

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año XI – Nº111 mayo 2020

· **RÍAS ALTAS GALLEGAS**
ESCENARIO GRANDIOSO

· **MADEIRA**
‘SAUDADE’ ATLÁNTICA

· **LISBOA**
BELLA Y LUMINOSA

RIOJA ALAVESA
ENOTURISMO EN CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO




**QUINTA
DO RIO TOURO**
www.quinta-riotouro.com
Azóia - Sintra - Portugal



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
comercial@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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

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
Rioja Alavesa, PILAR ARCOS

SÍGUENOS



La península Ibérica, a tiro de coche, ofrece infinidad de destinos para disfrutar de un verano marcado por el coronavirus

VISADO DE ENTRADA

Un verano en coche

Metidos de lleno en esa desescalada que conduzca al final del confinamiento –que en ningún caso nos devolverá a la normalidad que conocíamos una vez concluya– y con los calores asomando en las hojas del calendario va siendo hora de plantearse a qué dedicaremos las vacaciones –que digo yo que las habrá– en este verano de 2020.

No pinta bien la cosa para los destinos exóticos ni mucho menos para los lejanos, que no siempre el exotismo hay que buscarlo –ni se encuentra– a ocho horas de vuelo. Desde Bruselas aconsejan no traspasar las fronteras de la UE y las autoridades alemanas ya fueron muy explícitas hace apenas dos meses al recomendar el turismo interior; no interior europeo, sino interior alemán. O sea que se prevé que el número de teutones que este verano abandonen sus tierras para disfrutar del ocio veraniego en otros países será mínimo, a resultas de lo cual España verá muy reducida su tasa de visitantes germanos. Una probabilidad tan previsible como escalofriante.

Recomendaciones gubernamentales merkelianas aparte –acertadas o no–, todos los indicadores referidos al inmediato movimiento turístico conducen a que los desplazamientos serán más cortos, primando el transporte privado sobre el colectivo, y el alojamiento en establecimientos pequeños frente a los de mayor tamaño con grandes espacios comunes.

En este eventual e hipotético supuesto marco veraniego planteado desde Bruselas y Berlín parecen ganar enteros los viajes familiares en autocaravanas y las estancias en cámpines, bungalós u hoteles rurales y de formato reducido, con pocas habitaciones y trato prácticamente exclusivo.



A menos de un mes del comienzo de la temporada alta para el turismo todavía hay muchas preguntas sin respuesta. Habrá que ver cómo se habilitan las playas para respetar esa distancia social que previsiblemente se aplicará, saber cuántas personas podrán visitar un museo o un parque de atracciones. Por no hablar de los chiringuitos playeros o de las discotecas y locales de copas.

Tampoco son optimistas las previsiones para los cruceros, uno de los subsectores turísticos que se verán más afectados por la crisis del maldito virus.

Pese a la amplitud de los modernos barcos, las zonas comunes concentran peligrosamente a buena parte del pasaje en determinados momentos.

Todo hace pensar que 2020 va a ser un año de turismo interior con destinos asequibles para desplazamientos en coche. En nuestro caso los que hay en la península ibérica, que no es moco de pavo: Madrid, San Sebastián, Lisboa, Valencia, Oporto, Málaga, Barcelona, Aveiro, Santiago, León, Évora, Mérida, Teruel, Lagoa, Toledo, Sintra, Segovia... ¿Les parece poco?

JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director
delmoral@topviajes.net

> **SUMARIO** "Si rechazas la comida, ignoras las costumbres, temes la religión y evitas a la gente, quizás sea mejor que te quedes en casa".

James A. Michener (1907-1997), novelista estadounidense

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"Un verano en coche"

06 ENOTURISMO EN LA RIOJA ALAVESA

Rioja sabe a vino porque aquí se elaboran algunos de los mejores de toda España y aquí se consiguió oficialmente la primera DO Denominación de Origen en 1925. Y esta característica es el argumento para infinidad de fiestas, rutas y catas organizadas a lo largo de todo el año. El enoturismo es una de las grandes bazas turísticas de esta comarca que ofrece, además, una excelente gastronomía y un muy cuidado patrimonio monumental.

PILAR ARCOS

FERNANDO PASTRANO



22 RÍAS ALTAS GALLEGAS

La escritora gallega por excelencia, Rosalía de Castro, derrocha amor por su tierra en la mayoría de su obra. Motivos no le faltan, los tiene paisajísticos, artísticos, gastronómicos. Hay mucho donde elegir en esas tierras gallegas con "mil distintos tonos de verde" ... En las **Rías Altas**, por ejemplo, bosques, playas y acantilados forman el escenario grandioso que hemos elegido para este recorrido.

MANENA MUNAR



34 'SAUDADE' ATLÁNTICA

Madeira está orgullosa de tener el título de Mejor Destino Insular del Mundo. Por eso, espera impaciente al viajero, para, cuando pase toda esta situación anómala, regalarle todos sus atractivos.

PILAR ORTEGA



46 POEMA MUSICAL

Cumbre del arte nazarí, la **Alhambra** es uno de los monumentos más emblemáticos de la arquitectura universal y el más bello palacio árabe del mundo. Sus filigranas y el sonido de sus fuentes hacen de este exclusivo espacio un auténtico poema musical.

ORIOI PUGÉS



58 BELLA Y LLENA DE LUZ

Desde la torre de Belém, en la desembocadura del río Tajo, partían las carabelas portuguesas a la conquista de lo desconocido. Hoy, a la vanguardia de todas las tendencias, **Lisboa** siempre tiene algo nuevo que ofrecer.

MANENA MUNAR



70 ¿Y SI NOS HACEMOS CAPITANES DE BARCO?

Las **aguas del Alqueva** permiten soñar con todo un planazo en familia o con amigos para cuando todo esto pase: navegar en un barco-casa y disfrutar de una singular y divertida aventura en el Alentejo portugués.

PILAR ORTEGA



82 CON HISTORIA

-El Serrablo y Ribagorza. Románico aragonés.



84 HOTELES

-Hotel Cartesiano (Puebla): el encanto colonial de México

-Noticias de Hoteles



90 GASTRONOMÍA

-Noticias de restaurantes



94 ENOLOGÍA

-Noticias

96 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Ofertas de destinos

-Libros

100 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Mirando al oeste"

RIOJA ALAVESA ENOTURISMO TODO EL AÑO

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



Vendimia en Dominio de Berzal, Baños de Ebro.



▲ Castillo de Davalillo, San Asensio.

► Pórtico de Santa María de los Reyes, Laguardia.

Como periodista de turismo me enfrento a mi trabajo de varias maneras. Voy y cuento lo que he visto y me ha pasado, es decir, actúo como un notario que levanta acta. Puede que me comporte como si yo fuera el protagonista: cuento lo que he hecho y doy mi opinión sobre ello. Hay una tercera forma de acercarme al fenómeno viajero, del viaje saco experiencias más o menos subjetivas y al escribirlo hago un ejercicio literario, que también forma parte de los estilos periodísticos.

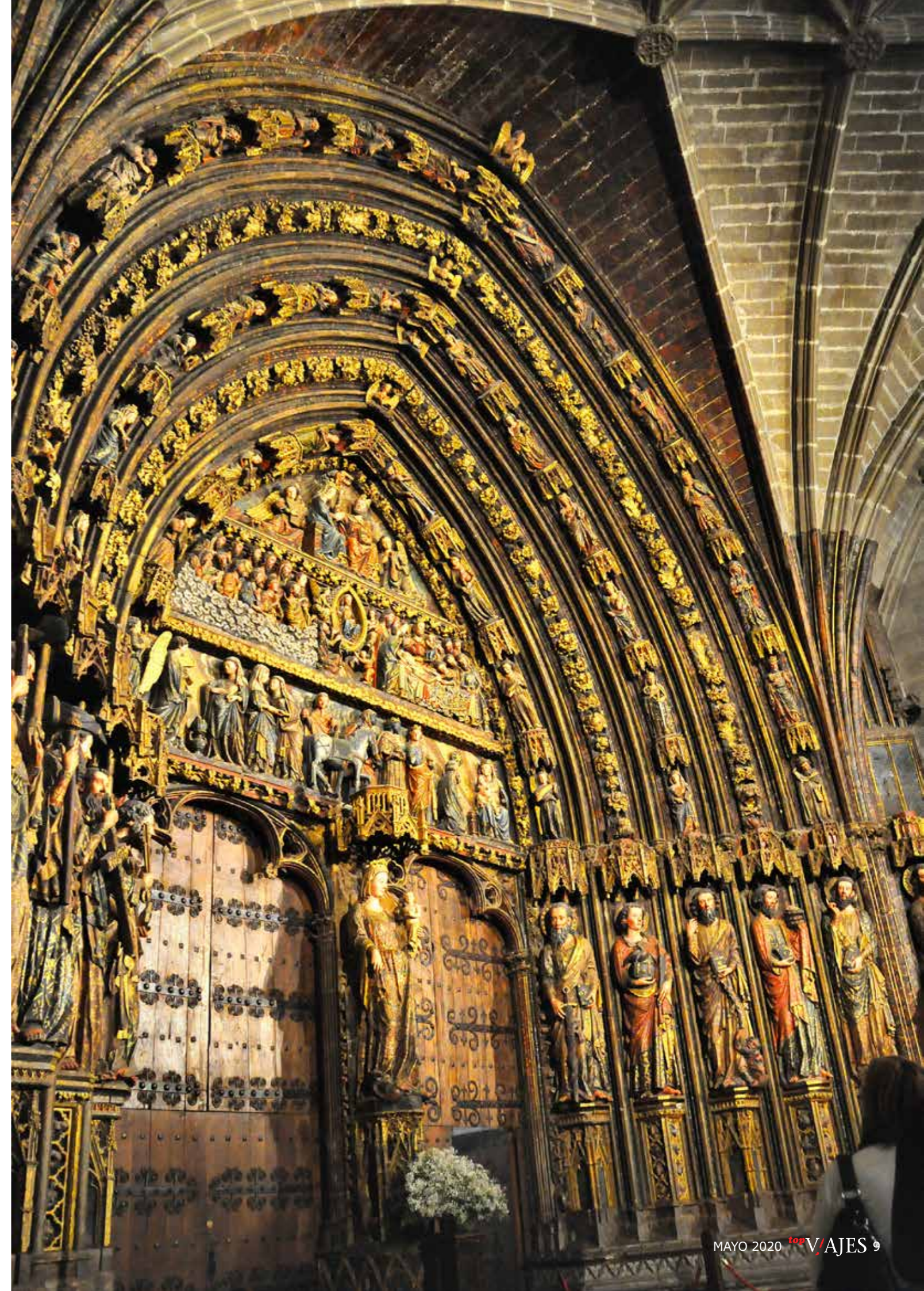
Eso como autor. Como lector me acerco al reportaje buscando un guía que me lleve al destino y me lo cuente, para yo luego seguir sus pasos. A veces lo creo, otras no. Otra forma de leerlo, cuando ya he estado en el lugar en cuestión, es comprobar si lo que me cuenta el autor coincide con lo que yo vi en el lugar. No me importa no haber estado en sitios que yo considero sin interés, pero me cabreo mucho si me he perdido algo que creo que es importante. Y por último (siempre *grosso modo*) elijo

la lectura de algún lugar al que no tengo ni la más remota idea de ir, pero que me atrae. Me gusta leerlo como un cuento o un relato, solo por el placer de la lectura, incluso si son lugares inexistentes como me pasó con *Los viajes de Guilliver*, de Jonathan Swift; *De la Tierra a la Luna*, de Julio Verne; o *Filipinas es mi jardín*, de Manu Leguineche.

Vaya esto por delante para justificar o defender la lectura de reportajes de viajes y turismo en época de confinamiento. Podrán someternos el cuerpo, lo han hecho y lo volverán a hacer, pero el alma puede salir volando por el ventanuco enrejado de la prisión, como lo hacía la *El conde de Montecristo*, de Dumas.

EL NOMBRE DE RIOJA

Decía Serrat (y afortunadamente aún lo dice) que "tu nombre me sabe a yerba" ("hierba" en otras versiones políticamente más correctas de la época, se publicó en 1969). No sé cual era ese nombre, pero con solo decirlo, le sabía a yerba. Pues el





▲ A pesar de su diseño ultrafuturista, las Bodegas Ysios no desentonan con el entorno.
▶ Un caserío en el Dominio de Berzal.

nombre de Rioja sabe inmediatamente a vino.

La Rioja es la comunidad autónoma española que como provincia se llamaba Logroño, como su capital. Se encuentra en el norte de España, entre el País Vasco, Navarra, Aragón y Castilla y León. Esta es la situación política.

Y digo que Rioja sabe a vino porque aquí se elaboran algunos de los mejores de toda España y aquí se consiguió oficialmente la primera Denominación de Origen (DO) en 1925. Una denominación de origen es un concepto que identifica un producto originario de un lugar determinado, cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad en la zona geográfica definida. Y una DO Calificada, la diferencia es que esta última, la (DOCa), está reservada a los vinos que además de cumplir todos los requisitos de la DO, hayan alcanzado altas cotas de calidad durante un dilatado periodo de tiempo. También La Rioja fue la primera en obtener una DOCa, en 1991.

Geográficamente la DO Rioja se divide en tres: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. A esta última nos referiremos ahora. La Rioja Alavesa, como su nombre indica, ya no está en la región autónoma de la Rioja, sino en la de Álava, ocupando dos zonas separadas, una, la más pequeña, en la que se encuentra la ciudad de Labastida, y la mayor, donde está Laguardia.

MACERACIÓN CARBÓNICA

La elaboración más característica de esta zona son los vinos jóvenes de cosechero que se hacen con la técnica llamada de maceración carbónica en la que las uvas enteras, sin prensar, fermentan en tanques cerrados. El resultado son vinos muy frutales y frescos, fáciles de beber. No tienen crianza en madera y han de consumirse siempre como jóvenes, es decir, en el mismo año. Por supuesto tampoco faltan los reservas ni los grandes reservas. Esta zona, junto con la Rioja Alta, son las más aptas para elaborar vinos de calidad, la mayoría de ellas visitables. Aquí se encuentran algunas de las bodegas más prestigiosas y de mayor tradición, como Marqués de Riscal, en el pueblo de Elciego.



Bodegas Marqués del Riscal. Elciego, diseñadas por Frank O. Gehry.





▲ Bodegas Ysios, diseñadas por Santiago Calatrava.
▶ Hojas de vid en su transición del verano a la época de vendimia.

Entre los tipos de uvas, la variedad más cultivada es el tempranillo, que permite producir vinos muy aromáticos, más ligeros que los de otras zonas.

RIOJA ALTA

La llamada Rioja Alta se extiende por los territorios de la comunidad autónoma de La Rioja comprendidos entre Haro y Logroño, al sur del río Ebro. En la Rioja Alta se encuentra casi la mitad del viñedo total de toda la Rioja. Las cepas principales son la tempranillo y la blanca viura. Dentro de esta zona sobresale el municipio de Haro, cuyos vinos han sido considerados durante muchos años como los de mayor personalidad riojana. Se encuentra situada al noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja. Desde el siglo XV, el vino ha participado de manera importante en el crecimiento económico del municipio, convirtiéndose en el motor de la zona en el siglo XIX. En sus alrededores se encuentran bodegas tan prestigiosas como López Heredia, quizá más conocida como Viña Tondonia.

RIOJA BAJA

La Rioja Baja se extiende por la parte su-

reste de la región y desciende hasta los 300 metros de altitud. Se encuentra principalmente situada en la autonomía de la Rioja, aunque también ocupa algunas zonas de Navarra. Las tierras de esta región son las más capacitadas para producir vinos de mayor graduación, gracias a la variedad garnacha, en tiempos despreciada por la fácil oxidación de sus zumos y por su escaso color. A la Rioja Alavesa podemos llegar en solo media hora de coche desde Vitoria Gasteiz.

MAR DE VIÑEDOS

Nada más sobrepasar la Sierra de Toloño, aparece ante nuestra vista un auténtico mar de viñedos, muy diferente según la época del año en que la visitemos. Una variedad paisajista estacional capaz de ofrecer muy diferentes actividades de ocio y cultura durante todo el año.

Por este motivo en 2005 se creó la Asociación para la promoción del Turismo y la Economía *Ruta del Vino de Rioja Alavesa*, hoy a pleno funcionamiento. Una ruta compuesta por 23 pueblos junto a más de 110 establecimientos que se sitúa a la cabeza del enoturismo español. Además, y con el





◀ La Virgen y el Niño en el Pórtico de Santa María de los Reyes, Laguardia.
▲ Dólmen conocido como La Chabola de la Hechicera, al fondo, El Villar.

objetivo de trabajar el turismo gastronómico y promocionar la riqueza de la gastronomía comarcal, mediante la cooperación público-privada, la *Ruta del Vino de Rioja Alavesa* forma parte del proyecto *Euskadi Gastronomika*, un Club de Producto formado por vitivinicultores, restaurantes, bares, tiendas y otros establecimientos gastronómicos en Euskadi que cumplen una serie de criterios de exigencia y compromiso.

La calidad es la seña de identidad de la *Ruta del Vino Rioja Alavesa* y los establecimientos que la integran, lo que les ha valido numerosas distinciones y reconocimientos, el último de ellos la Certificación Biosphere que acredita sus buenas prácticas en materia de turismo responsable y sostenible, distintivo que otorga el Instituto de Turismo Responsable y que se sustenta sobre los estándares de los Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados por la ONU e integrados en la Agenda 2030.

MEJOR DESTINO SICTED 2014

Además, la *Ruta del Vino de Rioja Alavesa* ha recibido también el premio como Mejor Destino SICTED 2014, Q de Calidad Turística, y distintos Premios Best Of de Turismo Vitivinícola. Es una de las Rutas certificadas por la Asociación de Ciudades del Vino de España (ACEVIN) y cumple con los máximos estándares de calidad fijados por su Club de Producto Rutas del Vino de

España. Su trayectoria y apuesta por la mejora continua, la innovación y el respeto por la tradición le sitúan a la cabeza del enoturismo español siendo la tercera ruta con más visitantes anuales.

Las bodegas en sí mismas, sus edificios, forman ya parte del patrimonio cultural de la zona, en la que conviven bodegas tradicionales de superficie, bodegas subterráneas, cuevas situadas bajo las casas donde antiguamente se elaboraba y guardaba el vino y que aún hoy recorren el subsuelo de los pueblos. Uno de ellos, quizás el más representativo, sea Laguardia, donde unas 3.000 cuevas y pasadizos subterráneos están abiertos al turista.

MODERNAS Y VANGUARDISTAS

Pero también en la Rioja Alavesa hay muchas bodegas de arquitectura moderna y vanguardista que van del estilo *chateâu* de Bodegas Campillo, hasta las espectaculares obras vanguardistas firmadas por arquitectos de talla internacional, entre ellos Santiago Calatrava, Iñaki Aspiazú, Philippe Mazières o Frank Gehry. A pesar de sus contornos rompedores, todas ellas se integran en el entorno y aportan belleza al paisaje que es ya de por sí atractivo.

Pero todo esto es solo el "envoltorio" de un producto singular, único, el vino. Unos caldos que en general presentan un color brillante y vivo, un fino aroma, un sabor afrutado y un paladar agrada-

ble son algunas de las características generales del vino de Rioja Alavesa, que con 13.500 hectáreas de viñedos y cerca de 300 bodegas, tiene una cosecha media anual de alrededor de 40 millones de litros de vino y produce especialmente vinos tintos, con características específicas que debe a su suelo arcilloso-calcáreo (excelente para que las cepas absorban la humedad necesaria), al clima y a la ubicación de los viñedos tras la Sierra de Cantabria, que protege las viñas de los vientos fríos del Norte y permite que la cepa aproveche mejor el calor.

TINTOS REPRESENTATIVOS

Los tintos son los vinos más representativos de la comarca, elaborados con las variedades tempranillo (hasta el 79% del total se produce a partir de esta variedad), garnacha, mazuelo y graciano.

El tinto del año, o vino joven, se elabora con el método tradicional de maceración carbónica en el que los racimos enteros fermentan entre siete y diez días para, una vez libres de hollejos y raspones, pasar a las cubas donde terminará la fermentación. Por su parte, los vinos de crianza, reserva y los afamados gran reserva se elaboran por

el procedimiento bordelés, o despalillado, que consiste en romper la uva retirando los raspones e incubando el mosto con su pasta por un periodo de siete días. Tras una serie de fermentaciones pasará a las barricas para su envejecimiento y será el tiempo el que marque la diferencia entre los crianzas, reservas y grandes reservas.

EL MOMENTO CULMINANTE

Evidentemente la época de la vendimia es el momento culminante para visitar estas tierras, pero no faltan actividades atractivas todo el año. (vídeo: <https://youtu.be/I4A2ZrsFO3k>). Navidad, San Valentín, Semana Santa, el Día del Padre o de la Madre y, por supuesto, el verano, son momentos destacados para acercarse a descubrir y disfrutar de la cultura del vino.

Fuera de estas épocas del calendario, existen planes y actividades que harán de cualquier estancia una experiencia única. En noviembre, por ejemplo, es posible seguir los pasos de Ignacio de Loyola en la Marcha Popular del Camino Ignaciano y, para culminar el año, nada mejor que recorrer una de las etapas del Gr-38, *La ruta del vino y el pescado*, itinerario comercial que



▲ Escena de vendimia en la Rioja Alavesa.

◀ Enobus en el que se realiza la Ruta del Vino de la Rioja Alavesa.



se usaba para el intercambio de productos, en la Marcha Popular que se celebra en diciembre.

EVENTOS ENOGASTRONÓMICOS

El capítulo de eventos enogastrónomicos se abre con el Uztaberri Eguna, que invita a degustar los vinos de la nueva cosecha y se celebra cada año en febrero en Lapuebla de Labarca. Profundizar en la historia y la cultura del vino es el objetivo de la Feria Histórica del Vino de Navaridas, que se celebra en abril y que cada año cuenta con un país productor de vino como invitado. Por su parte, en Semana Santa se abre el Seminario de Vinos de Elciego para descubrir los vinos de la localidad de la mano de sus enólogos.

En el mes de junio y coincidiendo con la festividad Bodegas a Pie de Calle, las distintas bodegas de Labastida salen a la calle para dar a probar sus vinos a los visitantes, mientras que los calados subterráneos se convierten en los protagonistas de la Jornada de Puertas Abiertas de Bodegas en Salinillas de Buradón, también en junio.

En julio tiene lugar uno de los grandes eventos anuales de la Ruta del Vino de la Rioja Alavesa: el Encuentro Enogastrónomico Sostenible Rioja Alavesa – Euskadi Entorno a la mesa, una gran oportunidad para disfrutar de catas de vinos singulares

de Rioja Alavesa y de productos kilómetro cero, saborear productos vascos en las zonas *show cooking* y adquirir estos preciados bienes directamente a sus productores.

También en verano se celebran otros interesantes eventos en las localidades de la Ruta, como la denominada Calados, de Baños de Ebro, que permite visitar el histórico barrio de bodegas de Baños de Ebro y descender a las centenarias cuevas de la localidad, la Semana del Vino y la Música de Elciego, en julio, con un programa cargado de actividades para disfrutar de Elciego y su entorno, y el Certamen de Pintxos Medievales de Laguardia, que tiene lugar en agosto.

La vendimia como gran cita ineludible motiva la tradicional Fiesta de la Vendimia de la Rioja Alavesa, que cada septiembre se celebra en una localidad distinta de la comarca. Y quien quiera ser el primero en conocer los vinos de la nueva cosecha no puede perderse, el último sábado de noviembre, la Presentación de Vinos Jóvenes en Elciego.

Otros eventos destacados son el Mercado de la Flor y la Huerta, que se celebra en Elciego en el mes de abril, y el Lugar de Samaniego, la representación, a cargo de los propios vecinos, de la obra teatral *El Lugar de Samaniego*, que repasa los orígenes de la villa y se celebra de forma bienal el último fin de semana de julio. ●

GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR

Los 335 km. que separan Madrid de Logroño se pueden hacer cómodamente en coche a través de la autopista AP-15 y luego la LO-20.

Logroño tiene estación de tren (www.renfe.com).

Para recorrer la Rioja Alavesa nosotros, que éramos un grupo, utilizamos los **autocares de Víctor Bayo** (en la foto) con oficinas en Laguardia (www.autocaresbayo.com).



DÓNDE DORMIR

Hotel Palacio de Samaniego, (4 estrellas, www.palaciosamaniego.com) Ocupa un palacete del siglo XVIII a 15 kilómetros de Logroño, con fachada de sillería con el escudo de armas de sus fundadores. Trece amplias habitaciones (en la foto inferior la 102) con suelos de barro cocido y muebles envejecidos. Perteneció al grupo Sercotel. El restaurante corre a cargo de Jon Ugalde, discípulo de Martín Berasategui.



Otra opción es el **Hotel Wine Oil Spa Villa**, otro 4 estrellas, este en Laguardia (en la imagen superior derecha) mucho más moderno y con un magnífico servicio de spa.



QUÉ Y DÓNDE COMER



La gastronomía es otro de los atractivos de la oferta turística del País Vasco y, consecuentemente de la Rioja Alavesa. Platos contundentes a base de productos locales de excelente calidad. La cocina vanguardista convive con la más tradicional.

Platos típicos son las patatas a la riojana, con chorizo. El caparrón, un guiso de alubias pintas, o las pochas (alubias blancas) con codornices. Sin olvidar las generosas y exquisitas tapas (aquí se llaman pintxos) a cuya cabeza está la gilda (en la foto), tan sencillo como exquisito: anchoas, guindillitas (piparras) y aceitunas.

Restaurante de las Bodegas Izadi (en la foto, la cocina) en Villabuena (www.izadi.com), ha unido unos excelentes viñedos cercanos a Samaniego a un buen restaurante. Cocina tradicional en la que destacan los buñuelos de bacalao, el bogavante con almejas y los canelones de berenjenas rellenos de espinacas.



MÁS INFORMACIÓN

Ruta del Vino de la Rioja Alavesa <http://www.ruta-delvinoderiojaalavesa.com/es/>
Oficina de Turismo
<https://turismo.euskadi.eus/rioja-alavesa/>



Sandals
 THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

RÍAS ALTAS

UN ESCENARIO GRANDIOSO

La escritora gallega por excelencia, Rosalía de Castro, derrocha amor por su tierra en la mayoría de su obra. Motivos no faltan, los tiene paisajísticos, artísticos, gastronómicos... Hay mucho donde elegir en esas tierras gallegas con "mil distintos tonos de verde". En las Rías Altas, por ejemplo, bosques, playas y acantilados forman el escenario grandioso que hemos elegido para este recorrido.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es



Ortigueira es el hogar del Festival de Música Celta.



▲ El Faro de Cabo Ortegal.

► Bonito mural en Espasante.



El recorrido por las rías altas gallegas podría empezar con un agradable baño en una de las playas más hermosas de la zona, la de Villarrube, en Valdoviño, municipio de Cedeira. Situada en la zona occidental de la ría de Cedeira, su arena blanca y suave da paso a unas aguas turquesas con tonos tropicales y diferentes temperaturas de las piscinas naturales de la ría y el mar abierto. Después, una vuelta por la villa marinera de Cedeira, de galerías acristaladas y un paseo por la lonja antes de entrar a comer "seriamente" en el legendario restaurante Badulaque, que si es famoso por su rape con guisantes, tiene además una oferta marinera excelente, y una bodega que le acompaña.

A doce kilómetros de Cedeira está San Andrés de Teixido, aldea mitológica que saltó a la fama cuando Sánchez Dragó la

resucitó en su libro de *La España Mágica* como uno de los lugares con más encanto y hechizo de Galicia. Y realmente lo es. En un día brumoso caminando entre los bosques, antaño pinares, hoy repletos de ese eucalipto de aroma agradable y beneficio dudoso que ha invadido Galicia, no es difícil escuchar entre la espesura la voz de una aldeana que con una vela alumbrándole el camino, habla con su difunto esposo al que lleva a la aldea, pues "A San Andrés de Teixido vai de morto o que non foi de vivo" [va de muerto quien no fue de vivo].

Esta frase famosa viene a propósito del apóstol San Andrés. Los peregrinos, todos iban a Santiago. Ninguno se pasaba por su iglesia en ese lugar bello, pero inhóspito y de difícil acceso, con lo que Dios, enternecido por su pena, le prometió que nadie había de entrar en el reino

► En Ortigueira se celebra cada verano el Festival de Música Celta.





zapa entre las rocas. Un buen percebe, asegura Pipo, tiene que estar azotado por olas grandes y limpias e iluminado por largos periodos de sol. Pipo enseña una pieza de la que asoma una uña con cresta roja. "Estos son los mejores. La calidad depende mucho del tipo de piedra a la que se agarren, del oleaje y del sol", y hace hincapié en que nunca hay que salir a faenar solo. Cuenta que en verano sale prácticamente todos los días a no ser que el mar esté imposible y en la estación invernal se suele dedicar a la pesca de la merluza y el pulpo.

El hijo de Pipo se lanza al agua, trepa por las rocas agarrándose donde puede, burlando al oleaje que lucha por atraparlo, y haciendo malabarismos arranca un piño de percebes y otro y otro más, metiéndolos como puede en la red atada a su cintura. Manteniendo el equilibrio mientras da la vuelta a la isleta, saca los últimos piños y se lanza al mar, nadando hasta donde su padre le espera en la lancha. Con las cestas repletas vuelven al puerto donde la mujer de Pipo espera con su coche para llevarse el botín gastronómico y a sus hombres a casa.

FESTIVAL DE MÚSICA CELTA

La ría de Ortigueira al igual que la de Cedeira está coronada por la Sierra de la Capelada, famosas por sus caballos salvajes que campan a sus anchas. Es una bonita ciudad de casas solariegas y playas vírgenes,

◀ *La costa entre Estaca de Bares y Cabo Ortegal, vista desde el Banco de Loiba*
 ▼ *Casas de Espasante.*

de los cielos sin antes haberle visitado. Y si no lo hiciera en vida, habrá de hacerlo de muerto ya".

El enclave de San Andrés de Teixido, municipio de Cedeira, en la Sierra de la Capelada no tiene parangón. Tras haber bebido en la fuente del Santo, también llamada de los tres caños y arrojando miga de las figuritas de pan (reliquias do santo), que se han comprado con antelación, pedir tres deseos sin apoyar las manos en la pared, pues si se hace no serán concedidos, como tampoco se obtendrán si la miga no flota... Hay que entrar en el santuario del siglo XVI, construido sobre un antiguo monasterio del s. XII, que solía estar lleno de los llamados exvotos, o figuritas de cera representando los ruegos o milagros concedidos a los feligreses que van desde partes del cuerpo humano para las que se pide su curación, hasta barcos, vacas, u otro tipo de variopintos deseos.

Sus calles empinadas y empedradas, las llamadas "As Costas", están llenas de piedrecitas, los Milladoiros que depositan los peregrinos, y también de seductoras tabernas protagonizadas por el rey de la zona, el percebe, que se sirve incluso de aperitivo para acompañar el ribeiro local. Y para endulzar el paladar las famosas rosquillas de San Andrés. Antes de seguir ruta, conviene pasar por Cariño, donde infinidad de aves marinas pueblan una pla-

ya tan espectacular como lo son las tortillas de patata que se gastan en la zona, un placer previo al disfrute del atardecer onírico en Cabo Ortegal, el segundo punto más septentrional de la península Ibérica, superado solamente por Estaca de Bares. El Cabo tiene dos puntas, la Punta do Limo, y la de Aguillons, donde está el Faro, enclave perfecto para ver cómo se esconde el sol en las aguas atlánticas.

ENTRE DOS PLAYAS DIVINAS

Espasante es un pueblo marinero de Ortigueira (La Coruña) al que delimitan dos playas, la de San Antonio y la de la Concha, acotación que les ha permitido quedarse como estaban, sin los, a veces agresivos, proyectos inmobiliarios. El percebe supone un "modus vivendi" para la población, como cuenta Pipo, un hombre grandote y simpático que sale a la mar casi todo el año, bien a coger percebes, bien a la pesca de la merluza.

Pipo y su hijo preparan en el puerto los arreos, cesta, bistranza (lamina de acero con mango de madera para arrancar el percebe), la bolsa de red que se ata a la cintura para ir metiéndolos según los despegan de las rocas, y se calzan el traje de neopreno. Su quehacer es de una serenidad cotidiana, hablan de cómo el percebe del sol es de más categoría que el llamado de la sombra que se aga-





Panorámica desde San Andrés de Teixido.



como la de Morouzos de dos kilómetros de longitud, donde el segundo fin de semana de julio, desde sus comienzos en 1978, se juntan más de 20.000 personas para asistir al Festival de Música Celta que reúne a los miembros de las naciones celtas de todo el mundo. Su situación, entre Cabo Ortigal y Estaca de Bares, la convierte en uno de los pueblos marineros más atractivos de la costa. Un imprescindible "Mejor Banco del Mundo", como se lee en sus tablones, el de Loiba (Ortigueira), desde donde se contemplan unas vistas impresionantes de la costa situada entre ambos cabos. Se ven los famosos Aguillones, los acantilados fantasmagóricos que se forman. Entre las colosales pendientes que bajan hasta el mar, se observan pequeñas cabañas, utensilios, cuerdas y barcas en las que los percebeiros salen a la mar, se atan a las rocas y arrancan el percebe.

Otro lugar altamente aconsejable es el Mirador de San Roque, a 350 metros de altitud, que pertenece a la bella población de Viveiro, ya en la provincia de Lugo, donde el mar se une a la ría Landro y forma la ría de Viveiro. Desde el Mirador se contempla una panorámica magnífica de la villa, con sus tejados de pizarra, los puertos de Viveiro y Celiro y la playa de Covas. Ni que decir tiene que la visión abarca los montes poblados de acebos y ese mapa tan bello como inquietante que forma la ría Landro deslizándose hacia el mar.



- ◀ ▲ Playa de San Antonio en Espasante.
- ◀ ▼ El peligroso oficio del percebeiro.

► Diferentes aspectos de San Andrés de Teixido.

▼ ¡Al rico percebe!



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Con **IBERIA EXPRESS** www.iberiaexpress.com que tiene vuelos diarios Madrid-Santiago. O en coche desde Madrid, por la autopista A-6.

DÓNDE DORMIR

Penaquente es una deliciosa casa rural (foto inferior) situada en Espasante que permite recorrer y descubrir entornos míticos, donde realidad y leyenda se funden. Sus actividades varían entre paseos en barco, rutas a caballo, bicicleta y senderismo.
<http://penaquente.es/>

DÓNDE COMER

Café Os de Teixedelo para empezar a probar los percebiños acompañados de un buen ribeiro. Rúa a Santo André de Teixido.



Restaurante Badulaque, Cedeira.

Uno de los restaurantes más legendarios, de mayor arraigo de la zona. Su carta ofrece gastronomía tradicional, cuya especialidad es el rape con guisantes.

Rúa Área Longa s/n
Telf.: 981 49 22 65

A **Trapela** está en el muelle de Espasante. Allí es donde los percebeiros se toman su vino una vez finalizada la faena. El marisco y pescado está recién salido de la mar.

Parrillada San Roque. Deliciosa ternera gallega, costillas a la parrilla, ventresca, y el disfrute de unas impresionantes vistas de Viveiro desde el Mirador de San Roque.

Camino de San Roque, s/n, 27850 Viveiro, Lugo

Teléfono: 608 25 43 96



MÁS INFORMACIÓN

<https://www.turismo.gal/>



‘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’

MADEIRA

ALMA ATLÁNTICA Y 'SAUDADE'

TEXTO PILAR ORTEGA

Madeira está orgullosa de tener el título de Mejor Destino Insular del Mundo. Por eso, espera impaciente al viajero para regalarle todos sus atractivos, que son muchos y se reparten por su accidentada costa de alma atlántica, por sus singulares montañas y parques naturales y por sus cosmopolitas ciudades. Una asombrosa tentación, con algo de *saudade*, a la que se unen su deliciosa gastronomía y una densa y curiosa historia.





▲ La Levada do Alecrim es una porción de la kilométrica red de senderos de Madeira. ©Francisco Correia.



▲ Jardines Monte Palace. ©Francisco Correia. ▼ Jardín Botánico. ©Francisco Correia

Piscinas naturales de roca volcánica con el océano como vecino (Porto Moniz), paisajes de naturaleza salvaje que han sido reconocidos por la Unesco como Patrimonio Mundial, playas de ensueño, ciudades en las que se mezclan la modernidad y la tradición... Madeira, un archipiélago formado por tres conjuntos de islas –Madeira, Porto Santo, Desiertas y Salvajes–, es un destino que invita a soñar con espacios nunca imaginados y que se ponen delante de los ojos para disfrutar de un paraíso que invita a la práctica de deportes, sobre todo acuáticos. No en vano los amantes del submarinismo y el surf dicen que Madeira es la Hawái del Atlántico.

Madeira, una de las dos regiones autónomas insulares de Portugal (la otra es Azores), tiene la suerte de gozar de una temperatura suave, que no suele bajar de los 17 grados en invierno ni subir de los 25 en verano, así que los mares azules, sus bonitas playas y los densos valles de este soleado archipiélago pueden ser disfrutados en cualquier época del año. Solo hay que tener en cuenta que el norte es más verde que el sur. Y para los que quieran algo de ruido, no demasiado, no tienen más que dirigir sus pasos hasta

Funchal, la capital de Madeira, una ciudad cosmopolita, colorida y abierta que esconde numerosos rincones y tesoros.

ISLA PROTEGIDA

Buena parte de la fama de “isla bonita” de Madeira se la debe a su Parque Natural, una reserva biogenética que tiene la particularidad de contar con una flora y fauna únicas en un espacio que ocupa aproximadamente dos tercios de la superficie de la isla y de ser el mayor bosque de laurisilva del mundo.

Los folletos turísticos que nos introducen a esta tierra protegida por la fuerza del Atlántico tan deseada por propios y extraños nos muestran costas escarpadas, precipicios y barrancos integrados en unos paisajes realmente soberbios, que son un auténtico imán para los amantes del barranquismo, la escalada y el parapente o el ala delta.

2.000 KILÓMETROS DE SENDEROS

Pero no nos engañemos, porque no hay que ser un intrépido deportista ni tener una excelente forma física para disfrutar de los escenarios mágicos de la denominada “perla del Atlántico”. Para estos viajeros, la gran mayoría, existen amplios senderos que circundan la isla en







▲ Las piscinas naturales de Porto Moniz son una tentación para el viajero. ©Francisco Correia
◀ Vista de Paul da Serra para el valle de São Vicente (con el Monte Medronho el Pináculo en primer plano).

torno a sus míticas acequias o levadas y que suman más de 2.000 kilómetros en escenarios que van desde la altitud del mar hasta los 1.862 metros. Y para los que no tengan tiempo existe la alternativa de contratar un jeep y, así, explorar los rincones más inaccesibles de la isla. O recorrer su territorio en una bicicleta de montaña.

Una llamada de atención para los que aman el golf, porque Madeira ha sido también reconocida como el mejor destino emergente de golf del mundo. Sus campos más emblemáticos están en Funchal (Palheiro Golf, en la *fregesía* de São Gonçalo) y en Machico (Santo da Serra Golf Club, en la parroquia de Santo António da Serra), pero hay otro en la isla de Porto Santo (Campo de Golf de Porto Santo) y otras instalaciones reconocidas por la World Golf Awards.

MUCHO MÁS QUE PLAYAS

No hay que esperar playas de gran extensión y de arena dorada, porque aquí no existen. Las mejores playas están en Porto Santo, una isla que fue hogar temporal de Cristóbal Colón antes de entrevistarse con la reina Isabel la Católica y que está situada a dos horas en barco desde Madeira. Aquí sí existe una playa virgen de nueve kilómetros custodiada por dunas naturales.

Pero volvamos a Madeira, porque ha llegado el momento de acercarnos al centro urbano de esta isla volcánica y verde y disfrutar de una ciudad que se halla al borde del mar y que tiene mucho que ofrecer. Funchal cuenta con un perfil

que comienza en el puerto y desemboca en las montañas, a las que se puede acceder mediante un teleférico. Uno de los barrios más bonitos de Funchal es el que se conoce como Zona Vieja, que se presenta al viajero con un precioso decorado de antiguas casas coloridas y restaurantes pintorescos donde se puede saborear la deliciosa gastronomía de la isla. Además, el viajero se lleva una bonita sorpresa al descubrir cómo muchos artistas han intervenido en las fachadas de las casas con sus coloridas pinturas urbanas.

FÚTBOL, MÚSICA Y MUSEOS

Aquí nació, por si a estas alturas todavía hay alguien que no lo sabe, el futbolista Cristiano Ronaldo, que tiene un museo dedicado al fútbol y a su trayectoria profesional en su patria chica. Una ciudad en la que, especialmente en sus céntricas vías, es muy fácil descubrir grupos de músicos callejeros que animan la tranquila vida de madeirenses y foráneos.

A Madeira le sobra ritmo y la música es uno de los grandes atractivos de esta isla que también se enorgullece de mostrar una extraordinaria y singular riqueza museística: Museo de la Fotografía, que recoge la historia de la isla en negativos; Museo de la Ballena, basado en la vida de los antiguos balleneros; la Casa das Mudanças, que exhibe el legado del pintor alemán Max Römer; el Museo das Quintas das Cruces, donde se halla la sede del Museo de Artes Decorativas, o el impresionante Jardín Botánico de Funchal, donde se cultivan 2.000 especies de todo el mundo.





▲ Vista panorámica de Funchal, capital madeirense.

Otra de las grandes joyas de Madeira es a Câmara de Lobos, una de las poblaciones más antiguas de la isla, que tiene un puerto pintoresco y que recibe su nombre de un antiguo refugio de lobos marinos y focas. Además, es célebre por su animación nocturna y sus muchos bares y restaurantes.

TOCA REPONER FUERZAS

Por cierto, llegados a este punto, ya se hace necesario reponer fuerzas. ¿Qué tal si nos vamos a probar el pez espada con plátano frito? ¿Y si nos inclinamos por la espetada de carne a la barbacoa? Acompañados por el imprescindible bolo do caco, ese pan plano y circular que se cuece sobre una losa de piedra basáltica (caco) en el que untar la apreciada mantequilla de ajo madeirense.

Son muchísimas las opciones gastronómicas de Madeira, donde, por cierto, es de visita imprescindible el gran Merca-

do de los Labradores, plagado de frutas exóticas y una gran variedad de pescados frescos, entre los que sobresale el *espada preto* (un pez con forma de sable), que con su impresionante dentadura, sigue dando miedo después de capturado. Es todo un universo de sabores, colores y olores el que se muestra en este mercado que gira en torno a los productos que ofrecen la tierra y el mar: verduras, flores, atunes, cabrachos... y sin necesidad de intermediarios.

No podemos dejar de mencionar que este archipiélago situado a 900 kilómetros de Lisboa, ha dado uno de los vinos más famosos del mundo, el vino de Madeira, por lo que hay que entonar un chin chin y visitar cualquiera de sus bodegas, como Blandy's, para conocer el proceso de elaboración de este vino dulce fortificado envasado en unas llamativas botellas en las que destacan las características letras en blanco que parecen escritas en yeso. ●

Más información: www.visitmadeira.pt

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**.

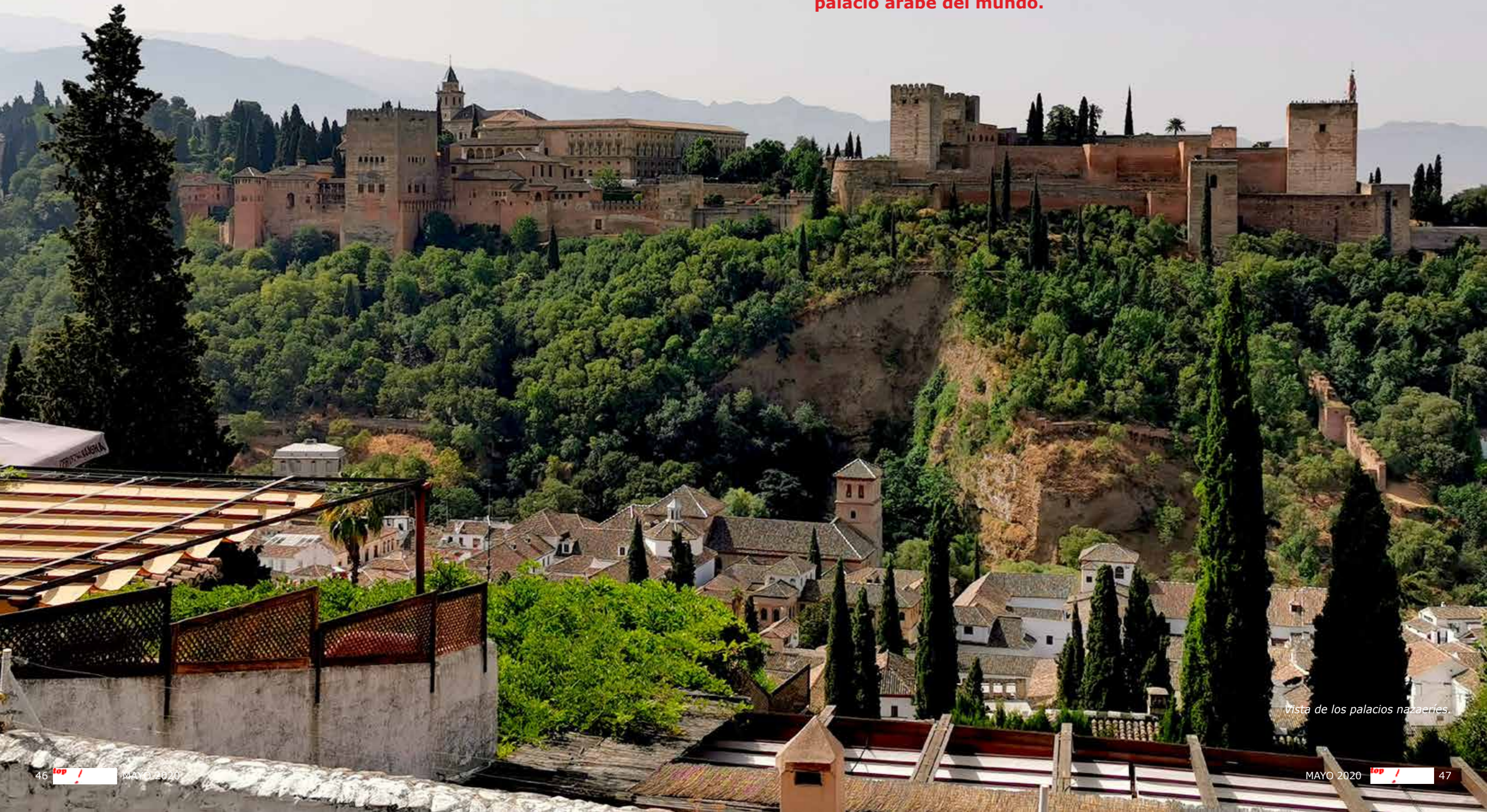


LA ALHAMBRA

BELLEZA POÉTICA

TEXTO Y FOTOS ORIOL PUGÉS

Cumbre del arte nazarí, la Alhambra es uno de los monumentos más emblemáticos de la arquitectura universal y el más bello palacio árabe del mundo.



Vista de los palacios nazaríes.



▲ Cúpula de mocárabes, de la sala de las Dos hermanas.
▶ Filigranas y mocárabes, delicadas creaciones de los artesanos nazaríes.

Es imposible pasar algún tiempo en Andalucía, último bastión de la civilización árabe en España, sin darse cuenta de dos cosas: que muchos hombres han luchado en estas tierras, y que hay en ella mucho por lo que combatir.

Cuando cae sobre Andalucía, "la noche busca llanuras porque quiere arrodillarse", como escribió García Lorca. Y en efecto, es tal la belleza del paisaje, tan cálida e intensa la luz que lo baña, que uno experimenta un sentimiento de devota exaltación con sólo asomarse al valle del Guadalquivir.

El motivo aparente de las hostilidades entre moros y cristianos era la religión, pero cabría preguntarse si las facciones opuestas hubieran luchado tan ferozmente y durante tanto tiempo por una tierra menos acogedora que esta. Los placeres que ofrece Andalucía son ecuménicos: valles lozanos, fértiles

campos... Para los moros procedentes de África esta tierra ofrecía agua en abundancia, para los cristianos que venían del norte, un sol ardiente y un suelo rico.

En 1246, Jaén fue el escenario de un célebre encuentro entre cristianos y musulmanes. El ejército cristiano había acampado bajo las murallas, dispuesto a apoderarse de la ciudad antes de proseguir hacia el sur, cuando el rey Fernando III recibió a un emisario inesperado, Mohamed I ben-al-Ahmar, rey de Granada, que se dirigió así al cristiano: *"No deseo convertirme en vuestro enemigo". Confío en vuestra lealtad y me pongo bajo vuestra protección. Consideradme un vasallo más de vuestra Majestad*".

Dicho esto se arrodilló y besó la mano del rey Fernando. Este quedó tan sumamente conmovido que le pidió a su enemigo que se levantara y le abrazó.





El patio de los Leones.

Cinco secretos de la Alhambra

Torre de los Siete Suelos

Fue una de las entradas más importantes de la Alhambra y, según dice la tradición, por ella salió por última vez Boabdil, el último rey nazarí de Granada (1482-1492). Boabdil solicitó a los Reyes Católicos que no se volviera a utilizar jamás. Y así se ha cumplido.

Sala de los Abencerrajes

La tradición señala que aquí fueron cortadas las cabezas a 36 miembros de la familia de los Abencerrajes. La leyenda dice que la sangre derramada no podrá borrarse nunca, tal y como atestiguan las manchas que hay en la fuente central.

Sala del Tesoro

Al lado del patio de los Cipreses hay una habitación donde, desde el siglo XVI, se levantan unas estatuas femeninas de mármol. Es aquí donde Washington Irving ubica la narración en la que el jardinero de la Alhambra Lope Sánchez descubrió un tesoro oculto por un rey moro. Justo en el lugar al que las estatuas dirigían su mirada.

Torre de la Cautiva

Cuenta la tradición que aquí vivió Isabel de Solís, la favorita del padre de Boabdil, el rey Muley Hacén. Unas inscripciones de elogio al príncipe Yusuf I decoran el interior de la torre.

Torre de las Infantas

Aquí se desarrolla una de las leyendas más hermosas de todos los cuentos. Cuenta la historia de tres hermosas princesas, hijas de Mohamed el Zurdo. Una de ellas, la princesa Zorahaida, al no huir con sus hermanas Zaida y Zoraida, murió joven entre sus almenas.



▲ Detalle superior de la Puerta del Vino.



▲ Granada a sus pies.

Fue así como se evitó la guerra y la cultura islámica continuó prosperando en el reino de Granada, donde Mohamed I inició la construcción de la Alhambra, el único edificio medieval árabe que ha llegado intacto hasta nuestros días y tal vez la obra maestra más decisiva del arte morisco.

Los palacios de Al Andalus eran una especie de réplica de las ciudades que los circundaban: patios rectangulares en libre sucesión, con una fuente en el centro y las habitaciones a los lados, de acuerdo con el esquema oriental del *iwan* (rectángulo abierto por uno de los lados y con el techo en forma de cúpula). La Alhambra no es una excepción. Comparada con otros palacios reales, como Versalles o El Escorial, puede parecer una residencia modesta, pero resulta infinitamente mucho más atractiva gracias a la disposición casual, imprevisible y misteriosa de los edificios, en los cuales vivía una extensa corte de científicos, músicos, poetas y, claro, muchos miembros de la familia real.

LA GLORIA DE LOS NAZARÍES

Sí, la Alhambra es como un poema musical, un lugar creado para el amor, la sabiduría, la plegaria... Es decir, para los modos más elevados y sublimes

del vivir según la tradición caballeresca islámica de los moros en España.

Granada parece estar presidida por el agua. No hay plaza sin una fuente que te sorprenda. Y por si fuera poco, dos ríos, el Darro y el Genil, la bañan y suman sus voces al mágico sonido de los múltiples caños. También en la Alhambra el agua juega un papel importante. Pero el agua tiene muchos sonidos diferentes en la Alhambra. A veces suena melancólica, como la cuerda de aquellas guitarras gitanas que García Lorca escuchaba en las frías madrugadas:

*Llora monótona
como llora el agua,
como llora el viento
sobre la nevada.*

Otras veces se escucha limpia... Otras, profunda.

La Alhambra no es un palacio de piedra: nada más frágil que su arquitectura de agua y encajes. La Alhambra es el sueño de un pueblo nómada. Nada más lejano de la arquitectura sedentaria de los grandes palacios europeos. Estos son palacios para reyes aposentados y poderosos que, impedidos por el reuma o por la gota, ya no corren por los campos de batalla.

Los príncipes que levantaron la Alhambra, en los siglos XIII, XIV y XV, crearon un palacio fugaz, como los sueños de un pueblo que había surgido en la historia igual que el viento.

Mohammed I ben-al-Ahmar, el fundador de la dinastía nazarí, estableció su residencia en la Alhambra en el siglo XIII. Yusuf I y su hijo Mohammed V completaron la obra actual. De padres a hijos la Alhambra se fue construyendo y destruyendo, por partes iguales.

Se puede acceder a ella siguiendo un sendero conocido por el nombre de "la cuesta del rey chico". En la parte más alta, junto a la entrada del palacio nazarí se encuentra el palacio que Carlos V se hizo construir en 1526. Inspirado en el Renacimiento romano, es indudablemente hermoso, pero su clásica austeridad contrarreformista no acaba de encajar muy bien con el contexto oriental.

Granada fue conquistada en 1492 y, milagrosamente, Isabel y Fernando no tocaron la Alhambra. Pero Carlos V se enamoró de ella y quiso unirla a una residencia hecha a su conveniencia: hizo demoler una de sus alas y enganchó el antiguo alcázar a un nuevo palacio imperial. Y es que dicen que Carlos V, al asomarse al mirador de las sala de los

Embajadores, mientras contemplaba el prodigioso espectáculo de la vega, exclamó:

"¡Desgraciado el hombre que perdió todas estas riquezas!"

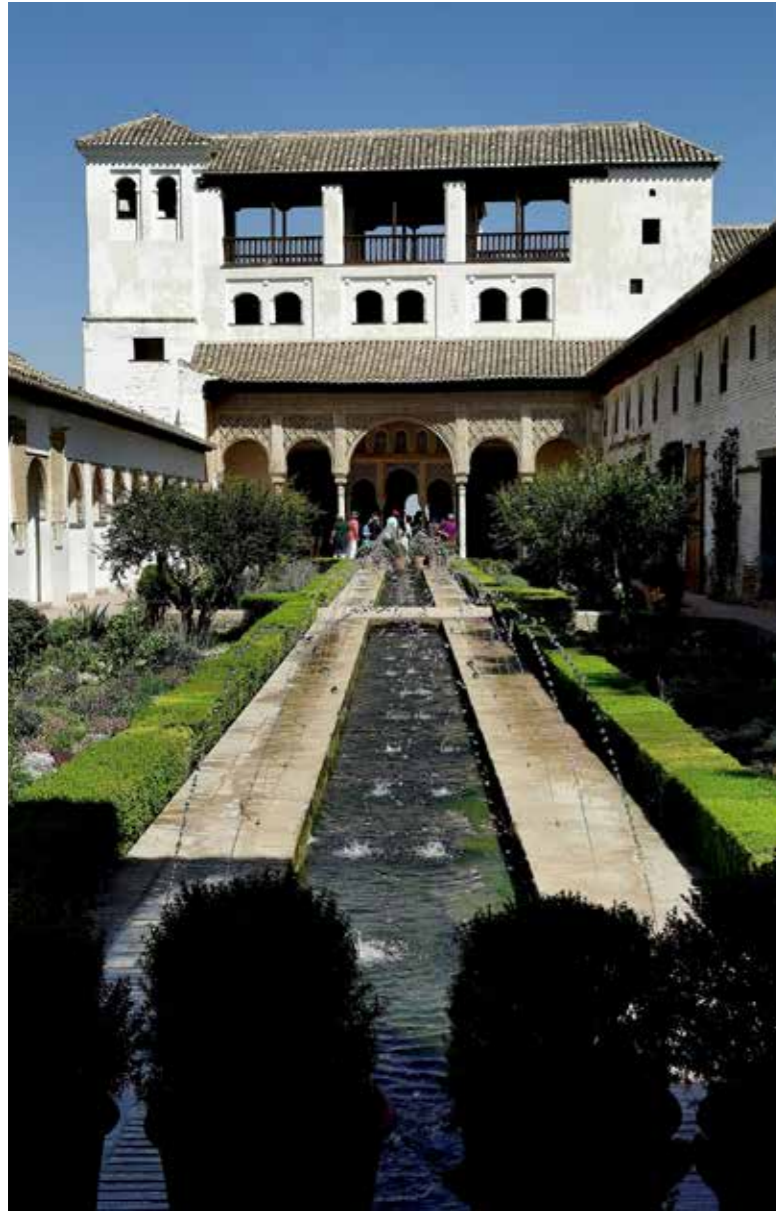
Efectivamente, desde las ventanas de sus aposentos, Carlos V veía no sólo los jardines y los patios en los que vivían los soberanos árabes con sus sabios y sus harenes, sino también la torre en la que Isabel y Fernando izaron su bandera cuando Boabdil, el último rey de los moros, abandonó Andalucía.

La literatura romántica ha encontrado un tema fácil en las lágrimas de Boabdil, que lloró la pérdida de Granada cuando huía con sus huestes hacia las Alpujarras. Dicen que su madre, la ambiciosa Aixa, le gritó amargamente:

"Llora como mujer lo que no has sabido defender como hombre".

Era la mañana del 2 de enero de 1492. Boabdil rendía el último baluarte de su raza en España ante el rey Fernando, pronunciando estas caballerescas y dolientes palabras:

"Tuyos somos, rey poderoso y ensalzado; éstas son, señor, las llaves de este paraíso; esta ciudad y este reino te entregamos, pues así lo quiere Alá, y



La Bella Mora

El nombre de la Alhambra procede del árabe Qal'at al-Hamra, que significa "el castillo rojo", denominación que a buen seguro le viene del color de la Sabika, colina donde se erige altiva. Así la veía el poeta árabe Ibn Zamrak en el siglo XIV: "La Sabika es una corona sobre la frente de Granada, en la que querrían incrustarse los astros. Y la Alhambra -¡Dios vele por ella!- es un rubí en lo alto de esa corona".

El conjunto que ha sobrevivido hasta nuestros días (excepción hecha de la ciudadela, que es anterior, del siglo IX) comprende la Alcazaba (fortaleza) y el Alcázar (palacio de los sultanes) y fue construido entre los siglos XIII y XV en una colina que domina Granada.

La ciudad fue fundada por los árabes en el año 756 y tuvo varios dominadores. Inicialmente fue posesión del califato de Córdoba y luego pasó a manos de los almorávides y de los almohades. Tras la conquista de Córdoba por los cristianos (1236), Granada se convirtió en la capital del califato árabe de Granada. El 2 de enero de 1492 le fue entregada al rey Fernando el Católico y en 1526 Carlos I hizo construir en el interior de la Alhambra un palacio que lleva su nombre, tras lo cual, y durante más de tres siglos, el conjunto fue presa de la decadencia. No fue restaurado hasta 1862, por orden de Isabel II.

▲ Patio de la Acequia del Generalife.

► El agua siempre está presente en el conjunto palaciego del Generalife.

confiamos que usarás de tu triunfo con generosidad y clemencia".

Luego, quitándose su anillo lo entregó al conde de Tendilla, nuevo gobernador de la ciudad diciendo:

"Con este sello he gobernado Granada; tomadle para que gobernéis, y que Dios os dé más ventura que a mí".

Así se cumplía la extraña profecía de la Torre de la Justicia, donde aparecen una mano y una llave esculpidas sobre los arcos. La mano de los cristianos había caído al fin sobre las llaves de Granada.

Boabdil se refugió en las Alpujarras, donde, según las crónicas, llevó una vida despreocupada hasta que el rey Fernando, temeroso de su influencia decidió expulsarlo de España.

El último rey moro de Granada se embarcó en Adra, en octubre de 1493, con los restantes miembros de su

familia; la bella Moraima, su esposa, había muerto de dolor y de vergüenza pocos meses antes.

En Granada, desde luego, la joya de la corona se llama Alhambra. Es a la Alhambra a donde hay que acudir enseguida, preferentemente al final de la tarde, para asistir, en un incomparable marco de montañas, en medio del espeso verdor que hace cantar el cinturón de torres almenadas, al alumbramiento de ese sueño de sultana, grandioso e íntimo, magnificado por la luz del poniente. Entonces sí, entonces la Alhambra sorprende, desconcierta y conmueve por la belleza de sus artesanados, los juegos de luz que se filtran entre las celosías, la orgía de color de sus cerámicas...

Y sorprende también cómo esta pequeña ciudad regia, un conjunto de edificios construidos dentro de un entorno amurallado, ha sobrevivido a tantas y tan adversas pruebas. 0



Un paseo por la Alhambra

El acceso más común a La Alhambra es por la Cuesta de Gómez, que parte de la Plaza Nueva. Por la Puerta de las Granadas se entra en los jardines de la Alhambra, que datan del siglo XVI. Las murallas que rodean todo el conjunto estaban unidas originalmente a las que protegían la ciudad; cuentan con 22 torres repartidas irregularmente en todo su perímetro. Fuera del recinto se encuentra la pequeña fortaleza de las Torres Bermejas. De todos los palacios árabes, el Mexuar (estancia destinada a los asuntos de gobierno) es el más antiguo. En él está el Cuatro Dorado, a través del cual se accede al Palacio de Comares (reservado al ceremonial público) con rica decoración de azulejos y estucos. La Torre de Comares –con 45 metros, la más alta de la Alhambra– alberga el Salón de Embajadores, un prodigio de escenografía decorativa. El Palacio de Comares contiene también los Baños Reales, fechados en el periodo de Yusuf I. El Patio de los Arrayanes separa la Torre de Comares del Palacio de Carlos V, de estilo renacentista y planta cuadrada. Su gran patio circular cuenta con 32 columnas de mármol de estilo dórico. Este palacio, que no necesitó destruir nada de la Alhambra para su construcción, alberga hoy día los museos Arqueológico de la Alhambra, de bellas Artes e Hispano-Musulmana, así como la Biblioteca y Archivos de la Alhambra. El harén de los monarcas nazaríes se ubicaba en el Palacio de los Leones, el de mayor esplendor. A su famoso patio, centrado con una fuente de doce leones de mármol, se abren la Sala de los Mocárabes, de las Dos Hermanas, de los Abencerrajes y de los Reyes. Destacan la espectacular ornamentación de la Sala de los Abencerrajes y las pinturas cristianas del techo de la de los Reyes. Para finalizar la visita se puede seguir por las torres de la Cautiva, de las Infantas y del Agua para tomar el sendero hacia el Generalife, residencia de verano de los reyes nazaríes, tan bella que parece un lugar fuera del mundo.

GUÍA PRÁCTICA

DÓNDE DORMIR

Alhambra Palace
Plaza Arquitecto García de Paredes, 1
18009 Granada
Tel.: 958 221 468
www.alhambrapalace.com

Localizado en el recinto de la Alhambra, junto a los alcázares nazaritas y aldeaño de Torres Bermejas, en el lugar conocido como Peña Partida. Desde la terraza de la cafetería hay una hermosa vista de la ciudad y su vega, con Sierra Nevada como fondo.

115 habitaciones dobles y 11 suites.

Precios

Habitación doble: 175 euros

Suite: 260 euros.

Desayuno: 13 euros

Comida/cena: 37 euros por persona.



thanatharee
The Unique Cultural Experience

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



www.thanatharee.com

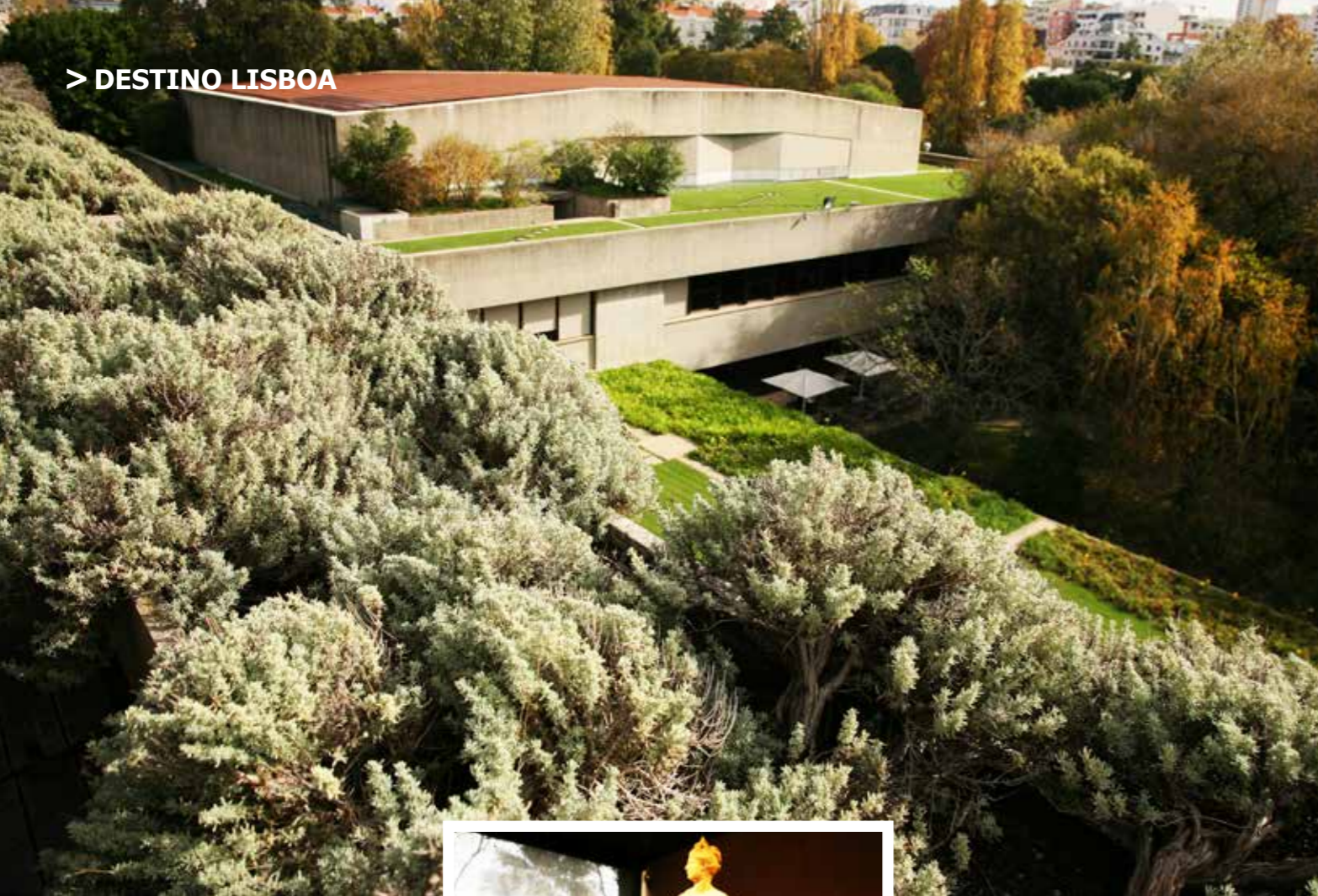
LISBOA

Bella y luminosa

Desde la torre de Belem, en la desembocadura del río Tajo, partían las carabelas portuguesas a la conquista de lo desconocido. Lisboa, a la vanguardia de todas las tendencias, siempre tiene algo nuevo que ofrecer. Una ciudad que nunca deja de deslumbrar con su luz y por su belleza.

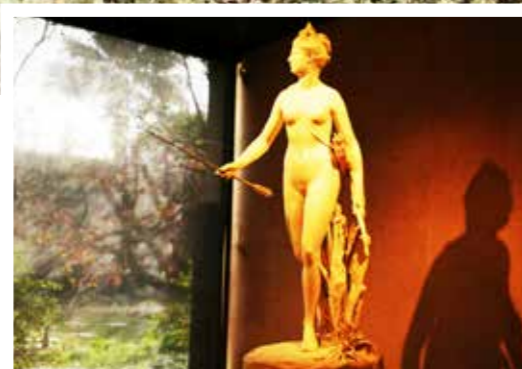
TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**
www.laventanademanena.es

Atardecer lisboeta desde el Monumento de los Descubrimientos en Belém.



▲ Fundación Gulbenkian.

► En la fundación Gulbenkian el paisaje se integra en la colección.



Lisboa, antigua y señorial como reza la canción, tiene la sabiduría que dan los años, y tiene muchos, ya que según cuenta la leyenda fue fundada por Ulises en uno de sus viajes. Sus piedras guardan el poso y las huellas de los que la hicieron posible. Cristianos, musulmanes, judíos y, más reciente, los emigrantes que llegan de sus antiguas y perdidas colonias, han hecho de Lisboa una ciudad que rezuma historia y que llora por lo que fue, un llanto dulce y decadente como sus calles, como su gente, que hace del *saudade* una forma de expresión, materializada en el *fado fatum*, canto fatalista de un destino que no se debe ni se puede cambiar.

DEL '28' A LAS NUEVAS 'DOCAS'

A Lisboa la coronan siete colinas. Los *eléctricos amarelos* (tranvías amarillos) su-

ben y bajan por las empinadas calles de la capital portuguesa repletas de casas con azulejos. El famoso "28" llega (casi) hasta el Castillo de San Jorge, pasa por el barrio alto de Alfama del S XVII y baja de nuevo al centro de Lisboa recorriendo las calles que el Marqués de Pombal reconstruyó después del terrible terremoto que arrasó la ciudad el 1 de noviembre de 1755, terminando con un incendio devastador, hasta coronar en la basílica da Estrela, en Campo de Ourique. Conviene tomar un vasito de *ginja* en cualquier taberna antes de seguir ruta hacia la siguiente etapa, en el muelle.

Lisboa ha sabido reciclar su muelle y en las *docas* se pueden encontrar restaurantes para todos los gustos y a la orilla del agua, degustar un excelente *bacalhau* de una de las cientos de formas que Portugal trata a su pescado favorito. Y des-

► Obra de Bordalo II en el Restaurante Infame.



> DESTINO LISBOA

de allí, paseando por la ribera del Tajo hacia Belém observar la panorámica del 25 de Abril, el emblemático puente lisboeta, y del Cristo Rei desde otro ángulo, y hacer un alto en el camino para probar los deliciosos pasteles de huevo de Belém y llegar al Monasterio de los Jerónimos de estilo manuelino y visitar la Torre de Belém, fortaleza, prisión, torre vigía. Después, volver a Lisboa y subir en el ascensor de Santa Justa al barrio viejo para escuchar la música que Amalia Rodrigues immortalizó e imaginar, ya en la plaza de Comércio, a Fernando Pessoa escribiendo en el Café Martinho do Arcada.

DEL GULBENKIAN AL MAAT

Un buen comienzo en el trayecto por la arquitectura y el arte lisboeta podría ser la Fundación Gulbenkian, creada por el magnate del petróleo. Nacido en Estambul de una familia de mercaderes armenios, Calouste Gulbekian (1869-1955) amante de la belleza y versado en arte, dedicó su fortuna a reunir una extraordinaria colección artística en su palacio de la Avenida d'Éna de Paris que más tarde pasó a pertenecer al Centro Cultural de Calouste Gulbenkian. En 1942 se trasladó a Lisboa y allí vivió

en el Hotel Aviz hasta su muerte, legando sus valiosas esculturas, artes decorativas, pinturas y libros a Portugal. Gran parte del Parque Santa Gertrudis se vendió en 1957 a la Fundación Gulbenkian para una construcción absolutamente rompedora para la época que albergaría el museo, la mejor biblioteca de arte del país, una sala de espectáculos, otra de luces y los sótanos. El jardín es otra obra maestra en sí, quizás en recuerdo del filántropo turco, para quien la naturaleza era tan importante como su colección, prueba de ello fue el amor con que hablaba de su finca en Francia, Des Enclos, donde había visto florecer los árboles y flores que plantó y que según sus propias palabras superaron sus sueños de belleza salvaje.

En 1983, y gracias al proyecto del arquitecto Sir Leslie Martin, se añade el Centro Moderno de Arte de José de Azavedo Perdigão, que contiene una valiosa recopilación de arte moderno portugués incluyendo las obras más representativas de Amadeo de Souza-Cardoso, arte británico, los trabajos del armenio Arshile Gorky y una importante colección de Vieira da Silva y Arpad Szenes. Entre las obras permanentes destaca arte del lejano oriente, arte



▲ Atardecer a orillas del río Tajo con el Monumento de los Descubrimientos y el puente 25 de abril al fondo.

◀ Los 'amarelos' y los azulejos forman parte del paisaje urbano de Lisboa

egipcio, mesopotámico, griego, de la India, pintura italiana del s. XVIII, Rubens, Monet, Van Dyck, Rembrandt, las bellas esculturas de Apolo y Diana Cazadora, ambas de Houdon, trabajo en cristal de René Lalique...

Las exposiciones temporales traen motivos singulares como aquella de "a través del espejo", donde realidad y ficción se confunden. Hay que resaltar la luz que se cuela a través de los ventanales dejando entrever el cambio de las estaciones que pasan a formar parte del interior.

Es ineludible la visita al Centro de Interpretación del Pilar 7 - Puente 25 de Abril investigando los entresijos de la colosal construcción y disfrutando de las espectaculares vistas del río. Es muy aconsejable el paseo por la fábrica de experiencias LX Factory, a los pies del puente, para gozar de instantes oníricos disfrutando en sus ensoñadores locales o disfrutando de los puestos instalados al aire libre para la venta de artesanía y antigüedades; una sucesión de tenderetes en los que se puede encontrar de casi todo, en una versión de mercado de pulgas lisboeta.

Como colofón del día, la visita al Centro Cultural de Belém permite absorber la magnífica obra del Museo Colección Be-

rardo con figuras del arte contemporáneo de la categoría de Andy Warhol, Pablo Picasso o Francis Bacon.

Bellísimo es también el MAAT (Museo de Arte, Arquitectura y Tecnología), obra del estudio de arquitectura de Amanda Levete. Conectado al edificio de ladrillo rojizo del Museo de la Electricidad, su estructura blanquecina y contorno ondulado se integran en el río Tajo como lo haría la Opera de Sídney en su bahía, y parece que siempre hubiera estado allí, a pesar de ser la más reciente construcción monumental de Lisboa.

PARQUE DE LAS NACIONES

Enclave de la exposición mundial de 1998 la expropiación de terrenos para acoger la Expo transformó el oriente lisboeta en una zona moderna y centro de actividades culturales. Entre sus audaces edificios figuran la Estación de Oriente, diseñado por Santiago Calatrava, el Casino, o el Museo de las Ciencias y Tecnología, que destaca por su altura de 145 metros, la Torre de Vasco de Gama, hoy convertida en el lujoso hotel Myriad de la cadena Sana, donde se puede disfrutar de una gastronomía de primera y de las vistas al atirantado puente de Vasco de Gama que cruza el río Tajo uniendo Lisboa con Montijo.



Panorámica de la Plaza del Rocío desde El Chiado.



◀ La obra de Vhils llena los muros de la ciudad.
▼ Escenas de LX Factory, entre las que no falta la figura del gran Pessoa.



Aún dentro del Parque de las Naciones, es ineludible la visita al El Oceanário de Lisboa, que fue mercedamente elegido en 2017 como el mejor acuario del mundo. Los fondos de todos los mares están representados al detalle en su flora y su fauna dentro de los recintos de este oceanário, cuyas aguas varían de temperatura en el afán de recrear los ambientes acuáticos para hacer que sus especies se sientan como en su propio hábitat.

MURALES CON VIDA

El *Street Art* de Lisboa es considerado uno de los más creativos y atrevidos del mundo y hasta cuenta con un organismo oficial, la Galería de Arte Urbano (GAU). Si todo comenzó con la revolución de los claveles en 1974 y en esos tiempos se le consideraba una amenaza que ni de lejos entraba en la categoría de arte, a partir de los años 90 su valor fue aumentando hasta el punto de que hoy es uno de los encantos de la capital portuguesa.

Trabajos de Pixel Pancho y Vhils hablan del mar. En el trabajo de este último se observa cómo destruye para construir, rasgando paredes, hiriendo el muro hasta modelar, entre otras, la imagen espectacular del rostro de Amalia Rodrigues en Largo de Sao Tomé-Alfama. Resulta fascinante ver las paredes animadas por las fotografías de músicos y fadistas de Camilla Watson o encontrarse con la

representación de uno de los artistas más significativos de la Lisboa actual, Bordallo II, quien milagrosamente transforma la morralla en animales cuya vehemencia y detalle los convierte en auténticas obras maestras.

LA 'MILLA DE ORO'

La arteria principal de Lisboa es la avenida da Liberdade. Trazada en 1879 a modo de Campos Elíseos parisinos, recorre un kilómetro de longitud desde la Plaza de Pombal hasta la de los Restauradores. El bulevar, de un adoquinado negro y blanco que recuerda a los bordados portugueses, está flanqueado por hoteles, restaurantes, bares y tiendas a la última que le han hecho ganarse el apodo de *Milla de Oro* de Lisboa. En Liberdade se suceden rótulos con los nombres de Burberry's, Ermenegildo Zegna, Hugo Boss, Trussardi, Michel Kors, Carolina Herrera, Emporio Armani o Rosa & Texeira, entre otros.

Llama la atención el local de Massimo Dutti, un palacete señorial personalizado por el sello interiorista de Lázaro Viola, lo que hace que el recorrido por "los armarios" de Dutti se convierta en una delicia. También los espacios de JNCQUOI, iniciativa de Paula Amorim, presidenta de la empresa familiar, líder mundial del corcho, y JNCQUOI Asia, ambos con interiorismo de Lázaro Viola, son una auténtica fantasía de la gastronomía y el diseño.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Con **TAP** www.flytap.com/es-es/
Confort al mejor precio, facilidades para el equipaje y el *checking online*.

DÓNDE DORMIR

Four Seasons Hotel Ritz atesora entre sus salones una impresionante colección de tapices, cuadros y esculturas contemporáneas.
www.fourseasons.com/lisbon/



Hotel Fontecruz. El interiorismo de Eva Almohadid lleva a los huéspedes a la Lisboa de antaño, la época de los baúles, de las postales, costumbre que el hotel ha resucitado, regalando a sus huéspedes una bonita postal en tono sepia para que la envíe de recuerdo. Su privilegiada situación en plena Avenida de la Libertad y su gastronomía a cargo del chef Rui Borges, que en el restaurante Bistrôa crea maravillas con los productos portugueses, hacen inolvidable la estancia.
www.marriott.com/hotels/travel/lisak-fontecruz-lisboa-autograph-collection/



El Hotel & Spa Altis Belém, ubicado junto al río Tajo, da una visión contemporánea al Monumento de los Descubrimientos (popularmente conocido como Padrão dos Descubrimentos), es un cinco estrellas altamente recomendable. www.altishotels.com



DÓNDE COMER

JNCQUOI y JNCQUOI ASIA, en la *Milla de Oro* Lisboeta de la Avenida de la Libertad, son restaurantes oníricos, de gastronomía exquisita, rodeados de historia, moda y sorpresas.
www.jncquoi.com/ www.jncquoi.com/asia/



Mercado de Campo de Ourique es el espacio adecuado para degustar productos variados y frescos en una atmósfera distendida.
www.mercadodecampodeourique.com/



Restaurante Infame-1908 Lisboa Hotel
Acogedor restaurante de un edificio emblemático convertido en hotel boutique en el que se puede saborear una gastronomía internacional exquisita.
<https://infame.pt/pt/>

Palacio Chiado
El antiguo Palacio del Barón de Quintela se ha transformado en un multiespacio gastro. Tras ascender por la espectacular escalinata rodeada de frescos se encuentran diferentes opciones de comida saludable, asador de carne lisboeta, tapas, croquetas, comida asiática, y copas.
<https://palaciochiado.pt/>

El Decadente
Situado en el Barrio Alto, enamora a primera vista con su decoración de los años 70, mesas comunales, arroces caldosos y tarta de queso.
<https://thedecadente.pt/>

MÁS INFORMACIÓN

www.visitlisboa.com/

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)



AMIEIRA

¿Y SI NOS HACEMOS CAPITANES DE BARCO?

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Las aguas del Alqueva permiten soñar con todo un planazo en familia o con amigos: navegar en un barco-casa y disfrutar de una singular y divertida aventura en el Alentejo portugués.



Amieira Marina oferta una bonita experiencia para disfrutar en familia o con amigos



Puerto de Amieira Marina, donde están amarrados los barcos-casa antes de partir.

Hacer planes, soñar aventuras, imaginar destinos geográficos... y compartirlos con nuestros familiares y amigos. De eso trata la experiencia que nos reserva Amieira Marina en el lago Alqueva, situado en un espectacular y sorprendente enclave del Alentejo portugués. O sea, a tiro de piedra de cualquier punto de España donde nos encontremos.

¿Te gustaría vivir una experiencia mágica con las personas a las que quieres? ¿Tus hijos han soñado alguna vez con ser capitanes de barco? ¿Están dispuestos a ponerse la gorra y lanzarse a la aventura? Pues sólo hay dirigir los pasos hasta el lago Alqueva y alquilar uno de los barcos-casa que ofrece Amieira Marina. Todo un planazo para pasar unos días de vacaciones en familia o entre amigos y recuperar la libertad soñada.

Dick Sand, el capitán de 15 años que imaginó Julio Verne, se vio obligado a ponerse al mando del barco en el que viajaba de grumete en una apasionante aventura literaria plagada de terribles peligros marinos. Ahora, y con total seguridad, los niños también pueden ponerse al timón de un barco –está claro que con la indispensable compañía y supervisión de un adulto– y navegar, sin riesgos, por las apacibles aguas del lago artificial más grande de Europa Occidental.

AMPLIA OFERTA DE DEPORTES NáUTICOS

El desconocido lago Alqueva es un gran espejo de agua de 250 kilómetros cuadrados que se encuentra, por poner una referencia, a poco más de cinco horas en coche desde Madrid. Es un espacio natural con gran abundancia de fauna y vegetación que, además, permite disfrutar de la riqueza monumental de los pueblos limítrofes, de una sabrosa gastronomía y de una gran oferta de deportes náuticos surgida al amparo de las aguas del Alqueva: submarinismo, esquí acuático, wakebord, piragüismo, pesca, vela, etc. Una zona tan interesante como ignorada, si bien en los últimos años consiguió la atención de viajeros inquietos que huían de propuestas de ocio masivas.

Lo más interesante de la propuesta de ocio de Amieira Marina es que podemos pilotar un barco sin necesidad de poseer un título oficial que acredite nuestras habilidades. Un breve curso de formación previo a la travesía y la ayuda de un mapa con las boyas de







Capitanes de 15 años (o incluso menos).

señalización, un GPS, un teléfono móvil y un sonar son suficientes para surcar sin miedo las aguas del Alqueva y dar rienda suelta a nuestro espíritu aventurero. Son barcos-casa que no superan nunca los 10 kilómetros por hora (poco más de cinco nudos marinos) y que, con una capacidad de dos a 12 personas, están pensados para disfrutar varios días en familia, en pareja o en pequeños grupos de amigos. El cliente es el que decide, en última instancia, cuál es la embarcación que mejor se adapta a sus necesidades.

Esta singular experiencia de turismo fluvial comienza en el puerto de Amieira Marina, muy cerca de la localidad portuguesa de Portel, donde los equipos de formación dan instrucciones al pasajero y le informan de que, para evitar contratiempos, hay que cumplir algunas normas esenciales, como no desviarse demasiado de los recorridos marcados como seguros, detener el motor durante el baño, no navegar de noche o no acercarse demasiado a otras embarcaciones.

La flota total de estas naves de alquiler es pequeña –no más de 15 unidades–, por lo que, si se tiene en cuenta que este gran lago tiene unos 80 kilómetros de longitud, resulta bastante improbable tener vecinos cerca. Sin embargo, cuando se produzcan encuentros con otras naves comerciales, hay que saber que éstas siempre tienen prioridad y no se las debe adelantar.

PATRIMONIO MONUMENTAL

Con la lección aprendida, cada viajero debe trazar a su gusto la ruta y la agenda de actividades y decidir si desea llevar a

bordo piraguas, bicicletas o cañas para la pesca. Porque, gracias a la autonomía de los barcos casa, los viajeros pueden navegar por el lago con total libertad y atracar fácilmente para explorar el entorno.

Además, todos los pueblos y aldeas bañados por el Alqueva poseen un rico patrimonio monumental y un interés local muy particular, especialmente Monsaraz, con sus empinadas y estrechas calles de adoquines, su castillo y sus bien conservadas murallas. O Mourao, cuyos orígenes datan del siglo XIII y que tiene una espectacular fortificación junto a sus blancos caseríos. Una villa asentada sobre una roca desde la que se divisa un paisaje espectacular que contemplaron mucho tiempo atrás romanos y árabes.

Es la ocasión perfecta para adentrarse en el alma de los alentejanos, quienes reciben al visitante con hospitalidad y orgullo, y de gozar, cuando llega la noche, de unos cielos limpios y atestados de estrellas en medio de una calma que añade más belleza a un espacio exclusivo donde sólo es posible escuchar el sonido de la naturaleza. No en vano los cielos de esta región han sido considerados por la Unesco como una reserva para la observación de la cúpula celeste.

PAISAJE TRANSFORMADO

Donde hoy el viajero divisa agua y naturaleza hace 18 años había olivares, viñedos, alcornocos y encinas... y hasta algún pueblo de trazado blanco, como Aldeia da Luz, que hubo de trasladarse, al quedar sepultada su antigua ubicación bajo las aguas del Guadiana. Porque esta





o más días, según los planes y el presupuesto del viajero.

Los precios, evidentemente, varían según la temporada y los días de estancia. Cuanto mayor sea el nivel de ocupación, más económico será el presupuesto, al que hay que sumar siempre el consumo de combustible, que puede oscilar, dependiendo de la ruta trazada, entre los 20 y los 40 euros diarios. Son tarifas que demuestran que pilotar estas pequeñas embarcaciones y disfrutar de esta singular experiencia puede estar al alcance de un público medio. Eso sí, es imprescindible tener un espíritu inquieto, amar la naturaleza y, como el jovencísimo grumete de Julio Verne, soñar con la aventura.

COMER, NO SOLO EN EL BARCO

Hay posibilidad de cocinar en el barco, pero también es recomendable conocer la cocina local en los diferentes restaurantes desperdigados en las pequeñas poblaciones que jalonan las orillas del lago Alqueva. Citamos algunos:

Restaurante Horta da Moura. Reguengos Monsaraz. (351) 266 550 100. Situado junto al castillo medieval de Monsaraz,

este restaurante de sabrosa cocina local se halla en un complejo residencial de cuatro estrellas, que brinda al viajero caballos de su establo para explorar el entorno del Alqueva. También tiene piscina, pistas de tenis y jardines.

Restaurante Panorámico. Puerto de Amieira Marina. Permite disfrutar de la rica gastronomía alentejana mientras se observan las tranquilas aguas del Alqueva en una visión de casi 300 grados. Es el mejor restaurante de la zona. Aquí, el bacalao se sirve de mil maneras.

Restaurante Feitiço da Moura. Monsaraz. Está situado junto al recinto amurallado y ofrece una amplia carta de vinos portugueses. Es imprescindible saborear, de entrada, el queso gratinado con espinacas en salsa de camarones, aunque son típicos también sus platos de caza, como la perdiz estofada o la feijoada de liebre.

Restaurante Sabores da Estrela (Rua Nova de Moura, 3. Aldeia da Estrela). Es un local con mucho encanto y que tiene una confortable terraza con vistas al lago. Entre los platos de su carta es más que recomendable su arroz de pato. ●

gran lámina de agua existe desde que se decidió construir la presa de Alqueva para embalsar el río y proporcionar, además de energía eléctrica, el líquido elemento a unas secas tierras interiores, con la consiguiente transformación posterior del paisaje. La superficie inundada fue tan grande que la longitud de las costas del Alqueva es similar a la de todo el litoral marítimo portugués.

El agua del lago baña, desde que finalizó esta inmensa obra de ingeniería en 2002, varios municipios del Alentejo. En la orilla derecha, Juromenha, Alandroal, Terena y Monsaraz y, en la izquierda, Villa de Mourao, Moura, Luz o Estrela, entre otros. Es una zona que goza de más de 300 días de sol al año, lo que la convierte también en un refugio ideal para huir del ruido y del estrés fuera de la temporada alta del verano. Además, al abrigo del agua, la zona se ha enriquecido con numerosas ofertas turísticas y con la creación de singulares hoteles y restaurantes con encanto. No hay que olvidar tampoco que apenas a una hora en coche, se halla Évora, una ciudad-museo considerada

Patrimonio de la Humanidad desde 1986 y que merece una obligada visita antes o después de la travesía.

CAMAROTES, COCINA, NEVERA...

La oferta de turismo fluvial de los barcos-casa se puso en pie en 2006, poco después del nacimiento del gran lago, y desde entonces han pasado por las embarcaciones de Amieira Marina más de 160.000 pasajeros, de los que un 17% son españoles, que, según los datos registrados, demandan una estancia media de cuatro días. Entonces la empresa que gestiona este servicio tenía sólo cinco embarcaciones frente a los 15 que tiene en la actualidad.

Los barcos-casa que navegan por el Alqueva disponen de todas las comodidades: una estancia común, camarotes con duchas y aseos individuales, agua potable fría y caliente, cocina a gas y horno, televisión, DVD, radio, nevera, calefacción, extintores, ropa de cama y baño, y hasta una vajilla completa. Son embarcaciones coquetas y muy fáciles de manejar que se pueden alquilar por dos, tres, cuatro





► Torre de la iglesia de San Pedro de Lárrede.

▲ Monasterio de Santa María de Obarra y detalle de su ábside.



▲ Vista de El Serrablo

San Pedro de Lárrede y Santa María de Obarra Otro camino a Compostela

El Camino de Santiago tuvo su origen en el siglo IX para peregrinar a Compostela desde varios lugares de Europa, evolucionó en los siglos posteriores, hasta que en el XVII sufrió un fuerte declive, convirtiéndose las peregrinaciones durante los siglos XVIII y XIX en un hecho esporádico.

Desde que en octubre de 1987, el Consejo Europeo declaró el Camino como Primer Itinerario Cultural Europeo, se han adecuado varios ramales senderistas.

Uno de ellos discurre por las tierras aragonesas del Sobrarbe, sale de Francia, de Saint Bertrand de Cominges, pasa por el puerto de Viella, el Valle de Barrabés y Vilaller, asciende a Montanuy y Bonansa, baja al Valle de Isábena, Graus y después de pasar por Torreciudad y Barbastro, llega a Berbegal para enlazar con el ramal catalán que procede de Montserrat.

Una ruta distinta nos lleva a las iglesias del Serrablo, construidas entre los años 940 y 1100, que poseen una serie de rasgos comunes, fruto de la coexistencia del estilo hispanomozárabe con reminiscencias carolingias y el románico, introducido en Aragón a principios del siglo XI, catalogadas como monumentos histórico-artísticos en 1982, a excepción de la de San Pedro de Lárrede, que lo había sido en 1931, impresiona de ella su torre influenciada por los minaretes árabes, con dos capillas laterales y un ábside semicircular.

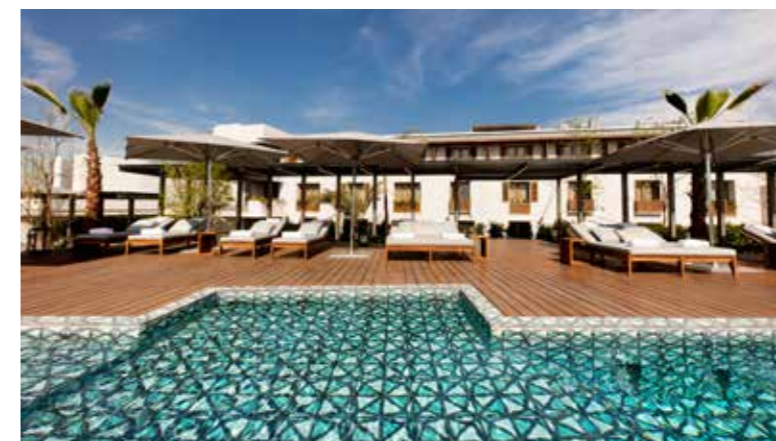
En la comarca de La Ribagorza está el Monasterio de Santa María de Obarra, de tres naves de estilo románico lombardo, con un fenómeno que se da en otros monasterios, durante el solsticio de verano, el primer rayo matinal del sol se filtra entre dos montañas, atraviesa la ventana del ábside e ilumina el centro del altar, marcando la "hora tercia", comienzo del oficio divino.



Hotel Cartesiano, Puebla, México

ENCANTO COLONIAL

Sobre los vestigios de dos antiguas casonas del siglo XVIII se levanta este moderno y lujoso hotel que ha sabido preservar su rico pasado histórico sin renunciar al máximo confort.



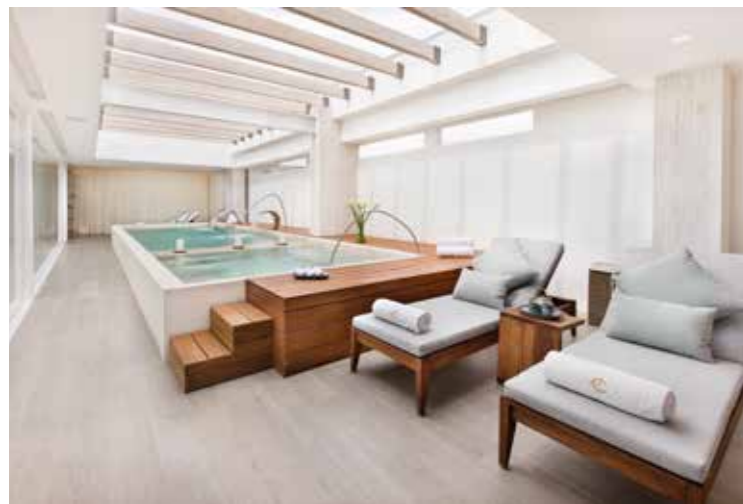
A la izquierda, fachada del hotel Cartesiano, situado en el centro histórico de Puebla. Detalle de sus dos hermosos patios rodeados de jardines botánicos y decorados con esculturas de la artista Paloma Torres. En sus muros se pueden apreciar los mosaicos originales del siglo XVIII.

En el corazón del centro histórico de Puebla, declarado en 1987 Patrimonio de la Humanidad, se encuentra el hotel Cartesiano, que aún a la perfección el presente y el pasado gracias al buen hacer del reconocido arquitecto Félix Blanco. Un enorme y moderno lobby te transporta a un verdadero oasis para los sentidos. La propiedad cuenta con 14.000 metros cuadrados en los se distribuyen 78 elegantes y espaciosas habitaciones, recoletos jardines con fuentes y muros de piedra, un colorido restaurante, obras de arte por doquier, una magnífica piscina con vistas a la catedral y un spa que ha sido elegido como uno de los mejores de México.

El Cartesiano se construyó sobre los vestigios de un antiguo convento de monjas y una fábrica de mosai-

cos poblanos. Sus muros de piedra, sus arcos, fuentes y patios nos trasladan al pasado de una ciudad fundada en 1531 por y para los españoles. Puebla de los Ángeles (hoy de Zaragoza) se levantó en un lugar estratégico entre la ciudad de México y el puerto de Veracruz. Pronto se convirtió en la segunda urbe más importante de la Nueva España llegando a rivalizar con la capital. Dicen que al igual que en Florencia, en Puebla todos los caminos te llevan a una obra de arte y no parece exagerado. Esta tranquila ciudad de aire provinciano deslumbra al visitante con sus joyas de arte barroco, sus 365 iglesias – una para cada día del año– y más de mil edificios coloniales. Durante los siglos XVI al XVIII numerosas órdenes religiosas levantaron templos, conventos, colegios, hospitales y hospicios dotando a la

Hotel Cartesiano
3 Oriente 610, Centro, 72000
Puebla, Puebla, México
reservations@hotelcartesiano.com
www.hotelcartesiano.com



ciudad de una cantidad desproporcionada de monumentos.

El hotel Cartesiano se construyó respetando los muros, patios y arcos de dos notables edificios catalogados como Monumentos Históricos: Casa Arcos y Casa Dos Patios, que datan de los siglos XVI y XVII. La primera funcionó como convento de la Limpia Concepción y tras una larga y cuidadosa rehabilitación las celdas y los espacios comunes que utilizaban las religiosas se transformaron en siete modernas suites, todas distintas y decoradas con un gusto exquisito. La segunda casona debe su nombre a sus dos hermosos patios y en su origen albergó una fábrica de mosaicos poblanos. Sus jardines han sido diseñados por el reconocido arquitecto Pedro Pablo y destacan entre el verdor las esculturas de la artista Paloma Torres. En torno a ellos se construyeron 31 suites todas diferentes de tamaño y ambientes. El sonido del agua y el canto de los pájaros te invitan a desconectar y a disfrutar de la paz que se respira en este lugar.

El proceso de restauración de estas dos casonas, unidas hoy a un moderno edificio central, fue largo y complejo. Su propietario deseaba conservar todos los elementos posibles de las viviendas originales. Hoy se pueden apreciar los mosaicos del siglo XVIII en algunos rincones del hotel, así como en sus patios, y la piedra original de las paredes y las diversas capas de pintura que a lo largo de los siglos recubrieron las casas.

El arte del buen comer

Desde la terraza del hotel se contempla una maravillosa panorámica de la ciudad. Puebla se asemeja a un cuadro de Botticelli, bajo un cielo azul intenso brillan decenas de cúpulas revestidas de azulejos y torres de diversos estilos que compiten en belleza. La imagen te traslada a Florencia, a las vistas de la cúpula del Duomo y sus basílicas. Y es que Puebla, al igual que Florencia, tiene la traza y el espíritu renacentistas. Sus colores ocres y terracota le imprimen un aire de decorado teatral. A lo lejos, en el horizonte, y si el día está despejado, es posible ver la imponente silueta del volcán Popocatepelt echando humo por su cráter. Desayunar, comer o cenar a la luz de las velas con esta visión es otro de los alicientes del hotel Cartesiano. Porque a Puebla, además de para disfrutar de sus monumentos y obras de arte, se viene principalmente a comer bien. Si de algo puede presumir esta ciudad es de su rica tradición gastronómica, que se remonta a los tiempos prehispánicos. El chef Antonio Trillo está al frente del restaurante Centena IV y ofrece unas deliciosas propuestas basadas en la materia

prima local y en una fusión de la cocina mexicana regional. El resultado es un festín de aromas, texturas y colores en platos típicos como el pozole, un succulento caldo con granos de maíz y carne de cerdo que se acompaña con tostadas de maíz y chile al gusto, o las cemitas, una particular interpretación de la típica torta mexicana. Si es la época de las granadas no falta en el menú los famosos chiles en nogada que se sirven cubiertos con una espesa salsa de nuez, perejil y granada, que simboliza los colores de la bandera del país. Este platillo fue creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla para celebrar la independencia de México. Pero la estrella indiscutible del chef Trillo es su versión del famoso mole poblano, una receta que se remonta a la época de los aztecas y que hoy es uno de los platos más apreciados de la cocina del país. Su abigarrada variedad de ingredientes entre los que se cuentan el chocolate amargo, el pollo o pavo, distintas especies de chiles y frutos secos, lo convierten en un manjar.

Puebla es una ciudad tranquila, fácil para recorrer caminando y el Cartesiano se encuentra a pocos metros del zócalo o plaza principal. Aunque cuesta abandonar las silenciosas dependencias del hotel vale la pena visitar su imponente catedral, mandada construir por el rey Felipe II, o la biblioteca Palafoxiana, con más de 40.000 libros de los siglos XV al XX. El barroco poblano estalló en el interior de algunas iglesias de obligada visita, como la de Santo Domingo, donde se encuentra la capilla del Rosario, una de las joyas del arte barroco churrigueresco, cuya visión te deja sin aliento. Y entre tanta visita cultural hay que sacar un rato para escaparse al spa del hotel y darse un buen masaje o disfrutar nadando en la piscina que goza igualmente de unas vistas espectaculares a esta ciudad de inspiración divina.

◀ De arriba abajo: Todas las suites del hotel son únicas y decoradas con distintos ambientes. Amplias y luminosas, algunas conservan a la vista los viejos muros originales. El spa Cartesiano cuenta con modernas instalaciones dedicadas al cuidado del cuerpo y el bienestar. Una piscina acristalada con circuito termal y elegantes cabinas para masajes y otros tratamientos.

El hotel Cartesiano cuenta con 78 lujosas habitaciones situadas en torno a sus patios de fuentes y bellos jardines diseñados por el arquitecto Pedro Pablo. Además del spa, cuenta con gimnasio y una magnífica piscina en el piso superior con espléndidas vistas a las iglesias y monumentos del centro histórico de Puebla.



En el hotel Cartesiano la gastronomía tiene un papel importante. En el restaurante Centena IV, situado en el piso superior y con una magnífica terraza con vistas a la ciudad, el chef Antonio Trillo ofrece una experiencia gastronómica de alto nivel; una explosión de colores, texturas y aromas.

Relais & Châteaux da la bienvenida a LA VELLA FARGA

La Vella Farga, un acogedor y exclusivo hotel de lujo de 14 habitaciones fruto de la cuidadosa rehabilitación de una masía típica catalana del siglo XI ubicada en la comarca del Solsonés, en el Prepirineo catalán, en medio de un paisaje natural espectacular.

El proyecto de interiorismo es obra del matrimonio propietario, que ha decorado todas las estancias y espacios comunes a partir de muebles restaurados y piezas de anticuario, como un antiguo armario de 1784, una bañera de mármol de 1900 o un retablo barroco que preside la cama en una de las habitaciones.

El jardín cuenta con una espectacular piscina desbordante climatizada y una zona de descanso rodeada de grandes espacios verdes con vistas al valle y a los bosques de pinos y abetos centenarios de alrededor. www.hotelvellafarga.com



VINCCI HOTELES traslada a las redes sociales sus consejos culinarios

En estos momentos en los que estamos más en casa que nunca y en los que es importante que continuemos cuidando nuestra alimentación, incluso más que antes, Vincci Hoteles quiere compartir una serie de consejos gastronómicos de la mano de sus expertos en la materia, su equipo de Food&Beverage, que ofrece durante diferentes recomendaciones muy útiles para poder cuidarse en el día a día y para convertirse en unos auténticos virtuosos de los fogones.

Comprometida con una alimentación saludable y sostenible, la cadena hotelera aborda a través de sus Redes Sociales (Facebook, InstagramStories, Twitter) una vez a la semana distintos contenidos que van desde la materia prima, sus elaboraciones y todo aquello que interviene hasta que el plato está en la mesa. Por ejemplo, se explica cuáles son los mejores alimentos para subir las defensas y mantener un fuerte sistema inmunitario o se incluyen recetas creadas por algunos de los chefs del grupo que mediante un vídeo enseñan paso a paso como realizarla y que, si gustan, algunas de ellas se incorporarán a la carta de alguno de sus hoteles. 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 nuestros hogares.

www.vinccihoteles.com

#VincciSeQuedaEnCasa



BAOBAB SUITES, disfrute seguro, personalizado y privado

Ahora más que nunca, Baobab Suites, situado en Costa Adeje, pone el foco en el concepto *in-suite*, en el que priman la personalización y la distancia social, características que se unen a la creación de su propio sello *libre de virus*.

Gran parte de las 125 habitaciones del hotel disponen de piscina privada y jacuzzi, de uso exclusivo para las parejas, familias o grupos de amigos alojados en dicha suite.

El hotel cuenta con servicios personalizados, como chef en la suite, y ha incorporado la posibilidad de almorzar y cenar en la habitación disfrutando de los mejores platos de sus restaurantes: BB y Fuel RestoBar, entre otros servicios.

Además, el hotel ofrece traslados privados desde el aeropuerto o a la playa, excursiones personalizadas o la posibilidad de alquilar y disfrutar de Baobab Catamarán, una impresionante embarcación de 14 metros de eslora y ocho metros de manga para realizar actividades deportivas en privado. <https://baobabsuites.com/>



Adaptabilidad y accesibilidad, pilares del GRAN HOTEL LAKUA

El Gran Hotel Lakua, siempre comprometido con la sociedad, ha ido añadiendo poco a poco mejoras orientadas a satisfacer las necesidades de clientes con alguna discapacidad. Para clientes con problemas de movilidad, las habitaciones del hotel, al igual que las áreas comunes, están perfectamente acondicionadas. Los aseos tienen barra fija en el lado derecho y una abatible en el lado izquierdo a una altura de 77 centímetros y con una separación de 80 centímetros. Por otro lado, en los baños de las habitaciones, los accesorios de aseo están colocados a una altura fácil de alcanzar desde cualquier silla de ruedas.

El garaje también está adaptado para preservar la accesibilidad con tres plazas específicas para discapacitados debidamente señalizadas y de mayor anchura próximas a los ascensores que acceden al hotel.

El Gran Hotel Lakua dispone de tres habitaciones adaptadas para personas con movilidad reducida. Todas ellas están situadas en una planta accesible en la que no es necesario el uso del ascensor. La puerta de acceso a las mismas es más ancha que la media, lo que garantiza la fácil entrada a las estancias. En los baños de estas habitaciones, la bañera tiene un asiento con respaldo, además de barras horizontales y verticales a una altura de 74 centímetros. Disponen de bañera y de silla adaptadas para colocar en estas, facilitando la transferencia de su silla a la bañera.

Por este motivo, el hotel ha sido distinguido por organismos como la ONCE gracias a su accesibilidad. Igualmente, sus buenas prácticas en sostenibilidad han sido reconocidas por el propio Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, y el Instituto para la Calidad Turística Española le ha certificado con la Q de calidad turística.

www.granhotelakua.com



El Ayuntamiento de Valladolid convoca el CONCURSO DE TAPAS CASERAS

Con el fin de estimular la creatividad de la cocina doméstica en el formato gastronómico más característico de la ciudad, el Ayuntamiento de Valladolid convoca una competición de tapas caseras amateur en tres categorías: familiar, individual e infantil. Cada participante deberá presentar por correo directo la receta de una tapa caliente o fría de su creación a base de tres ingredientes básicos y hasta un máximo de cinco aliños, con el resumen de su elaboración expresado en cinco pasos y una fotografía de la presentación final de la tapa.

La documentación deberá recibirse, también por correo directo, antes de las 00 h del día 15 de mayo de 2020. Cada participante podrá competir con una sola tapa y deberá declarar expresamente no ser profesional hostelero. Las candidaturas infantiles deberán adjuntar la autorización de su padre, madre o tutor para presentarse al concurso.

Un jurado compuesto por profesionales de cocina de la Asociación Hostelería de Valladolid y miembros de Gastronomicom News, como directora técnica del concurso, elegirá las 15 tapas finalistas de cada categoría.

Sus autores competirán presencialmente durante las sesiones finales que tendrán lugar en la Cúpula del Milenio de Valladolid, durante el fin de semana previo a la celebración del XVI Concurso Nacional de Tapas Ciudad de Valladolid, donde un jurado profesional de cocineros y expertos gastronómicos proclamará los campeones de cada una de las tres categorías.

Cada uno de los ganadores obtendrá una pieza escultórica acreditativa del premio, así como la cantidad de 1.000 €, 500 € y 250 € en efectivo para la tapa familiar, individual e infantil, respectivamente, así como la posibilidad de que su receta sea elaborada habitualmente en el bar o bares de la ciudad que deseen ofertarla al público.

El objeto del concurso *Entre tapas anda el Juego* –en principio adscrito exclusivamente a participantes de Valladolid y su provincia– es el de fortalecer el compromiso vallisoletano con la identidad de la tapa como expresión gastronómica típica, activando el signo colectivo de la cocina española más popular, en tiempos de intimidad culinaria casera.

El reglamento de este certamen amateur y los boletines de inscripción podrán obtenerse a través de los correos: informacion@valladolidturismo.com / gastronomicom@gastronomicom.com

#EntreTapasAndaElJuego



BERLANGA debuta en el delivery con 360 raciones de arroz semanales

Abierto a mediados de febrero frente al Retiro, el restaurante consagrado a los arroces de José Luis García-Berlanga, hijo del añorado cineasta, lanza su línea a domicilio dispuesto a no frenar la buena marcha de un concepto que gozó de una gran acogida en su estreno.

La nueva fórmula se materializa en una media de 360 raciones de su especialidad servidas semanalmente, a las que se suman las 120 de platos de una carta basada en el recetario levantino

Entre los platos, alcachofas y carrilleras son los más demandados— de una carta que abarca la despensa mediterránea y que incluye un compendio de raciones populares para compartir. De ello se deduce que el arroz, vinculado tradicionalmente a la reunión familiar, al fin de semana y a las largas sobremesas, sigue siendo una de las opciones preferidas de un público que no está dispuesto a cambiar sus costumbres, y explica también el éxito de un restaurante que, en palabras de José Luis, «no busca posicionarse en absoluto como arrocería, sino como un referente en arroces».

Para aquellos que por diferentes circunstancias no pueden cocinar en casa o que, simplemente, quieren recordar el lujo aquel del concepto 'a mesa puesta', Berlanga ofrece varias opciones: a banda, del senyoret, de salmonetes y ajos tiernos, de puerros y rape, de espinacas y gambón — creación del chef—, la clásica valenciana o la de verduras, generosísima en ingredientes. De entre todas ellas, destaca el rossejat Berlanga, un potente y sabroso arroz elaborado con el caldo y las carnes del cocido y sus garbanzos.

www.restauranterberlanga.com

HORCHER lanza 'Horcher en casa'

Con el fin de poder llevar su oferta gastronómica a casa, Horcher pone en marcha su servicio *Horcher en casa* con entrega a domicilio desde el 2 de mayo. El emblemático restaurante madrileño se adapta a las exigencias del mercado actual y a las necesidades de sus comensales, llevando una selección de la carta del restaurante a los hogares de los madrileños mediante este sistema de servicio a domicilio y recogida en el propio restaurante.

Entre la selección de platos que se pueden disfrutar dentro de este servicio *Horcher en casa* se incluyen propuestas de entrantes, como jamón de Guijuelo, terrina de foie de oca con higos picantes, anguila ahumada con salsa de rábano picante, salpicón de bogavante o arenques a la crema, entre otras opciones. Entre los platos principales de la selección *Horcher en casa* figuran ragout de lenguado con carabineros, gazpacho Horcher, goulash a la húngara con puré de patata y chucrut, Stroganoff a la mostaza dePommery con Spätzle o pollito de grano a la *bonne femme* con puré de patata trufado.

Para endulzar la comida, Horcher incorpora los postres más emblemáticos de su carta a este servicio para que la experiencia culinaria *Horcher en casa* sea completa. Así, el famoso *baumkuchen* con salsa de chocolate y crema *chantilly* es protagonista en el último paso, junto al *strudel* a la vienesa y el *crumble* de manzana, entre otros.

Para poder disfrutar de *Horcher en casa*, los encargos se deben hacer antes de las 20:30 horas del día anterior al que se desea recibir.

Los pedidos se harán a través del teléfono **91 522 07 31**. El pedido mínimo para efectuar el servicio a domicilio debe de ser superior a 60 euros habiendo, únicamente, un suplemento en el precio de 12 euros para pedidos fuera de la almendra central. Además, *Horcher en casa* ofrece la posibilidad de recoger en el propio restaurante sin pedido mínimo.

www.restaurantehorcher.com



SUPPER STARS, regala cocina y gastronomía más allá del Día de la Madre

Este año el Día de la Madre se presenta más raro que de costumbre. Separados, si es el caso, y sin poder salir a celebrarlo de una manera especial, en este día hay que hacer algo que nos haga olvidar que todavía estamos confinados. Supper Stars se ha adaptado a las circunstancias actuales y ofrece tres sugerencias perfectas para conmemorar este día, que sientas que realmente es una celebración y que ella se sienta la reina de la casa.

Si el confinamiento y las medidas para luchar contra el COVID-19 no nos permite que el chef venga a nuestras casas a cocinar, por qué no dejar que nos lo traiga ya elaborado a nuestro propio domicilio y más en este día tan especial como es el Día de la Madre. Y es que Supper Stars, la marca de cocineros con una comunidad de chefs presentes de norte a sur de la península, pone a disposición del usuario la posibilidad de entregar en la puerta de casa los menús elaborados que se desee. Un servicio disponible en Madrid, Barcelona y Valencia.

La oferta gastronómica será adaptada a las necesidades, preferencias, restricciones dietéticas de cada cliente, ya sea para celebrar una fecha especial o para garantizar un plan de comidas semanal con la calidad que se merece y con todas las comodidades.

Los pedidos pueden hacerse a través de la página web, ya sea para realizar un pedido para tu propia casa como para realizar un regalo a un amigo o a un familiar. Se puede entregar comidas durante varios días o en una sola entrega, como se prefiera.

www.thesupperstars.com/es-es/nosotros/entrega-a-domicilio
hola@supperstars.es



MONTE PINOS SELECCIÓN, regala el mejor jamón ibérico de bellota

Llega el Día de la Madre y como todos los años, se busca el mejor regalo, con el que sorprender y demostrar todo el cariño que se les tiene. Los paladares son siempre los más agradecidos; por eso, para este día, Monte Pinos Selección ha elaborado una caja que incluye uno de los mejores productos gourmet, un espectacular jamón ibérico de bellota reserva para que los disfruten las madres en sus ratos de relajación, para que los compartan en familia, o incluso por vídeo llamada. Este original paquete regalo incluye tres sobres de nuestro mejor jamón ibérico de bellota reserva, de 125 gramos cada uno. Este jamón es de la más alta gama de los jamones ibéricos, ideal para disfrutar de un aperitivo en cualquier momento, solo o acompañado por quien más les apetezca.

Además, los sobres están perfectamente envasados al vacío, de manera que se conservarán en su calidad más óptima esperando al momento en que se quieran disfrutar.

En Monte Pinos Selección se busca encontrar el equilibrio y la combinación perfecta entre calidad y originalidad para este regalo tan especial. Los expertos y profesionales de Monte Pinos supervisan y seleccionan de manera individual los mejores productos, para que el resultado sea exquisito. Además, si se tiene alguna duda sobre los productos, los profesionales de Monte Pinos están a disposición de los clientes para asesorar y aconsejar, ofreciendo un servicio atento y personalizado.

Esta caja será el mejor regalo para demostrarles todo el cariño que se les tiene de manera original y diferente. Y no solo el primer domingo de mayo, sino cualquier día del año.

Precio de la caja: 40 €.
www.montepinosseleccion.es



LE GRUYÈRE AOP, mejor queso del mundo en el World Championship Cheese Contest

Suiza ha quedado proclamada por partida doble como el país del queso por excelencia en el influyente World Championship Cheese Contest, celebrado el pasado mes de marzo en Madison (Wisconsin, EUA), donde un Le Gruyère AOP presentado por Michael y Monika Spycher, de la quesería suiza Fritzenhaus, obtuvo los 98,81 puntos que le hicieron ganador indiscutible de entre 3.667 variedades. El segundo lugar fue para otro queso suizo, un Gallus Grand Cru, de Hardegger Käse AG, con 98,70 puntos.

En este concurso de referencia, el más importante del sector, los quesos son clasificados en más de 100 categorías diferentes por un jurado de expertos. En la presente edición, los tecnólogos de la leche y artesanos queseros suizos han demostrado que la calidad de sus productos está por encima del promedio. Así, han conseguido hacerse con un total de 24 medallas dentro de las diferentes categorías (siete de oro, 10 de plata y siete de bronce).

Suiza se mantiene así como país referente en cultura quesera artesana desde hace centenares de años: sus quesos se siguen elaborando de manera tradicional y no existen fábricas ni producción industrial, sino pequeñas queserías.

Así, la calidad de sus quesos proviene del hecho de que son 100% naturales: no contienen aditivos, conservantes ni hormonas, no se usan antibióticos para la crianza del ganado destinado a la producción del queso y se elaboran cada día exclusivamente con leche cruda procedente de vacas alimentadas con hierbas y pastos naturales.

Además, son aptos para todos los paladares, ya que no contienen gluten ni lactosa. Los quesos suizos más conocidos en España son Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller®, Tête de Moine AOP, Sbrinz AOP y L'Etivaz AOP.

www.quesosdesuiza.es/quesos-suizos/surtido/le-gruyere-aop



LA FINCA JIMÉNEZ BARBERO estrena tienda online

La Finca de Jiménez Barbero, explotación ganadera pionera en Europa y famosa por su *Carne de la Felicidad* acaba de estrenar tienda online para dar servicio a los consumidores en sus domicilios. En estos días de confinamiento, la compra en línea es una solución a las comidas familiares. Comprar carne de calidad es desde ahora más fácil y económico gracias a las ventajosas ofertas con las que La Finca se ha estrenado en la red.

Este proyecto de La Finca se ha creado para responder a la demanda generada por la situación que vivimos y apoyar así que la gente no tenga que salir a comprar. La marca quiso desde el principio facilitar el #QuédateEnCasa y puso a disposición de los clientes cuatro paquetes con diferentes ofertas. Así los paquetes *Degustación* o *Familia* incluyen una variedad de productos de La Finca que facilitan el proceso de decisión de compra y, además de incluir el envío gratis, cuentan con un 10% de descuento. Los que puedan "compartir" por vivir cerca de amigos o familiares tienen a su disposición los paquetes *Txuleta* o *Entrecot*, ambos con piezas nobles de carne sabrosa, nutritiva, natural con la que se pueden seguir celebrando los días especiales sin salir de casa.

En la tienda online hay productos destinados al canal de hostelería que ahora se pueden recibir en casa, como la *Burger Pro Edition*, elaborada artesanalmente sin ningún aditivo ni condimento. Solamente carne de primera calidad de vacuno de La Finca, picada e inmediatamente envasada al vacío y ultracongelada para garantizar la máxima frescura. O la *Txuleta Bazkaleku*, una pieza de carne de vaca que antes solo se podía probar en los mejores restaurantes de carne del país.

www.carndelafinca.com



EMINA renueva su imagen acorde al estilo de sus vinos

Bodega Emina ha renovado la imagen de las etiquetas de tres de sus referencias adaptándolas al estilo moderno, ligero y frutal que caracteriza a sus vinos. La nueva imagen de Emina Pasión, Emina Verdejo y Emina Rosé trata de transmitir la frescura y la elegancia propias de dichas referencias, acordes a los gustos del consumidor actual. Para ello, se han modificado varios elementos de su identidad visual, como por ejemplo las tipografías o las ilustraciones; el tamaño de la propia etiqueta, y sus materiales.

Esta transición amable y progresiva a un concepto visual mucho más acorde con la marca, sus vinos y consumidores empezó, hace ahora un año, con el lanzamiento de Emina Sauvignon y Emina Rosé Prestigio.

<https://emina.es/>



GONZÁLEZ BYASS ya elabora y distribuye gel hidroalcohólico



La bodega de González Byass en Jerez de la Frontera (Cádiz) ya ha fabricado y distribuido los primeros 5.000 litros de gel higienizante de manos, tras contar con los permisos y autorización tanto de la Agencia Española del Medicamento como de la Agencia Tributaria, que se han repartido en bidones de 25 litros.

Los recursos técnicos y humanos de la planta situada en la ciudad gaditana de esta empresa familiar, elaboradora de vinos y bebidas espirituosas desde 1835, dirigen sus esfuerzos en la producción de este material tan necesario en la protección contra el Covid-19. Este gel hidroalcohólico para la higiene de manos es donado a determinados hospitales, residencias, comedores sociales y centros de la Cruz Roja andaluces.

En esta iniciativa, en la que González Byass se une a la labor de contención del Covid-19, ha sido fundamental el papel de la empresa Reyenvas (que ha cedido los bidones), Nicolás Martín y MRW (ambas encargadas del reparto de los bidones).

La compañía familiar quiere mostrar así, una vez más, su sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su trabajo y esfuerzo están siendo una pieza clave en la contención de esta pandemia.

www.gonzalezbyass.com

#Juntosloconseguiremos



El BANDARRA, homenaje a la nostálgica época dorada del vermut



Suave y goloso, el vermut El Bandarra tiene el equilibrio justo entre el dulce y el amargo procedente de la variedad Macabeu y Xarel.lo en partes iguales. De elaboración artesanal, con una selección de las mejores viñas de Casa Berger (Penedés), El Bandarra cuenta con una receta propia: más de 50 extractos de hierbas, flores, botánicos y especias naturales, como el clavo, la canela, la vainilla el cardamomo y, por supuesto, la naranja amarga. Tras la fortificación del vino, el vermut se equilibra en barricas de roble con soleras durante dos meses.

PVP: 10,25 €

www.elbandarra.com



Ribera FERRATUS, puro magnetismo



María Luisa Cuevas es bodeguera de corazón. En 2003, atesorando una amplia formación y sobre todo motivada e ilusionada, se puso al frente del proyecto familiar de crear una bodega. Una tarea en la que se ha volcado en cuerpo y alma.

El mismo espíritu luchador con el que María Luisa ha ganado batallas personales o alcanzado excelentes méritos académicos y profesionales ha estado detrás de los vinos Ferratus, posicionándolos poco a poco y con tesón, hasta convertirse en un referente de vino moderno dentro de la DO Ribera del Duero.

Ferratus es el resultado de esa fuerza, esa pasión y ese trabajo continuo y meticuloso en la elaboración. Es el buque insignia de la bodega, puro magnetismo que enamora a quien lo prueba.

PVP: 22 €

www.ferratus.es

BODEGAS Y VIÑEDOS MARQUÉS DE VARGAS lanza su tienda online

El grupo vitivinícola especializado en la elaboración de vinos de finca atiende las nuevas demandas del consumidor y lanza su tienda online. En este nuevo canal, podrá adquirirse su catálogo de vinos nobles reconocidos internacionalmente por su calidad y personalidad: Marqués de Vargas (DOCa Rioja), Conde de San Cristóbal (DO Ribera de Duero) y Pazo de San Mauro (DO Rías Baixas).

Con la nueva plataforma www.marquesdevargas.com, Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas acerca sus exclusivas referencias de ediciones limitadas a los apasionados de vinos singulares en un plazo de entrega de 24 o 48 horas.

La tienda de Marqués de Vargas proporciona un amplio abanico de opciones de envío, contando en todo momento con el precio más económico del mercado. Además, los gastos de envío son gratuitos para compras a partir de 150€ (península) con entregas entre 24 y 48 horas.

www.marquesdevargas.com



#QuédateEnEspaña y redescubre GALICIA

Una oportunidad inmejorable de conocer una tierra llena de encanto para disfrutar de unos días familiares.

Galicia es una región idónea para redescubrirla cuando ganemos al COVID 10. Esta tierra tiene un sinfín de ofertas acorde a los distintos gustos del viajero. Naturaleza, patrimonio, gastronomía, turismo activo, rural, religioso... Cientos de planes y ofertas para las familias que este año podrán llevar a los niños gratis, hasta 12 años inclusive. El Clúster de Turismo de Galicia y su Club de Producto Galicia Destino Familiar, siguen ofertando una iniciativa sin precedentes en el sector español, un paquete promocional que dispone 50.000 plazas de alojamiento gratuito, 50.000 desayunos, 13.000 medias pensiones y 4.000 pensiones completas para el disfrute de los más pequeños. Una oportunidad inmejorable de conocer la cultura y los paisajes de esta tierra de cuento.

<http://galiciadestinofamiliar.gal/es>



PONTE NAFONSO, una joya románica entre Noia y Outes

Distintas reformas medievales y la reedificación realizada entre 1842 y 1844 han proporcionaron a Ponte Nafonso su actual aspecto. Este hermoso puente sober el río Tambre, construido en sillares de granito y sostenido por 20 arcos de perfil ojival, contaba en origen con 27 arcos, pero siete de ellos se perdieron por las riadas. Pese a esa disminución, se trata de uno de los puentes medievales más largos de Galicia, con cerca de 270 metros. Su ancho, de cinco metros, también lo convierte en uno de los más destacados de Galicia.

Su longitud y estampa lo asemejan al de Pontesampaio, localizado al fondo de la ría de Vigo, sobre el río Verdugo. En esta zona cercana a la desembocadura, el Tambre conforma un conjunto de gran valor paisajístico, con un frondoso cañaveral que sirve de albergue a variada fauna.

Las montañas de sirven de telón de fondo para redondear una hermosa estampa que no podemos dejar de visitar.

Una vez cruzado el puente, en Outes, nos aguarda la ermita de Nosa Señora da Ponte, una pequeña capilla de los siglos XVI y XVII que perteneció al monasterio de S. Xusto de Toxosoutos. Su denominación nos ayuda a comprender la gran importancia que este puente tuvo y todavía tiene para los habitantes de esta comarca.

www.ariadaestrela.com



Así será tu regreso a LEÓN

Los mejores recuerdos no están en las fotos. Saber tenerlos presentes es vivir dos veces. Así comienza este viaje por León pero sin salir de casa... ¡de momento! A la espera de poder coger carretera camino de una ciudad de reyes donde seguir creando recuerdos inolvidables, Turismo de León hace un anticipo con el nuevo vídeo promocional de la capital leonesa. Un repaso emocional de un lugar único que nos traslada a ese futuro que nos espera, más pronto que tarde, en el que poder seguir disfrutando de este rincón de España. Una vivencia que cuenta las horas para vibrar de nuevo en cada una de sus historias, de sus leyendas, en cada uno de sus monumentos, de sus iglesias, de sus palacios... León se prepara ahora para tu regreso.

VÍDEO TURISMO DE LEÓN: pincha aquí

<http://www.turisleon.com/es>



BURGOS: A las puertas de un verano entre cascadas

A lo largo y ancho de la provincia de Burgos numerosos ríos y afluentes discurren por una orografía que les permite fluir hasta toparse con el vacío. Fenómenos que invitan al viajero a soñar con un destino en el que reina la naturaleza en estado puro y a dejarse llevar por la singular belleza de su entorno, donde se pueden contemplar más de 30 colas y saltos de agua. Algunos más a la vista, otros escondidos entre parajes idílicos y bosques de cuento, que hacen que llegar hasta ellos se convierta en una experiencia inolvidable con la llegada de temperaturas más cálidas.

Para llegar hasta este paraje que muestra su esplendor en todas las estaciones, la mejor forma es aventurarse en el GR 85, conocido también como la Ruta de los Sentidos, que cruza esta zona en su etapa final, que une Soncillo con Puentedeuy. Es un camino sencillo, de unos 45 minutos a la ida y otros 45 a la vuelta, y un recorrido de aproximadamente 3 kilómetros.

Una vez dejado el vehículo en el aparcamiento cercano que la localidad de Villabáscones de Valdebezana ha habilitado para tal fin, abandonamos la carretera y tras dejar a un lado la iglesia, empieza el sendero. Al atravesar un frondoso bosque de hayas, robles, avellanos

y acebos, en ocasiones envuelto en un halo de misterio y leyenda por la niebla, así como un merendero y un puente de madera, emerge entre las rocas este singular rincón lleno de magia. Otro punto de partida interesante para conocer esta cascada es el pueblo de Quintanabaldo,

No lejos de allí, otros enclaves de visita obligada son el enigmático complejo kárstico de Ojo Guareña, donde se encuentra la ermita de San Tirso y San Bernabé y el conjunto de cuevas más extenso de la península; el pantano natural del Ebro en Ariza o el asombroso puente natural sobre el que se sitúa Puentedeuy en un paisaje de ensueño bañado por el río Nela.

www.turismoburgos.org



Portugal avanza con el sello 'Clean & Safe'

Turismo de Portugal ha creado un sello para distinguir las actividades turísticas que aseguran el cumplimiento de requisitos de higiene y limpieza para prevención y control del COVID-19 y de otras posibles infecciones, reforzando así la confianza del turista en el destino. En un momento en el que se está preparando la recuperación del sector, los proyectos turísticos, las empresas de entretenimiento turístico y las agencias de viajes pueden solicitar la declaración de establecimiento *Clean & Safe*.

Este reconocimiento es válido por un año, gratuito y opcional y exige la implementación en las empresas de un protocolo interno que, de acuerdo con las recomendaciones de la Dirección General de Salud, asegura la higiene necesaria para evitar riesgos de contagio y garantizar los procedimientos más seguros para el funcionamiento de actividades turísticas.

Con esta medida, la autoridad nacional portuguesa pretende no sólo transmitir a las empresas información sobre las medidas mínimas necesarias de higiene y limpieza de los establecimientos, sino también promocionar Portugal como destino seguro desde el punto de vista de los cuidados a la propagación del virus, con una acción coordinada por parte de todas las empresas del sector.

www.turismodeportugal.pt



LA CUARENTENA CAMBIA NUESTROS HÁBITOS DE LECTURA EN DIGITAL

Como muestran las infografías, en este periodo de cuarentena han cambiado los hábitos de lectura en digital: cada vez más gente se anima a leer en dispositivos electrónicos, y la reclusión ha variado también nuestros horarios: ya no llegamos a casa de trabajar y leemos al final de la jornada: ahora podemos empezar antes... y leemos una hora más a la semana. La lectura parece haberse convertido en la nueva manera de irse de puente, ya que leemos especialmente de sábado a... ¡lunes! Que leamos más, en general, siempre es una buena noticia.



Nos inclinamos por géneros de largo aliento, como la novela histórica, ya que hay tiempo para disfrutarlo y dejar que lo aprendido sedimente como es debido. Posiblemente dada la situación que vivimos, el siguiente género favorito es la autoayuda: necesitamos sobrellevar y necesitamos comprender; necesitamos resiliencia y espíritu positivo.

Las mujeres siguen leyendo más que los hombres, también en digital (65% vs. 35%) y la horquilla de edad abarca entre los 30 y los 45 años. Y los niños, según los datos de la aplicación Nubico, también están leyendo más en compañía de la familia durante este periodo de reclusión.

Pero, en general, hemos duplicado el tiempo de lectura, estamos leyendo el doble de lo que leíamos. Y ya hemos dicho que, en general, leer más es siempre una buena noticia. Quizás estamos redescubriendo ese deporte que aprendimos de pequeños y para el que parecíamos habernos quedado oxidados... ¡Bienvenidos a bordo, lectores digitales!



Nubico es la plataforma de lectura digital bajo suscripción de referencia en España. Por una pequeña cuota mensual se tiene acceso ilimitado a su catálogo de más de 50.000 eBooks y 80 revistas.
www.nubico.es



ANAYA abre la puerta a la lectura #LeeEnCasa

El Grupo Anaya ha presentado *Lee en casa*, el lugar de encuentro en el que los magníficos autores y libros van a ser los anfitriones perfectos para acompañar a los lectores durante los días que quedan, cada vez menos. El lector encontrará en esta web la agenda de actividades, una lista con los libros recomendados, las últimas novedades de libros de narrativa, ensayo o estilo de vida, los vídeos de los autores, los materiales para descargar o las próximas iniciativas.

Desde principios del mes de abril, ofrece una selección de 100 eBooks con un 50% de descuento. Con esta iniciativa pretende acercar los libros, en formato digital, a los lectores. Ha realizado la mejor selección de todas las temáticas de su catálogo con el objetivo de que resulte atractivo y útil para todos.

Grupo Anaya tiene en su catálogo todos los libros que necesitas, es momento de: #LeeEnCasa

<https://leeencasa.grupoanaya.es/>

GRUPO ANAYA

#abrelapuertaalalectura #Leeencasa

Viaja desde el sofá de tu casa con el GRUPO PLANETA. #QuedateEnCasa



Desde casa se puede pasar una tarde soñando con nuevos viajes, y recordar esos lugares a los que una vez viajamos y a los que sin duda volveremos. Las guías de Lonely Planet lo hacen posible.

www.lonelyplanet.es/quedateencasa



AEROPUERTOS

ENRIQUE ARIAS

No se lo van a creer, pero tengo un amigo que no viaja ni a Calcuta, ni a Nueva York ni a ninguna parte. Lo suyo, simplemente, es quedarse en el aeropuerto de la ciudad en la que vive.

"¡Y lo bien que me lo paso!", me comenta todo ufano. Antes, más modesto, sólo se desplazaba a las estaciones de autobuses o de ferrocarril. "Pero no es lo mismo", me explica, porque en aquéllas el personal es menos variopinto "y hasta más cutre", añade, sin cortarse un pelo.

Resulta que a él lo que le interesa de verdad es la gente, cómo viste, qué equipaje lleva, el idioma en el que habla, si su acompañante es el cónyuge legítimo o sólo un apaño sexual de última hora. Esas cosas.

Para saber de sitios y lugares le basta con revistas como topViajes o programas televisivos como *Españoles por el mundo*. "No te creas, estoy superinformado", me cuenta, pues conoce mejor que nadie las distintas compañías aéreas, sus horarios e itinerarios y hasta le son familiares ya las tripulaciones de los vuelos más habituales.

El suyo, pues, es un turismo sedentario. Y barato, ya que hasta se lleva el bocadillo de casa. Con la ventaja añadida, además, de que a él no le perjudican las huelgas de controladores o del personal de *handling*, a diferencia de los turistas de verdad. Y es que el que no disfruta de la vida simplemente es porque no quiere.

“Me encantaría que ambos países, España y Portugal, nos reunificáramos en un solo estado ibérico, con capital en Lisboa, naturalmente”

MIRANDO AL OESTE

Aunque lo más probable es que hasta mediados del mes de mayo no estén abiertas las fronteras entre Portugal y España, dicho sea con optimismo, los españoles seguiremos mirando al oeste con admiración y deseo. Nuestros vecinos han demostrado en esta inesperada crisis mundial una altura de miras, comportamiento moral, eficacia política, capacidad de gestión y previsión sanitaria envidiables. Unas lecciones de todo orden que han reforzado la admiración que siempre hemos sentido hacia nuestros vecinos.

Decimos vecinos cuando, en mi opinión, deberíamos hablar casi de compatriotas porque a mí me encantaría que ambos países nos reunificáramos en un solo estado ibérico, con capital en Lisboa, naturalmente. Un deseo que comparto con muchos ciudadanos de ambos lados de la frontera y que han manifestado públicamente muchos intelectuales y políticos de España y Portugal a lo largo de los últimos cien años y muchos más en siglos anteriores. Pero nunca pudo ser, salvo las décadas que lo fueron por razones de matrimonios reales, tiempos que ya no volverán. Pero apostar por ello, y reivindicarlo, por mí no quedará.

También los españoles miramos al oeste con deseo. Ese deseo de volver a visitar a nuestro vecino, poder recorrer Lisboa, gozar de Oporto, pasear por las playas del sur y conversar con los amigos portugueses, siempre tan cordiales y deferentes hacia nosotros cuando recorremos sus parajes, ciudades y rincones geográficos todavía poco conocidos.

Juntos, seríamos un nuevo país magnífico. Separados, aún nos sentimos incompletos. Cada vez nos acercamos más, es verdad, y lo demuestran la infinidad de españoles que viajamos a Portugal, pero nos falta esa decisión política compartida para unirnos en una mirada conjunta que, cuando se dirija al oeste, sea solo para ver el mar. Ese mar que nos une, también, con América.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.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



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