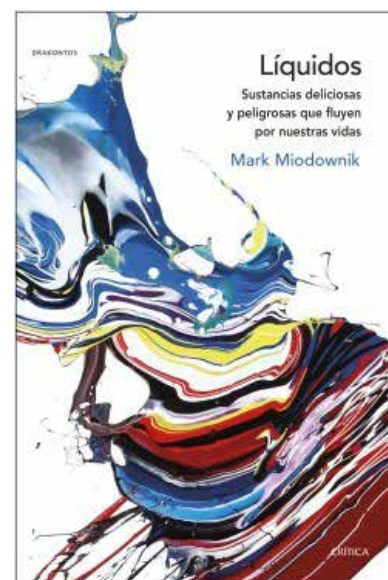
VIVAZ Y DETALLISTA

Con fascinación y horror, a partir iguales, seguía el mundo la construcción del coloso de hierro que se levantaba en París como gran atracción de la Exposición Universal de 1889. Entre los enviados especiales de la prensa se encontraba doña Emilia, una experta viajera y eficaz reportera que da cuenta en estas crónicas de los pormenores del acontecimiento.

SUSTANCIAS DELICIOSAS Y PELIGROSAS QUE FLUYEN POR NUESTRAS VIDAS

Mark Miodownik, reconocido como uno de los científicos más influyentes por The Times, traza en este libro un recorrido fascinante por el mundo de los líquidos, esas sustancias que encontramos todos los días y que, si prestamos atención, pueden revelarse como sorprendentes o siniestras: las gotas, los latidos del corazón o las olas del océano.

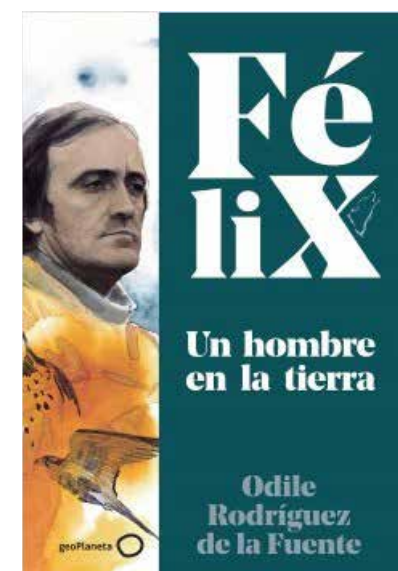
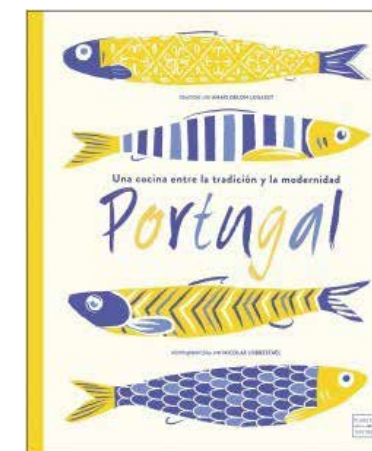
Título: *Líquidos*
Autor: Mark Miodownik
Editorial: Crítica
Páginas: 256
Precio: 21,90€



UNA COCINA ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD

Portugal, un país extraordinariamente rico en cultura y tradiciones culinarias, está de moda. Con esta luminosa obra nos trasladaremos hasta Lisboa pasando por Oporto para conocer a una docena de talentosos chefs portugueses actuales con el fin de realizar un viaje repleto de increíbles sabores de la cultura culinaria de Portugal.

Título: *Portugal*
Autora: Anaïs Delon Lugassy
Editorial: Planeta Gastro
Páginas: 240
Precio: 29,90 €



Título: *Félix*
Autora: Odile Rodríguez de la Fuente
Editorial: geoPlaneta
Páginas: 384
Precio: 24,90 €

UN HOMBRE EN LA TIERRA

El libro definitivo sobre uno de los personajes más influyentes, queridos y respetados en España, que recoge su legado como humanista, naturalista, ecologista y comunicador, y la vigencia de su proyecto. Diez capítulos divididos por áreas temáticas con textos de Félix Rodríguez de la Fuente y la transcripción de sus principales intervenciones radiofónicas y televisivas.

ARTIMAÑAS TURÍSTICAS



En este mundo masificado y gregario hay que singularizarse. Es lo que le pasa al turismo. ¿Cómo consigues atraer al personal a tu pueblo cuando hay por ahí miles de catedrales góticas, preciosos escenarios naturales o tradiciones que no se las salta un galgo? Pues con imaginación.

Cuando cuento que la primera vez que visité la entonces ruinoso Sagrada Familia de Barcelona estaba yo solo, la gente no se lo cree. Y miren el negocio que es ahora. No hace falta para el éxito que su motivo sea espectacular o magnífico. La gamberrada de unos chavales

en Buñol hace 70 años se ha convertido en la famosísima "Tomatina" que hace reconocible al pueblo en todo el mundo. Lo mismo sucede con Los Bérchules y su Nochevieja agostaña, inicialmente debida a un apagón involuntario durante la celebración de 1994.

También acontecimientos de mayor enjundia deben su suerte al azar o al papanatismo. Hace 50 años, antes de convertirse en un fenómeno mundial, sólo retransmitía los Sanfermines la televisión norteamericana, gracias a la devoción que les prestaba Ernest Hemingway. Y, hablando de devoción, no me digan la del Camino de Santiago. Una leyenda religiosa medieval de un antañón pueblo universitario sirve hoy para que se citen y conciten peregrinos laicos de todo el mundo.

Ya ven que el que no se espabila es porque no quiere.

"CRUZ DE NAVAJAS", UN HOMENAJE MUSICAL A MECANO

TEXTO: PILAR ORTEGA / FOTOS: CRUZ DE NAVAJA



El espectáculo, que se estrenó en Valencia y viajará después a Madrid, es interpretado por 25 cantantes

Mecano fue uno de los grupos musicales pop más queridos de los últimos tiempos. Hay quien les considera como "los Abba" o "los Queen" madrileños. Y por eso, porque sus canciones permanecen en la memoria colectiva, ahora se les rinde tributo en un espectáculo musical, "Cruz de navajas", que cuenta con 35 temas en directo, apoyados en vídeos que se proyectarán en pantallas gigantes. La obra se estrenó el 3 de marzo en Valencia, en Espai Rambleta, y a partir del 16 de abril de abril sentará plaza en el recinto de Ifema de Madrid. Un show en el que trabajan nada menos que 120 personas.



Los organizadores dicen que "Cruz de navajas" no es un musical al uso, porque no existe un argumento que fusione todas las canciones, sino que los temas se suceden con un alarde extraordinario de alta tecnología. Gonzalo Pérez Pastor, también productor de "Billy Elliot" y "Priscilla", es el alma de este musical que rinde homenaje a un grupo que se retiró de los escenarios hace casi 30 años, después de haber vendido 15 millones de discos en todo el mundo. Una formación que



integraron Ana Torroja y los hermanos Nacho y José María Cano. La dirección artística de "Cruz de navajas" es del coreógrafo y bailarín Sergio Alcover, la musical tiene el sello de Isaac Ordóñez y la escenográfica, el de Eduardo Moreno. En total, hay 25 intérpretes que fueron seleccionados entre 2.200 candidatos.



Una canción emblemática

"Cruz de navajas", cuyo nombre viene del título de una de las canciones más emblemáticas de Mecano, tiene un hilo conductor: el de la emoción. Un musical que poco tiene que ver, según los organizadores, con el espectáculo que se estrenó en 2005 y que también trataba de rendir culto al grupo musical: "Hoy no me puedo levantar".



En "Cruz de navajas", hay pantallas de led transparentes que permiten generar universos diferentes para cada uno de los temas que se interpretan, para lo que hay más de 120 aparatos móviles de iluminación en la sala. Es un nuevo formato de concierto con originales puestas en escena y una sofisticada tecnología. Un gran reto al servicio de la sensibilidad y los recuerdos de los espectadores. Y un gran tributo a Mecano, grupo fundamental de nuestra historia reciente.

Lo último en tecnología

Su productor, Gonzalo Pérez Pastor, asegura que "no queríamos hacer un musical al uso, no queríamos contar una historia, no queríamos hacer un concierto, y además queríamos utilizar lo último en tecnología. Así que cogimos lo mejor de cada género y lo llamamos Cruz de navajas. Es nuestro Hijo de la luna, es nuestro Peón de negras. Defendemos la idea hasta sus últimas consecuencias, como hicieron los Héroes

de la Antártida, con muchos y buenos creativos y un elenco muy especial". En su opinión, "Mecano es con mucho nuestro mejor grupo, cuya música sigue estando viva, sin parar de contagiar a nuevas generaciones. Porque Mecano, para nosotros, es tan grande como Queen, Michael Jackson o Abba. Por eso este reconocimiento, el homenaje más grande al grupo más grande".



¿Una curiosidad?

La maqueta de la canción "Cruz de navajas" fue escrita originalmente por Joaquín Sabina para Isabel Pantoja, pero la cantante la rechazó, por lo que la versión definitiva la grabó Ana Torroja y se incluyó en el álbum "Entre el cielo y el suelo". Es una canción que trata de la infidelidad y cuenta la historia (trágica) de una pareja que vive en la monotonía y que necesita nuevas sensaciones. Hay quien dice que su argumento está basado en un hecho real que sucedió en Canarias.

REMBRANDT, UN VIRTUOSO DEL RETRATO

TEXTO: PILAR ORTEGA

El Museo Thyssen-Bornemisza dedica, hasta el 24 de mayo, una exposición al artista holandés en su faceta de retratista

Nunca se había dedicado una exposición a la faceta de retratista de Rembrandt, seguramente el pintor holandés más importante del siglo XVII. Por eso es tan singular la exposición que, hasta el 24 de mayo, exhibe el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza. Se trata de la muestra "Rembrandt y el retrato en Ámsterdam, 1590-1670", que reúne una selección de retratos pintados durante su "siglo de oro", con la figura de Rembrandt como eje central. Una excepcional selección de casi 100 pinturas y grabados que incluye 39 obras de Rembrandt y otra de artistas de la época. Y es que mientras que la mayoría de artistas de su época se especializaron en un género concreto, él sobresalió, con el máximo nivel, no sólo como pintor, sino también como dibujante y grabador.

La muestra está comisariada por Norbert E. Middelkoop y las obras proceden de museos y colecciones de todo el mundo, con préstamos destacados del Amsterdam Museum, el Rijksmuseum de Ámsterdam, el Metropolitan de Nueva York, la National Gallery de Washington y The National Gallery de Londres, buena parte de ellos nunca antes vistos en España.



Modelos en libertad

Como otros retratistas de su tiempo, Rembrandt estuvo condicionado por un mercado sujeto a las leyes de la oferta y la demanda, pero él no se dejó interferir, como sus colegas, en su particular forma de expresarse con los pinceles. Y es que, desde sus inicios en Ámsterdam a principios de la década de 1630, Rembrandt dio a sus modelos una libertad de movimiento poco convencional. Abrió nuevos caminos e inmortalizó poses dinámicas que sugerían una interacción con el espectador. Y después, a lo largo de los años, se fue centrando fundamentalmente en los rostros con pinceladas enérgicas.

Pero, como decimos, Rembrandt no estaba solo. En Ámsterdam había un nutrido grupo de retratistas que respondía a una alta demanda del mercado. La economía holandesa vivía un momento de esplendor y los retratos se convirtieron en una necesidad, en una moda social. En ellos aparecen matrimonios, artesanos trabajando, niños, eruditos, hombres de negocios de éxito y los propios pintores. Un lugar especial lo ocupan los retratos de grupo: familias, gobernantes, cirujanos, etc. Todos ellos en su conjunto dan una idea cabal de cómo era la sociedad de aquel tiempo. En cualquier caso, fueron años de prosperidad económica que permitieron a Rembrandt incluso adquirir en 1639 una vivienda que hoy está ocupada por el museo Rembrandthuis.

Según Norbert Middelkoop, comisario de la muestra, "los excepcionales logros de Rembrandt como retratista lo son aún más si tenemos en cuenta que, paradójicamente, su principal desafío pictórico no se hallaba en el campo del retrato. El mayor reto para él, como para muchos otros artistas plásticos, era la representación de historias: relatos de la Biblia, la Antigüedad clásica y la mitología".



Momentos difíciles para el artista

En 1642, fallece la esposa de Rembrandt, Saskia, y deja al pintor solo a cargo de su hijo Tito, de apenas un año de edad. Fueron momentos difíciles para él, ya que también empieza a sufrir dificultades financieras. Hasta que en 1647 comienza a trabajar para la casa de Hendrickje Stoffels, quien acabó convirtiéndose en su compañera y madre de su hija Cornelia, nacida en 1654.

Rembrandt se fue apartando de las modas y siguió su propio camino, reduciendo los colores de su paleta y desarrollando un estilo que los funcionarios consideraban adusto e inapropiado para los gustos contemporáneos, por lo que el maestro vio cómo los encargos oficiales pasaban de largo y se los adjudicaban a sus alumnos.



Recorrido cronológico

La exposición del Museo Thyssen sigue un recorrido cronológico a lo largo de nueve apartados. Las primeras salas están dedicadas a la tradición del retrato inmediatamente anterior a la llegada de Rembrandt a Ámsterdam y el inicio de la renovación del género. Les sigue un espacio centrado en sus comienzos como retratista y varias salas que presentan a "Rembrandt y sus rivales", para terminar en "Los años finales" con obras de entre 1660 y 1670. A mitad del recorrido, hay un espacio dedicado a los retratos de género y de pequeña escala, y se reserva un último capítulo a su faceta de grabador, con una destacada selección de retratos privados y autorretratos.

Más información: www.museothyssen.org





FINNAIR aumenta sus frecuencias y capacidad en Estados Unidos con el Airbus A350

Durante la próxima temporada de verano Finnair añadirá hasta 5 nuevas frecuencias semanales a Nueva York, añadidas al vuelo diario que la aerolínea opera actualmente entre Helsinki y la ciudad de los rascacielos. Entre el 4 de abril y el 24 de octubre se añadirán tres frecuencias nuevas los lunes, jueves y sábados. Entre el 4 de mayo y el 24 de octubre, habrá una cuarta frecuencia adicional los martes. Y en temporada alta, entre el 8 de junio y el 30 de agosto, la aerolínea añadirá una quinta frecuencia adicional los domingos. www.finnair.com

TAP bate récords: 17 millones de pasajeros en 2019



el alza, con un total de 7,9 millones de pasajeros transportados (un 4,8% más que durante el mismo período de 2018). www.flytap.com



TURKISH AIRLINES vuela a Xi'an

Ofreciendo a sus huéspedes la oportunidad de volar directamente a 126 países desde Estambul, Turkish Airlines añadió el 30 de diciembre Xi'an, la ciudad china con tres mil años de historia, a su red de vuelos. Xi'an se convirtió en el cuarto destino de la aerolínea en China continental y el 318º destino en el mundo. Los vuelos se realizarán tres veces por semana con aviones Airbus A330. Comenzando sus vuelos a la República Popular China en 1999 con Pekín como destino, Turkish Airlines sigue reforzando su relevante posición en Asia con los vuelos de Xi'an. www.turkishairlines.com

La Selección Española de Baloncesto tendrá un A350 de IBERIA con su nombre

El presidente de Iberia, Luis Gallego, y el presidente de la Federación Española de Baloncesto, Jorge Garbajosa, han renovado hoy su acuerdo de patrocinio por tres años más, de 2021 a 2024.



Ha sido esta mañana, en la sede de la aerolínea, en Madrid.

Iberia facilitará los viajes de las selecciones femenina y masculina en todas las competiciones, así como los distintos viajes de los integrantes de la FEB.

Además, el próximo A350 de Iberia, que se incorporará a la flota el próximo mes de marzo, llevará el nombre de Selección Española de Baloncesto en homenaje a las selecciones masculina, actuales campeones del mundo -China 2019-, y femenina, campeonas del Eurobasket 2019, Bronce en el Mundial 2018 y Plata en los JJOO de 2016.

Junto con el acuerdo con la FEB, Iberia ha renovado su compromiso con el proyecto Universo Mujer Baloncesto II, un programa que tiene por objeto la promoción y el incremento de la participación femenina en todos los ámbitos del deporte, para contribuir a la mejora y 2 / 2 transformación social a través de los valores del deporte.

Iberia y el Ayuntamiento de Madrid presentan Stopover Hola Madrid

El Alcalde de Madrid y el presidente de Iberia han presentado hoy Stopover Hola Madrid, una propuesta de ocio, compras y gastronomía para que los clientes de Iberia en vuelos de largo radio que realizan su conexión en el aeropuerto de Madrid, se queden en la ciudad hasta seis noches.

El Ayuntamiento y la aerolínea han trabajado en un programa que incremente los visitantes a Madrid procedentes de Europa, América y Asia y, al mismo tiempo, contribuya a fortalecer el hub de Iberia en Madrid y potencie la demanda en sus vuelos de largo radio. Una visita a El Prado o el Thyssen Bornemisza, una refrescante cerveza con una deliciosa tapa, o una tarde de compras son buenas razones para convertir una conexión en el aeropuerto de Madrid, en una visita para disfrutar la capital española y sus alrededores.



Japón cada vez más cerca con IBERIA, desde 275 euros el trayecto

La experiencia de viajar a un nuevo mundo comienza a bordo de los aviones de Iberia. A partir de abril, la aerolínea volará a Tokio con sus nuevos Airbus A350-900, el modelo de nueva generación que está equipado con la última tecnología, y desde 275 euros el trayecto.

Tokio será la sede de los Juegos Olímpicos 2020 e Iberia ofrecerá a partir de junio, además, un vuelo diario directo entre Madrid y Japón que, unido al aumento de capacidad por la inclusión del A350-900, supondrá un crecimiento en la ruta de casi el 70 por ciento, respecto a la temporada anterior.

Además, la aerolínea te ofrece a bordo un primer contacto con el mundo oriental, pues atienden tripulaciones de origen japonés y que ofrecen también variedades gastronómicas de este país. Los clientes de Iberia Plus tienen la oportunidad de reducir el precio de su billete canjeando sus Avios en www.iberia.com antes de finalizar la compra. Además, hasta el 23 de febrero, en caso de utilizar más 5.000 Avios, les devolverán 1.000, por lo que tendrán más por menos Avios. www.iberia.com



LA BORRICÁ, una fiesta única con más de 300 años

(Texto: Pilar Ortega)

Ningún habitante de Torrenueva, un pequeño pueblo de la provincia de Ciudad Real, se pierde por nada del mundo "La Borricá", la fiesta más entrañable, emotiva y popular de esta pequeña localidad del Campo de Montiel que acogió con orgullo, en 2014, la declaración de Fiesta de Interés Regional. Hoy lucha por que se declare de Interés Nacional por su carácter único y porque se remonta nada menos que a 1694, año en que existe registro documental de la misma, si bien se piensa que la fiesta es todavía más antigua.

Los protagonistas de la fiesta son una bandera, los caballos y el jinete que, normalmente, porta la bandera como agradecimiento por haber superado una situación difícil personal o familiar, normalmente vinculada a la salud. Casi un centenar de jinetes, con sus caballos bien engalanados, recorre las calles del pueblo todos los martes de Carnaval para dar las gracias a las ánimas por escuchar sus plegarias.

La villa de Torrenueva está situada en pleno Campo de Montiel, en el sureste de Ciudad Real, a unos 15 km de Valdepeñas y a poco más de dos horas de Madrid. Se trata de una localidad que posee un rico patrimonio histórico y cultural que bien merece una visita en una escapada turística por la zona. Además, su cercanía a la sierra del Acebuche y al cerro del Chiriví (coronado por la cabeza del Buey, la cima más alta de la provincia) hace de ella un destino ideal para los amantes del senderismo y ofrece un campo de golf profesional de 18 hoyos par 72 y uno de Pitch & Putt, también de 18 hoyos.

Emociones y solidaridad

El sentido de La Borricá no es ni estrictamente religioso ni meramente festivo. Es un día de emociones compartidas, de recuerdos revividos, de solidaridad y de apoyo vecinal al abanderado de ese año, un vecino o vecina que, por promesa, se ha encomendado a las ánimas del purgatorio y les da las gracias por ayudarlo a superar alguna adversidad.

Con el primer toque de tambor, se coloca en casa de esta persona la bandera de las ánimas, en la que aparecen una calavera y dos tibias entrelazadas en amarillo sobre fondo negro y que simboliza el paño mortuario con que se cubría a los cofrades en el siglo XVIII. A las

12 del mediodía se celebra en la parroquia del pueblo una misa de difuntos y a las 14 horas, con el segundo toque de ánimas de la jornada, tiene lugar el momento más emotivo: al son del himno nacional, interpretado por la banda municipal, se descuelga la bandera del balcón o ventana del abanderado quien, subido a lomos de su caballo y acompañado de un cortejo de jinetes (entre ellos, los portadores del tambor y del bastón de mando) inicia una procesión ecuestre por las calles del pueblo recogiendo las limosnas que se entregarán al párroco al final del día.

Tras recibir el responso en la Plaza Mayor,



frente a la Iglesia de Santiago, el abanderado y su séquito (que puede alcanzar los 120 o 130 caballistas) recorren las ermitas y los templos de la localidad, comenzando en la del Santo Cristo del Consuelo –construida en 1795–, continuando por las de San Antón, Veracruz y San Juan y terminando en el Santuario de la Virgen de la Cabeza. Por último, se llega al camposanto, donde se reza una oración por las almas de los fallecidos.

Ofrenda y fin de fiesta

Sobre las seis de la tarde, al tercer toque de tambor, tiene lugar otro de los momentos más emocionantes y esperados de la fiesta, la ofrenda, cuando el abanderado y su familia hacen entrega al párroco de los donativos obtenidos y de la bandera. Se trata de un instante conmovedor, en el que el silencio reina en señal de respeto y que se rompe después con los aplausos y vítores de los asistentes.

A partir de ahí, comienza la cuenta atrás para volver a disfrutar de esta fiesta tricentenaria tan singular y emotiva, que ha sido transmitida de generación en generación en Torrenueva y cuyos habitantes desean que sea declarada Fiesta de Interés Nacional.



Un restaurante con estrella Michelin

Además, en sus inmediaciones se encuentra el único estrella Michelin de Ciudad Real: el restaurante Retama, dirigido por el chef toledano Javier Aranda y situado en el lujoso complejo hotelero La Caminera Club de Campo que alberga el que está reconocido como uno de los mejores spas de España. Pero si hay algo que distingue por encima de todo a esta pequeña localidad de apenas 3.000 habitantes son sus fiestas populares, entre ellas el Corpus Christi, en junio, y La Borricá.

La fiesta comienza a las ocho de la mañana del martes de Carnaval, cuando suena en Torrenueva el primer toque de ánimas que para el torreveño trasciende lo divino y lo humano. El sonido no pilla a nadie en la cama porque todos esperan con fervor este señalado día, para el que llevan preparándose semanas: decoran el pueblo, engalanan sus caballos y ayudan a la familia abanderada a elaborar las viandas con las que ese día se agasaja a locales y forasteros. Hay que decir que, según los documentos conservados en el Arzobispado de Toledo, los orígenes de La Borricá se datan en 1694, año en que se constituye la cofradía de las Benditas Ánimas, cuyo fin era el de recoger limosnas y ofrecimientos para las almas del Purgatorio. Desde entonces, cuentan los vecinos, La Borricá nunca se ha dejado de celebrar, «ni siquiera durante la Guerra Civil. Incluso hubo un año –recuerdan–, que las nieves fueron tan abundantes que tuvo que llevarse la bandera en un tractor».

Lógicamente, la fiesta ha ido evolucionando con el paso del tiempo. Por ejemplo, hasta 1999 se celebraba con disfraces, que le daban un toque más festivo y humorístico, y originariamente el recorrido se realizaba en mulas y burros, de ahí el nombre de la fiesta. Ahora los animales de tiro han sido sustituidos por caballos y el colorido no lo ponen las máscaras carnavalescas, sino la bandera de las ánimas (uno de los emblemas de esta fiesta, junto con el bastón de mando y el tambor) y los ropajes y atalajes de las cabalgaduras que acompañan al abanderado.



TAMAULIPAS, el secreto mejor guardado del turismo mexicano



El estado de Tamaulipas es una de las últimas sorpresas del turismo de México. Situado al noroeste del país, lo primero que atrae al visitante son sus 400 kilómetros continuos de litoral, asomado en su totalidad al este y frente al Golfo de México. Pero Tamaulipas es mucho más que aguas azules y turismo de playa. Los responsables de turismo del Estado están trabajando en un presente y un futuro de turismo moderno, sostenible y que aporte valor tanto al visitante... como al visitado. La naturaleza de Tamaulipas es impresionantemente extensa, cautivadora y mágica, con cuatro ecosistemas, una Reserva de la Biosfera, más de 800 especies de aves censadas o seis tipos de felinos americanos. El turismo cinegético, vigilado y bien regulado, pasa por ser el más importante de todo México. Puntos de alto interés son los "pueblos mágicos", Tula y Mier, la "europea" ciudad de Tampico, llamada la New Orleans mexicana, o Zacatón, el cenote más profundo del mundo, situado en la región de Aldama. La rica gastronomía de Tamaulipas es bandera de sostenibilidad, con numerosas ferias y rutas dedicadas a productos y productores y que recorren toda la geografía tamaulipeña, potenciando así la economía

local. Aquí se encuentran las Denominaciones de Origen del Mezcal y el Tequila, dos de los mayores emblemas gastronómicos de México. Por último el mar, además de ser punto estratégico del turismo de descanso, alberga un ambicioso y ordenado proyecto de granjas ostrícolas, un manjar para el turista y una producción beneficiosa para el medioambiente ya que la ostra filtra el agua y la limpia de forma natural. Si el lector está buscando un lugar con encanto, natural y aún poco explotado turísticamente, sin duda Tamaulipas es su destino. Pero mejor visitarlo pronto, antes de que corra la voz.

www.tamaulipas.gob.mx



SINALOA, turismo de descanso y atardecer

En la costa oeste de México, el estado de Sinaloa se extiende a lo largo de 600 kilómetros por el Golfo de California. Llamado el granero de México por su riqueza agrícola, su capacidad gastronómica está recogida en los 158 platillos y 20 bebidas incluidos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco.

Sinaloa se presenta al turista como un territorio de naturaleza infinita y paisajes de ensueño. Todo su litoral se sitúa frente al ocaso del sol por lo que es tierra de grandes y románticos atardeceres. El clásico del descanso sinaolense de costa es Mazatlán pero hay mucho más. Amplias playas, grandes hoteles, campos de golf, pesca deportiva... quien visita este estado puede pensar que está en un paraíso de tranquilidad. Y puede serlo.

Pero también hay lugar para los más activos con los recorridos ecoturísticos por los valles de la Sierra Madre Occidental, el ocio de aventura y las rutas turísticas por las Barrancas del Cobre, una zona que guarda mucha semejanza visual con el cañón del Colorado y por donde se realizan caminatas y distintos deportes.



Para el viajero menos activo pero igual de ávido de paisaje, el tren de El Chepe es un lujo a su alcance que recorre Sinaloa de punta a punta, atravesando un paisaje entre pueblos mágicos -como El Fuerte-, amplias vistas y la fuerza de las Barrancas. Con billetes en Primera, Ejecutiva o Turista, el lujo y la comodidad son primordiales en este viaje. Y si queremos fijar la mirada en el infinito, el tren tiene un vagón Terraza y otro de Bar con cristalerías panorámicas que harán la delicia de nuestros ojos.

<https://sinaloa.gob.mx/>

Vive una experiencia inolvidable con tus amigos en ANDORRA



¿Estás planificando un viaje de invierno con tus amigos y aún no tenéis claro donde podéis ir? Si lo que queréis es un destino de nieve, pero estáis a la búsqueda de alternativas diferentes a las actividades que ofrecen los dominios esquiables, Andorra es vuestro lugar. El Principado ofrece la oportunidad de vivir experiencias únicas y pasar unos días inolvidables rodeados de naturaleza. ¿Quién no ha soñado nunca en vivir como un esquimal? Si sois unos apasionados del frío y tenéis el alma aventurera tenéis que vivir una Experiencia Polar en pleno corazón del Pirineo. Se trata de una expedición de dos días para descubrir la perdiz blanca, todo un símbolo de la fauna andorrana en invierno. Dejaros sorprender por la naturaleza del país, cruzando los bosques en raquetas de nieve para acabar llegando a vuestro campamento donde pasaréis la noche. En todo momento estaréis acompañados por un guía experto y su perro, que facilitará la búsqueda de esta ave. Una gran aventura apta solamente para los más valientes. Si lo que queréis es un plan más relajado, desconectar de vuestra rutina, del ruido de la ciudad y conectar con la naturaleza, ésta es vuestra oportunidad. Andorra os propone pasar una mañana en un entorno natural maravilloso para que podáis practicar yoga, o diferentes técnicas de mindfulness. Después de la sesión, os podréis deleitar con un almuerzo healthy en una borda típica andorrana, situada en medio de la montaña. ¿Estáis preparados para reiniciar vuestro cuerpo y mente?

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

El Festival Terras Sem Sombra celebra su XVI edición en ALENTEJO



La XVI edición del festival de música sacra 'Terras Sem Sombra' se pone en marcha. José António Falcão (Director General del Festival), Juan Angel Vela del Campo (Director Artístico del Festival), Vítor Silva (Presidente de la Agência de Promoción Turística de Alentejo) y João Mira-Gomes (Embajador de Portugal en España) han sido los encargados de desvelar las novedades que presentará el festival esta edición hoy en Madrid.

Con un carácter itinerante, tendrá lugar una extensa programación no sólo musical sino de actividades culturales, que tiene como objetivo compartir y proyectar el legado cultural y natural de Alentejo. Fiel al propósito de internacionalizar el territorio alentejano como un destino privilegiado para el arte, la cultura y la naturaleza, este proyecto ofrece una visión sin precedentes, enlazando la música, el patrimonio y la biodiversidad. Su ADN incluye no solo conocimiento y memoria, sino también inclusión y sostenibilidad. El programa de reconocida calidad y alcance internacional incluye conciertos, conferencias temáticas, espacios para pedagogía artística, clases magistrales, visitas guiadas e iniciativas para salvar

guardar los recursos de la biodiversidad, siendo gratuitas todas las actividades. En 2020, la decimosexta temporada del Festival se extiende, durante los fines de semana, desde enero a julio, y discurre por 14 municipios, además de las presentaciones que se efectúan en Lisboa, Praga y Madrid, teniendo como país invitado a la República Checa.

www.visitalentejo.pt/es/

El mejor momento para visitar BUENOS AIRES



Al viajar, el coste de vida en una ciudad es un factor muy importante al elegir un destino. París, Nueva York, Londres, Berlín, Viena... son ciudades caras, que disminuyen las posibilidades del turista a la hora de descubrir sus encantos. Buenos Aires, por el contrario, es la ciudad perfecta para experimentar la vida local de forma económica. La devaluación del peso argentino en los últimos años ha favorecido unos precios muy atractivos para los turistas que visitan la capital del país. Si estás buscando el mejor momento para conocer

Buenos Aires, éste es el ideal.

Encontrar un lugar para comer en la ciudad no suele ser un problema. Los argentinos disfrutan con la comida y es fácil encontrar restaurantes donde degustar la exquisita gastronomía porteña a un precio de lo más asequible. Su cocina es famosa a nivel mundial por la calidad de su carne vacuna y por la influencia que han recibido de la gastronomía europea, especialmente de la italiana y la española, sin perder la esencia criolla de sus contundentes y sabrosos platos. Su calidad gastronómica está reconocida en la prestigiosa lista "Latin America's 50 Best Restaurants", con varios restaurantes porteños premiados. Asequible para todos los bolsillos, Buenos Aires ofrece la posibilidad de disfrutar de una cena en un restaurante de alta gastronomía, por no más de 30€. No te vayas sin probar un buen asado, la pizza porteña, las empanadas, el helado de dulce de leche, los alfajores y, por supuesto, el tradicional mate.

<https://turismo.buenosaires.gob.ar/es>

LIMA se convierte en la capital mundial del skate en 2020

Una vez más la capital peruana se carga de adrenalina para convertirse en la sede de un gran evento deportivo internacional, los World Skate Lima Open Games 2020 que se desarrollará del 16 al 22 de marzo en el complejo deportivo Skate Park & Street de la Costa Verde (San Miguel). Este evento forma parte de la segunda temporada de clasificación a los Juegos Olímpicos de Tokio 2020, donde los mejores skaters del mundo competirán con el único objetivo de clasificarse.

Se disputarán las modalidades street y park skateboarding con una participación de más de 250 atletas internacionales. El evento concluirá el domingo 22 después de las competiciones con un recorrido abierto a la participación del público de 42 kilómetros por 4 distritos de Lima. Un evento de gran importancia internacional que se convierte en la ocasión ideal para visitar



la capital peruana y descubrir todas las maravillas que guardan sus rincones. No es la primera vez que la ciudad de Lima recibe eventos deportivos internacionales. Durante el 2019, fue sede de los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos Lima 2019, que reunió a atletas y para atletas de todo el continente americano. El país sudamericano estuvo a la talla del magno evento recibiendo buenas críticas y reconocimientos por la organización e infraestructura deportiva.

www.peru.travel

“¿Cuánto afectará el coronavirus surgido en China al turismo y hasta cuándo sucederá? Las vacunas lo dirán”

EPIDEMIAS GLOBALES

El mundo está herido. Los conflictos bélicos cada vez son más locales, las sucesivas crisis económicas se van superando, mal que bien, y los problemas estructurales (llámense cambio climático u otros) obligan a la humanidad a adecuarse y la cosa no pasa de ahí por la gran capacidad de adaptación que siempre ha demostrado el ser humano. Pero hay otras heridas que, de verdad, acosan la vida en la Tierra. Por ejemplo, pandemias universales como la del coronavirus.

No cabe asumir las teorías conspiranoicas que se difunden boca a boca o a través de las redes sociales. Tampoco estar pensando siempre mal para acertar, como se dice. Lo verdaderamente preocupante es que la interrelación y la globalidad del transporte de personas por todos los rincones y con tanta asiduidad han hecho que las enfermedades víricas locales que antaño se circunscribían a una localidad o a un país, como máximo, ahora sean mundiales y nadie esté libre del contagio.



Lo sucedido en un rincón de China pudo quedarse en una epidemia local de no ser porque hoy en día, se viaje a donde se viaje, siempre se convive con turistas, forasteros y aventureros. De esta manera, un virus producido por una mutación de otro virus inocuo ha logrado paralizar medio mundo y aterrizar al otro medio. Y, llegado marzo, esto no parece haber acabado, aunque los especialistas se pongan el disfraz del optimismo y usen el lenguaje de las buenas palabras.

La pregunta es cuánto afectará al turismo y hasta cuándo sucederá. La respuesta está en las vacunas que surjan y en la seguridad de que los laboratorios dejarán de hacer experimentos peligrosos. Porque de tanto jugar con el globo hemos herido de verdad al planeta. A ver cuánto aguanta.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

True Places
True Relationships

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com

True by Nature

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR



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.



airmauritius.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