

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año XI – Nº110 abril 2020

• **PAPÚA GUINEA**
UN SUEÑO EXÓTICO

• **VALENCIA**
CAPITAL MUNDIAL DEL DISEÑO 2020

• **PALOS DE LA FRONTERA**
CUNA DEL DESCUBRIMIENTO

CANAL DE CASTILLA
ESCAPADA A TIERRA DE CAMPOS



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
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Pilar Arcos, Enrique Arias Vega,
Miguel Blasco, Antonio Gómez
Rufo, Manena Munar, Pilar Ortega,
Fernando Pastrano

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



EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid

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

FOTO DE PORTADA
Canal de Castilla, PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Hay ansias de ponerse en marcha, de viajar, en cuanto se dé el pistoletazo de salida de la cuarentena

VISADO DE ENTRADA

El viaje, necesario

La obligada y prolongada cuarentena –camino llevamos de cumplir con el significado original del término y alcanzar los cuarenta días de encierro–, nos ha hecho replantearnos, creo que a todos, sin excepción alguna, nuestra forma de vida previa a la llegada del asesino coronavirus, ese COVID 19 que ha dado lugar a la mayor pandemia ocurrida en el mundo desde hace un siglo.

Todavía metidos en casa en el momento de escribir estas líneas –y lo que queda–, las redes sociales nos mantienen comunicados con el resto el mundo en un voluntario ejercicio que nos permite sentirnos menos aislados y compartir estos momentos como fórmula para alejar la soledad, al menos de manera virtual.

Y es gratificante que sea mayoritaria, casi unánime, la opinión que circula en esas redes de ponerse en marcha, de viajar, llegado el deseado instante del desencierro. Pese a las dudas que se nos plantean acerca de la dificultad de recuperar la normalidad que presidía nuestras vidas antes de sufrir el embate del criminal virus pandémico, lo que es yo, aunque necesite el uso de mascarilla, guantes y hasta escafandra, en cuanto den el pistoletazo de salida me voy a dar un más que merecido viaje a no sé dónde. Tal vez más cerca que lejos, menos largo que corto o más barato que caro, pero... me largo.



Hasta que ese momento llegue, me conformo –a ver qué remedio– con viajar a través del televisor, del ordenador, los libros y/o de los apuntes y fotos de esos destinos visitados en horas mejores que las vividas actualmente. Hoy tenemos los medios para hacer más soportable el imprescindible y obligado, pero también monótono, encierro, recorriendo virtualmente museos, monumentos, paisajes, hoteles y restaurantes ya conocidos, o no, que guardamos en nuestra memoria o en nuestras previsiones. Lugares que serán objeto del deseo una vez abiertos de nuevo a la vida habitual como la entendíamos antes de que supiéramos de la existencia del coronavirus, que nos marcará para siempre. Para muchos, tras esta experiencia, es necesario que nos replanteemos el estilo de vida que llevábamos, demasiado apegada a las cosas insustanciales, a los bienes económicos, al acaparamiento irracional de objetos.

El viaje no entra en esos parámetros del absurdo, aunque haya quien viaje por viajar. El viaje es una necesidad y, solo por higiene mental, hay que recuperarlo cuanto antes nos sea posible. Aunque sea acercarse al pueblo o al barrio de al lado. Pero viaja.

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"El viaje, necesario"

06 NAVEGAR EN TIERRA DE CAMPOS

El pasado 1 de marzo, Renfe presentó su **Tren del Canal de Castilla**. Se trata de un viaje combinado en tren, autocar y barco. Una iniciativa de Renfe con la colaboración de la Diputación de Valladolid y SODEVA (Sociedad para el Desarrollo de Valladolid) que arranca en Madrid, pasa por tierras segovianas y vallisoletanas para volver a Madrid. Escapada de un día con todo incluido, transporte, comida y otros servicios desde 64

PILAR ARCOS

FERNANDO PASTRANO



22 CAPITAL MUNDIAL DEL DISEÑO 2022

No es de extrañar que **Valencia** haya sido la ciudad escogida como capital del diseño mundial en 2022. Su amor por el diseño le viene de antaño y se observa en cada ámbito de la vida valenciana.

MANENA MUNAR

34 SUEÑO EXÓTICO

No son tiempos fáciles, pero se impone hacer este ejercicio. Así que hagamos una maleta virtual y emprendamos un viaje extraordinario. Nos vamos a un territorio tan fascinante y exótico como Papúa Nueva Guinea. .

PILAR ORTEGA



46 PALOS DE LA FRONTERA

-Cuna del descubrimiento



48 HOTELES

-Quinta San Cayetano
-Noticias Hoteles
-Solidaridad frente al COVID-19

54 GASTRONOMÍA

-Noticias de restaurantes
-#YOMEQUEDOENCASA
-Aceites Valderrama

62 ENOLOGÍA

-Noticias

64 PISTAS

-Libros

66 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Ofertas de destinos



70 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Viaje al silencio"

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)



CANAL DE CASTILLA

NAVEGAR EN TIERRA DE CAMPOS

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARGOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



El Canal de Castilla cerca de Medina de Rioseco.



▲ Timonel del barco Antonio de Ulloa.
▶ Álamos en la ribera del canal.

El pasado 1 de marzo, Renfe presentó su Tren del Canal de Castilla. Se trata de un viaje combinado en tren, autocar y barco. Una iniciativa de Renfe con la colaboración de la Diputación de Valladolid y SO-DEVA (Sociedad para el Desarrollo de Valladolid) que arranca en Madrid, pasa por tierras segovianas y vallisoletanas para volver a Madrid. Escapada de un día con todo incluido, transporte, comida y otros servicios desde 64 €.

El Tren del Canal de Castilla circulará los primeros domingos de cada mes hasta diciembre. Se inauguró el 1 de marzo, y se reanudará en cuanto lo permitan las circunstancias acarreadas por el coronavirus, presumiblemente el 5 de julio, para continuar el 2 de agosto, 6 de septiembre, 4 de octubre, 1 de noviembre y 6 de diciembre. Dependiendo de la fecha esco-

gida, el programa incluirá también visitas a Medina de Rioseco, Urueña, los castillos de Montealegre, Tiedra y Fuensaldaña, la fábrica de harinas de San Antonio o diferentes monasterios y bodegas.

VIAJE INAGURAL

topViajes asistió al viaje inaugural. Todo empezó a las 10:15 de la mañana cuando salió de la madrileña estación de Chamartín un tren de alta velocidad clase Avant con destino a la Estación de Campo Grande de Valladolid, pasando por la de Guiomar, Segovia. Una hora que se hace muy corta en parte gracias a un grupo de cómicos que entre bromas y veras explican a todos los públicos la importancia de lo que van a ver en la jornada. En esta ocasión intervino en solitario un actor que dijo llamarse Agapito, aunque la gente lo conocía más por la primera parte de su nombre y





▲ Ermita del Humilladoero de Montealegre.
▶ Las cigüeñas sobrevuelan la espadaña de la iglesia de San Pedro de Montealegre.

se olvidaban de la segunda. Pues "Aga" (en privado me comentó que su nombre real era Alfonso Guerra, "seguro que no se olvidará de él") con un perfecto dominio del lenguaje supuestamente aldeano, se las ingenió a las mil maravillas para entretenernos durante todo el trayecto mezclando con soltura datos e ideas histórico-culturales con amenos chascarrillos.

A las 11:20 en punto el tren llegaba a Valladolid. Nada más salir del edificio en cuyo frontispicio figura "Estación del Norte", aunque todos la llaman Campo Grande, nos espera un moderno autocar de Soddeva (Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid) decorado con atractivas fotos de lugares turísticos, entre ellas las del Canal De Castilla que luego veremos.

Agapito está que no para, parece que no tienen fin sus historias y entre dimes y directes llegamos en una media hora después al pueblo de Montealegre.

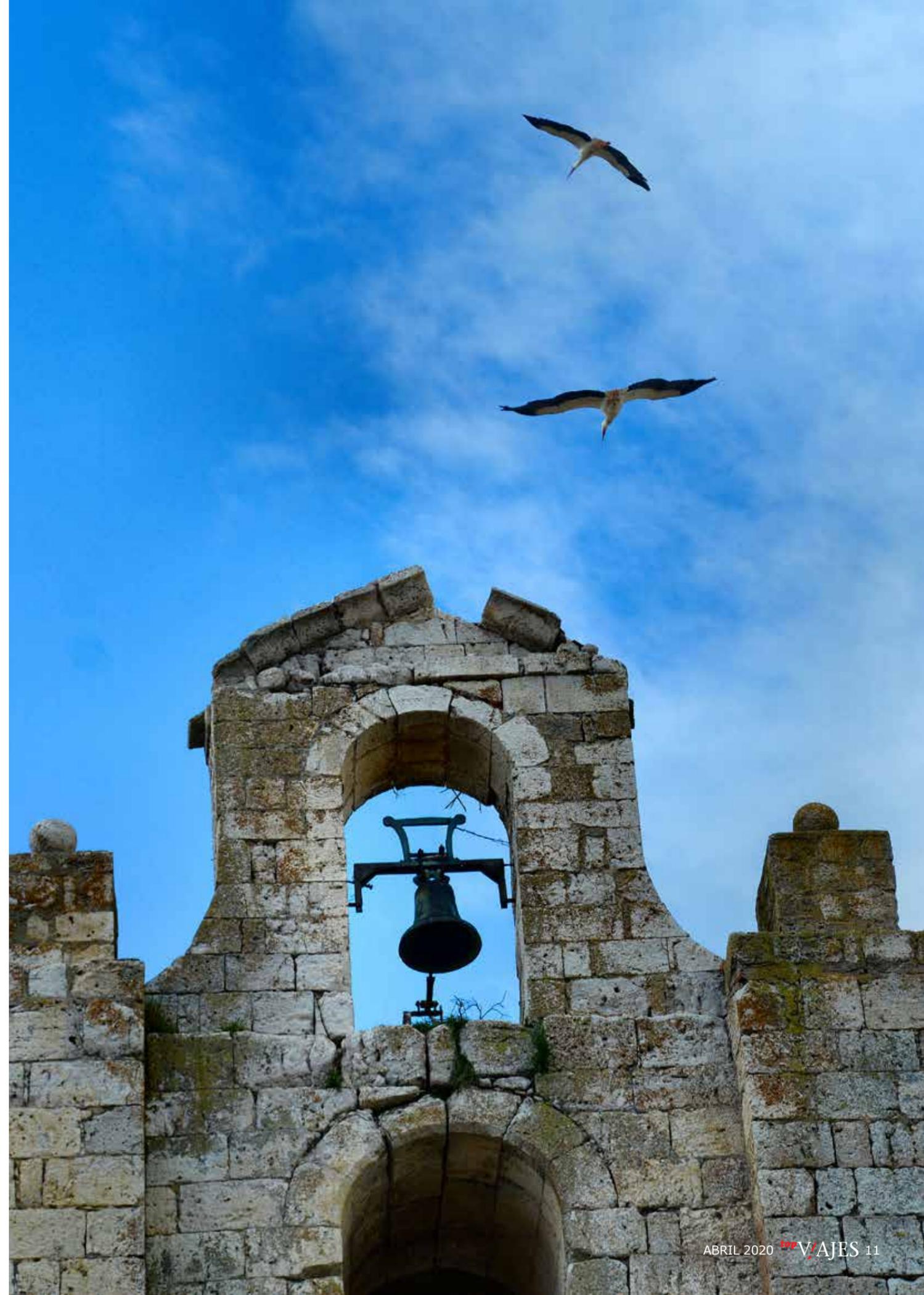
PUEBLO PRERROMANO

Aquí se hallaron vestigios de un pueblo vacceo, un pueblo prerromano del que se

tiene constancia de su existencia al menos desde el s.III a.C. Pueblo pequeño (poco más de cien habitantes) que aparece desierto aunque es domingo, algo que cambiará cuando se inaugure un hotel de cuatro estrellas ya en proyecto. El autobús se detiene junto a la ermita del Humilladoero, hoy transformada en Museo del Pastor, qactividad ue fuera antaño el motor económico del pueblo. Aquí se explica lo que era la trashumancia que transcurría por las cañadas reales de la zona.

LA ERMITA DEL HUMILLADERO

De esta ermita arranca la calle de Nicolás Rodríguez, que atraviesa longitudinalmente la villa. Población recia y austera, como castellana vieja que es, con robustas fachadas de sillería muchas de ellas de los siglos XVII y XVIII, nada espectaculares, pero suficientemente auténticas para que fueran declaradas Conjunto Histórico Artístico en 1981. Es en esta calle donde se encuentra el único bar del pueblo (al menos el único que hemos visto) y también el Ayuntamiento y el dispensario médico. La





Uno de los pequeños puentes que atraviesan el canal.



▲ Iglesia de San Pedro de Montealegre.
▶ Calle de La Cilla en Montealegre.

puerta está cerrada, llamo con los nudillos pero no me responde nadie. No insisto.

IGLESIA DE SAN PEDRO

Un poco más arriba está la iglesia de San Pedro, un edificio del s. XVII extraordinariamente grande para el tamaño del pueblo. Consta de tres naves, la central con bóveda de arista y las laterales con sendos lunetos, bovedillas en forma de media luna. En el interior es muy interesante la imagen románica de la Virgen de la Quintanilla, así como el Cristo que fue traído desde la Ermita del Humilladero y un retablo mayor renacentista compuesto por 16 cuadros anónimos con escenas de la vida de San Pedro y la Virgen. También es famosa la capilla del Cristo de las Lluvias, cuya imagen dicen que tiene la potestad de desviar las tormentas que se acercan al pueblo y ponen en peligro el buen desarrollo de las cosechas.

Aunque el conjunto del edificio es barroco del s.XVI, en el exterior destaca una alta torre mudéjar de 30 metros de altura, rematada con un campanario herre-

riano. Todos los años las cigüeñas hacían aquí su nido, hasta que su peso hizo que se cayera un sillar de su espadaña y lo quitaron. Pero estas aves son persistentes y se han buscado otro lugar cercano para levantar su casa temporal.

IGLESIA DE SANTA MARÍA

Y por si fuera poco, Montealegre tiene otra iglesia de considerables dimensiones, la de Santa María. Construida todo en piedra en el s.XVI, presenta una sola nave con bóveda de cañón rematada con una espadaña. En su interior atesora algunas tallas notables, como la de Santa Ana con la Virgen niña, y la de San Roque, que ha formado parte de alguna de las exposiciones de *Las Edades del Hombre*.

CASTILLO DE MONTEALEGRE

La calle de Nicolás Rodríguez acaba en una explanada, en lo alto de un cerro en el que se yergue el Castillo de los Alburquerque, más conocido como Castillo de Montealegre. Su imponente y sólida silueta explica que nunca fuera conquistado y que su





◀ Álamo de doble tronco (de los Enamorados) en la orilla del Canal.
▲ Castillo de Montealegre.

simple avistamiento de lejos hiciera que las tropas enemigas lo rodeasen para no tenerse que enfrentar a él.

Se encuentra en el cantil (borde de un desnivel) entre Tierra de Campos y los Montes Torozos, muy cerca de la provincia de Palencia. Murallas de 20 metros de altura y cuatro de grosor le confieren una apariencia imponente. Fue construido en el s.XIV, para la defensa de las tierras de la familia Meneses.

Nada más atravesar el portón de entrada, nos encontramos con un amplio patio de armas con unas edificaciones laterales en las que se almacenaba el grano.

En esta explanada se celebra cada mes de julio la llamada Algarada Medieval con un mercadillo de la época. Durante muchos años el resto del edificio estuvo cerrado al público hasta que recientemente se rehabilitó la torre del homenaje (20 metros de altura) en la que se encuentra en la actualidad el centro de interpretación de la historia del castillo.

Los visitantes del Tren del Canal de Castilla pueden ver aquí proyecciones audiovisuales y paneles informativos explicados por una guía.

Después se sube por una estrecha escalera de caracol a las estancias superiores y la terraza desde la que se ven amplios paisajes de la ancha Castilla. En días especialmente claros se llegan a vislumbrar una serie de pueblos y hasta las estribaciones de los Picos de Europa. Y sobre todo, entre los verdes trigales en

la época que lo visitamos, (amarillos con el calendario más avanzado) la ermita de la Virgen de Serosas, conocida como la Estrella de los Campos. Una construcción en piedra del s.XVII, a excepción de su espadaña de un solo cuerpo hecho de ladrillo. No se sabe muy bien de dónde le viene este curioso nombre de Serosas, pero se cree que significa que el trigo crece allí tardíamente, seroso. La imagen de la Virgen que preside el altar lleva en sus manos un haz de espigas.

En el castillo de Montealegre se rodaron en 1961 algunas escenas de la película *El Cid*, dirigida por Anthony Mann y protagonizada por Charlton Heston y Sofía Loren. (Ver aquí la película completa <https://gloria.tv/post/AnfgcUTLufaV67peWxPw6i1J6>)

Es muy interesante rodear el perímetro del castillo para contemplar los extensos panoramas de la Tierra de Campos y acabar junto al portón de entrada donde hay una lápida con versos del vallisoletano Jorge Guillén.

CASTILLO DE MONTEALEGRE
Castillo aún, castillo con murallas
En torno al interior desierto hueco:
Erguida tu altivez sin luchas, ¿hallas
Quizá de la grandeza muerta el eco?
Junto al castillo el pueblo se recoge,
y allí resiste con modestia grave.
El trigal se reduce, busca troje.
Fuerza da el pan. A Dios la boca alabe.
Aquel buen feligrés del siglo XV,
Viejo y nuevo, ¿qué Dios tendría a mano?

*¿Era limpio de sangre, rudo, lince?
Montalegre sin monte alegre, llano.
El castillo divide la llanura,
Tierra de Campos infinitamente.
Todo en su desnudez así perdura:
Elemental planeta frente a frente.
Pero siempre el castillo es quien domina.
Bajo esa cruda luz historia aflora
Que sostiene un lenguaje con su mina.
Pasado cierto va un futuro ahora.
(Homenaje. Jorge Guillén. 1893-1984)*

MONASTERIO HOSPEDERÍA

Hacia las 14:30 llegamos al Monasterio románico-cisterciense de Santa María de Matallana, que fue fundado en 1185 y hoy es una hospedería y Centro de Interpretación de la Naturaleza. Tras la Desamortización de Mendizábal (1836) fue utilizado como hospital. La mayoría de los edificios aún están en ruinas, pero una de las estancias de la hospedería funciona como restaurante especializado en los productos terracampinos. Cada día proponen un menú distinto con platos como ancas de rana, albóndigas de garbanzos, alubias con pichones, muslitos de codorniz, berenjenas gratinadas y recetas monacales como las pencas

de acelga rellenas de la Santísima Trinidad de San Martín de Don (Burgos), la tarta de castañas del Bierzo del monasterio de Alconada de Ampudia (Palencia) y las trufas de las Clarisas de Belorado (Burgos).

CANAL DE CASTILLA

El autocar nos lleva a Medina de Rioseco y en su dársena subimos a las 16:30 a un barco propulsado por dos ruedas de paletas en la popa, que recuerdan a las que todos hemos visto alguna vez en películas del río Misisipí. Aquí haremos un viaje de una hora (ida y vuelta) por el Ramal de Campos del Canal de Castilla, 78 kilómetros (no se recorren todos) que empiezan en Calahorra de Ribas (Palencia) y acaban en Medina de Rioseco (Valladolid).

El barco se llama *Antonio de Ulloa*, uno de los arquitectos que proyectaron el canal a finales del s.XVIII. El que hacemos nosotros es el llamado "recorrido corto", en temporada veraniega hay otro más largo de dos horas y media. Pues el recorrido corto se le hace todavía más corto a Agapito que habla y no para. Nos cuenta todo tipo de detalles del único canal navegable de España, una de las obras de ingeniería hidráulica más



▲ En algunos álamos crece el llamado "hongo de la yesca", que servía para hacer fuego.

◀ Imponente edificio de la Fábrica de Harinas de San Antonio, junto al que atraca el barco.



importantes de las realizadas entre mediados del siglo XVIII y el primer tercio del XIX en nuestro país. Que recorre a lo largo de 207 kilómetros con una anchura que varía de los 11 a los 22 metros, parte de las provincias de Burgos, Palencia y Valladolid en la comunidad autónoma de Castilla y León y fue construido para facilitar el transporte del trigo de Castilla hacia los puertos del norte, especialmente Santander. Sin embargo, la llegada del ferrocarril le restó importancia y fue languideciendo poco a poco.

Agapito nos cuenta una leyenda muy romántica que explica por qué muchos de los álamos de las orillas presentan un tronco doble. Dicen que era costumbre que las parejas de enamorados poco antes de la boda fueran hasta el canal con dos semillas de álamo y, tras atarlas fuertemente, las enterrarán cerca del cauce. Así, cuando crecían aparecían dos troncos gemelos eternamente unidos. Asegura Agapito que uno de esos álamos es el que plantaron sus abuelos.

Menos poéticos pero más científicos son los hongos negruzcos que aparecen en alguno de los troncos de estos árboles. Su nombre científico es *Fomes fomentarius*, pero todos los conocen por el hongo de yesca o el hongo yesquero. En realidad es

un parásito que se cortaba y una vez seco se convertía en yesca, un material que al contacto de una chispa ardía con facilidad y servía para hacer fuego.

FÁBRICA DE HARINAS SAN ANTONIO

El *Antonio de Ulloa* acaba su singladura en la dársena de Medina de Rioseco justo junto a un sólido edificio de cinco pisos construido con sillería, ladrillo visto y argamasa, es la Fábrica de Harinas San Antonio. Allí nos dirigimos.

En tiempos, pequeñas atarazanas para la reparación de embarcaciones, industrias harineras o papeleras se instalaron a orillas del canal. De todas ellas nos ha quedado en perfecto estado este molino de trigo y cebada y fábrica de harinas desde 1852. Ahora funciona como museo y fue declarada Bien de Interés Cultural en 2010. En su interior se puede ver toda la maquinaria de molturación de diferentes épocas. ¿Que quién nos explica todos sus misterios? Pues ¿quién va a ser? El inefable Agapito que nunca nos abandona.

Otro paseito en el autocar y a las 20:35 sale el confortable Avant hacia Madrid, a donde llegamos a las 21:40. Fin de la excursión. ●

GUÍA PRÁCTICA



sido elegido Vino del Museo 2019 y Vino del 20 Aniversario del Museo Provincial de Peñafiel (Valladolid), entidad que adquirió 3.000 botellas del tinto premiado, para que sea su caldo representativo durante los dos próximos años.



El Monasterio románico-cisterciense de Santa María de Matallana es hoy una hospedería con restaurante (en la imagen) y el Centro de Interpretación de la Naturaleza. En su antiguo receptorio comimos un excelente menú típico de la zona.



MÁS INFORMACIÓN

Renfe: www.renfe.com/
Turismo de Valladolid
www.provinciadevalladolid.com

CÓMO LLEGAR

El tren de Alta Velocidad clase **Avant** (en la foto) tarda 65 minutos en llegar a Valladolid Campo Grande desde Madrid Chamartín, pasando por Segovia Guiomar.



PRÓXIMAS SALIDAS PREVISTAS

Domingo 7 de junio, Quersera y Canal de Castilla
Domingo 5 de julio, Medina de Rioseco y Canal de Castilla
Domingo 2 de agosto, museo San Francisco y Canal de Castilla
Domingo 6 de septiembre, Santa Espina y Canal de Castilla
Domingo 4 de octubre, Mucientes y Canal de Castilla
Domingo 1 de noviembre, Wamba y Canal de Castilla
Domingo 6 de diciembre, Matallana y canal

PRECIO

El programa incluye el trayecto en tren Avant desde Madrid hasta Valladolid, comida y una ruta en barco de una hora el Canal.
85 euros los adultos y 64 los niños.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La Hospedería de Matalla propone cada día un menú distinto basado en recetas monacales y productos de la región como las albóndigas de garbanzos, alubias con pichones, muslitos de codorniz, berenjenas gratinadas (en la foto).
Destacan algunos de sus vinos, como el tinto llamado Tebaida (en la imagen). Producido por Bodega Casar de Burbia, perteneciente a la Denominación de Origen Bierzo, ha



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

absoluto relax, puede disfrutar de una masaje 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

VALENCIA CAPITAL MUNDIAL DEL DISEÑO 2022

El evento multidisciplinar CLEC Fashion Festival es una iniciativa de la Asociación de Diseñadores de Moda Valencianos (DIMOVA) liderada por Miquel Suay. Una nueva experiencia y un lugar de encuentro para los amantes de la creatividad, preludio perfecto para la capitalidad del diseño de la ciudad levantina en el año 2022.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es

Valencia y la moda, una misma ecuación.



▲ Burbujas en la Ciudad de las Artes y las Ciencias.
 ► Mosaicos, detalles modernistas, las casas de Valencia.



No es de extrañar que Valencia haya sido la ciudad escogida como capital del diseño mundial en 2022. Su amor por el diseño le viene de antaño y se observa en cada ámbito de la vida valenciana. Con solo pasear por la Ciudad Vieja el esplendor aparece en cada esquina, en el Mercado Central, La Lonja de la Seda, El Palacio del Marqués de Dos aguas o en cualquiera de los muchos edificios del espectacular modernismo valenciano que adornan sus calles, salpicados con armonía por los pequeños negocios, unos añejos y otros vanguardistas. La cerámica ha estado siempre presente en la vida valenciana, especialmente a partir del s. XIX cuando cobró una relevante importancia formando unos dibujos geométricos en sus mosaicos que decoraron casas, palacios e iglesias.

Ni que decir tiene la prioridad del diseño gráfico en los valencianos que ha dado artistas de la categoría de los hermanos Arturo y Vicente Ballester, Josep Renau, Dubon, José Segrellos o Barreira, entre otros. La Ciudad de las Artes y las Ciencias, diseñada por los arquitectos Santiago Calatrava y Félix Candela, es otra muestra, esta vez futurista, del diseño valenciano. El edificio Veles e Vents de La Marina del Puerto de Valencia, diseñado por David Chipperfield y Fermín Vázquez será uno de los centros de la capitalidad. A todo esto, hay que añadir que Valencia es la ciudad con más estudiantes de diseño de España y una de las que mas diseñadores célebres de moda ha dado en el país.

Es este un pequeño prolegómeno antes de hablar sobre la primera edición de CLEC Fashion Festival www.clec.fas

► Palacio del Marqués de Dos aguas.



> DESTINO VALENCIA

hion/ que tuvo lugar a finales de febrero 2020, un adelanto a los muchos acontecimientos que se desarrollarán durante su capitalidad del diseño en 2022.

UN FESTIVAL QUE HARÁ HISTORIA

CLEC Fashion Festival nace como un evento inmersivo en que la moda es la principal protagonista, aunque también juegan su papel aquellas disciplinas relacionadas con el mundo del diseño como puedan ser fotografía, gastronomía, belleza, fashion films o música, entre otros.

Es un auténtico disfrute caminar a la Ciudad de las Artes y las Ciencias www.cac.es/va/home.html bajo el acariciador sol levantino, en compañía de los numerosos ciclistas que pedalean perfectamente alineados en su carril, atravesar los jardines del Complejo, hogar del Oceanográfico y el Jardín de las Palmeras, y ver como los niños disfrutaban de lo lindo rodando en burbujas gigantes por el agua del lago. Hasta llegar al Hemisfèric, lugar elegido para albergar durante tres días los CATWALK (desfiles), coloquios, showcookings y música a cargo de famosos DJs de CLEC Fashion Festival.

Por la pasarela redondeada del Hemisfèric circulan modelos, diseñadores, y todos aquellos dispuestos a generar una plataforma de visibilidad para el talento, donde alta costura, pret a porter, el nuevo formato internacional de see-now, buy now, y los colectivos de moda emergente tengan momento y espacio para mostrar y compartir sus creaciones.

DISEÑO Y SOSTENIBILIDAD

El pistoletazo de salida de CLEC comenzó con una danza de preocupación por el calentamiento de la tierra "Iceberg de Greta", en la que la mujer envuelta en un supuesto iceberg, mostraba con su lenguaje corporal el peligro que acecha. A lo que siguió desfile del Colectivo Sostenible Álvaro Mars, que organizaron los alumnos de la Escuela de Arte y Superior de Diseño de Valencia (EASD). Inquietante vestimenta en colores vivos con temática futurista donde la ropa esconde al individuo y lo refugia de posibles peligros exteriores. Colores vivos, rostros tapados, cojines, almohadillas a modo de defensa caminaron en círculo. Los Fashion Talks fueron francamente interesantes, pudiendo escuchar



▲ Colectivos emergentes.
◀ Ciudad de las Artes y las Ciencias.



y preguntar cualquier duda referente al mundo de la moda S. XX, donde se barajaron temas como La Nueva Masculinidad. Show Cookings combinaron de forma deliciosa y creativa sus recetas. En el Show-Cooking de la famosa diseñadora de bañadores Dolores Cortés que presentó en CLEC su colección 2020 inspirada en Matisse, Miguel Ángel Mayor chef del restaurante Sucede fusionó los coloridos y el toque oriental de la colección con sus exquisiteces. Bernd Knöllner, acompañado por Cósima Ramirez y Agatha Ruiz de la Prada, creó un plato de alioli con verduras, con corazón de oro y caviar imperial iluminado por los alegres corazones de Agatha que poco después adornarían los vestidos de las modelos que desfilaron vistiendo esa ropa cómoda, risueña y desenfadada, sello de la gran diseñadora.

TRES DISEÑADORAS ÚNICAS

Agatha www.agatharuizdelaprada.com habla de lo mucho que quiere a Valencia, cuna de su abuela. Un lugar de visita recurrente durante su infancia a donde últimamente ha viajado con frecuencia debido al proyecto que se trae entre manos de Agathizar el espacio de un hotel, asequible y urbano, que ocupará uno de los edificios modernistas del centro de Valencia.

Fascinante la vida de Dolores Cortés www.dolores-cortes.com/es/ médico de profesión, y en ejercicio hasta hace apenas una década, cuando, tras la jubilación de su madre, decide coger las riendas de un negocio que su progenitora empezó muy joven, en plena posguerra. Al abrir su tienda de ropa, de todo un poco, se le ocurrió confeccionar un bañador con las gomas de los calcetines y el forro de los abrigos. Gustó tanto que se lo pedían sus amigas para bañarse en la playa de Castellón, y un representante se lo movió por el territorio nacional. Poco a poco, esta emprendedora y visionaria de los tiempos, fue creciendo en un negocio que hoy Dolores regenta con sabiduría exportando desde los años 80 a diferentes países como Reino Unido, Italia, Portugal. Algunos de los seductores bikinis de Lara Álvarez en Supervivientes, el metalizado, por ejemplo, es diseño de Dolores Cortés.

Isabel Sanchís www.isabelsanchis.com es otra de las damas del diseño valenciano. Tanto Isabel como su hija Paula Maiques, con quien comparte el arte de diseñar, afirman confeccionar ropa para todo tipo de mujeres y ocasiones, Detrás de sus maravillosos diseños hay una historia fascinante. Isabel trabajaba en una oficina, un empleo que no la llenaba en

El Hemisfèric, sede de CLEC Fashion Festival.





▲ El río Neva helado con el Museo Hermitage al fondo.

absoluto. Había estudiado en Artes y Oficios, Corte y Confección. En plena crisis decide empezar a coser y con mucho trabajo, y mucha ilusión, Isabel mantiene que los sueños se cumplen, comienza a vender sus diseños, hasta crear la empresa sólida y célebre que tiene hoy, exportando sus creaciones a países como Emiratos, Arabia Saudí, Singapur, USA y Rusia, entre otros. Ambas mujeres están de acuerdo en que el secreto de su éxito es que a la hora de diseñar un vestido buscan enamorar, la persona que lo vea tiene que desearlo y querer vestirlo, sintiéndose grande dentro de él.

'CATWALKS' DE ALTO DISEÑO

Por la pasarela circular desfilaron los diseños de Anel Yaos, Visor. Dominnico paseó sus vestidos, www.dominico.com, los preferidos de Rosalía. Pasaron las creaciones vanguardistas pero inspiradas en lo clásico de Miquel Suay www.miquelsuay.com, nacido en Xativa de una familia vinculada a la moda desde hace más de 40 años y que en 2017 asumió la presidencia de DIMOVA, Asociación de Diseñadores de Moda Valencianos.

Francis Montesinos <http://francismontesinos.com>, uno de los diseñadores más importantes de la moda española, oriundo del barrio del valenciano Carmen, cerró Catwalk. Famoso por su particular visión de las raíces españolas en la moda, deslumbró a los asistentes con sus volantes, faldas masculinas, estampados muy españoles. Fascinación que llegó a su punto álgido cuando Nacho Duato, apenas cubierto por una sinuosa capa del diseñador valenciano, salió danzando un sensual ritual que dejó boquiabierto al público, dando por finalizada la sesión.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

El **AVE** Madrid-Valencia en apenas 1,30 h se sitúa en la estación de Joaquín Sorolla en el centro de la ciudad.

DÓNDE DORMIR

El **Hotel Palacio Vallier** de cinco estrellas, <https://hotelpalaciovallier.com> situado en la Plaza de Manises está decorado con piezas de Lladró y su restaurante a manos del Chef Lluch es altamente recomendable



AC Hotel Valencia <http://ac-valencia.valencia-hotels.net/es/> cómodo y acogedor, está a un agradable paseo de la Ciudad de las Artes y las Ciencias.

DÓNDE COMER

Dentro del espacio **Poppyns** de ropa responsable y sostenible, se encuentra Poppyns Café Un lugar encantador donde tomar zumos frescos y comida saludable.

<https://poppyns.com/cafe/>



Alquería del Pou <http://alqueriadelpou.com/> Lugar cercano a la Ciudad de las Artes y las Ciencias, donde encontrar entre otros manjares como clóxines (mejillones al vapor) tellines (coquinas), arroces melosos de pato, cangrejos y galeras y una paella de primera.

MÁS INFORMACIÓN

<https://www.visitvalencia.com/>



Cocina a la vista de Bertrand Knöller, Agatha Ruiz de la Prada y Cósima Ramírez.

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**.



SUEÑO EXÓTICO PAPÚA NUEVA GUINEA

TEXTO PILAR ORTEGA
FOTOS DAVID KIRKLAND

Los sueños, como la belleza, merecen protección. Es tiempo de echar mano de ellos, como si de un salvavidas se tratara. Porque soñar nos ayuda a seguir adelante, a tener anhelos, a ver desde otras perspectivas... y nos sirve como un escudo para aguantar los golpes. No son tiempos fáciles, pero se impone hacer este ejercicio. Así que hagamos una maleta virtual y emprendamos un viaje extraordinario. Nos vamos a un territorio tan fascinante y exótico como Papúa Nueva Guinea.

Papúa Nueva Guinea es un territorio exótico y fascinante.



Papúa Nueva Guinea contabiliza más de 700 comunidades indígenas diferentes.

Playas vírgenes y kilométricas, mares de un azul traslúcido, una cultura intacta, unas tradiciones que vienen de siglos, un pueblo hospitalario, islas paradisíacas, volcanes que impactan, sabanas abiertas, espectaculares cascadas, densos bosques tropicales, una naturaleza explosiva... De todo esto hay, y mucho, en un territorio tan exótico e inexplorado todavía por el turismo como Papúa Nueva Guinea.

Para situar geográficamente este fascinante país de siete millones de habitantes, diremos que Papúa Nueva Guinea está situado al norte de Australia, al oeste de las Islas Salomón y al este de Indonesia. Estamos ante un Estado soberano de Oceanía cuyo sistema de gobierno es la monarquía parlamentaria. Un país que está organizado en 22 provincias agrupadas en cuatro regiones y cuya capital es Puerto Moresby.

ARRECIFES DE CORAL

Empecemos hablando de su costa, porque las playas de arena blanca y aguas traslúcidas que ofrece este territorio lejano son literalmente de ensueño. Y sus mares, plagados de arrecifes de coral, son un destino muy codiciado por los amantes del buceo, que acuden hasta estas latitudes para disfrutar de un espectáculo único bajo el mar.

Este es, sin duda, uno de los grandes atractivos que Papúa Nueva Guinea brinda al viajero, pero hay muchos más. Uno de los más singulares es la manifestación de su cultura y tradiciones. Aquí hay más de 700 tribus diferentes que sobreviven de la minería, la agricultura y la pesca. Una gran diversidad que se expresa en, al menos, 820 lenguas distintas, de las que sólo tres son oficia-





Sus habitantes han desarrollado expresiones culturales muy diferentes: arte, bailes, costumbres, música, etc.



La costa de Papúa Nueva Guinea ofrece estampas de ensueño.



Sus fondos marinos, plagados de arrecifes de coral, son muy codiciados por los amantes del buceo.

les (inglés, hiri motu y tok pisin). Todo un catálogo de sabiduría ancestral y riqueza lingüística que han sabido conservar. No en vano es el país más diverso culturalmente en cuanto a idiomas y forma parte de la lista de los 17 "países megadiversos" del mundo.

MÁS DE 600 ISLAS

¿Por qué se llama Papúa Nueva Guinea? Los historiadores cuentan que la palabra "papúa" procede del término "pauah" (rizado) que hace referencia al cabello de los melanesios nativos. Y que el añadido de "Nueva Guinea" se lo adjudicó el explorador español Yñigo Ortiz de Retez en 1545 al percibir el parecido de sus habitantes con los naturales de la costa africana de Guinea.

Pero sigamos con la descripción de este espectacular territorio, porque Papúa Nueva Guinea tiene nada menos que 600 islas (las más importantes son Nueva Bretaña y Nueva Irlanda) y una gran cantidad de recursos naturales de los que se nutre su población nativa, dedicada en su mayor parte a la agricultura y la pesca. La mayoría de sus habitantes son papúes, que suelen habitar en la zona montañosa, seguidos por los hablantes de lenguas austronesias oceánicas, que viven sobre todo en la costa.

ADORNOS CORPORALES DE COLOR

Evidentemente, al ser un país tan diverso étnicamente, ha desarrollado también expresiones culturales muy diferentes: arte, bailes, costumbres, música, etc. Por ejemplo, en las orillas del Sepik, uno de los ríos más grandes del mundo, los

indígenas son verdaderos maestros de la talla en madera y son artistas reproduciendo plantas y animales a los que ellos mismos atribuyen propiedades espirituales vinculadas a sus ancestros. Pero el viajero también quedará deslumbrado con los coloridos adornos corporales de los habitantes de las altas montañas.

Otra de las curiosidades que conviene saber es que hubo un tiempo no tan lejano que en Papúa Nueva Guinea las conchas marinas eran la moneda de cambio. Esto era la norma hasta que, en 1933, se abolió esta práctica. Una costumbre que sigue vigente en algunas tradiciones, porque aún hoy en determinados lugares del país los novios deben conseguir un cierto número de conchas de almejas de borde dorado si quieren conquistar a su pareja.

LA CAPITAL, PUERTO MORESBY

¿Qué podemos hacer en Papúa Nueva Guinea? Empezaremos por visitar su capital, Puerto Moresby, y su impresionante Museo Nacional y Galería de Arte de Papúa Nueva Guinea, que tiene una gran colección de arte antropológico. También merece la pena contemplar la Casa del Parlamento por su vanguardista diseño arquitectónico, al igual que su Mezquita o la Catedral católica de Santa María. Y el Port Moresby Nature Park, donde se agrupa una serie de parques y jardines botánicos con una selección de lo mejor de la flora y fauna de la nación.

Posteriormente, podemos seguir ruta por otras ciudades singulares, como Koki, en cuya bahía abundan las construcciones levantadas sobre pilotes;





Su exuberante naturaleza está repartida por diferentes parques naturales, a cual más espectacular.

Varimo, en la costa norte, un destino muy buscado por los aficionados al surf, o Kokopo, en la isla de Nueva Bretaña, donde su Museo de la Guerra conmemora las batallas de la Segunda Guerra Mundial cerca de la ciudad de Rabaul, que acabaría arrasada por una erupción volcánica en 1994 y que hoy es una de las ciudades más bellas del Pacífico Sur.

ESCENARIOS DE SELVAS Y CASCADAS

Hay quien ha llegado a decir que Papúa Nueva Guinea representa el paraíso en la tierra. Y esta afirmación la han hecho después de recorrer espacios tan sobrenaturales como las islas Louisiade, los fiordos, las islas Trobriand (con una cultura polinesa intacta), la Ruta del Monte Wilhelm, un bonito reto para senderistas arriesgados, o el Camino Kokoda, un sendero de casi 100 ki-

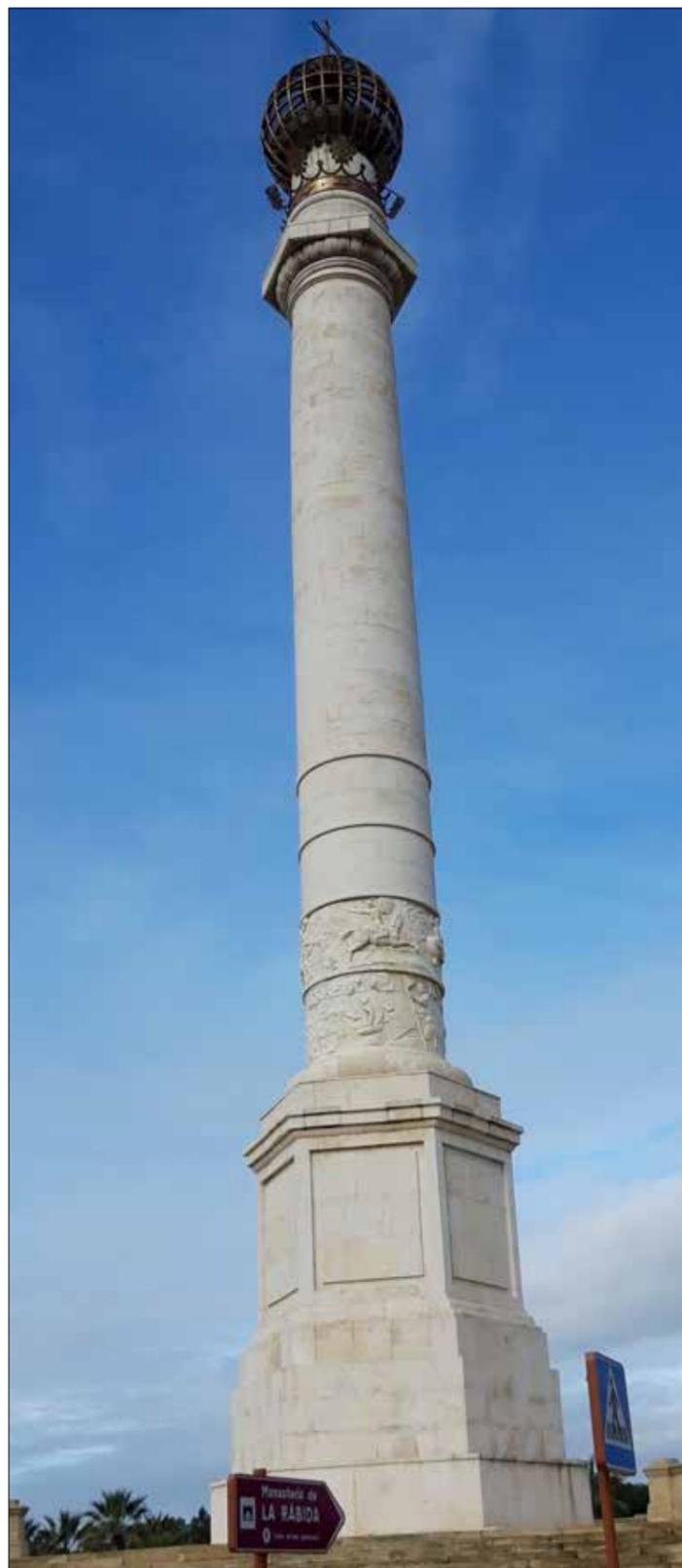
lómetros de longitud que enlaza las costas norte y sur y que atraviesa todo el país por inhóspitos escenarios selváticos jalonados de cascadas.

Y es que es tal la abundancia de su exuberante naturaleza que está repartida por diferentes parques naturales, a cual más espectacular. Uno de los más célebres es Variaratu, un verdadero bosque tropical prácticamente virgen y donde los animales no tienen miedo del ser humano, porque nunca han sufrido agresiones. Son mucho, pero, en realidad, casi todo el país merecería la etiqueta de "parque nacional".

Está claro que Papúa Nueva Guinea es un destino que nos reserva paraísos naturales cuando vengan tiempos mejores. Mientras tanto, podemos poner en marcha la imaginación y aceptar esta invitación a soñar. ●

Más información: www.papuanewguinea.travel





◀▲ Iglesia
 ▲ Capilla de Nuestra Señora de los Milagros
 ▲ Columna del IV Centenario del Descubrimiento



▲ Claustro.

Palos de la Frontera Cuna del descubrimiento.

En la provincia de Huelva, en Palos de la Frontera, sobre una loma en la confluencia de los ríos Tinto y Odiel, se encuentra el monasterio franciscano de La Rábida.

Aquí en el siglo XIII, tras la conquista cristiana, los templarios erigieron una iglesia bajo la advocación de Nuestra Señora de los Milagros.

Francisco de Asís llegó posteriormente a este lugar en compañía de doce discípulos, para fundar un monasterio franciscano, convirtiéndose en un refugio fortaleza para defenderse de los ataques de los piratas que merodeaban la costa. El papa Eugenio IV otorgó indulgencias a los que ampararan a los viajeros necesitados. Uno de ellos fue Cristóbal Colón que se alojó en busca de apoyo de los monjes para subvencionar su viaje a América.

El interior cuenta con un pequeño claustro de estilo mudéjar, aunque la parte superior se añadió en el siglo XVII. En la iglesia, un Cristo crucificado del siglo XV preside el altar y un espectacular artesona-

do, con pinturas del siglo XVIII, realizadas por Juan de Dios con temática de la vida de San Francisco.

En un lateral se encuentra la capilla dedicada a Nuestra Señora de los Milagros, patrona de Palos de la Frontera, de estilo gótico del siglo XIII, realizada en alabastro.

En el monasterio está enterrado Martín Alonso Pinzón, que falleció a los pocos días del regreso del primer viaje colombino. Por aquí pasaron también Hernán Cortés, Gonzalo de Sandoval y Francisco Pizarro.

Sufrió importantes daños en 1755 como consecuencia del terremoto de Lisboa y durante la Guerra de la Independencia las tropas napoleónicas lo saquearon. Los frailes regresaron en 1823, pero trece años después, tras la desamortización, fue abandonado.

En el exterior se levantó, en 1892, la Columna que conmemoraba del IV Centenario del Descubrimiento de América.



Quinta San Cayetano UN OASIS EN EL VALLE DEL TIÉTAR

Cuando el confinamiento acabe, hay un lugar en el Valle del Tiétar que espera ser descubierto. Se trata de la Quinta San Cayetano, una casa de campo muy singular en la que se podrá disfrutar de una amplia gama de actividades al aire libre: senderismo, paseos a caballo, piragüismo, caza, pesca, yoga, pilates, golf y rutas en bicicleta.

La Quinta de San Cayetano, que cuenta con las comodidades propias de un hotel de cinco estrellas, es el sueño materializado de Mia Cayetana Hurtado de Mendoza, la propietaria y el alma de la finca, que encontró en unos terrenos colindantes a la localidad abulense de Candeleda, el espacio ideal para poner en marcha una aventura en la que no ha escatimado esfuerzos.

Con siete habitaciones-suite y capacidad para 18 personas, la Quinta de San Cayetano está rodeada de seis hectáreas de robles y cuenta con unos amplios espacios comunes: salón comedor, terraza, zona chill-out, piscina de agua salada y spa, donde los huéspedes pueden disfrutar de una alimentación saludable con desayunos bio y comidas y cenas caseras, clases de yoga, masajes relajantes, terapias de sonido y tratamientos de belleza.

A DOS HORAS DE MADRID

Situada a apenas dos horas de Madrid, la Quinta de

San Cayetano es un buen plan para perderse, con la familia o con un grupo de amigos, cuando la crisis sanitaria acabe. Será un escenario perfecto para descubrir el horizonte entre los bosques y la naturaleza, para oler el pan recién hecho al despertar, para apreciar el sabor de una buena lechuga o de los tomates recién cogidos de la huerta, etc.

Como se encuentra a los pies de la imponente Sierra de Gredos, la Quinta de San Cayetano brinda paseos y actividades para disfrutar plenamente del entorno natural, como descender en canoa o piragua la Garganta de Santa María, ir de pesca al río Tiétar o al pantano El Rosarito, o simplemente emprender rutas en bicicleta o caminar.

REENCUENTRO CON LA NATURALEZA

Mia Cayetana Hurtado de Mendoza, además, apuesta, desde su alojamiento, por el turismo hedonista, para conectar con uno mismo y disfrutar del entorno. "Nuestro objetivo es mimar a nuestros huéspedes y hacerles la vida más fácil. Quinta San Cayetano es un lugar de retiro donde reencontrarte con la naturaleza, recargar pilas y recobrar buenos hábitos alimenticios", explica Mia.

Por eso, esta empresaria explica que "nuestros desayunos bio incluyen café orgánico, zumos detox naturales de manzana y zanahoria, fruta variada, bizcocho y pastas caseras, panes de masa madre



con mermeladas y mantequilla caseras y huevos camperos". Y para las comidas y las cenas, los protagonistas son los platos con productos del huerto ecológico de la propia finca: el puchero, los coquelets camperos hechos a la parrilla, legumbres, ensaladas, arroces variados, pastas integrales, gazpacho, caldos y cremas de verduras, etc.

MASAJES Y CUENCOS TIBETANOS

Para relajarse aún más, Quinta San Cayetano cuenta con un amplio catálogo de masajes corporales: masaje tradicional Thai, una combinación de presiones sobre los principales meridianos energéticos del cuerpo; masaje relajante con aceites, que busca una relajación profunda, física y mental; reflexología podal, en la que se hacen tratamientos de todo el organismo a través de presiones sobre los puntos reflejos de las plantas de los pies; terapia craneo-sacral, una técnica manual que ayuda a restablecer

los procesos de reequilibrio y curación del cuerpo; y terapia de sonido con cuencos tibetanos, con el que se pretende desbloquear los flujos naturales de energía a través del sonido. Esta experiencia se completa con los tratamientos de belleza.

"Los principios de Quinta San Cayetano son la cercanía, el respeto al medio ambiente y la máxima calidad", afirma Mia Cayetana, formada en la escuela internacional de dirección hotelera Les Roches Marbella, con experiencia emprendedora en el sector inmobiliario de lujo y en hoteles cinco estrellas como los madrileños Villa Magna y Wellington.

Un dato importante: la Quinta San Cayetano es eco-friendly y dog-friendly. Porque aquí las mascotas son bienvenidas. De hecho, en la finca hay varios perros, una familia de cuatro burros y muchas gallinas. Así que los huéspedes podrán sentirse completamente inmersos en la vida rural. Una experiencia que será pronto, para muchos, necesaria.

ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE, escenario de moda para la temporada de verano

La autenticidad y enclave privilegiado en la Costa del Sol de Anantara Villa Padierna Palace se convierten en coprotagonistas de la prueba por equipos del octavo programa del espacio televisivo *Maestros de la Costura*, rodado íntegramente en sus espacios. El jurado de excepción, formado por el modista Lorenzo Caprile y los diseñadores Maria Escoté y Alejandro Gómez Palomo, aterrizó en Marbella junto a los seis aprendices para seguir buscando al mejor modista amateur de España. Maestros y diseñadores han tenido la oportunidad de vivir de primera mano la experiencia del primer Anantara de España e inspirarse con su inigualable atmósfera. Frente al mar Mediterráneo, entre colinas y rodeado de árboles de jacaranda, Anantara Villa Padierna ha sido el plató ideal para el rodaje de la prueba más veraniega de este concurso: diseñar dos estilismos de baño para hombre, sofisticados, elegantes y a medida. Los futuros diseñadores se han enfrentado a este reto de creatividad en un marco incomparable, contando con la incomparable luz natural de este oasis natural y transformando el lobby del hotel en un taller improvisado.

www.anantara.com



Nikki Beach Global anuncia la apertura de NIKKI BEACH MONTENEGRO

Nikki Beach, la exclusiva marca internacional de estilo de vida y hospitalidad ha anunciado que abrirá en Montenegro. Está previsto que Nikki Beach Montenegro se inaugure a principios del verano de 2020, uniéndose a Nikki Beach Resort & Spa Montenegro que abrirá en 2022/2023.

Nikki Beach, el primer y original concepto de club de playa de lujo con 13 ubicaciones en todo el mundo, se ha convertido en una reputada marca de clubes de playa y hoteles y resorts.

Situado en la Bahía de Tivat, Nikki Beach Montenegro es un restaurante y club de playa con capacidad para 250 personas que tendrá una gran presencia de los elementos clave de la marca. Cerca de Porto Montenegro, que está a solo diez minutos en barco, la propiedad incluirá un complejo boutique de 45 habitaciones, gimnasio y spa de lujo. La propiedad también dispondrá de espectaculares vistas al mar y a la montaña frente al fiordo con acceso directo al agua y dos muelles. La ubicación atenderá a la comunidad de yates como uno de los principales destinos de megayates.

Nikki Beach Montenegro contará con tres piscinas, una más animada y dos adicionales más relajadas para los huéspedes que se alojen en la propiedad. Una pintoresca cascada conectará dos de ellas y se construirá un puente sobre una piscina para cruzar hacia la costa. En términos de alojamiento, contará con una combinación de habitaciones de gran tamaño y suites.

www.nikkibeach.com



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

ROOM MATE MÁS SOLIDARIO QUE NUNCA

El pasado 12 de marzo, el Consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Enrique Ruíz Escudero, lanzó un llamamiento pensando en la transformación de hoteles como hospitales medicalizados. Al conocer la noticia, Kike Sarasola, presidente y fundador de Room Mate Group, anunció a través de sus redes sociales que ponía a disposición de la Consejería dos de sus hoteles en Madrid, para atender a todos los casos que fueran necesarios durante la crisis del coronavirus.




Tras el decreto del Estado de Alarma, Kike Sarasola decide ampliar su ofrecimiento y ceder el uso de todos sus hoteles en España: un total de 15 establecimientos y cerca de 1.000 habitaciones. A partir de ese momento, desde Room Mate Group se ponen en contacto con las Consejerías de Sanidad de la Comunidad de Madrid, Cataluña, Andalucía y el País Vasco –donde tiene presencia la compañía– para ofrecerles todos sus hoteles. Además, comparten con ellos una idea que estaban ya valorando con la Comunidad de Madrid: ofrecer los hoteles como lugares de descanso para el personal sanitario.

De este modo y en colaboración con la Consejería de Sanidad madrileña, el pasado sábado 21 de marzo abrió sus puertas Room Mate Mario para acoger a personal sanitario, con 54 habitaciones. De igual modo, la compañía decide acondicionar más hoteles en Madrid y ayer Room Mate Óscar recibió a sus primeros sanitarios. En total, la compañía de Kike Sarasola ofrece actualmente cerca de 130 habitaciones en Madrid, entre ambos hoteles.

Además, en los próximos días está previsto que se acondicionen y abran más hoteles para personal sanitario tanto en Madrid como en otras ciudades españolas. En paralelo, la compañía está estudiando junto a la Comunidad de Madrid la opción de poder acoger a los turistas que no han podido salir de España debido al Estado de Alarma.

A nivel internacional, los responsables de Room Mate Hotels también están en contacto con las autoridades pertinentes para poder ofrecer sus hoteles fuera de España. En este sentido, Kike Sarasola ha hablado personalmente con el Gobernador de Nueva York, Andrew Cuomo, para ofrecerle su hotel Room Mate Grace.

www.room-matehotels.com



PARADORES dona 300.000 productos para higiene personal al hospital de IFEMA

Paradores de Turismo ha donado 300.000 artículos de aseo personal al hospital de campaña instalado en el recinto ferial de IFEMA (Madrid). Se trata de jabones, champú, gel, set dental, set de afeitado, esponjas, crema hidratante y peines. Los productos de higiene se han enviado a IFEMA desde Paradores de toda España para uso de las personas ingresadas y el personal sanitario.

Todos los paradores permanecerán cerrados durante el periodo de estado de alarma. Mientras, la hotelera pública quiere contribuir en la medida de sus posibilidades a paliar la crisis del COVID-19. Todos sus establecimientos han quedado a disposición de las autoridades sanitarias para ser utilizados como centros hospitalarios en caso de necesidad.

Además, la semana pasada la cadena pública donó más de ocho toneladas de alimentos del excedente de comida consecuencia del cierre de sus establecimientos a entidades sociales



locales que ayudan que ayudan a los colectivos más vulnerables, especialmente afectados en esta situación excepcional, evitando el desperdicio alimentario. Entre los beneficiarios están organizaciones como Cáritas, Cruz Roja o Bancos de Alimentos, así como residencias de ancianos y comedores sociales.

Paradores también está donando a hospitales y centros de salud de toda España los materiales que tenía en sus establecimientos y que pueden ser utilizados para atención médica como más de 100.000 guantes de nitrilo y varios centenares de batas y mascarillas.

www.parador.es



CATALONIA HOTELS & RESORTS cede 1.400 habitaciones para ayudar contra el COVID 19

La cadena Catalonia Hotels & Resorts ha dispuesto 1.400 habitaciones en ocho de sus establecimientos para acoger a pacientes y profesionales en la lucha contra la crisis del COVID-19. En el contexto de colaboración entre Catalonia Hotels & Resorts y las autoridades sanitarias para hacer frente a la crisis sanitaria provocada por el COVID-19, la cadena puso desde el primer momento a disposición de las administraciones correspondientes, todos los establecimientos de la cadena en España, Europa y el Caribe, un total de más de 70 hoteles y 10.000 habitaciones. El Catalonia Barcelona Plaza, un hotel de referencia en Barcelona con 347 habitaciones, ha sido uno de los primeros hoteles de la cadena y de la ciudad que ha empezado a atender a enfermos leves desviados del Hospital Clínic de Barcelona.

Otros hoteles de la cadena en Barcelona, Sabadell y Madrid ya están también colaborando con las administraciones sanitarias y hospitales de referencia.

www.cataloniahotels.com



LA MESA DE CONUS, nuevo restaurante de Vigo donde disfrutar lo mejor del mercado

Hay quien dice que cocina "como los ángeles"... y no es su abuela. Ella 'solo' le inculcó el arte del buen comer y le sirvió de inspiración para dedicarse a esto. Víctor Conus (Barcelona, 1987) jugaba desde pequeño a cocinar, porque quería hacerlo como sus padres o sus abuelas, con quienes educó el paladar y descubrió su vocación. Años después, aquel juego se hace realidad y Víctor abre su propio restaurante, La Mesa de Conus. Hasta llegar aquí, su formación comenzó con solo 16 años en Sevilla, en la Escuela de Hostelería Taberna del Alabardero, desde donde voló a la Costa Azul para trabajar con su primer mentor, David Gené en el Hotel Cavalière Sur Plage. Más tarde fue jefe de partida en La Torre del Remei (Gerona), donde junto a Rafa de Valicourt aprendió a mimar el producto; pasó por Casa del Temple en Toledo; cocinó mano a mano con Xavier Pellicer y se empapó de la filosofía de su gran ídolo, Santi Santamaría, con quien compartió conversaciones sobre cocina. Su último trabajo ha sido como chef ejecutivo en el Catering Nuria Cervera de la ciudad pontevedresa donde por amor acaba echando raíces y aquí es donde ha decidido dar forma a este sueño con sello propio. Ubicado enfrente del conocido Pazo de San Roque, La Mesa de Conus nace con la idea de evocar sus comidas familiares, donde se comía 'lo que tocaba'. Él va a la plaza, elige lo mejor del día y lo sirve a quienes se sienten a la mesa... que serán pocos pero con ganas! El restaurante tiene una barra única para unas 10 o 12 personas, que estarán bien cerca del chef, en la que se puede reservar solo, en pareja, con amigos o cerrarlo en grupo... que coincidirán -o no- con otros comensales ávidos de buen producto.

www.lamesadeconus.com



El secreto mejor guardado para los amantes de lo clandestino: EL GUATEQUE DE LE CLUB SUSHITA

Porque siempre queremos sorprender y vivir experiencias únicas, el grupo Sushita en su afán incansable de superarse día a día, ha creado para sus adeptos más fieles un espacio reservado, secreto y clandestino para poder ocultarse de miradas ajenas y vivir intensamente una experiencia única. Le Club Sushita en Madrid, esconde en su interior un espacio único, bajo el nombre en clave de "El Guateque", que recoge toda la esencia setentera de su alrededor con todo lo necesario para organizar un evento privado o de trabajo.

El Guateque supone un espacio desenfadado y rompedor de 120 m2.

Con capacidad para 30 comensales sentados o 60 personas para un evento tipo cóctel, El Guateque cuenta con todas las comodidades de un apartamento, así como otros elementos típicos de los guateques más alocados de los años 70, como son, entre otros, el jacuzzi, la barra o la pista de baile con bola de luces incluida. Sin lugar a dudas... ¡la fiesta promete!

El Guateque guarda la esencia que ha hecho de Le Club Sushita un referente en su género: neones, Pop Art, Hiperrealismo, motivos tubulares, France Gall, Karl Lagerfeld, Jane Birkin, la Noches de Blanco Satén... decoración con paneles de cristal, moquetas coloristas, papeles pintados que recuerdan al estilo art decó glam, mesas de mármol, sillones Phantom aterciopelados... y, por supuesto, la mejor cocina japo-fusion que guarda una sorpresa final para los más castizos.

Y es que Le Club Sushita introduce en su carta, entre los 60 nuevos platos con respecto a otros restaurantes del Grupo, sabores míticos de la despensa española con ese toque tan original que tanto gusto a los ya denominados 'sushitans' o amantes del espíritu Sushita.

www.sushita.com/restaurantes

DEHESA DE LOS LLANOS, Medalla de Oro en el Campeonato Mundial de Queso de Wisconsin

Dehesa de Los Llanos sumó el pasado 5 de marzo un nuevo premio a su palmarés de mejores quesos del mundo, por su producto de media curación en el World Championship Cheese Contest, celebrado del 3 al 5 de marzo, en el Centro de Convenciones Monona Terrace en Madison, Wisconsin.

El queso Dehesa de Los Llanos Media Curación, el más joven de sus tres curaciones, quedó el primero en la categoría de Queso de oveja de pasta dura (0 - 3 meses de curación) con una puntuación final de 99,10 sobre 100.

La compañía croata Sirana Gligora y la austriaca Almenland Stollenkäse se hicieron con el segundo y tercer puesto en este segmento, con 98.70 y 98.55 puntos, respectivamente.

El concurso, celebrado desde 1957, ha batido record de participación este año con 3.667 inscripciones de 26 países diferentes. Un equipo internacional de 62 jueces especializado ha sido el encargado de evaluar las 132 clases de productos lácteos que competían en esta 33ª edición del certamen.

El queso suizo Gourmino Le Gruyère AOP se alzó con la victoria, alcanzando una puntuación de 98.81, aunque han sido los fabricantes de queso estadounidenses quienes han dominado el concurso, ganando medallas de oro en 90 de las categorías. Los quesos españoles, por su parte, han obtenido cinco de ellas, siendo una el de la finca albaceteña.

El queso de oveja de media curación de Dehesa de los Llanos, apto para alérgicos al huevo e intolerantes a la lactosa, cuenta ya con medallas de Oro, Plata y Bronce en diferentes ediciones del World Cheese Awards, donde su Gran Reserva fue proclamado Mejor Queso del Mundo en 2012.

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



FABADA GOURMET EL GAITERO, pura delicatessen

Si la cocina asturiana se definiese en un solo plato -difícil tarea-, muchos apostarían por la fabada, cuyo origen parece remontarse al siglo XVI. Sin duda, es el icono de la gastronomía del Principado y, aunque la receta es única (con alguna pequeña variante según la zona), según las manos que la elaboren, sabe de una forma distinta.

Hoy El Gaitero prepara su Fabada Gourmet con ingredientes excepcionales que la diferencian y convierten en un producto único y sin ninguna "E-". Y eso se nota porque recuerda a los sabores de la cocina de siempre, a esa "fabada de la abuela".

No hay trampa ni cartón. Su éxito reside en que han apostado por los mejores ingredientes. Para la base, unas fabas de magnífica calidad acogidas a la I.G.P. Faba de Asturias (elemento diferenciador con otras del mercado), con una fina piel y una textura ideal (por eso ni se rompen ni se desprende el pellejo con la cocción) y, para el compango, un soberbio trío compuesto por panceta, morcillas y chorizos -asturianos también- de primerísima calidad. Todo esto convierte a la Fabada Gourmet El Gaitero en una auténtica delicatessen y, además, de lo más práctica.

La frescura de sus ingredientes y la decisión de no incorporar ningún tipo de conservante, con el fin de obtener un plato que sepa como si lo hubiésemos cocinado en casa, hace que El Gaitero tenga que cuidar mucho su elaboración y por ello su producción se limita a la producción de la Faba IGP. Para disfrutarla tan solo es necesario calentarla al baño María durante 15 minutos o 10 minutos en cazuela por lo que esta receta riquísima, sabrosa y reconfortante es una gran opción para sorprender a amigos y familiares... ¡y lo mejor de todo es que la podrán preparar hasta los cocinillas más perezosos!

La Fabada Gourmet El Gaitero se presenta en formato de 1,300 kg (ideal para 2-3 personas) y se puede encontrar en tiendas gourmet o comprar a través de tiendaonline@gaitero.com



Panes con alma del GRUPO VIENA

Paco Fernández, al frente del obrador centenario Grupo Viena, propone encargar sus panes para todo la semana –saliendo así tan solo un día de casa– y recogerlos en el obrador (Antoñita Jiménez, 58), donde han extremado todas las medidas de higiene. Todos son artesanos y de masa madre, panes ‘vivos’ que conquistan, de esos que huelen y saben a tradición. Precisamente por esas características, su calidad y su buen tamaño, son más ‘duraderos’, por lo que son perfectos para pedir cantidad y congelar, ya que días después siguen estando deliciosos y tras descongelar... como recién hechos.

Tan solo hay que llamar por teléfono al 91 560 09 22 para hacer el pedido; toda su oferta puede verse en sus RRSS @panesconalma- y recogerlo al día siguiente en la puerta para evitar aglomeraciones. Abren de 9:00 a 14:00h y comienzan con el servicio a domicilio. Entre sus propuestas destacan: payés blanco, candeal, centeno alemán, torta de AOVE, integral de grano completo, hogaza de maíz o escanda, miel y muesli...



SOLOBUEY mantiene su servicio a domicilio.

La empresa cárnica y de alimentación Solobuey, continúa con su servicio a domicilio a través de la tienda online para particulares, como lleva haciéndolo desde hace tres años, y por supuesto, con todos los controles necesarios y medidas extremas para cumplir con la seguridad de las personas. Así, sus carnes,

de gran calidad, y también otros productos gourmet como embutidos o quesos, llegan directos a la puerta de casa en tan solo unas horas. Su venta online se convierte en el perfecto aliado del #yomequedoencasa para poder llenar la nevera de hamburguesas, filetes de pollo de corral, carne para guisos o cordero... Sin olvidar que en su web y en sus redes sociales se pueden encontrar recetas que seguro que a muchos les sirven de inspiración. Los pedidos realizados de martes a jueves antes de las 12:00 h se entregan -en la medida de lo posible- en 24 horas y el resto de días, en unas pocas horas más.

Además, ha cambiado sus condiciones de entrega, arrojando el hombro ante la situación y en la Comunidad de Madrid los portes son gratuitos sea cual sea el pedido y en la Península el pedido mínimo ahora es de 50 € en lugar de 80

www.solobuey.com

GLOVO y DIA acercan la cesta de la compra a más de 100 ciudades

DIA ha hecho pública su alianza con Glovo en 109 ciudades de España, que permite que los consumidores se beneficien de entregas los siete días de la semana. De igual manera, también permite a Glovo continuar desarrollando su vertiente de supermercado en un momento de máxima demanda de productos de primera necesidad, así como fortalecer su presencia geográfica.

Esta estrategia está diseñada para ofrecer una herramienta simple, conveniente y eficiente para los consumidores que tienen la necesidad de hacer la compra del supermercado online: El usuario selecciona los productos que desea en la plataforma Glovo, y los repartidores que colaboran con dicha compañía recogen los pedidos preparados en la gran red de establecimientos DIA. Gracias a los repartidores que colaboran con Glovo, las entregas se efectúan en la dirección proporcionada por el usuario a través de la aplicación.

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



SUBWAY se une al movimiento “quédate en casa” en tres países

Subway, la cadena internacional de restauración de servicio rápido, da un paso más en la concienciación sobre la necesidad de estar en casa. “Quédate en casa” es la nueva iniciativa de Subway presente en España, Italia y Portugal. La marca lanza esta campaña no solo para sensibilizar a la gente sobre la importancia del aislamiento voluntario, sino para ayudarles a superar este período con algunos consejos de la mano de los Sándwich Artist, los verdaderos artistas de la compañía.

Subway lo ha hecho, adaptando su imagen, a través de un juego de palabras, con el verbo en inglés Stay junto con sus míticas flechas en las letras apuntando hacia un pequeño icono de una casa. La finalidad es clara: apoyar el movimiento #Quédateencasa acción llevada a cabo en todo el mundo.

La compañía también ha puesto en marcha una serie de talleres gastronómicos en sus redes sociales. Y es que la cocina se está convirtiendo más que nunca en la estrella del entretenimiento y distracción de muchas personas. Por ello, Subway va a aconsejar y sugerir desde las redes sociales una serie de actividades para hacer más llevadera la estancia en casa. Esta acción irá enfocada tanto a los amantes de la gastronomía que quieren perfeccionar su técnica y descubrir otras habilidades culinarias como a los que están aprendiendo a cocinar y se acaban de introducir en el maravilloso mundo de la gastronomía.

<http://subwayspain.com/es/> - @subwayespana



SANTINI lleva los helados a casa en Lisboa

La famosa heladería Santini de Portugal ha cerrado sus tiendas, pero los helados se siguen haciendo. Hace más de 70 años, en Estoril, Attilio Santini abrió las puertas de la que sin duda es la heladería más conocida de Portugal. Al atender el primer cliente, al servir el primer cono del que rápidamente fue considerado “el mejor helado del mundo”, ha marcado el inicio de algo que ya puede considerarse una tradición cuando se visita Lisboa o Cascais. ¡Ir a Santini!

Santini ha dispuesto un servicio gratuito de entrega a domicilio en Lisboa y alrededores para compras por un valor superior a 20 euros

Para hacer el encargo se puede enviar un mail a geral@santini.pt o bien encargarlo a través de las plataformas UberEats o Glovo

www.santini.pt



VINCCI HOTELES traslada sanos y saludables consejos culinarios a sus redes sociales

La cadena hotelera Vincci compartirá durante semanas a través de sus redes sociales diferentes consejos gastronómicos muy útiles para estos días en los que todos estamos en casa. El equipo de Food&Beverage de Vincci Hoteles ofrecerá distintos consejos gastronómicos que irán desde cuáles son los alimentos indicados para subir las defensas hasta recetas sencillas pero muy sabrosas realizadas por sus chefs con ingredientes que tenemos a mano en nuestro hogar.

Con el hashtag #VincciSeQuedaEnCasa y bajo el lema “Las experiencias se pueden seguir viviendo, ya tendremos tiempo de vivirlas contigo”, Vincci Hoteles propone esta iniciativa para acercar la gastronomía más saludable y práctica a nuestro hogar.

www.instagram.com/vincci_hoteles/

DEHESA DE LOS LLANOS recupera la merienda

Durante este periodo excepcional de confinamiento estamos recuperando viejas costumbres gastronómicas, como cocinar de manera consciente, sentarnos todos juntos a la mesa o prestar mucha más atención a los alimentos que ingerimos. Sabedores de este nuevo entorno en el que todo se hace y se comparte en familia, la finca albaceteña Dehesa de Los Llanos quiere recordarnos otro de los grandes placeres olvidados: la merienda.

Para ello han preparado un kit especial con todo lo necesario para disfrutar de un picoteo a media tarde: aceite de oliva virgen extra, miel de lavanda, nueces, tres cuñas de queso y una botella vino Cima Mazacruz Selección.

El Pack Merienda de Confinamiento tiene un descuento del 15%.

PVP después de descuento: 54,03€. Los portes de envío correrán a cargo de la finca.

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



Un menú de estrella con aguacate para disfrutar en casa

El aguacate se ha convertido en el superalimento del siglo XXI gracias a sus beneficios y propiedades, siendo el celebrity de las frutas. Tanto es así, que se ha creado una religión culinaria en torno a La fruta de la Vida llegando a introducirse en las cocinas de las más altas esferas gastronómicas. Pero el aguacate no solo sirve para realizar un delicioso guacamole, por ello la Organización Mundial del Aguacate propone tres recetas versátiles y nutritivas para que puedas desarrollar tu lado más artístico y gastronómico y disfrutar de un menú digno de estrella sin salir de casa.

Puedes encontrar estas recetas y muchas más en las redes sociales Colette Dike, estilista gastronómica y embajadora de WAO: www.instagram.com/fooddeco/
www.avocadofruitoflife.com - @aguacatefrutadelavida



Recetas con GRANA PADANO para hacer en casa

La pasta es uno de los alimentos que mejor se conservan. Aprovechando esta virtud, Grana Padano ha facilitado unas cuantas recetas para hacer más llevaderos los menús familiares en los momentos de encierro:

Paccheri (macarrones) con salsa de tomate y grana padano.

www.granapadano.it/it-it/primi-paccheri-con-pomodorini-saltati-e-grana-padano.aspx

Crepes de espinacas rellenos de jamón cocido y crema de ricotta y grana padano

www.granapadano.it/it-it/primi-crepes-verdi-di-spinacino-ripiene-di-prosciutto-cotto-e-crema-di-ricotta-e-grana-padano-dop.aspx

Albóndigas de pollo, guisantes y Grana Padano con salsa de tomate.

www.granapadano.it/it-it/secondi-polpettine-di-pollo-pisellini-e-grana-padano-al-sugo-di-pomodoro.aspx



NUTELLA propone recetas para hacer con los más pequeños

Nutella quiere que estos días sean mucho más llevaderos en casa y propone desde su web recetas para organizar con los más pequeños planes divertidos y en familia. Crepes, gofres, bizcochos, cakepops, galletas, tartaletas... infinidad de propuestas para desatar la creatividad y experimentar con tu crema de untar favorita.

La web dispone de más de 50 recetas que se pueden elegir según sea el tiempo de duración que se quiera dedicarle (15min, 30min, 45min, 60min o 90min), o bien por los ingredientes que haya en casa, o incluso por el tipo de dificultad (fácil, medio y difícil). En cada receta se facilita un paso a paso de los diferentes procesos en fotos y un enlace donde se podrá descargar la receta para tenerla siempre a mano en la cocina.

www.nutella.com/es/es/recetas-con-nutella



Recetas francesas de MAISON MÉLIE para preparar en casa

El restaurante francés Maison Mélie se ha unido al mensaje #yomequedoencasa y anima a sus clientes a preparar los platos más típicos de la cocina francesa a través de sus redes sociales apostando por una iniciativa que tiene como finalidad seguir compartiendo su gastronomía francesa, con la elaboración de exquisitos platos y las recetas más tradicionales compuestas por sencillos pasos que se pueden seguir desde casa.

La iniciativa comienza con el tutorial del "Pollo Basquaise" una receta realmente sofisticada que se puede ejecutar con facilidad desde casa. Sus orígenes se remontan a la cocina tradicional vasca y que se extendió con el tiempo a la cocina francesa, y es elaborada con piezas de pollo cocinadas a fuego lento y una salsa confitada de pimientos rojos y amarillos, tomates, cebolla, chalotas y ajo, ingredientes básicos que podemos tener al alcance.

Maison Mélie propone también la elaboración de una salsa tan emblemática como la bechamel, imprescindible en cualquier cocina. Una receta sencilla con ingredientes esenciales en cualquier cocina como la leche, la mantequilla y la harina.

Encontrarás todas las recetas en su instagram: www.instagram.com/maisonmelierestaurant/?hl=es
<http://maison-melie.com/>



TATEL MADRID comparte recetas para cocinar durante la cuarentena

Para ayudar a hacer más llevadera esta crisis, TATEL Madrid ha puesto en marcha su campaña #TATELencasa, en la que comparte algunas de sus más célebres recetas y trucos con el objetivo de animar a todo el mundo a cocinar y comer bien durante la cuarentena.

Una cocina fácil, sana y repleta de sabores, que ofrece todas las proteínas y energía que necesita nuestro organismo para afrontar estas semanas de la mejor manera posible. Un recetario que se irá conociendo periódicamente durante las próximas semanas. Diseñado por Carlos Posadas, chef ejecutivo del grupo TATEL, incluye platos sencillos y económicos explicados paso a paso para garantizar un magnífico resultado.

Puedes apuntarte a la propuesta siguiendo a TATEL Madrid en su Facebook e Instagram [@tatelrestaurants](https://www.instagram.com/tatelrestaurants)



Aceites Valderrama apuesta por la sostenibilidad

Texto: PILAR ORTEGA

La compañía Aceites Valderrama, pionera en la implantación de medidas ecológicas como el aprovechamiento del hueso de aceituna para carburante de las calderas de sus almazaras o la racionalización del agua de riego, sigue apostando por la sostenibilidad en todos sus procesos. Por este motivo, a lo largo del último año ha incorporado en sus almazaras de Toledo y Córdoba una serie de mejoras tecnológicas con las que ha obtenido los aceites de su última cosecha, que ya están en el mercado y que se han presentado en el restaurante El Mesón de Doña Filo, en Colmenar del Arroyo, a través del menú *La grandeza de lo humilde*, ideado por el chef Julio Reoyo con la colaboración de Javi Estévez.



El exclusivo y rápido método de extracción en frío de Aceites Valderrama, con el que convierte en puro zumo las aceitunas en menos de una hora, cuenta ahora con un autogenerador de ozono. Sin requerir ningún tipo de carga, el dispositivo produce este gas inocuo y bactericida que Valderrama utiliza, en primer lugar, para limpiar el agua de manera eficaz y ecológica, sin necesidad de productos químicos.

Además, para el buen mantenimiento del olivar, este equipo de ozono evita la proliferación de algas y microorganismos en los canales de riego, al tiempo que provee de mayor cantidad de oxígeno a la raíz del árbol. Los olivos adquieren así más vigor y se garantiza su salud en ausencia de bacterias.

Valderrama, primera empresa en implementar esta tecnología en su sector, ha añadido también en sus almazaras un moderno procedimiento de filtrado rápido con el que estabilizar antes y mejor sus aceites de oliva virgen extra. Todos ellos ofrecen ahora un sabor aún más suave y un color ligeramente más verdoso debido a la mayor conservación de la clorofila.

Valderrama, primera empresa en implementar esta tecnología en su sector, ha añadido también en sus almazaras un moderno procedimiento de filtrado rápido con el que estabilizar antes y mejor sus aceites de oliva virgen extra. Todos ellos ofrecen ahora un sabor aún más suave y un color ligeramente más verdoso debido a la mayor conservación de la clorofila.

www.valderrama.es



Restaurante Mesón de Doña Filo.



Depósitos de agua tratada con ozono.



Autogenerador de ozono.

‘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’

ARDBEG presenta su primera cerveza de edición limitada

Ardbeq, la renombrada destilería escocesa propiedad del grupo LVMH, acaba de lanzar la primera cerveza de su historia, The Shortie Smoky Porter. Bautizada en honor a la apreciada mascota de la casa, el Jack Russell Shortie, esta edición limitada se ha lanzado en colaboración con Brewgooder como parte de la campaña global de la compañía cervecera escocesa. Ideada por dos compañeros de piso, Alan McIntyre, Global Brand Manager en Ardbeg y Alan Malon, fundador de Brewgooder, la cerveza se ha producido con el objetivo de colaborar con el Día Mundial del Agua donando todos los beneficios generados por la Shortie Smoky Porter a proyectos de agua potable en Malawi. Para producir esta cerveza única, que estará disponible por un tiempo limitado únicamente en Reino Unido, Ardbeg ha unido sus fuerzas a la William Bros. Brewing Co. La Shortie Smoky Porter está disponible para su compra en su web desde el 24 de marzo a un precio de 14 libras por el envase de cuatro unidades.



www.ardbeg.com

BODEGAS HABLA lanza HABLA N°22, un monovarietal de tempranillo de su colección de alta costura



Fundada en Trujillo (Cáceres), en una zona de escasa tradición vinícola, Bodegas Habla es un proyecto pionero que desde sus inicios ha apostado por romper con los estándares establecidos. Sus vinos de alta costura no responden a un ensamblaje concreto ni a los criterios de ninguna denominación de origen, sino que buscan expresar lo único y lo mágico de la naturaleza y la creatividad y el amor por la tierra de quienes la trabajan. Cada uno de ellos es el fruto de unas condiciones que no se volverán a repetir y es por ello que, como si de una obra de arte o una joya de colección se trataran, llevan impresos en su botella un número distinto y correlativo enfatizando su carácter singular: cada Habla es único e irrepetible.

www.bodegashabla.es

BODEGAS FAUSTINO RIVERO ULECIA lleva la enología a casa



Bodegas Faustino Rivero Ulecia lanza una campaña audiovisual para divulgar conocimientos de enología y ayudar al público interesado en vinos a sobrellevar el **#yomequedoencasa** decretado por el estado de alarma. La Bodega comparte desde el pasado viernes con los aficionados al vino, en su canal de Instagram @faustinoriveroulecia, nociones básicas, conceptos enológicos, trucos y curiosidades entorno al vino, como cuáles son las características que definen cada tipo de vino, cómo coger una copa de vino correctamente o recomendaciones para beber y degustar un vino por uno mismo.

<https://grupomarquesdelatrio.com/enoturismo/>

LOUIS ROEDERER adquiere los viñedos de Diamond Creek

Louis Roederer, una de las grandes casas de champán que a día de hoy siguen siendo independientes, ha incorporado los icónicos viñedos estadounidenses de Diamond Creek a su familia de grandes vinos internacionales. Fundada en 1968 por la familia Brounstein, Diamond Creek es uno de los viñedos más reconocidos de Estados Unidos, siendo una de las pocas bodegas en recibir los preciados 100 puntos de Robert Parker, incluso en su última añada, la 2016.

Phil Ross va a continuar en el viñedo, así como el enólogo Phil Steinschiber, con cerca de 30 años de experiencia en Diamond Creek. Asimismo, la mayoría de los empleados, muchos de los cuales llevan décadas en la bodega, también continuarán trabajando allí.

www.champagne-roederer.com/en/flash.html



LAURENT-PERRIER Blanc de Blancs, Brut Nature al natural



El estilo de Laurent-Perrier nació gracias a la visión de un hombre, Bernard de Nonancourt, quien a partir de los años 50 elaboró vinos de champagne basados en la frescura, la finura y la elegancia.

Hoy, Laurent-Perrier crea Blanc de Blancs Brut Nature, un ensamblaje ideal proveniente de una selección de los mejores Crus de la Côte des Blancs.

Cinco años de envejecimiento en bodega dan a este vino un color oro blanco con una fina efervescencia. En nariz es mineral ofreciendo notas cítricas. Después de un ataque vivaz, se expresa en boca con una presencia muy equilibrada, acabando con un final muy fresco, caracterizado por notas de limón. Uvas: Chardonnay 100%, proveniente de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oiry, Chouilly) y de la Montaña de Reims (Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly la Montagne).

PVP: 99 €

EMINA VERDEJO MAGNUM, nuevo formato para un vino único

Estilo, carácter y equilibrio. Son los tres adjetivos que definen a este nuevo Verdejo sobre lías de Bodega EMINA en formato Magnum. El consumidor podrá disfrutar de un vino con mayores propiedades organolépticas y unos elegantes toques de frescas frutas tropicales de piña y maracuyá.

Para la fermentación de EMINA Verdejo 2019, se ha utilizado una levadura bautizada como "Schacaromyces Cerevisae EMINA". Gracias a ella, el consumidor puede degustar un vino absolutamente único y excelente en este exclusivo formato magnum.

A un vino de estas características ha de acompañarle una imagen a la altura de las circunstancias. Esta etiqueta ha sido adaptada al estilo moderno, ligero y frutal que caracteriza a este vino. Trata de representar la delicadeza de los variedades de la Denominación de Origen Rueda, zona que le ve nacer.

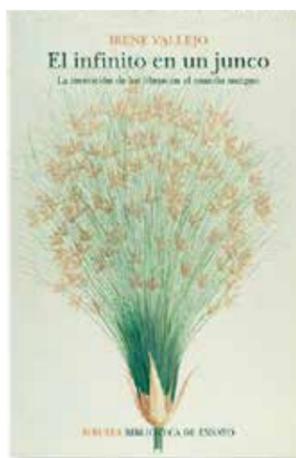
PVP: 23,95 euros
<https://emina.es/>



SED DE LIBROS

Un ensayo que explora el misterioso surgir de la escritura y la sed de libros. Una indagación sobre el origen de este invento fascinante que ha protegido a las palabras en su travesía por el espacio y el tiempo. Este ensayo es, además, un libro de viajes por el mundo antiguo.

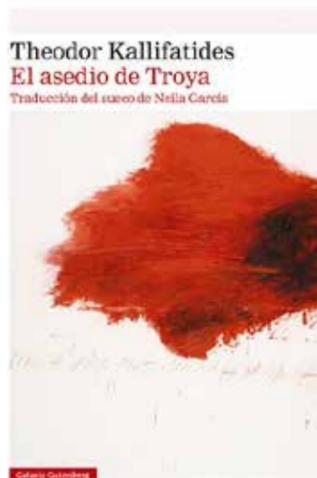
Título: *El infinito en un junco*
Autor: Irene Vallejo
Editorial: Siruela
Páginas: 448
Precio: 24 €



LOS MISMOS HORRORES

Las bombas caen sobre un pueblo griego durante la Segunda Guerra Mundial y una maestra lleva a sus alumnos a una cueva para refugiarse. Allí les cuenta sobre otra guerra, la que se recoge en *La Ilíada*, cuando los griegos sitiaron Troya. Día tras día, relata cómo los sitiados sufren de sed, calor y nostalgia, y cómo se enfrentan los oponentes: ejército contra ejército, hombre contra hombre. Los cascos se cortan, las cabezas vuelan, la sangre fluye. Ahora son otros los que invaden Grecia, el ejército de la Alemania nazi. Pero los horrores son los mismos miles de años después.

Título: *El asedio de Troya*
Autor: Theodor Kallifatides
Editorial: Galaxia Gutenberg
Páginas: 152
Precio: 16,90 €

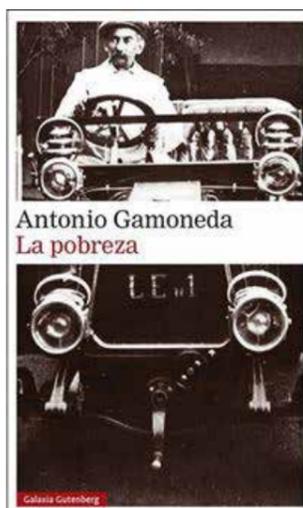


UNA MIRADA RETROSPECTIVA

Novela de aprendizaje a la vez que crónica de posguerra, *La pobreza* esconde también un diario en el que se incluyen reflexiones sobre poesía y poética, episodios oníricos y vislumbres —a veces humorísticos— del acontecer social, del trabajo y hasta de sus viajes...

El resultado confirma a su autor como uno de nuestros grandes prosistas, capaz de ensayar con igual maestría el autorretrato irónico, la viñeta costumbrista o el apunte reflexivo.

Título: *La pobreza*
Autor: Antonio Gamoneda
Editorial: Galaxia Gutenberg
Páginas: 400
Precio: 22,50€



COCINA PARA DUMMIES

Si no eres muy hábil en los fogones pero estás decidido a intentarlo durante esta cuarentena... ¡estos libros son para ti! La lista de la compra aparece en las páginas pares (con fotografías en miniatura de cada producto), y en las de la derecha una fotografía con el plato acabado, a página completa, con la receta explicada en cuatro pasos a su alrededor. De cinco a 20 minutos de preparación, para cocinar en dos o cuatro pasos, con seis ingredientes como máximo

Bienvenidos a la cocina de la simplicidad, la sensatez y el instinto. Una cocina fácil y apetitosa al alcance de todos, con recetas sabrosas y rápidas de hacer, sin dramas ni agobios.
 Precio: 19,95 € (ebook: 7,99 €)



El libro con 40 recetas muy sencillas para los que no tienen tiempo.
 Precio: 6,95 € (ebook: 3,99 €)

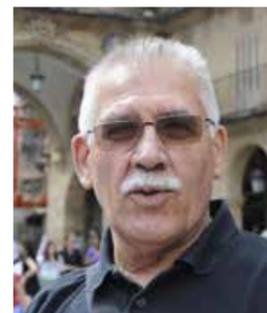


El libro perfecto para aquellos principiantes golosos, que quieren disfrutar de los postres sin sentirse culpables.
 Precio: 6,95 € (ebook: 3,99 €)



Viajar sin salir de casa

ENRIQUE ARIAS



Las normas de confinamiento nos han obligado a cambiar otras normas. Sobre todo, las de viajes. Pero gracias a la tele no tenemos problemas. Esta nos ofrece un amplio abanico de posibilidades: ver países desde el aire, penetrar en su subsuelo, viajar en globo, hacerlo en tren o en kayak, tomar un crucero, subir a los rascacielos más altos de las ciudades o convivir con los animales selváticos más exóticos.

En esa infinita gama de posibilidades somos acompañados por avezados turistas: solos, en pareja o en trío, nativos o foráneos, compatriotas nuestros, catedráticos en historia o hippies... Podemos adentrarnos en palacios deslumbrantes o descubrir la miseria más escondida. A elegir.

Me estoy dedicando a ello estos días y reconozco que llevo un palizón de aúpa, revisitando países que me parecen extraños al descubrir miles de cosas que en su día pasé por alto. Casi ni me queda tiempo para este empeño de turismo sedentario. Tendré que volver a verlas, me digo, irritado por mi despiste de antaño. Con lo cual, mi alborozo de estar viajando sin costarme un duro se acaba convirtiendo en desazón al comprobar que mi agenda de viajes programados para cuando pueda salir de casa otra vez es más larga que la lista de la compra.

Está visto que, al amante de los viajes, cualquier otra droga que no sea el viaje en sí no es más un placebo de efectos limitados.



Iberia repatría a más de 6.000 personas y abre un corredor sanitario con China

Más de 6.000 personas están volviendo a sus casas con Iberia, en los vuelos de repatriación que la compañía está organizando con el apoyo imprescindible del Ministerio de Asuntos Exteriores, de las embajadas y consulados de nuestro país en el exterior, y de las embajadas de los distintos países en España.

Desde que se inició la crisis por la extensión del COVID-19, Iberia ha operado ya vuelos de repatriación con Argentina, Ecuador, Colombia, Japón, Perú, Polonia, República Dominicana, Senegal y Uruguay, y tiene otros previstos a países como Ecuador, Panamá, Argelia y, sujetos a la autorización de los respectivos países, también Argentina y Perú.

En total, si Iberia consigue los permisos necesarios de cada país, estará operando más de 20 vuelos especiales con los que habrá facilitado que más de 6.000 personas puedan regresar a sus casas. En estos vuelos viajan, sobre todo, españoles desde distintos países, pero también ciudadanos extranjeros cuando los respectivos gobiernos lo permiten.



Puente aéreo sanitario España-China-Japón

Iberia ha colaborado también en el transporte de material sanitario mediante un corredor aéreo abierto con China, que operará con sus aviones más eficientes, los Airbus A350. En colaboración con Fenin (Federación Española de Empresas de Tecnología Sanitaria) y el Grupo Oesía de alta tecnología, la aerolínea programó tres vuelos con Shanghái que aterrizaron en Madrid los días 30 y 31 de marzo y el 1 de abril, y que trajeron a España 90 toneladas de material sanitario. Tras estos, se ha previsto operar tres vuelos semanales con el mismo objetivo. Junto con Inditex, Iberia operó también otros dos vuelos: uno Madrid-Shanghái-Madrid y otro Madrid-Narita-Madrid, con salida nocturna los días 28 y 31 de marzo. En el primero para traer material sanitario y en el segundo a ciudadanos españoles pendientes de regresar.

Además, desde Bruselas y Múnich, Iberia ha traído ya 23 respiradores donados por unos pequeños empresarios, que se han destinado a montar UCI en los hospitales Gregorio Marañón, La Paz, Infanta Sofía, de Alcázar y el Clínico San Carlos.



Donaciones a hospitales

Algunos materiales que Iberia ofrece a bordo de sus aviones y otros del Servicio Médico de la compañía también están sirviendo en la lucha contra el COVID-19. En colaboración con su ONG, Mano a Mano, ENVERA, la Consejería de Sanidad de la CAM, la empresa de logística ALAER y de SAMUR-Protección Civil, suman ya varias donaciones. En concreto, ha donado cerca de 9.000 edredones, 2.200 almohadas y 2.200 fundas de almohadas a la Consejería de Sanidad de la CAM para el hospital de campaña montado en IFEMA. A este hospital ha enviado también otras 20.000 unidades entre neceseres, cepillos de dientes y dentífrico, calcetines y peines, entre otros artículos.

A finales de marzo la compañía donó también al Hospital Gregorio Marañón más de 5.000 batas sanitarias de celulosa que pertenecían a su Servicio Médico y su ONG, Mano a Mano, sumaba otras 1.400 batas sanitarias de barrera contra agentes infecciosos para el Hospital Gregorio Marañón madrileño.

www.iberia.com

TAP reduce temporalmente sus operaciones

TAP reducirá temporalmente sus operaciones, una decisión que se toma después de sucesivos anuncios de restricciones, como principal medida de contención para la propagación del COVID-19, por varios estados en las zonas geográficas en las que opera la compañía portuguesa, combinado con la fuerte caída en la demanda, factores que han generado innumerables cancelaciones sucesivas de vuelos y suspensiones de rutas, que TAP ha comunicado a los pasajeros y al público en general.

TAP ha proporcionado vuelos en todas las rutas donde ha sido posible, para responder a la necesidad de transportar a sus clientes hasta sus hogares. www.flytap.com



Ethiopian Airlines distribuye equipamiento médico en África



Ethiopian Airlines, aerolínea del continente africano, asumió la tarea de distribuir un cargamento de suministros médicos (como kits para pruebas, mascarillas y trajes protectores) donado por el fundador de Alibaba, Jack Ma, que fue repartido en 39 países de África en apenas cinco días.

La iniciativa solidaria de la aerolínea, liderada por el Primer Ministro de Etiopía, Abiy Ahmed, y la Fundación Alibaba, forma parte de las medidas adoptadas por el gobierno etíope y por las administraciones de los países africanos para prevenir la propagación de COVID-19.

www.ethiopianairlines.com

Air France y KLM cambian su operativa a la Terminal 4 de Barajas

Air France y KLM informan que, siguiendo instrucciones de AENA, a partir de las 00.00h del miércoles 1 de abril de 2020, la facturación de sus vuelos y embarques en el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas se llevan a cabo desde la Terminal 4.

La compañía operaba habitualmente desde la terminal 2, aunque desde el pasado día 24 de marzo empezó a facturar y embarcar a sus pasajeros desde la terminal 1. Con la reorganización escalonada por parte de AENA de las instalaciones del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas para adaptarse a la situación operativa, ambas compañías pasaron a operar desde ese momento a la terminal 4. www.airfrance.es / www.klm.com



LATAM ha repatrió a más de 10 mil pasajeros en 59 vuelos especiales



LATAM Airlines Group informó que entre el 19 y 24 de marzo el programa de repatriación de la compañía operó 59 vuelos especiales, repatriando a más de 10 mil personas provenientes de distintas partes del mundo. Paralelamente y durante el mismo periodo, se realizaron 3.348 vuelos de itinerario normal trans-

portando a 329.769 pasajeros.

LATAM trabajó con las autoridades de distintos países a fin de obtener los permisos extraordinarios de operación para traer de vuelta en vuelos especiales a los pasajeros que se encontraran impedidos de regresar a sus hogares a causa de la crisis sanitaria mundial generada por el COVID-19.

www.latam.com

FORMENTERA, con los cinco sentidos

La menor de las Pitiusas se despierta dando los buenos días al sol que amanece por el horizonte mediterráneo en su extremo oriental, el faro de la Mola; el mismo que inspiró a Julio Verne en una de sus grandes novelas: 'Hector Servadac'. Y lo despide cada atardecer, por el sudoeste, en el faro del cabo de Barbaria, viendo cómo se acuna de nuevo en el Mare Nostrum mientras el cielo lo arropa tiñéndose de mágicos tonos rojizos.

Recorrer a pie el Camí des Brols –de gran riqueza biológica y singularidad paisajística– que rodea el Estany Pudent, permite escuchar y observar a diferentes especies de aves, entre ellas los estilizados flamencos. Pero el birding es también sensible y visible en los islotes de Es Freus, santuario de aves marinas; en el Estany des Peix, en la meseta de Mola o en la planicie de Barbaria, donde revolotean la Sylvia Baleárica o la Terrera común.

Inhalar el aroma que destila el singular paisaje de pinos y sabinas, de romeros o enebros, es uno de los alicientes de sus Rutas Verdes, 32 circuitos polivalentes que entrelazan caminos que suman más de un centenar de kilómetros, la mayoría accesibles pedaleando. Entre ellas, las de Es Trucadors o el Camí de sa Pujada. Del olfato... al gusto. Verdura ecológica, pescado seco, cordero, queso mixto (de cabra y oveja)... Formentera es gastronomía tradicional vinculada al mar y a la agricultura de secano, con productos autóctonos, vino de la tierra y mucho, mucho sabor. Todo, bajo una filosofía culinaria slow food (comer con tranquilidad valorando la calidad) de la que se ha editado un mapa-guía para localizar y adquirir producto local.

www.formentera.es



ALENTEJO, naturaleza y aire puro al lado de casa

Llega la primavera y con ella una oportunidad fantástica para hacer una escapada cerca de casa y desconectar de la rutina y del bullicio de la ciudad. Cuando pensamos en el lugar perfecto para evadirnos y descansar y huir a un lugar con baja densidad de gente, solo se nos viene a la mente un destino, Alentejo. Costa y campo, tradición y modernidad, relax y diversión, se juntan en la región más grande de Portugal, dando lugar a una experiencia de lo más completa y que activa todos los sentidos.

Alentejo es el lugar perfecto para realizar esta escapada ya que se puede ir en coche, lo cual aumenta la flexibilidad y hace más cómodo el viaje y, además, ofrece sinfín de alternativas al alcance de los viajeros que buscan conocer otras culturas, ver verdes y floridos paisajes, experimentar nuevas sensaciones... y mucho más.

El paisaje interior de Alentejo es un escenario digno de ver y de recorrer, por ello es imprescindible para aquellos que buscan empaparse de cultura y de tradición, realizar una ruta por algunos de sus pueblos rurales.

Para hacer del viaje a Alentejo una experiencia única, en la que cumplir tu deseo de escapar de la rutina hacia la naturaleza y lo rural, no puedes dejar de alojarte en uno de sus hoteles boutique con encanto, Imani Country House, para descubrir el interior de Alentejo, o el nuevo hotel boutique Travassos 11, una casa histórica con un toque contemporáneo, donde disfrutarás de una auténtica experiencia portuguesa en un lugar de excepción. www.visitalentejo.pt/es/



Cómo celebrar una boda en el PARAÍSO

Playas de arena blanca bañadas por aguas cristalinas y abrigadas por una frondosa vegetación, resorts de lujo que reúnen todas las comodidades posibles, una rica cultura gastronómica que conquista paladares, y la vivacidad y el ritmo de los dominicanos son algunas de las razones que hacen de República Dominicana un destino idóneo para celebrar una boda inolvidable. Tanto es así que en este país se casan cada año más de 10.000 turistas.

Si bien República Dominicana se ha convertido en la opción de muchos para disfrutar de una luna de miel idílica, en los últimos años el país caribeño se ha impuesto también como uno de los destinos predilectos para la celebración de enlaces matrimoniales.

Esta joya del Caribe ofrece a los futuros recién casados múltiples posibilidades que se adaptan al estilo y presupuesto de cada pareja, ya busquen una ceremonia íntima o una fiesta por todo lo alto. Entre las opciones más cómodas –porque organizar una boda de altura no es tarea fácil– se encuentran las propuestas a medida disponibles en muchos de los complejos hoteleros de la isla. Éstos cuentan con departamento de wedding planner y ofrecen diferentes paquetes matrimoniales que incluyen la organización del evento, servicio de fotografía, catering, música, decoración y flores, así como otros extras como suites nupciales y tratamientos de belleza o spa, para que no falte detalle a un día tan especial.

Si hay algo que tienen en común todas las parejas que desean darse el 'sí quiero' es vivir un día inolvidable. Desde una boda a la orilla del mar, sobre la fina arena de una de sus playas vírgenes, hasta enclaves rebosantes de historia e identidad colonial, República Dominicana "lo tiene todo".

www.godominicanrepublic.com



ISLAS COOK controla el uso de las botellas de plástico



Las Islas Cook, el pequeño paraíso situado en la Polinesia Neozelandesa, ha dado un paso más en sus objetivos de sostenibilidad y evitará que más de 200.000 botellas de plástico al año acaben en el vertedero de Rarotonga, una de sus principales islas y reclamo de los viajeros que buscan vivir una experiencia en un paraíso que, poco a poco, se está convirtiendo en el edén de la sostenibilidad.

Todo ello gracias a Turama Pacific Travel Group, la mayor empresa de turismo receptivo del archipiélago, que ha lanzado un proyecto de embotellamiento de agua en la isla a

través del cual los visitantes recibirán una botella de agua de aluminio reutilizable, para evitar el uso de botellas de plástico.

Esta iniciativa forma parte de los proyectos de conservación del medioambiente que la empresa lleva forjando desde su nacimiento, hace 30 años. En concreto, la idea de las botellas reutilizables surge hace cinco años y, gracias al apoyo de Turismo de Islas Cook y al programa de desarrollo sostenible de Ridge2Reef, han conseguido hacerla realidad.

La estación de embotellamiento, establecida en la zona de Nikao, evitará que los viajeros compren botellas de plástico y, en su lugar, les invitará a adquirir la botella de aluminio reutilizable para poder darle más de una vida y acabar con el producto plástico de un solo uso.

www.cookislands.travel

“Para estos días conviene recordar que existe el viaje interior, tan infrecuente con los vértigos y las prisas en las que se habían enjaulado nuestras vidas”

VIAJE AL SILENCIO

Cuando se empina la vida, hay que caminarla despacio. Al menos es lo que cabe aconsejar en los tiempos que vivimos, con medio mundo cerrado y el otro medio dudando si hay que abrir. Deseos al margen, no son horas para el viaje que implica traslado de un lugar a otro, sino tiempo de no permanecer inmóvil, con la mente enclaustrada. Para ello existe el viaje interior, tan infrecuente con los vértigos y las prisas en las que se habían enjaulado nuestras vidas hasta que un error, un accidente o un aviso nos han hecho despertar y detenernos a pensar si acaso no nos estábamos equivocando.



El viaje interior es fascinante; y puede ser tan gratificante como el otro. Una clase de viaje que nos permite conocer lugares reales o fantásticos, personas a las que odiamos o con las que podemos identificarnos, compartir aventuras y amores e incluso ser cómplices de enormes delitos; soñar y fabular; recrear épocas, ciudades, hechos y ceremonias. Los viajes interiores nos los fabricamos en nuestro silencio o los realizamos en los libros porque, muchas veces, un libro es un tren cuya página es un vagón, la portada, su locomotora y al acabar de recorrerlo nos sentimos tan agradecidos como en un regreso.

Todo libro termina siendo un viaje. Y los hay que nos relatan el viaje de su autor, lo que nos permite compartir con él y sus impresiones los aprendizajes de un itinerario que nos lleva lejos sin movernos de casa, como es obligatorio en estas horas. En este confinamiento hogareño, ahora me siento bien paseando de la mano de Ramón Acín, este magnífico escritor aragonés que acaba de publicar *Un andar que no cesa*, libro con el que ya he estado en Sicilia, Venecia, Bruselas, Brujas, Normandía y un montón de lugares más. Un viaje enriquecedor, apasionante y refrescante al que les invito a acompañarnos porque, de verdad, vale la pena.

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.



airmauritiuss.com

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