

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
N99 abril 2019

·SORTEO·
2 NOCHES
EN CASA DO OUTEIRO
(PORTUGAL)

·MURCIA/CARTAGENA
TRADICIÓN Y MODERNIDAD

·TUCUMÁN
PEQUEÑA GRAN JOYA ARGENTINA

·SALZBURGO
LA CIUDAD DE MOZART

BRISTOL
BELLA Y DIVERTIDA





AZOIA - SINTRA PORTUGAL



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Begoña A. Novillo, Pilar Arcos, Antonio Bascones, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Hernando Reyes

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

EDITA



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

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

FOTO DE PORTADA
Bristol, MANENA MUNAR

SÍGUENOS



Todo apunta que el crecimiento de turistas será menor en 2019

VISADO DE ENTRADA

Vaca flaca

La llegada Todo apunta a que la vaca va a adelgazar o, cuando menos, engordará menos de lo que lo ha hecho en los últimos ejercicios. Me refiero a la llegada de turistas, claro, cuyo crecimiento previsto para 2019 no alcanzará siquiera el dos por ciento que aumentó el año pasado. Se avecina un cambio de ciclo en el sector del turismo y así lo aseguró recientemente el presidente de la Alianza para la Excelencia Turística (Exceltur) y consejero delegado de Meliá, Gabriel Escarrer.

Hay muchos puntos que tener en cuenta para explicar esa previsible desaceleración en el incremento de turistas foráneos que han de llegar a España. Entre los factores económicos sobresale la situación europea, donde se ha registrado una caída en los PIB de potencias como Alemania o Francia, países que figuran entre los grandes mercados emisores de turistas.

Otro mercado tradicionalmente gran donante de viajeros que “pincha”, en este caso por motivos políticos, es el británico dada la gran incertidumbre creada por el dichoso Brexit, que ha contribuido a que los turistas de las islas estén esperando hasta el último momento para ver qué opción elegir o, incluso, para saber si este verano salen de vacaciones o se quedan en casa.

A esto se suma la recuperación que han experimentado mercados directamente competidores del español, con Turquía, Egipto o Túnez remontando el vuelo tras la etapa negra a la que les llevó el terrorismo que pone la diana en los extranjeros.

Claro que no somos los únicos, también Francia va a ver menguada la llegada de turistas, con París como principal receptor del país vecino, que ha visto mermada la entrada como consecuencia de las revueltas de los chalecos amarillos. El turista –cualquiera, pero más el turista, que quiere disfrutar de unas vacaciones tranquilas– huye de los destinos que puedan suponer el más mínimo inconveniente que altere el sosiego y el reposo.

Por otra parte, en lo que se refiere a turistas llegados desde más lejos, se confirma que España es uno de los países europeos que obtiene el menor gasto por compras de esos viajeros extracomunitarios, que se dejan 995 euros de media, frente a los 2.100 del Reino Unido y los 2.125 de Francia. Si es cierto que gastan más los viajeros de larga distancia, no parece descabellado incrementar la promoción de la marca España en países lejanos, esos que son emergentes en la emisión de turistas, como China o India. A ver si engorda la vaca.



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

> **SUMARIO** "El único verdadero viaje de descubrimiento consiste no en buscar nuevos paisajes, sino en mirar con nuevos ojos". Marcel Proust (1871-1922), novelista, ensayista y crítico francés

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Vaca flaca"

06 SORTEO

Una estancia de 2 noches en régimen AD en Casa do Outeiro (Batalha, Portugal).

08 TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Hay pocos lugares en los que se pueda encontrar juntos, muy juntos, un anfiteatro romano y un palacio modernista; una catedral barroca y un edificio vanguardista; una muralla árabe del siglo XII en el sótano de una sex shop... Uno de esos sitios es la Región de Murcia, concretamente sus dos ciudades más importantes, **Murcia** capital y **Cartagena**

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



26 PATRIMONIO, HISTORIA Y, SOBRE TODO, VINO

En el corazón de la tierra del ingenioso hidalgo don Quijote, **Socuéllamos** sorprende al viajero por ser la localidad que más bodegas aporta a la Ruta del Vino de La Mancha, pese a no ser tan conocida como Tomelloso, Alcázar de San Juan, Campo de Criptana o El Toboso.

PILAR ORTEGA



34 BELLA, LUCHADORA Y DIVERTIDA

La capital del sudoeste de Inglaterra, **Bristol**, reúne en sus calles el testimonio de una historia apasionante, la "marcha" universitaria de sus estudiantes, museos ineludibles, una ruta gastronómica muy considerable, la patente del movimiento musical "trip-hop" y la revolución grafitera de Banksy y sus seguidores.

MANENA MUNAR



52 MELODÍA DE MOZART

Salzburgo es una ciudad de ensueño, pequeña pero persistente en el recuerdo. Y la música tiene mucho que ver en ello.

ANTONIO BASCONES



58 LA CIUDAD DE LOS GNOMOS

Ha recibido diferentes nombres, en función del país al que pertenecía por los repartos territoriales tras las guerras. Hoy, **Wroclaw** es un destino turístico pujante, con valiosos monumentos civiles y religiosos, sabiduría cervecera y muchos gnomos. En este reportaje te lo explicamos todo.

BEGOÑA A. NOVILLO

68 PEQUEÑA JOYA DEL NORTE ARGENTINO

Aunque cueste creerlo, aún hay sitios donde prima la naturaleza pura, la historia vibra con intensidad y la cultura propia del lugar -con todos sus matices- se expone a cada paso. Es el caso de la provincia argentina de **Tucumán**.

HERNANDO REYES



80 OTROS DESTINOS

-Santa María de Arthous.

82 HOTELES

-Palacio de Eugenia de Montijo
-Quinta do Rio Touro
-The Westin Palace Madrid
-Especial semana santa
-Noticias del sector hotelero



102 GASTRONOMÍA

-Señorío
-Noticias de restaurantes

110 VINOS Y DESTILADOS

-Noticias



112 ESPECIAL DÍA DE LA MADRE

114 PISTAS

-Exposición: La renovación del retrato tradicional

-Libros

-Sorteo ganador - Isla Mauricio



122 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Cruceros
-Oferta de destinos



128 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Abril en la mochila"

SORTEO



top VIAJES

SORTEAN

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno en Casa do Outeiro (Portugal). El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 4 de mayo de 2019. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Participa!



Localizado en Batalha, el Hotel Casa do Outeiro es un pequeño hotel de gestión familiar que ofrece vistas panorámicas para el Monasterio de Batalha. La mayoría de las habitaciones poseen terrazas, siendo ocho de ellos con vistas al monasterio.

Con un total de 23 habitaciones, presenta una decoración muy propia, con muchos elementos artesanales creados por los propios propietarios.

Todas las habitaciones incluyen televisión con canales por cable, mini bar y comodidades para café y té. Wi-fi gratis en todas las habitaciones y áreas del hotel. Posee piscina exterior, sala para el desayuno y un salón con honesty bar y chimenea, mesa de billar, gimnasio, parque infantil y jardín. Todas las mañanas los huéspedes podrán disfrutar de un desayuno con bollos caseros, mermeladas y zumos de fruta naturales que son servidos en la sala que hay junto a la piscina.

Estando localizado en la Zona Centro de Portugal, Fátima está a 20 minutos del hotel, así como Alcobaca y Nazaré, apenas a 30 minutos.

El hotel tiene parking propio gratuito.

Ahora lo puedes conocer de primera mano entrando en el sorteo de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas.

www.hotelcasadoouteiro.com

*Oferta válida hasta diciembre 2019, excepto los meses de julio, agosto, 1 al 15 de septiembre y 12 de octubre. Sujeto a confirmación y disponibilidad.



MURCIA Y CARTAGENA

DONDE TRADICIÓN Y MODERNIDAD VAN DE LA MANO

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

Murcia. Palacio Episcopal y ampliación del Ayuntamiento de Moneo.



◀ Catedral de Murcia desde la Plaza del Cardenal Belluga.

▶ Torre de la Catedral de Murcia desde el Hotel Rincón de Pepe.



Hay pocos lugares en los que se pueda encontrar juntos, muy juntos, un anfiteatro romano y un palacio modernista; una catedral barroca y un edificio vanguardista; una muralla árabe del siglo XII en el sótano de una sex shop... Uno de esos sitios es la Región de Murcia, concretamente sus dos ciudades más importantes, Murcia capital y Cartagena. Junto al sol y la playa, la cultura en su más amplia acepción patrimonial (historia, arte, gastronomía...) espera al viajero en estas tierras del sureste de España.

Más de 5,7 millones de personas visitaron la Región de Murcia en 2018, un 3,3 por ciento más que en 2017. Por algo será. Y para 2019 el objetivo es superar los 6 millones.

En toda la Región de Murcia, es decir en esta comunidad autónoma uniprovincial, van de la mano tradición y modernidad gracias a las numerosas civilizaciones que por aquí han pasado y al desarrollo social actual. Iberos, tartesos, fenicios, griegos, cartagineses, romanos, visigodos, bizantinos, musulmanes, cristianos... han ido conformando esta tierra de encuentros.

La primera vez que fui a Murcia fue en 1970 para hacer mis primeras prácticas de periodismo. Había acabado el primer curso de la carrera y aproveché una oferta del ya desaparecido diario Línea para hacer mis pinitos en el periodismo. No conocía de nada la ciudad y en pocos días me la había pateado entera, había entrado en los mentideros de la villa y me habían picado todos los mosquitos del Segura. Hace 49 años

Murcia era una ciudad provinciana, con muchos recursos turísticos desaprovechados. Ha cambiado mucho aunque sigue siendo una región auténtica, con gente noble y peculiar que, como dijo alguien con recochineo, no es que hablen mal el castellano, es que continúan hablando el mozárabe, aunque ahora le digan panocho.

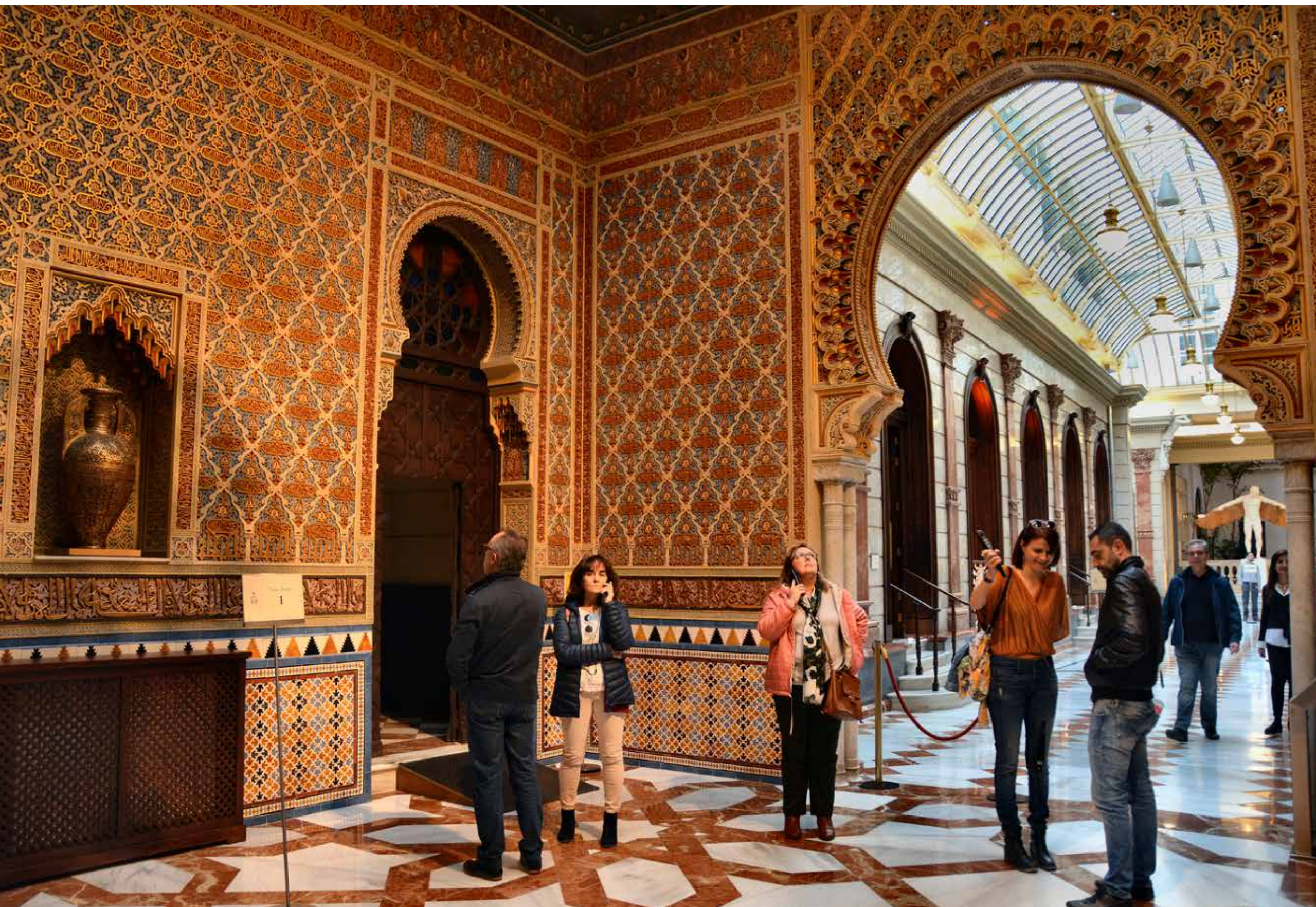
Murcia, la capital, tiene una potente personalidad barroca que arropa a un alma islámica ancestral. Punto de partida de cualquier ruta turística es su catedral, cuyo estilo va del gótico al barroco. Construida sobre lo que fuera la Mezquita Mayor, tiene su máximo exponente artístico en la fachada de la Plaza del Cardenal Belluga. Aquí, junto al Palacio Episcopal, se encuentra la parte trasera del Ayuntamiento, diseñada por Rafael Moneo. En un espacio urbano de marcado carácter religioso, desde 1998 se alza este moderno edificio civil que, curiosamente recuerda en cierta medida a una sobria construcción romana.

TORRE DE 93 METROS

Destaca la torre de 93 metros de altura, a la derecha de la fachada principal (la torre de la izquierda nunca llegó a construirse), obra maestra del barroco español.

En el interior podemos ver un hermoso coro procedente del desamortizado monasterio de San Martín de Valdeiglesias y destinado al templo de San Jerónimo el Real de Madrid, pero que al final la reina Isabel II regaló a Murcia.

Con todo, la atracción mayor de esta catedral



Real Casino

Uno de los ejemplos de convivencia de lo antiguo y lo moderno lo encontramos en el Casino de la calle Trapería, al que Juan Carlos I concedió el título de Real. Aquí en una abigarrada y ecléctica mezcla de estilos se dan cita gran parte de las tendencias artísticas de diferentes épocas.

▲ Salón pompeyano del Casino de Murcia.
◀ Recepción arabizante del Casino de Murcia.



▲ Fuente del Convento de las Claras de Murcia, construido sobre los restos de un palacio árabe del siglo XII.



Arriba, entrada de la Pequeña Taberna de Murcia, especializada en verduras. Bajo estas líneas, el moderno Mercado de Correos de Murcia, construido en lo que fuera sede de Correos de la ciudad.

seguramente está en la capilla mayor. Se trata de la urna sepulcral de Alfonso X el Sabio, quien cuando era solo príncipe conquistó la ciudad para su padre. El rey matamoros tenía el corazón partido entre Sevilla y Murcia, y aunque le hubiera gustado que la real viscera la hubieran llevado a Tierra Santa, al final su cuerpo descansa en la catedral de Sevilla y sus vísceras en esta urna como bien atestigua la inscripción: "AQUI ESTAN LAS ENTRAÑAS DEL SEÑOR REY DON ALONSO X, EL QUAL MURIENDO EN SEVILLA POR LA GRAN LEALTAD CON QUE ESTA CIBDAT DE MURCIA LE SIRVIÓ EN SUS ADVERSIDADES LAS MANDO SEPULTAR EN ELLA".

EL CASINO

Otro de los ejemplos de convivencia de lo antiguo y lo moderno se vuelve a dar en el Casino de la calle Trapería, al que Juan Carlos I concedió el título de Real. Aquí, en una abigarrada y ecléctica mezcla de estilos, se dan cita gran parte de las tendencias artísticas de diferentes épocas. Fundado en 1847, ha sufrido numerosas reformas que han colocado sin solución

de continuidad tras una fachada difícil de clasificar, pero muy atractiva, una recepción arabizante con madera, mármol y yeso enmarcando una puerta en arco de herradura; un patio moro inspirado en la Alhambra granadina y el Alcázar de Sevilla, coronado por una enorme cúpula de hierro y vidrio; y una larga galería central cruzada por otra transversal a modo de calles cubiertas, cuyos cerramientos recuerdan a la cúpula del Hotel Palace de Madrid.

CONVENTO DE LAS CLARAS

Si al viajero le queda alguna duda de la permanencia del pasado musulmán de Murcia, que se pase por el Convento de las Claras. En parte está habitado por siete monjas de clausura y en parte funciona como Centro Cultural. Construido sobre los restos de un palacio islámico y viviendas del siglo XII, conserva algunos de los ejemplos más puros de arquitectura islámica y un fragmento de adaraja mozárabe con la figura de una mujer tocando el mizmar, un raro ejemplo de arte arabizado en el que aparecen representaciones de seres humanos.





▲ Una sex shop convive en Murcia con los restos de la muralla árabe.
▶ Viviendas actuales y Teatro Romano de Cartagena.

EROTECA DE EVA CAMACHO

En una imaginaria ruta de la convivencia actual con la época musulmana no podemos dejar de visitar la Eroteca de Eva Camacho, una sex shop en el número 31 de la calle Platería (esta vía y la de Trajería son los dos centros peatonales del comercio murciano). Junto a los artículos propios de estos establecimientos, en su sótano se halla una consulta sexológica en medio de un yacimiento arqueológico del siglo XIII, que corresponde al patio central de una casa y la muralla árabe. Las mil y una noches redivivas.

LA FRAGUA DE VULCANO

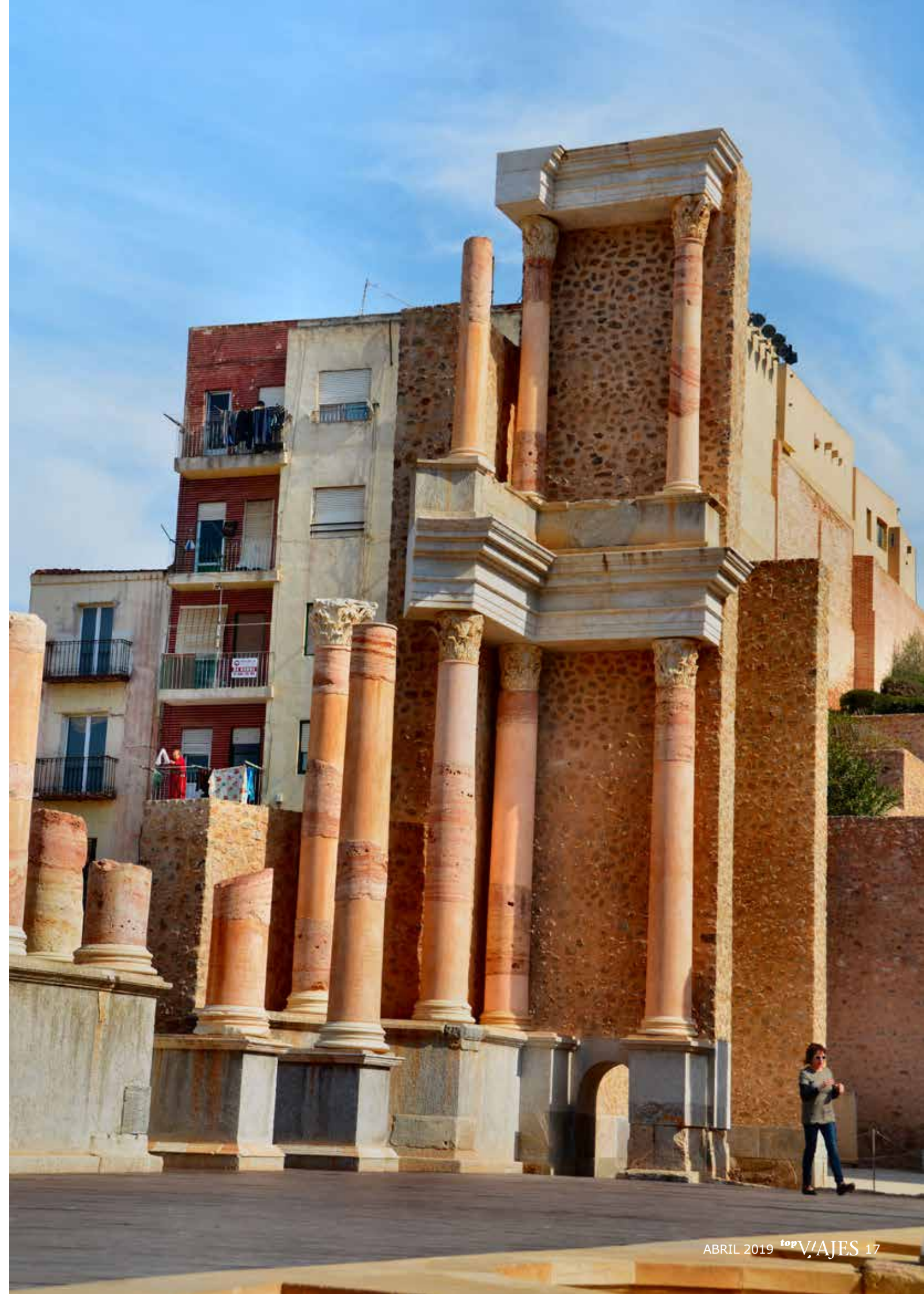
Muy cerca, en la calle San Lorenzo, 7, está La Fragua de Vulcano, un restaurante especializado en asados. En la planta inferior de nuevo nos encontramos en perfecta armonía las mesas distribuidas entre los restos de los baños árabes y las murallas de hace nueve siglos.

Visité La Manga del Mar Menor por pri-

mera también en el verano de 1970. Con "Un rayo de sol" de Los Diablos como banda sonora, era eso, una franja de arena casi desértica entre dos mares, con un par de hoteles y algunas casitas, pocos, muy pocos visitantes. Hoy es uno de los éxitos más apabullantes de turismo playero, compartido con las urbanizaciones de la zona: Santiago de la Ribera, Los Alcázares, Mar de Cristal...

CARTAGENA

Cartagena, a unos 30 km., es otro de los polos turísticos de la región. Fundada en el 227 a.C. por el general cartaginés Asdrúbal, llamado El Bello, fue conquistada 18 años después por los romanos y con ellos vivió sus años de mayor esplendor. Tras un largo periodo de abatimiento, en el siglo XVIII fue nombrada capital del Departamento Marítimo del Mediterráneo y su Arsenal (astillero militar) la convirtió en una ciudad de marcado carácter militar. Hoy está desarrollando una industria pujante en sectores como el petroquímico,





Ascensor panorámico de Cartagena.



En la Región de Murcia podemos encontrar juntos un anfiteatro romano y un palacio modernista; una catedral barroca y un edificio vanguardista; una muralla árabe del siglo XII en el sótano de una sex shop...

agroalimentario, naval, del plástico y sobre todo turístico, con un intenso tráfico de cruceros.

MUSEO NACIONAL DE ARQUEOLOGÍA SUBACUÁTICA

Empezamos nuestra visita a la ciudad cantonal en el Museo Nacional de Arqueología Subacuática (ARQUA), en el Paseo del Muelle Alfonso XII, una zona junto al mar que fue industrial y que ha sido recuperada para la vida ciudadana. Inaugurado en 2008, se trata de un edificio vanguardista acristalado en forma de zigzag, del arquitecto Guillermo Vázquez Consuegra.

De allí hay un paso al Ascensor Panorámico, instalado en un moderno tubo metálico de 45 metros de altura que sube desde el Museo-Refugio de la Guerra Civil al Castillo de la Concepción. Fue abierto al público en 2004. En la parte superior hay un mirador desde el que se ven los restos de un anfiteatro romano que durante años fue utilizado como plaza de toros, y el

puerto pesquero de Santa Lucía.

PARQUE TORRES

Arriba, paseamos por el Parque Torres en una de las cinco colinas de la ciudad. Agradable vegetación, enormes ficus y pavos reales guardan una estatua moderna del General Asdrúbal, tan guapo que oí a una chica que se parecía a uno de los actores de Juego de Tronos. No tengo ni idea.

TEATRO ROMANO

Bajamos hasta el teatro romano, joya de Carthago Nova, construido entre los años 5 y 1 a.C. En uso hasta el siglo III d.C., fue sepultado por distintas capas de construcciones y prácticamente olvidado. Unas excavaciones fortuitas lo sacaron a la luz en 1988, y en 1999 fue declarado Bien de Interés Cultural con categoría de Monumento. Descender por sus gradas nos transporta a otra época, lejana pero muy presente en



la ciudad.

CATEDRAL DE SANTA MARIA LA VIEJA

Las ruinas de la Catedral de Santa María la Vieja o Catedral Antigua aparecen sobre las gradas del Teatro Romano como formando parte de él. En realidad está en el Cerro de la Concepción y se encuentra en ruinas desde 1939 tras los intensos bombardeos de la Guerra Civil.

Según la tradición, el Apóstol Santiago desembarcó en el siglo I en Cartagena y bajo los restos de la catedral se encontraría la primera iglesia cristiana de España.

PLAZA DE LA CONDESA DE PERALTA

Pero salgamos del Teatro Romano a la Plaza de la Condesa de Peralta. Lo primero que nos encontramos es el restaurante La Catedral. Por fuera, el edificio modernista de tres plantas no llama demasiado la atención. Fue construido en el siglo XIX con piedras de la iglesia, una práctica que hoy nos parece aberrante, pero que era habitual en la época. La restauración, minuciosa y hábil duró nueve años. Lo más interesante está en el interior de este restaurante inaugurado como tal en 2011, sobre todo en la planta inferior donde los comensales pueden disfrutar de uno de los mejores restaurantes de Cartagena junto a un aljibe romano y algunos de los sillares que formaron los escalones del teatro.

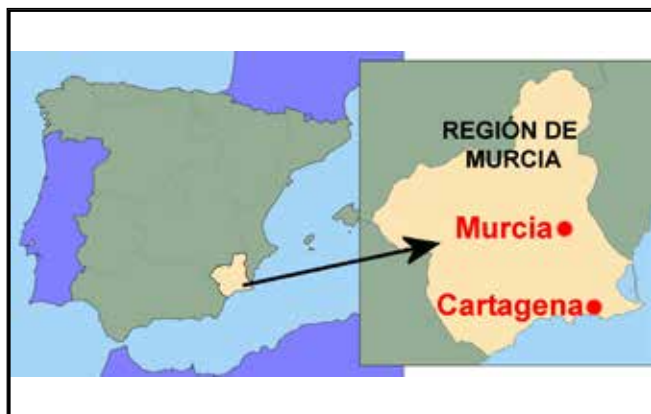
PLAZA DEL AYUNTAMIENTO

En la Plaza del Ayuntamiento se encuentra el Palacio Pascual de Riquelme, del que solo se conserva la fachada modernista. Ahí está la entrada al Museo del Teatro Romano de Moneo (2008), que finaliza en un oscuro pasadizo con bóveda de cañón que a su vez desemboca en un estallido de luz en mitad de las gradas del teatro romano. Podemos imaginarnos que avanzamos como los gladiadores por un sombrío túnel que desemboca en un radiante escenario. Para completar nuestro vistazo al legado romano de Cartagena hay que subir unas manzanas por la Calle Mayor, cuajada de edificios modernistas, torcer por la Calle Honda y llegar a uno de los mayores parques arqueológicos urbanos de España, el llamado Barrio del Foro Romano que conserva los restos de una urbe romana del siglo I con un complejo termal, un santuario y un templo. Situado a los pies del Cerro del Molinete, empezó a excavar a finales de los 70 del siglo pasado y sus mayores descubrimientos datan de hace unos diez años. Su apertura al público fue en 2012. 1

◀ Dos imágenes de Cartagena durante los carnavales. Cinco imágenes de Cartagena. Arriba, el yacimiento del Foro Romano. Las losas de piedra del Cabezo de la Calle Mayor. Azulejos con las fechas más sobresalientes de esta ciudad milenaria y otros con los versos que Miguel de Cervantes dedicó "al puerto al que los de Cartago dieron nombre" en su Viaje del Parnaso. Abajo, molino de viento reconstruido en el Monte Sacro.



GUÍA PRÁCTICA



calidad junto con el Victoria, hoy ocupado por oficinas. Fue totalmente modernizado en 2013, y desde entonces está gestionado con cuatro estrellas por la cadena Tryp (Grupo Meliá). Situado en el centro de la ciudad, a dos pasos de la catedral (foto), dispone de un buen restaurante, wifi en todo el edificio y casino.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía murciana se nutre de excelentes verduras de la huerta y se complementa con una buena oferta de carnes y pescados. Está muy presente la herencia de los romanos en las conservas y salazones de pescados (huevas, mojama...) y la de lo árabes en los arroces y dulces. Platos destacados son el caldero, arroz con pescado y ñoras (pimientos secos); la parrillada de verduras, tan simple como deliciosa; los michirones, guiso de habas secas; el pastel de carne (en la foto) un suculento hojaldre relleno de ternera, chorizo, huevo y especias; los paparajotes, hojas de limonero rebozadas y fritas; la marinera, tapa a base de un colín, ensaladilla y anchoa, que puede sustituirse por un boquerón en vinagre y entonces se llama marinero...



La Pequeña Taberna es un restaurante situado en la Plaza de San Juan de Murcia. Cocina tradicional con especial atención a las verduras y hortalizas.

La Catedral (www.lacatedralcartagena.com) fue abierta en 2011 y puede que sea uno de los mejores restaurantes de Cartagena. Su gerente, Pablo Cerezuela (en la imagen), mima los pescados más frescos y los mezcla con influencias de muy diversos lugares. Cremoso de hueva de atún y sésamo sobre regañá. huevas de mújol y de bacalao ahumadas de media curación, lingote de atún rojo en costra de especias con curry de mango-piña y jalapeño...



MÁS INFORMACIÓN

TURISMO REGIÓN DE MURCIA
www.murciaturistica.es

CÓMO LLEGAR

El transporte más adecuado es el coche privado. Murcia está a 400 km. de Madrid por la A-3 y después por la A-30. De Murcia a Cartagena hay 50 km.

En autobús **ALSA** (www.alsa.es) tarda a Murcia unas 5 horas. Y a Cartagena una más.

Hasta que no llegue el **Ave** a Murcia (no antes de 2021) el tren no es la opción más recomendable. Convoyes de Altaria (www.renfe.com) que salen de la estación de Chamartín (en la foto) tardan más de 4 horas en llegar a Murcia. Dado que sus frecuencias son escasas, algunos optan por el Ave Madrid-Albacete (2:10 h.) y el autobús Albacete-Murcia (1:50 h.)



DÓNDE DORMIR



El Hotel Rincón de Pepe (www.hotelrincondepepe.com) es una institución en Murcia. Inaugurado en 1925, durante muchos años era la única referencia hotelera de

IBERIA
EXPRESS

TODOS NUESTROS
VUELOS SIEMPRE
al mejor precio

VUELOS
DESDE
16€



iberia
express
.com

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

SOCUÉLLAMOS

PATRIMONIO, HISTORIA Y VINO

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA





▲ Socuéllamos cuenta con más de 27.000 hectáreas de viñedo.

A dos horas escasas de Madrid y en el corazón de la tierra del Quijote, Socuéllamos sorprende al viajero por ser la localidad que más bodegas aporta a la Ruta del Vino de La Mancha, a pesar de no ser tan conocida como Tomelloso, Alcázar de San Juan, Campo de Criptana o El Toboso. Este itinerario enoturístico se ve en la localidad como una puerta abierta a una tierra de claro sabor cervantino, cultural e histórico que tiene en el vino uno de sus grandes estandartes. La nueva ruta, recién certificada, está integrada por seis municipios de gran tradición vinícola en el conjunto de La Mancha y todos ellos sí conforman el mayor viñedo del mundo. Además de Socuéllamos, están Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Tomelloso (aquí está la bodega más grande de Europa, la Cooperativa Virgen de las Nieves, que procesa 300 millones de kilos de uva), El Toboso y Villarrobledo. Un itinerario al que se han adherido numerosos alojamientos, bodegas, museos, restaurantes, etc.

Pero volvamos a Socuéllamos que, con 27.000 hectáreas de su territorio dedicadas a la vid, se la conoce también como "la patria del vino", una bebida a la que ha dedicado un museo que hoy es el símbolo de la localidad: La Torre del Vino.

ATRATIVOS MONUMENTALES

Los socuellaminos, que así se llaman sus naturales, también quieren destacar que en su pueblo hay otros grandes atractivos de carácter patrimonial y monumental, como el Palacio de los Mendoza, de 1514; la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, del siglo XV, o el antiguo Ayuntamiento. Pero la realidad es que a Socuéllamos se le conoce, sobre todo, por el vino. No en vano hay 13 bodegas, una de ellas la segunda más importante de Europa: Crisve (Cristo de la Vega). Muchas de ellas (Finca El Refugio, Bodega Tinedo, Bodegas Lahoz, etc.) organizan visitas y catas para resaltar el valor de un vino que, a veces, se exporta a Burdeos, al norte de España o a Italia, donde lo hacen

propio y lo venden a unos precios con los que los manchegos nunca sueñan, tanta es la competencia y la oferta de vino de la zona.

UN INMENSO MAR VERDE

Socuéllamos está rodeado por un inmenso mar verde que, según las estaciones, va cambiando de color. Son los viñedos de donde sale el fruto que dará grandes vinos de la Denominación de Origen La Mancha y que le ha valido a la localidad el calificativo de "el mayor viñedo de Europa". Sólo este municipio aporta casi el 50% de las bodegas participantes en la nueva Ruta del Vino de La Mancha.

Desde cualquier punto de la localidad, se divisa la singular Torre del Vino, de 42 metros de altura, un museo que, además de ser el emblema visual del municipio, permite acceder a una experiencia museológica diferente, basada en el descubrimiento interactivo del mundo del vino. Es un espacio abierto a la experimentación y disfrute con un amplio abanico de temas, desde la historia del vino y su cultivo

hasta el proceso de vinificación y los métodos de análisis del vino, pasando por aspectos vinculados a la cata, el maridaje y el disfrute responsable de esta bebida.

APUESTA POR EL ENOTURISMO

Así que podemos decir sin equivocarnos que la patria del vino de Castilla-La Mancha es Socuéllamos, no sólo por cantidad de viñas que hay en su territorio, sino porque sus bodegas han apostado fuerte por el enoturismo, organizando y estructurando sus visitas. Hay bodegas de arquitectura y dimensiones impresionantes, como las Bodegas Cristo de la Vega, la segunda bodega más grande de Europa; barricas en una cueva espectacular, como las Bodegas Explotaciones Hermanos Delgado, que elabora vinos ecológicos y aceites con las pepitas de la uva; bodegas tradicionales con mucho encanto en medio de los viñedos... como la Finca El Refugio, que dirige con mimo Benjamín Galisteo y de la que salen unas 150.000 botellas (algunas de ellas llegan



- ▲ Interior de la Iglesia Nuestra Señora de la Asunción.
- ◀ Parque de Loreto.
- ◀ Una sola cooperativa de Socuéllamos tiene más producción que toda La Rioja.

Socuéllamos es la localidad que más bodegas
aporta a la Ruta del Vino de La Mancha



▲ Museo Torre del vino, patio.
▶ Mulas engalanadas en la Feria de San Isidro.

Hay que probar, sí o sí, las gachas, las migas del pastor, la paletilla de lechal, el tiznao de bacalao y el pisto manchego

a Vietnam), quien se queja de que es muy difícil encontrar vinos de La Mancha en las cartas de vinos de los grandes restaurantes. "España padece de riberitis y riojitis", se lamenta.

DE LA MANCHA A BURDEOS

Benjamín Galisteo gestiona 50 hectáreas de viñedo en el paraje Dominio del Prior. Es una gran finca la que rodea esta bodega familiar (en ella también trabajan su mujer, Carmen Sierra, y su suegro, Francisco Sierra) que algún día será Pago del Prior. "Estamos en ello", afirma Benjamín, quien elaboró su primer vino en 2007 en esta bodega, aunque la tradición familiar del vino venía de lejos. "La calidad del vino aquí es excepcional y cuando en Burdeos hay una catástrofe en sus cosechas, el vino de La Mancha va para allá".

Aquí, en Socuéllamos, descubrimos secretos tan bien guardados como que las bodegas de Jerez compran el vino en La Mancha para elaborar sus brandis, que la localidad es la mayor productora de Europa de mosto concentrado, que luego se vende para elaborar bebidas refrescantes (Nestea, CocaCola, etc.), que de las pepitas de las uvas se hace aceite para elaborar cosméticos, que una sola cooperativa tiene más producción que toda La Rioja, que los vinos de Socuéllamos se exportan a todo el mundo y que hay tanta competencia, debido a la gran producción de vino, que los precios se desploman. A veces, se exporta a sólo 1,5 euros el litro ya embotellado.

GACHAS Y MIGAS DEL PASTOR

Cuando llega la hora de comer, los de Socuéllamos ofrecen una gastronomía humilde basada en la tradición y con el toque picante que da la presencia constante del pimentón. Hay que probar, sí o sí, las gachas, las migas del pastor, la paletilla de lechal, el tiznao de bacalao y el pisto manchego. Una delicia que sólo es posible degustar aquí porque son platos que se llevan en la sangre y que se transmiten de generación en generación.

Y todo esto en la tierra donde late con fuerza el alma de un héroe literario universal: Don Quijote de La Mancha. ●





BRISTOL

BELLA, LUCHADORA Y DIVERTIDA

La capital del sudoeste de Inglaterra reúne en sus calles el testimonio de una historia apasionante, la "marcha" universitaria de sus estudiantes, museos ineludibles, una ruta gastronómica muy considerable, la patente del movimiento musical "trip-hop" y la revolución gráfica de Banksy y sus seguidores.

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

La ciudad universitaria de Bristol.



▲ Volar en un globo aerostático es una de las muchas atracciones de esta ciudad inglesa.
 ◀ Bristol, añeja y vanguardista, tradicional y revolucionaria.



▲ El arte urbano que llena las calles de Bristol tiene su propia ruta.
 ► Banksy es el máximo exponente de los grafiteros.



Dada su inmejorable situación geográfica, vecina de Gales, mirando a Irlanda y con una estratégica salida al mar, la trayectoria marítima fue el pilar fundamental de la historia de Bristol, cuando de su puerto partió John Cabot en el Matthew –cuya impecable réplica se puede visitar– arribando a América para allanar el terreno en 1497, apenas cinco años después de la llegada de los españoles. Tristemente famosas fueron las expediciones a África para la trata de esclavos que venderían en el nuevo continente, volviendo con los barcos repletos de bienes.

Una de las fortunas más sonadas surgidas de este tráfico humano fue la de Edward Colston, cuya polémica estatua se cuestiona como hijo ilustre de la ciudad siendo foco de coloridas pintadas que lo tachan de traficante de esclavos. También se comerció con vino y tabaco, por lo que Bristol fue durante siglos

el puerto principal de Inglaterra. Incluso Stevenson en *La isla del tesoro*, sitúa en Bristol el hogar del pirata Long John Silver. Entrar en el SS. Great Britain, hoy barco museo, es una deliciosa vuelta al pasado. El transatlántico diseñado por Isambard Kingdom Brunel fue el primero fabricado con casco de hierro y propulsado a hélice. Su diseño revolucionario cambió el proceso de construcción naval para siempre. Con más de setecientos pasajeros a bordo, el 26 de julio de 1845 zarpó hacia Nueva York, llegando a la ciudad americana en apenas catorce días. Recreado al detalle, el paseo por la cubierta, los camarotes y salones permite hacerse una idea bastante exacta de lo que suponía la travesía. Y hablando del ingeniero Brunel, fundador de la línea de ferrocarril Great Western Railway, hay que hacer hincapié en su espectacular puente colgante, a 100 metros de altura sobre el cauce del río Avon, una maravilla arquitectónica que se

construyó para el paso de carros ligeros y hoy soporta el ir y venir de 12.000 vehículos al día con pres-tancia y orgullo. Lástima que Brunel no pudiera ver terminada su obra maestra, que se concluyó cinco años después de su muerte.

Una vez visto el puente y disfrutado de su espectacular panorámica, es más que aconsejable bajar al centro de la ciudad por el barrio de Clifton, donde la mayoría de sus casas protegidas, que ostentan una curiosa balconada, hablan de sus años de bonanza. Serpenteando por sus acogedoras calles se observan tiendas de diseño, restaurantes a la última y bares, muchos de ellos de tapas, dado el reciente aumento de la inmigración española. El que un lunes la vida de la ciudad sea tan agitada como si fuera fin de semana atestigua la mucha juventud que puebla la ciu-

dad universitaria de Bristol, que si de noche llena los bares, de día se reúne en los parques de la ciudad, Castle Park, Queen Square, o Brandon Hill.

La arquitectura de Bristol presume de su glorioso pasado. Lo hace en la iglesia de St. Mary donde antaño, antes de adentrarse en la mar, se oraba pidiendo protección y se daba las gracias al volver sano y salvo. En su catedral anglicana, de estilo gótico inglés, en el neogeorgiano ayuntamiento, al lado de la Universidad, y en sus calles victorianas.

UNA CIUDAD RENACIDA

La importancia de Bristol en la industria aeronáutica le hizo ser blanco de los bombardeos en la Segunda Guerra Mundial. A pesar de que fue severamente castigada, especialmente sus muelles, la ciudad



▲ ◀ Y ¿quién es él?:
Grafitis del célebre y oculto
Banksy en las calles de
Bristol.



▲ ◀ Las victorianas calles de Bristol están repletas de atractivos bares, muchos de ellos de tapas, restaurantes y tiendas de diseño. Breakdancing Jesus, el polémico grafiti de Cosmo Sarson.

ha renacido y la antigua zona portuaria gracias a un proyecto de reurbanización se ha convertido en una de las zonas más transitadas, Harbourside. Entre sus atractivos bares se encuentra Wild Beer, un local grande y divertido con nada menos que 23 grifos de diferentes cervezas. Al atardecer se empieza a llenar. Los camareros, simpáticos y con esa energía que rezuman los habitantes de Bristol, de 180 nacionalidades, sirven una y otra cerveza acompañadas por bocados internacionales, desde pies, hasta noodles.

Aunque la ciudad en un principio pueda parecer pequeña y caminable, es conveniente organizarse la visita, pues es mucho lo que ofrece. Como el espacio de Arte Contemporáneo Arnolfini; el Bristol Hippodrome, meca de los musicales, o la zona bohemia de Stokes Croft, repleta de bares donde se puede aún escuchar la música de Massive

Attack, representante del género único del *trip hop* conocido como *Bristol sound* que nació aquí a finales del siglo pasado. Para comprar objetos curiosos nada como la zona de comercios independientes de Gloucester Road. Imprescindible también es dar un paseo por Nick's (St. Nicholas) Market, un mercado con sabor y solera lleno de tiendecitas coquetas de gastronomía y artesanía.

De su vinculación con la aeronáutica nace Aerospace Bristol, que se abrió en el otoño de 2017 para recordar esta circunstancia con una interesante exposición de añejos y pintorescos aeroplanos y la posibilidad de entrar en el Concorde Alpha Foxtrot, avión construido y probado en Bristol y que este año celebra el 50 aniversario de su primer vuelo.

BANKSY, EL HOMBRE INVISIBLE

Rebelde, célebre y anónimo, a pesar de que se rumorea que pueda llamarse



La Catedral de Bristol está al lado de la ciudad universitaria.





◀ Curioso escudo en una fachada de la ciudad.

▲ Wild Beer, en la zona de Cargo, Wapping Wharf es el lugar de encuentro de los estudiantes bristolianos.

Robin Gunningham, el famoso grafitero Banksy escogió su apodo recordando los principios de su padre, también grafitero, en el maltrecho barrio de Brandon Hill, en los persecutorios años 80, cuando firmaba como Robin Banx, o quizás emulando a los ladrones de bancos. El caso es que Banksy ha añadido a su ciudad natal un aliciente más con los *stencils graffiti* en su lucha por los derechos sociales, denunciando al sistema y los reglamentos establecidos, y en favor de los desfavorecidos. Comenzó en tiempos en que ser grafitero equivalía a delincuente. En 1991, como un hombre invisible, en la noche, con sigilo, sin que nadie le viera, se metió en la fuente del ayuntamiento para pintar un buceador. A la mañana siguiente, y como era de esperar, el buzo no duró ni dos minutos en la fuente pero sí lo suficiente para que algún madrugador le eternizara con la cámara antes de su eliminación. La sombra del buzo aún decora la susodicha fuente y es lugar de culto y referencia en la *ruta de Art Street* que recorre unas pinturas que, si en sus tiempos estuvo prohibida, ahora se fomenta como un atractivo más de esta encantadora ciudad inglesa. Este recorrido por el Arte Urbano suele estar liderado

por alguno de los seguidores de Banksy. Empieza en la ya legendaria fuente del buzo, hace un alto en el denominado *Well-Hung Love* (Amante bien colgado), la famosa representación de un amante saltando por la ventana mientras marido y mujer se asoman a ella, continúa por Stokes Croft, el barrio de moda de la ciudad, lleno de cafés, tiendas y restaurantes, y donde están las obras más reconocidas de arte urbano, de los 350 grafiteros que pintan en las calles: *Mild Mild West*, de Banksy; *Breakdancing Jesus*, de Cosmo Sarson; *Cli Clak Boom*, en Stanley Park; *Cat and Dog*, en Foster Street, o el fantástico *Masked Gorilla*, en Fishponds Road. Pero hay muchos ejemplos más que hacen del recorrido un paseo muy especial por la creatividad y el alma de los llamados *outsiders*, que no han necesitado de escuelas para expresar en los muros su amor o su inconformismo.

GRAFITIS AL MUSEO

El cambio y la aceptación del arte urbano en Bristol se testimonia en la exposición que hizo Banksy en 2009 en el Museum and Art Gallery, donde permanece alguna de sus obras, como *Paint-Pot Angel* (El ángel del bote de pintura), o *The Grim*





▲ En esta acogedora taberna se supone que Robert Louis Stevenson escribió parte de La isla del tesoro.



▲ ► El arte urbano es uno de los grandes atractivos de la visita a Bristol.

- ◀ Motivos del Museo Aerospace Bristol.
- ◀ Este año se cumple el 50 aniversario del primer vuelo del Concorde Alpha Foxtrop.

Reaper, en el Museo MShed, donde una vez vista la obra del célebre grafitero se puede aprender mucho, casi todo, sobre la historia de Bristol. Para finalizar el recorrido y ver a algunos de los que hacen posible el arte que ilumina las calles, The Arts House Café es el lugar perfecto para tomarse un café y sentirse parte de lo que ya es un sello de identidad en la ciudad de Bristol, el Arte Urbano.

Otra peculiaridad de este inusual destino viajero es la posibilidad de recorrerla en un globo aerostático para disfrutar de unas vistas únicas.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Easy Jet www.easyjet.com/es tiene vuelos diarios Madrid-Bristol.

DÓNDE DORMIR

Bristol Marriot Royal Hotel ocupa un regio edificio victoriano estratégicamente situado al lado del Ayuntamiento y la Universidad. Restaurado recientemente, su interior alberga cómodas habitaciones, un spa de primera y una excelente oferta gastronómica en sus restaurante Miller & Carter.

www.marriott.com/hotels/travel/brsry-bristol-marriott-royal-hotel

www.millerandcarter.co.uk/restaurants/south-west/millerandcarterbristolcitycentre



DÓNDE COMER

The Florist es un lugar encantador. Decorado con flores en sus paredes, platos y mesas, se ha convertido en la meca de los *instagramers* por su concepción botánica y sus excelentes cócteles y comida.

<https://theflorist.uk.com/locations/bristol>

Glassboat Brasserie ofrece una selecta gastronomía francesa con exquisitas carnes y pescados. Deliciosa la sopa de pescado. Anclado en el Puerto Flotante es una ocasión de contemplar las vistas del puerto para, tras la comida, embarcar en alguno de los ferris que dan



un paseo acuático por la ciudad.
www.glassboat.co.uk/



Wild Beer, en la zona de Cargo, Wapping Wharf, es altamente aconsejable para probar sus muchas cervezas y pulsar la vida nocturna de Bristol.

www.wildbeerco.com/bars/wild-beer-at-wapping-wharf

The Ivy Clifton Brasserie. Bar y restaurante a la vez, es un lugar glamuroso situado en la exclusiva zona de Clifton, en lo que fue un antiguo banco. Su decoración atrapa la vista y su gastronomía acaricia el paladar.

<https://theivycliftonbrasserie.com/>



INFORMACIÓN

<https://visitbristol.co.uk/>
www.visitbritain.com/es/es
www.wherethewall.com/tours/



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



www.thanatharee.com

SALZBURGO

MELODÍA DE MOZART

TEXTO Y FOTOS ANTONIO BASCONES

Una ciudad de ensueño, pequeña pero persistente en el recuerdo. Y la música tiene mucho que ver en ello.

Jardines Mirabell.





◀ La Fortaleza de Hohensalzburg domina la ciudad.
 ▶ Vista de Getreidegasse (calle del Grano), la céntrica y comercial calle donde se encuentra la
 ▲ Casa natal de Mozart.
 ▲ Junto a ella, la placa instalada en la fachada de la casa donde vivió el director de orquesta Herbert von Karajan.

Esta maravillosa y pequeña ciudad, villa natal de Wolfgang Amadeus Mozart, recibe el sobrenombre de "escenario mundial" en razón a los múltiples proyectos culturales que desarrolla al cabo del año, en especial su festival veraniego de música y teatro. Este año, por ejemplo, del 20 de julio al 31 de agosto sonarán composiciones de Mozart, Strauss o Händel en interpretaciones de la Filarmónica de Viena, y se representará la obra *Jedermann*, interpretada por Tobias Moretti, el popular actor austriaco que protagonizó la serie *Rex, un policía diferente*. En total, 199 actuaciones en 43 días

Salzburgo es uno de los estados más pequeños de Austria, tanto en superficie (supera en poco los 7.000 km²) como en población, con poco más de medio millón de personas, de las que unas 150.000 habitan en su homónima capital, esta sí, una de las

ciudades más pobladas del país centroeuropeo. Es cómodo pasear por las estrechas calles de su casco antiguo, que desde 1996 mereció la consideración de Patrimonio de la Humanidad por parte de la Unesco, perderse entre sus gentes y oír la música que impregna el ambiente. Aquí nació Mozart. Recorrer esas calles del casco antiguo, pararse a tomar un café o una cerveza son actividades propias de la exquisita sensibilidad que se transmite al viajero.

La ciudad, que debe su nombre a su relación con la sal (salz en alemán) de la que hay muchas minas en sus alrededores, está rodeada por el paisaje de los Alpes y muestra una mezcla entre lo antiguo y lo moderno que la hacen ser una de las ciudades más atractivas de Europa. Cualquiera que la visite queda enamorado de ella para siempre. ¿Quién no recuerda los lugares de rodaje de la eterna película de *Sonrisas y lágrimas*? Ser frontera con Alemania

hizo que esta película tuviera su centro de rodaje y localizaciones exteriores aquí.

Entre los monumentos que acoge el casco antiguo destaca la **Fortaleza de Hohensalzburg**, construida en el año 1077, una de las fortalezas mejor conservadas de Europa y que es visible desde todos los puntos de la ciudad. En su interior hay una sala dedicada a los aparatos de tortura de la época medieval.

Es imposible obviar la **Casa natal de Mozart**, inaugurada en 1880. Ubicada en el centro histórico, en ella se encuentra un museo convertido en lugar de peregrinación para los turistas, que no dudan en captar la bella fachada de la casa con sus cámaras fotográficas. Los aposentos conservan su aspecto original.

Pero tal vez el edificio más emblemático del casco viejo de la ciudad de la sal (traducción de Salzburgo)

sea su **catedral**, de la que aconsejamos vivamente su apacible visita. Se trata de un edificio barroco del siglo XVII consagrado al santo Ruperto de Salzburgo, obispo de siglo VII perteneciente a la familia de los merovingios, al que se considera fundador de la ciudad.

También es una verdadera joya arquitectónica de la época el **Palacio de Hellbrunn**, construido en 1612 como residencia de verano para el príncipe-arzobispo Markus Sittikus, sin olvidar en nuestra visita el obligado paso por algunos de sus museos, como el **Rupertinum** (Museo de Arte Moderno) o el **Museum der Moderne** (Museo de Modernidad) o, en el caso de los más melómanos, entrar en la casa del célebre director de orquesta Herbert von Karajan, otro de los ilustres personajes relacionados con la música que nacieron en esta ciudad, como también Joseph Morh, autor de la letra del villancico

> DESTINO SALZBURGO



Noche de paz, o Leopold Mozart, padre de Wolfgang Amadeus.

El casco antiguo es un verdadero tesoro. Hay que perderse entre sus calles, avanzar, regresar y volver sobre nuestros pasos una y otra vez. Los ojos no se cansan de ver tanta belleza. Los edificios de la Edad Media salpican todas las callejas. Ahí se alternan el románico y el barroco como si tal cosa, dejando que el espectador se deleite con la vista.

Algo apartado del casco antiguo se encuentra el **palacio de Mirabell**, construido a principios del XVII extramuros de la ciudad siguiendo los modelos italiano y francés de la época, aunque debe su aspecto neoclásico actual a la remodelación que se hizo en 1818 para recuperarlo del incendio que sufrió. Destacan sus cuidados jardines de planta geométrica y sus fuentes de temas mitológicos que lo convierten en uno de los espacios favoritos de los salzburgueses para celebrar fiestas familiares, especialmente como escenario de bodas

Lo ideal es hacer la visita con un tour o bien tomar un tren desde Viena y en tan solo un par de horas estaremos en el centro histórico. Un par de noches es suficiente para embebernos de esta ciudad. Si se puede combinar con algún proyecto musical, mucho mejor. ●

▲ Interior de la catedral.

◀ Estatua en los jardines de Mirabell.

▼ Dos plazas de Salzburgo.



WROCLAW

LA CIUDAD DE LOS GNOMOS

TEXTO BEGOÑA A. NOVILLO FOTOS ALVARO SÁNCHEZ

Ha recibido diferentes nombres, en función del país al que pertenecía por los repartos territoriales tras las guerras. Hoy, Wrocław es un destino turístico pujante, con valiosos monumentos civiles y religiosos, sabiduría cervecera y muchos gnomos. En este reportaje te lo explicamos todo.



Gnomo.



◀ Plaza del Mercado.
▲ El ayuntamiento tiene torres renacentistas.

Denominada antiguamente Silesia, Wrocław es también conocida como Breslavia. Tras muchas idas y venidas y de pertenecer a diferentes países, finalizada la Segunda Guerra Mundial la ciudad retorna a Polonia. En la actualidad no solo es una de las ciudades más desarrolladas del país, sino que comienza a ser un destino turístico de lo más interesante. Esta ciudad centroeuropea de las cuatro culturas es en realidad un

conjunto de 12 islas, 117 puentes y cinco ríos.

PLAZA DEL MERCADO

Como muchas ciudades europeas, Wrocław tiene una magnífica Plaza del Mercado (Rynek), en la que destaca la mezcla de estilos (barroco, renacentista, gótico...) y en la que la multitud de edificios de fachadas coloridas la convierten en un puro espectáculo visual. En ella nos encontramos con el Ayuntamiento (Ratusz), del que po-

demostramos destacar sus torres renacentistas y su exterior adornado con esculturas medievales y estilo flamenco. En una de sus esquinas nos topamos con la Plaza de la Sal (Plac Solny), antiguo edificio de la Bolsa –en la actualidad hay un mercado de flores– y desde el que podemos adentrarnos en el barrio de las Cuatro Culturas, alrededores de la calle de San Antonio, en el que abundan los locales de ocio donde podrás disfrutar de la noche breslava; si seguimos paseando, nos topamos con

la Iglesia de Santa Isabel (Kosciol Sw. Elzbiety); se encuentra en otra esquina del Rynek y fue construida entre los siglos XIV y XV, destaca por su cubierta de tejas coloreadas y su torre del campanario que mide 92 metros y desde la cual se contempla una vista de la ciudad y los alrededores.

Una vez te mueves de la Plaza, las siguientes visitas indispensables pasan por sus islas. La **Isla de Arena** (Wyspa Piaskowa): atravesando el puente Most Piaskowy llegamos a una zona



- ▲ El pabellón del Pueblo se construyó en el centenario de la victoria de Prusia sobre Napoleón.
- ▶ El jardín japonés es un remanso de paz.
- ▶▼ Hidrópolis es un homenaje al medio acuático.

repleta de edificios históricos, como la Iglesia ortodoxa Santa Ana (Kosciol Sw.Anny) o el edificio de la Biblioteca de la Universidad. Cruzando la isla se llega al famoso puente verde metálico (Most Tumski), que conduce a "tierra firme", a Ostrów Tumski (**Isla de la Catedral**), la parte más antigua de la ciudad. Aquí se levanta el templo catedralicio de la ciudad, así como la iglesia de la Santa Cruz y otros muchos edificios religiosos, por ello los foráneos la denominan "el pequeño Vaticano". La bella Catedral de San Juan Bautista (Katedra Sw. Jana Chrzciela) es una de las cuatro más importantes del país; se construyó en el año 1000 y tras profusos avatares y numerosas reconstrucciones (con-

serva algunos restos, como el pórtico medieval), hoy es uno de los edificios más bonitos de la ciudad. Es gótica y tiene cuatro preciosas capillas barrocas. Es muy recomendable subir a una de sus torres para disfrutar de las increíbles vistas.

UN JARDÍN JAPONÉS

Una vez visitado el centro histórico, vamos a salirnos un poco de la ruta para descubrir tres espacios de lo más interesantes: Hala Ludowa (Pabellón del Pueblo). Edificado en 1913 bajo el dominio alemán, este lugar fue pensado para la celebración de eventos y celebraciones internacionales. El arquitecto Max Berg dirigió la construcción de este espectacular





La catedral de San Sebastián se construyó en el año 1000.



◀ Un gnomo saca dinero en el cajero.
 ▲ Gnomos y cerveza: las dos imágenes de la ciudad.
 ▼ La cerveza es la bebida estrella de Wrocław.

edificio en hormigón y vidrio coronado por una gran cúpula que, además, sirvió para conmemorar el centenario de la victoria de Prusia contra Napoleón. En 2006 fue proclamado por la Unesco como uno de los mayores logros arquitectónicos del S. XX. Prácticamente al lado del pabellón, se encuentra el Jardín Japonés (Ogród japonski), un lugar lleno de encanto y por el que poder relajarse dando un paseo. Por último, no debes de perderte Hydrópolis. Ubicado en las instalaciones de un antiguo depósito, este espacio expositivo tiene como único protagonista el agua. De sala en sala puedes descubrir la importancia que el elemento líquido tiene en la Tierra y en la Biosfera.

GNOMOS COMO PROTESTA

Imagino que a estas alturas del reportaje te estarás preguntando qué sentido tiene el título. Pues bien, la ciudad está repleta de gnomos. Sí, gnomos. Lo que empezó siendo una protesta contra el gobierno comunista a modo de pintadas pasó a convertirse en 2001

en figuras de metal en forma de gnomo. El primero, de estética diferente con respecto al resto (casi 400), es el Papa Enano colocado en 2001; a éste le siguieron muchos otros que se han convertido en un reclamo turístico y una verdadera atracción.

EL PLACER DE LA CERVEZA

Desde la Edad Media Wrocław tiene historia cervecera y es una ciudad en la que los amantes de esta bebida pueden disfrutar al máximo de la misma. Incluso puedes visitar la fábrica más antigua, la más moderna o diferentes microcerveceras como Browar Stu Mostów, en las que revisar el proceso de elaboración mientras degustas unas cuantas. En junio se celebra su Feria de la Cerveza Artesana.

Como ves, Wrocław es un destino más que interesante. Reserva fecha en este 2019... los gnomos te están esperando. ●

www.polonia.travel/es
visitwroclaw.eu/es



TUCUMÁN

PEQUEÑA JOYA DEL NORTE ARGENTINO

Dice el refrán popular que “los últimos serán los primeros”, y en estos tiempos en que la saturación turística de varios destinos empieza a ser un verdadero problema, los viajeros más inquietos son expertos en decantarse por idílicos lugares aún no masificados. Aunque cueste creerlo, aún hay sitios donde prima la naturaleza pura, la historia vibra con intensidad y la cultura propia del lugar -con todos sus matices- se expone a cada paso, es el caso de la provincia argentina de Tucumán.

TEXTO HERNANDO REYES

FOTOS ALTUM / OFICINA DE TURISMO DE TUCUMÁN

Tucumán.



◀ Casa histórica. ▲ Turistas en la capital de Tucumán.

Sencilla y discreta, aunque parezca ingenua, San Miguel de Tucumán, capital de esta provincia del noroeste argentino, está ligada a la historia y cultura de la República puesto que fue en su suelo donde se proclamó la independencia del país. De hecho, La Casa de la Independencia, propiedad de doña Francisca Bazán de Larguía, fue el lugar donde el 9 de julio de 1816 las Provincias Unidas del Río de la Plata declararon su escisión de la Corona Española. Hoy por hoy es posible disfrutar de un espectáculo de luz y sonido que relata tales acontecimientos históricos. Nos acercamos a esta región que empieza a despertar internacionalmente por su valiosa propuesta turística y sus encantos sociales y naturales.

NARANJOS EN FLOR

Conocida como "el jardín de la República", es fácil descifrar el origen de esta denominación, basta con transitar su capital al comienzo de la primavera, cuando los naranjos en flor invaden con su perfume los paseos, las jacarandás estallan con sus tonos rosados en la Plaza de San Martín y la paleta de colores se completa en la calle Bolívar con el azul de los lapachos (árbol endémico de la zona) en flor.

A mediados del s. XIX la provincia comenzó a desarrollarse con los primeros ingenios de azúcar, monocultivo que, complementado con la llegada del ferrocarril, rigió la economía de la

región durante muchos años. Actualmente es el punto más importante de esta zona del país y probablemente el punto de partida de la gran mayoría de los viajeros que deciden adentrarse por las entrañas de la provincia más pequeña de la Argentina y que, a pesar de ser una de las más pobladas, aún mantiene su naturalidad y pureza con un montón montañoso que casi ocupa la mitad de su superficie.

En ella existen cuatro universidades que dictan más de 120 carreras que cuentan con programas de intercambio con universidades y escuelas preuniversitarias de todo el mundo para aprender o profundizar el conocimiento del español. Además, Tucumán concentra la mayor producción industrial nacional de azúcar de caña, de aguacate, arándanos, fresas y es el primer exportador mundial de limón y sus derivados. Los principales compradores del azúcar de caña y limón son Rusia, España y la empresa multinacional Coca-Cola.

EDIFICIOS QUE HABLAN DEL PASADO

La plaza de la Independencia de esta capital fue transformada en 1857 en una plaza jardín, y entre el exuberante y abigarrado conjunto de árboles más representativos de la provincia sobresale la Estatua de la Libertad, obra de la famosa escultora tucumana Lola Mora. Por su parte, la iglesia Catedral exhibe dos torres de cúpulas acedolladas de cierta reminiscencia oriental, que

recuerdan que fue en 1856 cuando se reconstruyó este templo que aún conserva la cruz fundacional. Entre los edificios religiosos es también relevante la iglesia neoclásica de Nuestra Señora de la Merced, que alberga en su interior testimonios de la batalla de Tucumán, así como las veneradas imágenes de la Virgen de las Mercedes y del Señor de la Salud, considerada esta última milagrosa.

También merecen una visita la iglesia y el convento de San Francisco, donde una fachada sin torres de evocación itálica deja entrever una imponente cúpula de azulejos. Otros puntos para tener en cuenta son sus museos: la Casa de los Patricios Tucumanos, el Etnográfico, el Provincial de Bellas Artes, el Iramain –que alberga la obra del escultor tucumano Juan Carlos Iramain– y el de Ciencias Naturales Miguel Lillo, con fósiles de dinosaurios y una sala dedicada a África.

TURISTAS Y CAMPESINOS

El término turismo rural comunitario empieza a asociarse en las mentes de los argentinos a la provincia de Tucumán, especialmente en los valles calchaquíes y en el valle de Choromoro. Aquí nos encontramos con un tipo de turismo gestionado por comunidades de pueblos originarios y campesinos que abren sus puertas a los viajeros para que puedan compartir diversas actividades propias del mundo rural junto a culturas ancestrales en plena naturaleza.

Es tal el interés que esta modalidad despierta que a lo largo del año 2018 atrajo a cerca de 20.000 turistas, que generaron significativos ingresos para los pueblos que gestionan estos recursos, un hecho que ha supuesto un incremento de llegadas turísticas del 138% con respecto al año 2017. Este tipo de visitantes destaca por su respeto hacia la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas y también por la conservación y preservación de su patrimonio cultural y arquitectónico. Además, el uso y manejo sostenible de los recursos naturales propios de esta provincia son una constante en esta práctica.

Los turistas que se acercan a Tucumán a pasar sus vacaciones de Turismo Rural Comunitario, también pueden disfrutar de actividades como charlas culturales, pesca deportiva, venta de artesanía, caminatas, visitas a yacimientos arqueológicos, observación de flora y fauna o participar en actividades del quehacer rural, como cosechar, hilar y tejer, preparación de dulces caseros, siembras, experiencias en los talleres de artesanos locales, ya sea en forma práctica o como observadores; y disfrutar de la gastronomía tucumana.

EL ÚLTIMO BASTIÓN DE LOS INCAS

El pueblo Quilmes, de la etnia calchaquí, fue el último bastión defensivo originario que resistió al invasor en América. Este pueblo de contextu-

Desde el cerro Ñuñorco se obtienen unas magníficas vistas de Tafi del Valle.





◀ Catedral de San Miguel de Tucumán.
▲ Iglesia de San Francisco.

ra robusta, piel morena y cabello renegrido, fue tributario de los incas. Construyeron con cuerdas una serie de puentes colgantes que los conectaban con el resto del imperio incaico. Lastimosamente la etnia terminó extinguiéndose lentamente en el exilio, y su nombre en la actualidad, para la mayoría de la gente, no está asociado a una de las más importantes culturas precolombinas sino a una prestigiosa marca de cerveza... cosas del márketing o de la malformación académica.

El segundo asentamiento arqueológico más importante de América del Sur es precisamente Los Quilmes, solo detrás del mundialmente conocido Machupichu. El pasado mes de noviembre abrió sus puertas el Centro de Interpretación Quilmes, que está ubicado dentro de la que fuera la Ciudad Sagrada de Quilmes, y no está dedicado exclusivamente a narrar la historia de un pueblo obligado a abandonar el lugar en 1666, sino que marca definitivamente un cambio en los recorridos habituales, puesto que ahora el visitante inicia su visita al Centro para luego adentrarse en el sitio arqueológico con una idea clara de lo que tuvo la ciudad y por qué es considerada sagrada por los descendientes de los quilmes que habitaban el valle antes y durante la conquista española.

LA RUTA DEL VINO

La relación de Tucumán con el vino data del s. XIX, puesto que en estos valles se hacen caldos desde hace unos 150 años; ahora bien, dicen los entendidos que en el pasado se utilizaban uvas de baja calidad, como la criolla chica, y que eso obstaculizó el posicionamiento del producto con respecto a otras regiones del país. No obstante la poca superficie plantada de vides en la provincia viene dándose desde que las bodegas iniciaron un fuerte proceso de reconversión de los viñedos y, en general, se fueron estudiando y seleccionando las variedades con mejor



▲ Noches de vino en Tucumán.
◀ Paseo a caballo en San Pablo.

poder de adaptación. Este renacimiento de los vinos tucumanos ha hecho posible reclamar el lugar en una industria vitivinícola que hoy reconoce las grandísimas propiedades de unos caldos con carácter, muy bien logrados y que llevan tatuados el ADN del lugar.

Existe un circuito unificado por la conocida Ruta Nacional 40 y la Ruta Nacional 307 que, a lo largo de 100 kilómetros, ofrece visitas a bodegas de diferentes tipologías (productores caseros, artesanales e industriales) y también a la primera bodega comunitaria de esta nación. Se trata de Los Amaichas, inaugurada el 1 de agosto de 2016, día de la Pachamama, que con una producción de 50.000 litros anuales, es la base del trabajo de unas 60 familias indíge-

nas de la población de Amaicha del Valle; la ausencia de intermediarios genera una serie de empleos de calidad que dignifica la labor e identidad cultural de dicha comunidad.

DE MERCEDES SOSA AL PARÍS DAKAR

Tucumán cuenta con 11 microclimas distintos, desde la selva hasta las altas temperaturas del llano, lo que hace que se creen espacios atractivos para el turismo activo y de aventura con diferentes competiciones deportivas de primer nivel, como el rali Dakar, el más famoso del mundo. Además, fue en estas tierras donde naciera la gran cantante Mercedes Sosa y se ofrece la mayor cantidad de festivales de música folclórica argentina a lo largo del año. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Diferentes aerolíneas cubren la ruta desde Madrid o Barcelona a Buenos Aires con conectividad a San Miguel de Tucumán desde la capital argentina. Entre ellas destacamos **Iberia, Air Europa, Latam o Aerolíneas Argentinas.**
www.iberia.com
www.aireuropa.com
www.latam.com
www.aerolineas.com

DÓNDE DORMIR

Tucuman Center Suites & Business. En pleno corazón de la capital, este cuatro estrellas es ideal para viajeros independientes y también corporativos.
www.tucumancenterhotel.com.ar



Cabañas entre Montañas. Para quienes lleguen hasta Taí del Valle, estas cabañas en pleno campo son la mejor opción
www.facebook.com/cabanasantremontanas



Garden Plaza Hotel: En la plaza principal de la ciudad el hotel cuenta con espacios luminosos y contemporáneos. Su edificio histórico es todo un referente en Tucumán, se trata de un lugar que no olvida el pasado y ofrece un alojamiento de cuatro estrellas ideal tanto para viajeros de negocios como para aquellos que viajan por ocio.
www.hotelgardenplaza.com.ar

MÁS INFORMACIÓN

www.tucumanturismo.gov.ar



Cerámica - Rossana Carrazano

SOMOS

Lifestyle Management



info@somoslifestyle.com

www.somoslifestyle.com



YOUR EXCLUSIVE TRAVEL DESIGNERS





Santa María de Arthous Una abadía peregrina en la Vía Turonensis

Entre Burdeos y Astorga, a lo largo de la Vía Turonensis, o Camino de Tours, utilizada por los antiguos peregrinos que iban de París a Santiago de Compostela, se encuentran varias iglesias y abadías, una de ellas, en la comuna de Hastings, en los confines del País de Orthe (departamento de Las Landas), es la románica de Santa María de Arthous, que también les servía de alojamiento.

Fue fundada en el año 1167 por Bernardo III con la finalidad principal de cristianizar un territorio entonces rebelde. Regentada por monjes premonstratenses, una orden basada en la obediencia y la austeridad creada por San Norberto, obtuvo muchos privilegios otorgados por el rey de Inglaterra y los nobles de la región, llegando a controlar un vasto territorio agrícola y ganadero. Su prosperidad duró hasta el siglo XVI, siendo devastada durante la guerra de España y Francia y las disputas entre católicos y protestantes.

El edificio impone por sus dimensiones, la decoración exterior, con 59 modillones y nueve capiteles, posee unidad artística aunque se observan algunas diferencias estilísticas entre los motivos vegetales y geométricos y los personajes de cara redonda y gran nariz triangular. Otros representan bestias imaginarias, como la cabeza de un lobo que devora a un pequeño animal. En las escenas del Antiguo Testamento o los pecados capitales, los vicios mayores, la lujuria y la envidia, figuran serpientes que devoran el pecho de las mujeres lujuriosas o los hombres que han abusado de la bebida son condenados a llevar un tonel del que deben beber sin fin.

Este conjunto, uno de los mejores del sur de Francia, muestra un variado repertorio iconográfico que servía para la enseñanza de las gentes de la Edad Media, en su mayoría iletradas.◊



◀▲ Iglesia de Santa María de Arthous.
◀ Edificios de la Abadía.
▲▶ Modillones y capiteles.



PALACIO EUGENIA DE MONTIJO

UN CINCO ESTRELLAS CON MUCHA HISTORIA

Tras una reforma acontecida recientemente, el que fuera el palacio de aquella granadina llamada Eugenia Palafox-Portocarrero de Guzmán y Kirkpatrick que se desposó con Napoleón III y que se convirtió en emperatriz consorte de Francia, se ha transformado en el único hotel de cinco estrellas del casco antiguo de una ciudad española en la que todo es historia: Toledo.

TEXTO **HERNANDO REYES**

FOTOS **ALTUM**

◀ *Restaurante Federico.*

▼ *Lobby Eugenia de Montijo..*





cional. Gracias a su fijación por los trabajos del modisto Worth, éste logró convertirse en el predecesor de los grandes *couturiers* franceses del s. XX.

UN MUNDO DE EXCLUSIVIDAD

Al cruzar las puertas de acceso a este palacio sabemos que estamos ingresando en ese mundo de exclusividad que tanto buscamos y que tanto pretendemos traer a las páginas de esta sección de topVIAJES. Nos da la bienvenida un retrato suyo, mejor, un tapiz bordado con cristales, una exquisitez de todo nuestro gusto por refinada y única.

En ese momento algo nos dice que si la española que revolucionó a los franceses adelantándose a su tiempo, haciendo de la moda una de las grandes fortalezas francesas gracias a su belleza de pelos rojizos y ojos claros, y cómo no, su fuerte personalidad, aquí nos vamos a encontrar con varias reminiscencias no solamente de su pasión por la moda, sino que el ambiente que percibimos nos permitirá revivir algo de lo que fue la vida de esta mujer rompedora, atrevida y caprichosa.

Y no nos equivocamos: el mostrador de la recepción con sus detalles en tonos beige recuerdan a las plumas de los vestidos de la época; las lámparas evocan un collar de perlas suyo realizado por un pequeño artesano de Madrid y los apliques de las paredes, con formas de corsé, nos confirman que la Montijo era mucha Montijo.

El gran lucernario de vitrales de plomo del salón principal del *lobby* al estilo de los grandes hoteles del s. XIX nos retrotrae a la época dorada de esta mujer

en la corte de París: las veladas de Compegnie, las fiestas y recepciones en el Palacio del Elíseo, los conciertos en Las Tullerías y los veranos en Biarritz. En definitiva, la gran vida social de una anfitriona nata que, además, fue también la creadora de los primeros hospitales de la caridad.

En este *hall*, lleno de luz, vuelven a aparecer alusiones a sus gustos estéticos. En las mesas y textiles predomina el azul turquesa, el color favorito de Eugenia de Montijo y el que inspiró a Charles L. Tiffany en la elección del icónico color de su marca tras ver un retrato de la emperatriz luciendo un vestido en este tono.

DESAYUNO EN EL VESTIDOR IMPERIAL

La zona de los desayunos, en los que se sirven en formato bufé zumos naturales y frutas frescas de temporada, embutidos y quesos locales, panes artesanos de un obrador de Toledo, repostería casera, huevos al gusto y cafés ecológicos en cápsulas biodegradables –en línea con las tendencias actuales–, recrea el vestidor de la emperatriz mediante espejos, biombos, pamelas y un bonito papel pintado de temática paisajista que hace referencia a su afición por la cacería. En homenaje al carácter goloso de Eugenia de Montijo se ha colocado además un maza-pan corner en el que pueden degustarse o adquirirse macarons –el clásico francés hecho con almendras toledanas– y mazapanes de Santo Tomé.

¿EUGENIA DE MONTIJO O MARLENE DIETRICH?

En las estancias comunes destaca también el bar, un

Forma parte de la marca de lujo Autograph Collection del grupo Marriott y bajo sus cinco estrellas se agrupan 40 habitaciones, un restaurante de cocina local; un cóctel-bar y un spa erigido sobre restos arqueológicos de los siglos I y XV.

Las distintas estancias del hotel, con reminiscencias francesas, obras de arte tanto antiguas como contemporáneas y detalles en color azul Tiffany's –el favorito de Eugenia de Montijo–, hablan de su pasión por la moda, de su papel en la corte de París y de su preponderante faceta social.

LA EMPERATRIZ Y LA MODA

El hotel pertenece a la cadena española Fontecruz, y el edificio de corte renacentista se rehabilitó por primera vez en el s. XIX manteniendo notables vestigios de las culturas romana y mudéjar para uso y disfrute por parte de la Condesa de Teba quien tras el exilio en Francia a raíz de las guerras carlistas –donde al ritmo de la ostentosa vida de su madre tuvo que codearse con los miembros de los más altos círculos franceses– inicialmente; y luego tras la muerte de su padre, terminó atrapada por el amor de Luis Napoleón quien se enamoraría locamente de esta indomable amazona llena de pasión por la equitación.

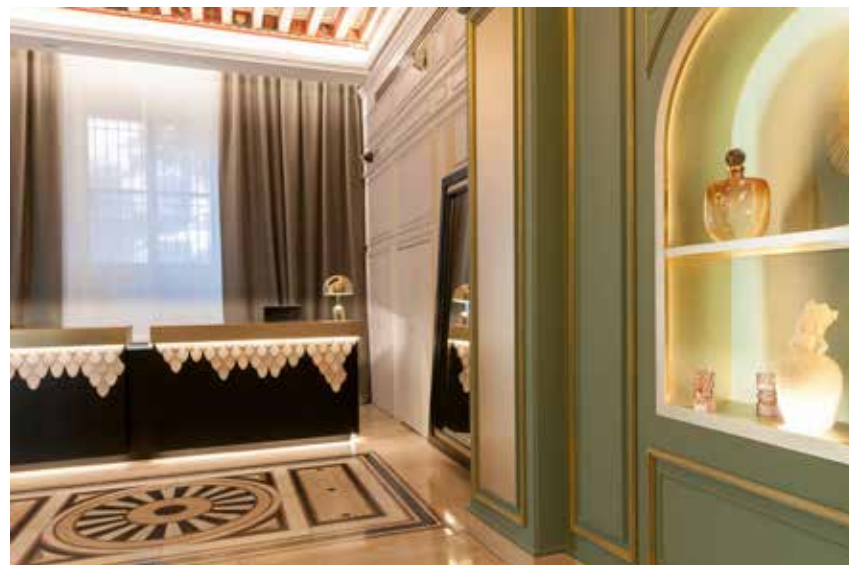
Cristina Morató, a través de su libro *Reinas Malditas* (Plaza y Janés 2014) explica que «la frialdad que muestra hacia él y su firme resistencia no hacen más que excitar a un hombre ya maduro que da muestras de una inusual paciencia». Un amor que desde el primer momento no fue aceptado en la corte pues su prima, Matilda Bonaparte, llegó a decir que «uno se acuesta con una señorita Montijo, no se casa con ella».

Aun así, tan solo una semana después de anunciar su enlace en enero de 1853, Napoleón III y Eugenia de Montijo contrajeron matrimonio en la catedral de Notre Dame de París, convirtiendo su boda en una de las bodas imperiales más recordadas de la historia pues, frente a todo pronóstico, consumaron su amor luchando contra viento y marea.

Las luces y las sombras de su gusto por la moda rondaron su vida. Fue toda una *fashion victim*, o mejor, toda una influencer de la época en Francia. Se tomaba su vestuario como una más de las obligaciones de su cargo, al punto que llegó con su esposo a un acuerdo para promocionar con su indumentaria y sus alhajas aquellos sectores industriales más necesitados, bien fuera la joyería, el comercio o el ámbito textil. De esta manera, las manufacturas sederas de Lyon se vieron impulsadas gracias a los atuendos de Eugenia de Montijo, y tanto su alianza con el modisto Charles Frederick Worth como su pasión por las joyas y los complementos fueron definitivos a la hora de convertir a París en el motor de la moda interna-

El gran lucernario de vitrales de plomo del salón principal del *lobby* al estilo de los grandes hoteles del s. XIX nos retrotrae a la época dorada de esta mujer





El hotel, de la cadena Fontecruz, ocupa un bello edificio de estilo renacentista que perteneció a la emperatriz Eugenia de Montijo



▲ Entrada hotel.
◀ Detalles Hotel Eugenia de Montijo.

elegante rincón donde disfrutar de cócteles clásicos, destilados de kilómetro cero (crema de mazapán, licor de tomillo y la ginebra artesana 1085, hecha en Toledo) y combinados de creación propia como el 3C, a base tres cítricos (pomelo naranja y lima), o el Eugenia de Montijo (con naranja), en los que de nuevo se hace alusión a la predilección por los sabores dulces de la emperatriz. La barra está presidida por una moderna representación de Eugenia de Montijo, con sus característicos rasgos faciales pero enfundada en un traje masculino y en una pose que recuerda a una de las fotografías más míticas de la gran diva del cine Marlene Dietrich. Un cuadro realizado ad hoc para el establecimiento por la artista María Blanco Cobaleda y Leonor García de Tena, una de las responsables de estudio encargado de la decoración del hotel, en el que ha querido resaltar el carácter fuerte y valiente de la emperatriz, que actuó como regente mientras Bonaparte se encontraba en la batalla.

EN HONOR A SU MODISTO PERSONAL

El hotel Eugenia de Montijo alberga además un restaurante abierto al público que lleva el nombre del que fuera el padre de la alta costura y diseñador de cabecera de la emperatriz: el inglés Charles Frederick Worth. Considerada como una auténtica it girl de su época (las nobles copiaban sus estilismos), a la Montijo se le atribuye la creación del miriñaque, un armazón de aros metálicos que liberó a las mujeres del XIX de las enaguas y estilizó la figura femenina. Por ello, la decoración del restaurante está dedicada al hombre que la tomó como musa a

través de un cierto aire de club británico en el que predomina el verde british racing de las paredes, en contraste con los alfarjes policromados del techo. En la carta, por su parte, cobra protagonismo el producto de la zona en recetas tradicionales (como el pisto manchego, el estofado de perdiz o el escabeche de bonito) y en platos más modernos y viajeros pero con guiños a la gastronomía toledana (por ejemplo, bao de carrilera de cerdo). La bodega mira también hacia lo local con una correcta selección de vinos de Castilla-La Mancha.

EL MEJOR CONCEPTO "BOUTIQUE"

Las habitaciones están equipadas con todo lujo de detalles (incluyendo duchas de aromaterapia) y decoradas al estilo francés con doseles, tapicerías, mobiliario clásico y grabados de pintores toledanos en los que la temática predominante son Eugenia de Montijo y la ciudad de Toledo. Entre las estancias, destacan las suites junior Tiffany's y Chantilly, de altísimos techos y ubicadas en el torreón, y la suite Emperatriz, con salón independiente y dos baños. Completan la oferta del hotel un gimnasio y un spa con cuatro cabinas de masajes (una de ellas doble) y un circuito termal desde el que pueden verse los arcos del palacio gótico-mudéjar que fue el edificio en el siglo XV y una parte del alcantarillado romano que pasó bajo sus cimientos en el siglo I. ●

INFORMACIÓN
www.fontecruzhoteles.com/es/hotel-eugenia-de-montijo



QUINTA DO RIO TOURO

Cosmopolita, sencilla y exclusiva

Cultura, gastronomía, vinos, playas y golf son algunos de los atractivos de Portugal, un destino que ha sabido implantar un concepto de turismo rural como pocos. En pleno corazón del Parque Natural Sintra-Cascais, concretamente en la población de Azoia, existe un lugar secreto que, como los mismos portugueses, es afable, abierto y sincero en su propuesta; es una quinta donde reina la hospitalidad y desde la que es posible descubrir en modo *slow travel* los interminables encantos de esa zona europea de la que Luís de Camões afirmara que era "donde la tierra acaba y el mar comienza".



El Touro es uno de los principales ríos de la sierra de Sintra y en su camino, antes de desembocar en el Atlántico, pasa por el lugar que hoy nos ocupa. La vegetación de la zona, mimada por los vientos y típica de un microclima único, es tupida, florida y, por momentos, exuberante. Y ahí, resguardada entre un conjunto interminable de tonalidades de verdes, se encuentra la Quinta do Rio Touro, una propiedad que de alguna nostálgica manera evoca el pasado de sus propietarios con las prerrogativas más suculentas para un viajero: en medio de un Parque Natural como es el de Sintra-Cascais; enmarcada en un entorno de gran belleza que es Patrimonio de la Humanidad según la Unesco, como lo es el Paisaje Cultural de Sintra; un terreno con vistas al Atlántico y en las cercanías de un coqueto pueblo llamado Azoia, que dista dos minutos escasos en coche o 10 minutos a pie.

UN ADN MUY COSMOPOLITA

La tierra de esta quinta fue adquirida a mediados de los años noventa por un diplomático portugués, Fernando Reino, quien tras haber sido un completo y verdadero ciudadano

internacional y haber deambulado por medio mundo debido a su profesión (fue embajador en Madrid cuando España y Portugal entraron de la mano en la Unión Europea), sentía la necesidad de "echar raíces" finalmente en su propia tierra.

Tras unas largas obras, las ruinas que ocupaban el terreno se vieron convertidas en lo que hoy en día es la Quinta do Rio Touro, la que con su típico semblante arquitectónico portugués parece recordarnos cómo esta nación puntera en el pasado en muchísimos aspectos en el ámbito mundial, se redujo -durante gran parte del siglo XX- a un papel marginal en el escenario europeo, hecho que por suerte sirvió para preservar su propia identidad de esa ola de desarrollo que invadía Europa.

Ahí está la quinta con su semblante del blanco de la cal, con sus ventanas amarillas y sus tejas rojas, en una combinación de tonalidades armónica y elegante. Sus formas románticas y su finas figuras sobresalen desde cualquier ángulo de un jardín donde lo exótico se entremezcla con las plantas endémicas de la tierra y también con toda clase de árboles frutales, y donde el aire es más puro que en ningún otro sitio; por si fuera



poco, a lo lejos, en el atardecer, el agua del mar regala sus reflejos plateados poniendo así, aún más, un toque de distinción a la propiedad.

Los predios son actualmente propiedad de una de las hijas del célebre diplomático y su marido, quienes se han encargado de que la historia de la casa brille con luz propia, que los detalles sigan siendo lo más relevante, como mandan los códigos en los grandes salones de las embajadas, y donde la sencillez es el máximo exponente del concepto de elegancia.

TRES HABITACIONES, TRES MUNDOS

Privacidad y exclusividad están aseguradas en la Quinta do Rio Touro por diversas razones, y es que al margen de que el lugar esté en medio de una sierra o que sus jardines sean una fantasía y la casa maravillosa, el hecho de que solo sean tres las habitaciones de las que dispone reafirma la singularidad de la propiedad. El ruido de la naturaleza impera, la luz natural se cuelga por todas partes y el sigilo de sus propietarios para atender a sus huéspedes, roza la perfección. Ellos habitan otras estancias de la misma propiedad, pero raras veces se percata uno de su presencia; claro está que con su profesionalismo están pendientes de que no falte nada y todo esté como debe estar.

Las tres habitaciones difieren entre sí tanto en estilo como en características. Se diría que la más sencilla es la llamada Mira al Río, que, ubicada en el piso inferior, dispone de una exclusiva cama matrimonial clásica portuguesa de madera de palo santo; el suelo es de terracota y cuenta, como todas, con baño privado. Lo que equivaldría a una habitación junior suite es la llamada Açoteia, que, en el

piso superior, está equipada con dos camas individuales, y posee una pequeña terraza y baño con bañera. En este caso los suelos son de madera, sus techos artesonados están abuhardillados y mira a los verdes y floridos jardines. Por su parte, la joya de la corona lleva el nombre de Suite Azenha y está ubicada, como la anterior, en el piso superior. En ella los techos de madera abuhardillados combinan con un suelo también en madera dando calidez y naturalidad a todo el recinto. La cama es doble y una pequeña salita contribuye a dar ese punto acogedor que la hace única; el baño cuenta con bañera y ducha por separado, y dispone de una terraza con espléndidas vistas al jardín y la piscina.

DETALLES QUE ENAMORAN

Bien es sabido que la nación lusa fabrica una estupenda ropa de cama, y en la Quinta do Rio Touro hacen gala de ello. Las sábanas, en algunos casos de hilo, en otros del más fino algodón, destacan por sus acabados y diseño, y almohadas y colchones recuerdan a esas épocas en que una buena cama decía todo del nivel de un establecimiento.

Es agradecido resaltar el detalle especial del frasco de cristal tallado y relleno de oporto –como no podía ser de otra manera– que por las noches dejan en cada habitación para, como se dice en Portugal, ingerir el mejor somnífero que hay en estas tierras.

Las tres habitaciones cuentan con secador de pelo y albornoces.

Los desayunos, en el bello comedor de la casa –con un imponente techo de ladrillo visto– son completos, frescos y, de acuerdo con las tendencias, muy sanos; las naranjas son de la propia finca y sus ricos componentes



vitamínicos otorgan la energía para disfrutar de un día de excursiones por la sierra. Los quesos de la zona que aparecen en la mesa son, simplemente, inolvidables, y de alguna manera, al igual que los embutidos, marcan la pauta de los productos regionales que el visitante podrá encontrar en los mercados de la región.

Existe wifi en todas las zonas sociales, pero no en las habitaciones, lo que ayuda a la desconexión que busca un viajero al encuentro de la tranquilidad. Además, la casa es *adults only* por lo que el descanso sin niños está asegurado; tampoco se reciben mascotas y si el huésped así lo estima, puede encargarse de sus comidas.

El salón de la casa invita al relax, la lectura o las charlas que normalmente se establecen entre los pocos huéspedes como suele pasar en esas casas de campiña inglesa, al sonar de los hielos de un *scotch...* (o sin ellos).

PARA PERDERSE...

Los atractivos naturales para disfrutarse en las excursiones y paseos que desde este alojamiento se pueden realizar, no son pocos ni les falta belleza. El visitante puede optar por usar su propio vehículo, por la bicicleta o incluso por dar paseos por la zona en jeep (bajo petición). En las cercanías existen varios campos de golf y al ser una zona de playa atlántica, hay centros para el aprendizaje del surf y del windsurf. El senderismo siempre es una magnífica opción para adentrarse por las entrañas de este paraíso de la humanidad, y si se busca conectar consigo mismo, es posible solicitar talleres de yoga y meditación. Además, para quienes vayan más por la línea de la comida saludable, recomendamos concertar unas clases de cocina vegetariana.

La histórica y coqueta Sintra, una de esas ciudades a las que siempre se quiere regresar, ofrece atractivos como el monumental y casi mágico Palacio Nacional da Pena (de la Peña), el castelo dos mouros (castillo de los moros) o esa misteriosa Quinta da Regaleira plagada de simbología masónica. También a corta distancia se encuentran renombradas e inolvidables playas como las Guincho, Praia Grande, las Maçãs o la hermosa Adraga; Cascais está también a corta distancia... Pero si existe un lugar mítico, y que todos alguna vez hemos nombrado o querido conocer, ese es el célebre Cabo da Roca, el punto más occidental del continente europeo, los acantilados que ponen fin a las tierras continentales, y sobre los que se posa uno de los faros más importantes de Portugal, aún en activo. Para aquellos adictos a la vida de ciudad, Lisboa se encuentra a tan solo 35 minutos de la Quinta do Rio Touro, por lo que aquí hay contenidos para todos los gustos.

Sin duda, una escapada a este lugar es un gran acierto que consigue fusionar la desconexión con los productos de gastronomía kilómetro cero tanto del mar como de la montaña y con la imponente naturaleza; la estancia, además, se puede complementar con un interesante contenido histórico, monumental y con sabor a mar. Esta casa tiene encanto, personalidad y alma. Y eso, hoy en día, es muy difícil encontrarlo en "exclusiva".

QUINTA DO RIO TOURO
www.quinta-riotoiro.com
info@quinta-riotoiro.com



Menú especial del Palace madrileño

LOS SABORES DE LA TOSCANA

A lo largo de todo este 2019 se suceden eventos y exhibiciones para exalta la figura del gran genio de Renacimiento cuando se cumplen 500 años de su muerte.

Con este motivo The Westin Palace, Madrid ha querido hacer un pequeño guiño gastronómico ofreciendo desde 28 de marzo hasta el 30 de abril un menú que transportará a los comensales al lugar de nacimiento de Leonardo, la Toscana, una de las zonas más ricas y fructíferas de Italia.

Marco Magliori, chef ejecutivo del Westin Excelisior de Florencia ha viajado a Madrid para presentar un menú que nos aleja de la pizza y de los espaguetis para dar a conocer una de las cocinas más exquisitas de esa región de Italia.

Muchos inventos gastronómicos se le atribuyen

al prolífico y polifacético Leonardo da Vinci, como el tenedor, el molinillo de pimienta o la mismísima servilleta, algo que narrado en el libro "Notas de cocina de Leonardo da Vinci", un libro escrito por dos historiadores, Shelagh y Jonathan Routh, cuyo contenido es totalmente imaginado con la única intención de divertir a los lectores.

El libro tiene su edición española las llevó a cabo José Carlos Capel y fue editada por Temas de Hoy. Parece ser que Leonardo si que era algo cocinillas e que incluso tuvo una taberna a medias con un amigo pero de inventar el sacarcorchos para zurdos, ni la máquina de cortar fiambre nada de nada.

La propuesta gastronómica de Marco Migliorati para el restaurante La Rotonda está compuesto de cuatro platos que representan muy bien esa cocina de la Toscana.



Información: westinpalacemadrid.com

El menú comienza por una Sopa de pan de tomate tradicional con espuma de burrata, le sigue una pasta fresca denominada "Maltagliati con salsa de pesto y que Pecorino de Pienza, un queso delicioso típico de la Toscana

Como plato principal, carrillera de cerdo a la brasa con polenta. El menú cierra con una Mousse de Cantucci con Vino Santo Zabaione, un pecado para golosos a pesar el Vino Santo.

El precio del menú es 55 IVA incluido, y la bebida al criterio del cliente que tendrá la opción de elegir un vino italiano que les recomendarán nuestros maîtres del restaurante.

Este menú se puede degustar todos los días, excepto domingos a mediodía en el restaurante la Rotonda para almuerzos o cenas hasta el 30 de abril.

SABORES DE LA TOSCANA

Sopa de pan de tomate tradicional con espuma de burrata.

Pappa al pomodoro, spuma di burrata e basilico

Pasta fresca "maltagliati" con salsa de pato y queso pecorino de Pienza

Maltagliati di pasta fresca con sugo d'anatra e pecorino di Pienza

Carrillera de cerdo a la brasa con polenta

Guancialino di maiale brasato con polenta bramata morbida

Mousse de Cantucci con Vino Santo zabaione

Semifreddo ai cantucci di Prato, zabaione al Vin Santo di Vinci

Prepara tu viaje a Isla Mauricio con BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS



Mauricio es un sitio ideal para visitarlo en cualquier época del año, pero su temporada más cálida se registra entre noviembre y abril. Por ello, las vacaciones de Semana Santa se presentan como una oportunidad perfecta para disfrutar de este pequeño paraíso tropical del Índico con la gran oferta de actividades que ofrecen los ocho complejos turísticos que la cadena Beachcomber Resorts & Hotels tiene en la isla.

Sus cerca de 330 kilómetros de costa, rodeados de arrecife coralino, convierten a Mauricio en un destino muy solicitado entre los amantes del turismo de sol y playa. El contraste

entre sus extensas playas de fina arena blanca, bañadas por aguas color turquesa, y los verdes paisajes creados por su exótica vegetación maravillan al viajero, además de transmitirle armonía y paz.

Las playas más largas y tranquilas se encuentran en el litoral oeste, que va desde su capital, Port Louis, hasta la península de Le Morne Brabant, pero todas ellas poseen sus propios encantos que se pueden admirar relajadamente bajo una palmera o practicando alguna de las numerosas actividades acuáticas que ofrecen los establecimientos de la cadena.

A nivel terrestre, el golf es una de las más reclamadas por los huéspedes. La cadena cuenta con dos campos de golf: Mont Choisy –el único localizado en el norte de la isla–, gestionado por los hoteles Canonnier Beachcomber Golf Resort & Spa y Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa; mientras que en el del sur, a los pies de la emblemática montaña Le Morne, se halla el segundo recinto, regentado por Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa y compartido con Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa.

www.beachcomber-hotels.com/es/

Vive la exclusividad de PUERTO BANÚS

Los amantes de la náutica, el motor y el shopping de lujo ya pueden preparar su visita a Puerto Banús, uno de los destinos náuticos y turísticos más emblemáticos del Mediterráneo, esta Semana Santa.

Por su ubicación geográfica, Puerto Banús goza de un microclima especial de temperaturas suaves durante todo el año, gracias a la icónica montaña Sierra Blanca. Con un promedio de 20 grados, un sol que brilla generosamente durante más de 300 días al año y sus exclusivos atardeceres, Puerto Banús® se adelanta a la llegada del verano convirtiéndose en el punto de encuentro internacional idóneo para aquellos amantes del buen vivir en busca de la escapada perfecta de Semana Santa. A sus innumerables atractivos naturales se le suma una inagotable oferta de experiencias de shopping de lujo pensadas para aquellos visitantes que quieran evadirse en un lugar único descubriendo las últimas tendencias de moda, náutica o motor. Toda la exclusividad que se desee a menos de tres horas de Madrid. Celebrities, artistas y grandes empresarios se dan cita en este pequeño oasis para celebrar el avance de la temporada de verano y vivir una auténtica experiencia "like no other" frente al mar.

www.puerto-banus.com



Experiencia cultural, espiritual o de pura evasión en VINCCI HOTELES

Tras los primeros meses de frío invierno del año, Semana Santa es la primera oportunidad para tomarse un descanso y disfrutar de unos días de desconexión. Tanto si lo que se quiere es perderse junto al mar y disfrutar del sol, recorrer las calles de una de las ciudades que hay en nuestra geografía española o Portugal, o vivir toda la tradición de la Semana Santa desde municipios donde se vive con especial emoción y fervor, Vincci Hoteles tiene la mejor opción para poder sentir el destino con experiencias únicas. La cadena ofrece estancias inolvidables en cada uno de sus 38 alojamientos, todos ellos diferentes entre sí, con propia personalidad y elementos característicos del lugar en el que se sitúan, desde su decoración hasta su gastronomía, permitiendo vivir el destino desde el interior del establecimiento. Estos son algunos ejemplos: En una de las zonas con playas más paradisíacas de nuestra costa, Cádiz, se sitúa el hotel Vincci Costa Golf 4*. El establecimiento forma parte de la prestigiosa urbanización Novo Sancti Petri de Chiclana de la Frontera y está situado a 400 metros de la playa la Barrosa, a 20 minutos de Cádiz y del nuevo campo de golf "Villa Nueva Golf", y a 30 minutos del aeropuerto de Jerez de la Frontera. Para aquellos que quieran aprovechar estos días para visitar la capital, Vincci Vía 66 4* (Gran Vía 66) está ubicado en la calle de los mejores espectáculos musicales y de las artes escénicas por antonomasia de Madrid, la Gran Vía. El ambiente artístico de la arteria en la que se encuentra se respira en cada rincón del hotel desde que entras por la puerta. El teatro ha servido de inspiración para todo su diseño y decoración en cada espacio del establecimiento, incluidos sus zonas comunes y sus habitaciones. www.vinccihoteles.com/es



LEONARDO HOTELS te propone disfrutar de una Semana Santa familiar en Granada

Granada es una de las ciudades históricas donde la celebración de la Semana Santa es más especial. Su color, olor y gastronomía nos transportan a una experiencia única. Por ello, la cadena Leonardo Hotels te propone desconectar estos días en familia conociendo la ciudad de La Alhambra, elegida el año pasado como la mejor ciudad del mundo para visitar. Una oportunidad para aprovechar y empaparse de su esencia.

Aparte de sus reconocidas procesiones y pasos, esta ciudad del sur cuenta con multitud de actividades atemporales que descubrir: visitar sus diversos enclaves Patrimonio de la Humanidad, pasear por el barrio Albaicín o vivir su cultura del tapeo son algunos de sus imprescindibles para aprovechar al máximo esta escapada llena de pasión. Tanto si eres devoto de esta fiesta religiosa como si no, disfrutar de la Semana Santa de Granada es algo mágico. La ciudad se viste de gala para recibir a las 32 cofradías con más de 2.000 costaleros portando 58 pasos procesionales, que cruzarán las principales calles de la ciudad acompañados por más de 5.000 cofrades y camareras. Este 2019 además se celebra el cuarto de siglo del Albaicín como Patrimonio Mundial de Unesco, una maravillosa excusa para adentrarse y conocer de primera mano este característico barrio de Granada. Recorrer sus calles es conocer la historia de la ciudad, convirtiéndose en un paseo para descubrir la esencia y tradición de su pasado árabe.

www.leonardo-hotels.es



ABAMA RESORT, el destino 5 estrellas para inversores de obra nueva



El microclima de Abama Resort convierte a este destino del sur de Tenerife en un rincón privilegiado dentro de la geografía española. Aquí se goza de una temperatura media anual de 21 grados y de más de 3.000 horas anuales de sol. Por lo tanto, cualquier momento es bueno para escaparse a Abama.

Esto, unido a la belleza de su paisaje, y a la oferta versátil de gastronomía, deporte y ocio que ha creado a su alrededor, convierten a este enclave en uno de los más demandados a la hora de buscar proyectos de

obra nueva de superlujo en las agencias inmobiliarias. Y es que otros destinos como Baleares o Marbella, cuyo crecimiento por falta de suelo está casi paralizado, centran su negocio en la venta de propiedades de segunda mano, o están ofreciendo viviendas de obra nueva en otros entornos cercanos, pero fuera de los núcleos residenciales tradicionales de lujo. Aprovechando la bonanza del mercado, que vive en Canarias una ola expansiva gracias al crecimiento de la economía local (su PIB creció un 2,8% en 2018 situándose a la cabeza del estado tras Aragón) y a una fuerte inversión extranjera en el sector, Abama Luxury Residences ha lanzado al mercado su Fase 4. El principal atractivo del proyecto es La Plaza Abama, el nuevo punto neurálgico del resort, con boutiques, restaurantes, un gimnasio y una gran piscina con terraza y vistas excepcionales para disfrutar de las mejores puestas de sol de la Isla y del mejor ocio. www.abamahotelresort.com/es/

Olea de CAN LLUC presenta su cocina ibicenca de proximidad en el marco de las Jornadas Gastronómicas Ibiza Sabors 19



La cocina de Ibiza y sus productos cobran cada vez un mayor reconocimiento en ámbito nacional e internacional poniendo de relieve que la isla es mucho más que un destino de sol y playa. Sus temperaturas suaves durante todo el año la convierten en el lugar idóneo para cualquier tipo de escapada de fin de semana, desde decenas de capitales nacionales o europeas con las que está conectada los 12 meses, y en el lugar predilecto para aquellos que buscan un lugar donde se pueda descansar con una amplia oferta de ocio. En el agroturismo Can LLuc Boutique Country Hotel & Villas no solamente ofrecen habitaciones

y villas en un entorno de ensueño sino que, además, apuestan por poner en boga su gastronomía centenaria con detalles como su propio aceite de cosecha, sus zumos naturales, con fruta recién cogida de sus árboles, o sus ensaladas en las que los tomates de su huerto cobran un protagonismo esencial. "Buscamos que quien nos visite, ya sea en una escapada o para disfrutar de una comida en familia, se sienta en casa, relajado y recuperando los valores de una cocina donde la calidad del producto prima y con la que queremos trasladar a nuestros comensales a un lugar donde el tiempo pasa más despacio y es auténtico", afirma Tina Soriano, propietaria de este establecimiento. En el marco de esta filosofía el agroturismo Can Lluç, con su restaurante Olea, participará, junto con una selección de los mejores restaurantes de Ibiza, en las jornadas gastronómicas de primavera, "Ibiza Sabors 19" que se extenderán desde el 5 de abril hasta el 31 de mayo bajo el lema "Cocinando el paisaje: herencia e Innovación". El precio de estos menús será de 25 euros por persona e incluyen, además, tapas por 7 euros basadas en recetas tradicionales en una versión innovadora.

www.canlluc.com



Una boda, infinitas posibilidades, ¡Bienvenidos al Wedding Tailoring de LA MANGA CLUB!

El amor es todo. Es la gran elección de tu vida. Eliges con quien compartirla, con quien avanzar. Eliges a quien amar. Por eso La Manga Club (Cartagena, Murcia) pone especial mimo a la organización de bodas, su principal meta no es sólo cubrir las expectativas de sus clientes, sino ir un poco más allá para superarlas creando eventos donde sus protagonistas (los novios y sus invitados) tengan una experiencia inigualable desde el

primer momento en el que entran en este complejo, rodeado por el Parque Natural de Calblanque y junto al mar Mediterráneo. En el exclusivo resort se han especializado en bodas a medida, Wedding Tailoring, es decir, adaptan cada evento a los gustos y prioridades de los clientes. Para ello, ponen a disposición de los novios una amplia lista de profesionales y servicios de todo tipo (decoradores, wedding planner, asesores de imagen, animación y espectáculo, transporte, etc...), personalizando cada boda según los deseos de sus protagonistas. Aunque cada boda puede personalizarse según los gustos e intereses de cada pareja, en La Manga Club se han definido algunas de las que más éxito tienen, como referente de su versatilidad y capacidad de adaptación. En La Manga Club los únicos límites los pone la lógica, del resto se encarga su equipo. Las parejas que se decidan por La Manga Club podrán elegir entre numerosos decoradores, wedding planners, asesores de imagen, diferentes posibilidades de animación lúdica y cultural, o formas de llegar a la boda, sea en barco, en globo o en helicóptero.

www.lamangaclub.com/es

HOTEL BOUTIQUE Y SPA LAS MIMOSAS inaugura su segunda temporada en San Antonio



El Hotel Boutique y Spa Las Mimosas ha abierto sus puertas para dar inicio a su segunda temporada con el fin de convertirse en el enclave perfecto para aquellos que quieren disfrutar de la vida nocturna de la isla sin renunciar a la tranquilidad y a la paz. Se trata de un establecimiento que combina un diseño sofisticado, con una gran piscina, gimnasio y zona de spa, en el que huéspedes y público en general pueden disfrutar de una gran cantidad de tratamientos corporales.

Las Mimosas cuenta con once junior suites y seis espaciosas suites, decoradas en tonos neutros y vestidas con telas y maderas naturales, la mayoría de las cuales tienen vistas al mar y a su piscina privada.

Este establecimiento dispone, además, de un espacio solárium en el que los huéspedes pueden pasar el día relajándose, en sus camas balinesas, o bien emprender una excursión a la playa de Es Pinet o Es Pouet, situadas a cinco minutos a pie de Las Mimosas. Además, a menos de 15 minutos en coche, se haya un gran número de calas como las aclamadas Cala Bassa y Platges de Comte. El Hotel Boutique y Spa Las Mimosas cuenta con un restaurante de estilo italiano y mediterráneo llamado 'Mimo's', abierto al público, y con un amplio menú de entrantes, pastas frescas, pizzas al horno de leña y carnes y pescados hechos a la brasa de carbón. En su carta destaca el producto local, motivo por el cual su menú se actualiza cada temporada, con una irresistible carta de tapas y con un menú de mediodía por tan solo 15 euros.

www.lasmimosasibiza.com

Mens sana in corpore sano en OD TALAMANCA

El próximo 17 de Abril OD TALAMANCA inicia su cuarta temporada como referente del espíritu OD HOTELS en Ibiza, creando establecimientos sostenibles, responsables y preocupados por el medio ambiente, ofreciendo un entorno abierto e inclusivo no sólo a sus clientes sino a los visitantes de la isla.



Dentro de las diferentes actividades que ofrece Od Talamanca a todos los visitantes durante esta nueva temporada destacamos:

-Servicio de Personal Trainer Capitan Emo en el gimnasio del hotel dotado de los mejores aparatos fitness con sesiones de coaching deportivo.

-Soonrise Talamanca, un entrenamiento running semanal tanto para huéspedes como para residentes de Ibiza, que invita a iniciar el viernes corriendo por la playa de Talamanca terminando la sesión de training en la terraza del hotel con un cuidado desayuno healthy.

-Servicio de wellness massage con Evennat tanto en habitación como en el espacio chill out para disfrutar de la paz que envuelve al espacio. Desde masajes terapéuticos y deportivos, a la excelencia de los masajes relajantes en sus más reconocidas variantes tai-landés, chino, balinés...

-Para los huéspedes alojados en las exclusivas Duplex Suites od Talamanca ofrece gratuitamente una sesión de Stretching de 30 minutos de duración by Capitan Emo.

Además como viene siendo habitual, en el espacio SKY BAR se ofrecen clases gratuitas de yoga de la mano de Katie Greaves – reconocida profesora de Yoga, terapeuta del agua y entrenadora holística. Sus clases se focalizan en conectar el cuerpo físico, el cuerpo mental con el entorno en el que se llevan a cabo.

www.od-hotels.com



El malagueño PALACIO SOLECIO reabrirá sus puertas en verano convertido en hotel

Palacio Solecio recobrará parte de su esplendor a partir de este verano, cuando, convertido en un hotel de lujo, abra sus puertas después de varios años de abandono.

Marugal -empresa especializada en el desarrollo, lanzamiento y explotación de hoteles singulares- está detrás de la apertura de este establecimiento, el primero que operará en Andalucía. El nuevo hotel se

ubicará en un importante edificio del siglo XVII situado en la calle Granada, una de las principales arterias del centro histórico de Málaga, en un inmueble que, en su día, fue una de las obras más importantes de la arquitectura civil del siglo ilustrado en la ciudad, y del que hoy apenas se conserva la fachada y las columnas del patio interior.

Tras un importante trabajo de rehabilitación y restauración, con su apertura Palacio Solecio reforzará la oferta hotelera de una ciudad que se encuentra en plena ebullición y que en los últimos años ha experimentado un increíble cambio ampliando su oferta cultural y turística.

www.palaciosolecio.com

ROOM MATE HOTELS elige el agua solidaria Auara como uno de sus pilares dentro de su plan de sostenibilidad

Room Mate Group, la marca visionaria del empresario Kike Sarasola, acaba de dar a conocer una importante iniciativa que supone un gran paso en su ambicioso plan de ecosostenibilidad: ROOM MATE ECOLUTION. Room Mate Hotels ha alcanzado un acuerdo con AUARA, la marca de agua solidaria que destina el 100% de sus dividendos a proveer de agua potable a poblaciones de países en desarrollo que carecen de ella. Según este acuerdo Room Mate distribuirá las botellas de agua en todos los hoteles de la cadena en España. Los ingresos que se obtengan con la venta de las botellas de AUARA serán destinados a la construcción de tanques de recogida de agua de lluvia en un colegio de Mozambique. Esto se traducirá en una mejora de la calidad de vida de los alumnos y sus respectivas familias gracias al acceso al agua potable, así como en una reducción de la incidencia de enfermedades causadas por el consumo del agua en mal estado. Asimismo, muchos niños que hasta ahora no podían asistir al colegio por estar obligados a recorrer varios kilómetros a pie para llenar sus bidones (con agua de dudosa calidad) para abastecer a sus familias, podrán regresar a sus clases y formarse para el futuro.



www.room-matehotels.com



El hotel más british y refrescante de Vincci Hoteles, VINCCI THE MINT 4*, trae a Madrid la costumbre inglesa del Sunday Roast

Los domingos son día de celebración en Gran Bretaña junto a familiares y amigos y, como es habitual en España también, la mejor forma de festejar este día es hacerlo en torno a la mesa disfrutando de una buena comida. El plato por excelencia para esta fecha especial es el Sunday Roast, un

asado de carne tradicional que se sirve en la mesa de la mayoría de las familias británicas y en cualquier restaurante o pub que se precie, acompañado de verduras, yorkshire pudding y salsa, entre otras cosas. Vincci The Mint 4* (Gran Vía 10, Madrid) trae a la principal arteria de la capital, la Gran Vía, este plato típico inglés que se podrá disfrutar durante el fin de semana junto a su oferta gastronómica habitual. El Sunday Roast en Vincci The Mint 4* se sirve sábados y domingos en horario de 13.00h a 16.00h e incluye lo siguiente:

- Asado de redondo de ternera al estilo británico con yorkshire pudding, verduras y jugo del asado.
- Bebida: cerveza, vino de la casa o agua.
- Postre: Crumble de manzana con helado de vainilla.

PVP: 24,00€ por persona (IVA incluido)

Vincci The Mint 4* ofrece toda una serie de propuestas gastronómicas al estilo más british fiel al ambiente de este establecimiento. Los fines de semana también se puede disfrutar de su "Full Monty Breakfast" un desayuno que va más allá de los tradicionales brunch para deleitarse con el tradicional desayuno completo inglés.

www.vinccihoteles.com/themint

Abril se estrena con el nuevo BLUESOCK HOSTELS Lisboa

Es la ciudad de la luz y, se dice también, la última ciudad romántica de Europa, un lugar ideal para disfrutar de una escapada a orillas del Tajo. Herencia tradicional con aires contemporáneos. Así se define Lisboa. Una urbe que refleja a la perfección el carácter portugués y que se entrega a la modernidad sin olvidar sus siglos de historia. Un plan inigualable: exprimir Lisboa desde su antes a su ahora; desde su centro histórico de Baixa, Chiado, Bairro Alto a la Avenida da Liberdade. Muy cerca de esta arteria principal de la capital portuguesa, se alza el nuevo hostel de Lisboa. Entre guitarras, fados y bañada en luz artística, la Ciudad de las Siete Colinas estrena estación y muy pronto mes: abril. Un momento marcado en el calendario en rojo imprescindible, no solamente por el momento perfecto que supone para hacer esa escapada ideal, sino también porque trae consigo ilusión y sueños construidos en un lugar único que guarda tantos secretos como riqueza cultural. Bluesock Hostel Lisboa abre ya sus puertas en una capital abierta al cielo. Este establecimiento –para el que está operativo el sistema de reservas online a través de la web www.bluesockhostels.com– cuenta con una ubicación única y privilegiada; un punto de partida ideal para conocer de forma fácil, cómoda y rápida los principales enclaves turísticos de una ciudad que se mueve entre sus traqueteantes tranvías.



Abre sus puertas el H10 PALAZZO CANOVA, un espléndido hotel en el Gran Canal de Venecia



H10 Hotels ha inaugurado en Venecia el H10 Palazzo Canova, un establecimiento 4 estrellas superior que cuenta con una ubicación de excepción en el corazón de la ciudad, en el Gran Canal y a escasos metros del famoso Ponte di Rialto. El hotel se emplaza en un edificio del siglo XIX completamente restaurado del que se ha conservado la fachada original, y que en su día fue la sede del Catastro de Venecia.

El establecimiento cuenta pues con una situación inmejorable para descubrir la ciudad, cerca de sus principales puntos de interés como la Plaza de San Marcos, donde se encuentran la Basílica de San Marcos y el Palacio Ducal, el Puente de los Suspiros o el emblemático teatro La Fenice.

Un homenaje a Venecia a través del diseño

El exclusivo H10 Palazzo Canova busca ahora rendir un homenaje a Venecia a través de un interiorismo que reinterpreta su pasado en clave moderna y apuesta por el uso de elementos y materiales tradicionales como el cristal de Murano, así como telas y tapicerías típicas venecianas. El proyecto de remodelación e interiorismo, que ha corrido a cargo del estudio de arquitectura International Opera, se ha inspirado en los colores más representativos de Venecia para crear los diferentes elementos decorativos del hotel: el dorado de los mosaicos de la Basílica de San Marcos, el azul de la laguna sobre la que se asienta la ciudad y el negro de sus góndolas.

www.h10hotels.com

MANDARIN ORIENTAL, Ginebra estrena un nuevo restaurante peruano del chef Gastón Acurio



Mandarin Oriental, Ginebra se une al famoso chef Gastón Acurio para abrir Yakumanka, una auténtica cebichería donde se sirve la aclamada cocina peruana de Acurio, en un espacio de ambiente moderno. El nuevo Yakumanka se convierte en el complemento perfecto para el restaurante gourmet del hotel, Rasoi by Vineet.

César Bellido, un talentoso chef de 29 años y discípulo de Gastón Acurio, está a cargo de este segundo restaurante Yakumanka en Europa, tras la apertura de Barcelona. César perfeccionó sus habilidades como jefe de cocina en el aclamado restaurante gastronómico Astrid y Gastón en Lima antes de supervisar las aperturas de Yakumanka en Barcelona y La Mar en Doha. El restaurante La Mar de Acurio también está disponible en el hotel Mandarin Oriental, Miami. Además del cebiche –una especialidad hecha de pescado fresco marinado en Leche de Tigre y un adobo de cítricos y cilantro– Yakumanka sirve otras especialidades de la cocina peruana como el tiradito –pescado crudo cortado en finas rodajas y colocado sobre deliciosas emulsiones, justo antes de servirse–, anticuchos –pinchos de carne o pescado, una versión popular de la comida peruana en la calle– y el ineludible lomo saltado –un plato de carne de res salteada en un wok y flambeada en pisco–. Colorida, saludable y llena de sabor, la cocina peruana es capaz de tentar a todos los paladares.

www.mandarinoriental.com

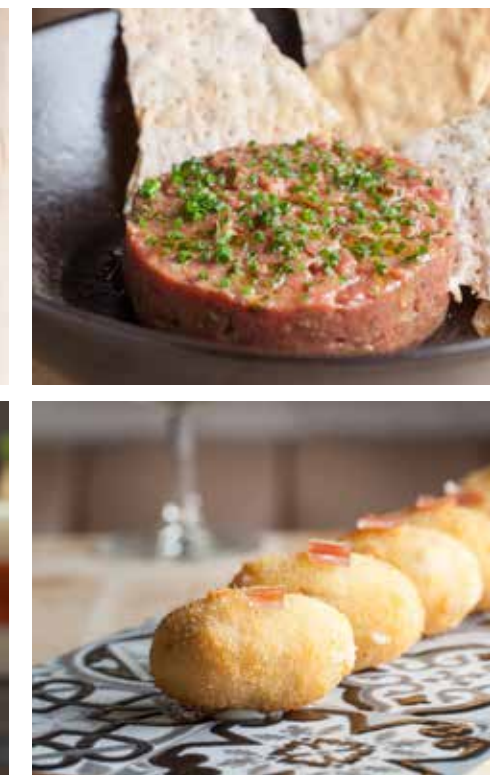
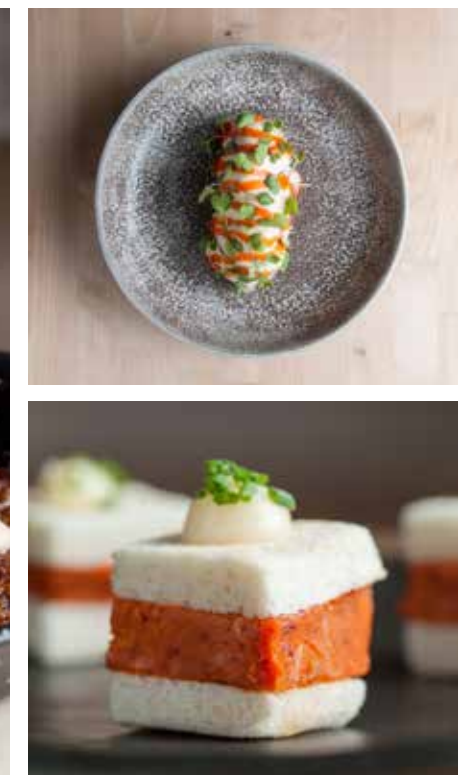
THE RITZ-CARLTON BERLÍN recupera el glamour del art deco y renueva el concepto de elegancia

The Ritz-Carlton Berlín anuncia hoy la culminación de su renovación de 40 millones de euros. Esta remodelación integral, financiada en gran parte por el grupo propietario Beisheim, marca el inicio de una nueva era de elegancia gracias a la transformación de las habitaciones y suites, salas de conferencias, el área wellness, el lobby y el recién inaugurado restaurante POTS. Cada espacio evoca una visión diferente del Berlín de los años 20, donde los clientes encontrarán detalles de lo más creativos así como referencias a la era de oro del cine germánico.

“La renovación de The Ritz-Carlton Berlín, de 40 millones de euros, supone un momento crucial para este hotel, cuya localización ha formado parte de la historia desde hace más de un siglo”, afirma Jenni Benzaquen, vicepresidente europea de Marriott International Luxury Brands. “El diseño del hotel recoge en todos sus detalles el glamour del Berlín en los años 20 y el espíritu, siempre en crecimiento, de la ciudad. Nuestro Ladies and Gentlemen continuará facilitando su consagrado servicio a nuestros clientes más exigentes durante su visita a una de las ciudades más especiales de Europa”. El creativo diseño, tanto de las habitaciones y las suites, como del lobby que recibe a los clientes a su llegada, son resultado del trabajo de G.A. Design’s London.

www.ritzcarlton.com/en/hotels/germany/berlin





RESTAURANTE SEÑORÍO

CULTO AL PRODUCTO IBÉRICO

EN LA CONOCIDA "CUESTA DEL BACALAO", EN PLENO CENTRO HISTÓRICO DE SEVILLA, HA ABIERTO SUS PUERTAS ESTE RESTAURANTE QUE APUESTA POR UNA CARTA CON PRODUCTOS ALREDEDOR DEL CERDO IBÉRICO CON UN FORMATO INFORMAL Y FONDO GOURMET.

Se diría que, como poco, el 80% de la carta de Señorío, el restaurante de reciente apertura en el casco histórico de la capital andaluza, rinde culto al cerdo ibérico de bellota. Por tapas o por raciones, su breve carta ofrece una acertada propuesta de raciones o elaboradas recetas en torno al cerdo ibérico de la dehesa extremeña de donde proceden estos productos.

Señorío de Montanera, empresa puntera en productos de cerdo ibérico, se ha lanzado a la apertura de su primer restaurante en una capital que cada vez atrae más visitantes. Sus excelsos productos están dispuestos a conquistar el corazón y el paladar de turistas y de locales, y para ello también incorpora una tienda de delicias ibéricas a la entrada del restaurante.

LA FRESCURA DEL PRODUCTO IBÉRICO

El restaurante Señorío apuesta por una ofer-

ta muy gourmet que permite desde hacer un picoteo a cualquier hora o acompañar el vino hasta comer y cenar de lujo gracias a su horario ininterrumpido de 13:00 a 24:00 horas. De su cocina vista, liderada por el joven chef Antonio Yerga, procedente de los fogones de restaurantes estrellas Michelin como Annua (Cantabria) y Les Cols (Girona), salen diversas creaciones que componen una carta sencilla dividida en embutidos de Señorío de Montanera.

Entrantes calientes como el arroz seco con ibéricos o las croquetas semilíquidas de jamón ibérico de bellota, y entrantes fríos como el salmorejo con jamón o la ensalada de lechugas vivas, micuit, jamón y fruta de temporada son algunos de los protagonistas que hacen de abre bocas. Como plato fuerte, los cortes de carne, cocinados todos ellos a la brasa de carbón, acompañados de diferentes guarniciones (remolacha, pimientos del piquillo o zanahoria

baby) y cremas (boletus, remolacha ahumada o zanahorias y naranja), no dejan indiferente a nadie; para terminar nada mejor que declinarse por la sugerente naranja con torta Inés Rosales y merengue, un verdadero honor a la ciudad bética.

PARA LLEVAR A CUALQUIER LUGAR

A la entrada del restaurante, se instala una pequeña tienda en la que se puede adquirir el jamón ibérico de bellota por piezas o cortado a cuchillo al instante a gusto del cliente. Pero el jamón no es el único producto ibérico del que disponen; también cuentan con otras chacinas tradicionales, pero igual de exquisitas. Debemos destacar el lomo doblado ibérico de bellota, un embutido basado en una receta del sur de Extremadura propia de las matanzas tradicionales, cuya receta ha sido recuperada por Señorío. Además, no podemos olvidarnos del resto de embutidos ibéricos de bellota como el salchichón, el chorizo, el morcón, la caña de lomo tradicional o la presa embuchada. Productos todos ellos, disponibles por piezas o cortados a cuchillo con la posibilidad de servirse envasados al vacío o envueltos en papel de estraza, como manda la tradición sevillana.

MODERNA TABERNA ANDALUZA

El nuevo restaurante con aura de taberna andaluza, se instala en una antigua tienda de

bacalao. Su decoración, obra de la interiorista Blanca Cambas, recuerda a las tabernas y a los pequeños tabancos (establecimientos surgidos en Jerez que mezclaban los conceptos de taberna y de venta de vinos); con grandes cristaleras que ayudan a ver tanto el interior desde la calle como al revés. Bajo esta idea, en el local se asocian en perfecta armonía la madera de roble con el mármol negro, el ladrillo visto de las paredes y las antiguas vigas de madera. Un perfecto juego de materiales, texturas y colores que logran crear un espacio moderno pero con alma taurina y carácter andaluz. A ello contribuyen objetos decorativos como una imponente cabeza de toro y un cartel taurino original de los años 60, que se mezclan con fotografías de toreros.

Con el propósito de acercar al consumidor los productos ibéricos puros y de bellota amparados por la D.O.P. Dehesa de Extremadura, Señorío de Montanera nos seguirá sorprendiendo con próximas aperturas.♦

RESTAURANTE SEÑORÍO

Los productos están disponibles también en la tienda de Señorío de Montanera www.senorio.es
Dirección: Calle Placentines, 9. Sevilla.
Horario: 13:00 a 24:00 horas de lunes a domingo.
Teléfono: + 34 619 86 97 89.

ASIA A.S.A.K.O.: la "fun street food" de los "millennials"



Poco a poco, en España se han ido popularizando diferentes conceptos de restauración basados en la cocina fusión con base asiática, hasta el punto de que toda una generación ha nacido y crecido inmersa en esta globalización culinaria. Para los jóvenes de 20 o 25 años, nativos digitales, curiosos y de mente abierta, tan conocidos son los makis como los dim sum o los nems del otro lado del planeta. Gran parte de estos millennials –los nacidos alrededor de los años 90– pertenece, además, a un perfil emergente denominado 'consumidor consciente': un público comprometido con el medio ambiente, los animales y la sostenibilidad, que reivindica sus ideas a través de sus elecciones de consumo y gasto. El nuevo Asia A.S.A.K.O. (Asian Super Amazing Kitchen Original), un estiloso restaurante en el corazón de Chamberí, resume estos patrones de consumo que son ya una realidad: comida rápida pero de calidad, dirigida a un público 'internacionalizado' y que sabe bien lo que elige. En este caso, auténticos platos de toda Asia, al estilo de los que se sirven en sus típicos puestos callejeros. www.asiaasako.com

ATICCOOK inicia nueva temporada mejorando la experiencia del comensal

El restaurante Aticcook, ubicado en el ático del showroom del diseñador Pepe Cabrera en Dénia, comienza nueva temporada con reformas en la sala realizadas con el objetivo de mejorar el servicio, ofrecer más espacio, sin ampliar el número de comensales y, en definitiva, mejorar la experiencia de sus clientes.

En concreto, se ha instalado una nueva cocina, en un espacio que hasta ahora era de paso, consiguiendo ampliar la sala con dos cocinas a la vista. Se mantiene, de esta forma, el concepto de integrar la cocina y la sala en un espacio común, donde se produce una mayor conexión entre cocinero y comensal, fomentando la transparencia. El chef Bruno Ruiz asegura que con esta reforma se mejora la experiencia del cliente, ya que se busca que haya menos aglomeración y que los comensales estén más cómodos para poder interactuar con ellos, consiguiendo un ambiente cercano y acogedor.

www.pepecabrera.com/aticcook



HARD ROCK CAFÉ BARCELONA entregará sus recetas a domicilio

Hard Rock Cafe Barcelona da un paso más en su estrategia local y en colaboración con la exitosa App Glovo ofrece a todos los fans que residan en la ciudad condal la posibilidad de disfrutar de los hits más míticos de su carta desde casa.

Esta decisión responde a la estrategia de la marca internacional de explorar nuevos canales y conectar más que nunca con sus incondicionales. El nuevo servicio de entrega a domicilio se implementa en ocho ciudades de Estados Unidos y Europa y desde ya permite saborear algunas de las hamburguesas más famosas del mundo, como la Original Legendary® y la Guinness, las jugosas alitas de pollo, los sabrosos costillares con su salsa barbacoa única y el increíble pastel de queso y galleta Oreo, entre muchas otras opciones, sin la necesidad de salir de casa.

www.hardrock.com



EL RESTURANTE LA CARLOTA se convierte en una galería efímera con sus "domingos con arte"

La Carlota, un homenaje a la mujer a través del paladar, es mucho más que gastronomía. Este restaurante, ubicado en pleno barrio de Las Salesas, promueve también música, arte, cultura y diseño. Por eso, Carlota lanza una experiencia que va mucho más allá de lo culinario: Los Domingos con Arte, una jornada en el que, cada domingo de 12.30 a 16.30 horas, la cocina de fusión internacional de este restaurante de la calle Almirante 11 se unirá a un artista que presentará su obra al público. Así, La Carlota se convierte cada domingo en un clásico club parisino del siglo XVIII. Un centro intelectual y de debate, pero con un toque urbano e innovador. Durante Los Domingos con Arte, un artista expondrá su obra y explicará su concepto a los allí presentes. Éstos no serán sólo meros espectadores. Además de disfrutar de la gastronomía y coctelería de La Carlota, los asistentes podrán interactuar con el artista, involucrarse en la presentación, hacer preguntas al talento invitado, debatir sobre algún tema que surja e, incluso, comprar alguna de las piezas expuestas en el espacio.

www.lacarlota.es



Oda al bacalao de cuaresma en las "II Jornadas de los Galayos"



En Cuaresma, el centenario restaurante Los Galayos (C/ Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28.) -con sus 125 años de historia-, no podía dejar de hacer un guiño a la cocina tradicional de estas fechas previas a la Semana Santa. Y es que por ejemplo el potaje viene de lejos, las primeras referencias en España datan de la

época del Medievo, entre los siglos XIII y XIV, cuando los judíos nos enseñaron sus técnicas de salazón. ¡Y las torrijas aún más! Son uno de los dulces más antiguos de los que hay constancia, y aparece una receta primigenia en el libro 'De re coquinaria' (s. IV-V), atribuido en parte a Marco Gavio Apicio (s. I d.C). Este local siempre busca sorprender con jornadas temáticas como las del Cochinillo, el Tubérculo, el Rabo de toro, las Albóndigas o las Judías.

www.losgalayos.net

Gastronomía con cariño en QUINQUE

El nuevo restaurante Quinqué ilumina el barrio de Chamartín con su gastronomía fresca y desenfadada. Una lámpara de aceite que aporta luz y calidez al proyecto emprendido por dos jóvenes y talentosos chefs con una trayectoria profesional muy respetada en el circuito gastronómico.

Carlos Griffó y Miguel García elaboran una cocina de mercado basada en la tradición, en la que el cariño y la técnica van de la mano para sacar lo mejor del producto de temporada a un precio ajustado y así hacer accesible la buena gastronomía a todos los bolsillos, sin descuidar un ápice la calidad. Ambos chefs poseen una envidiable carta de presentación. En el caso de Carlos Griffó su pasión por la cocina le llevó a abandonar los libros de Derecho y comenzar su aprendizaje nada menos que con el asturiano Nacho Manzano en "Ibérica" -su proyecto londinense-, donde aprendió a mimar el producto y a elaborar -entre otras cosas- sus famosas croquetas. **910 732 892**





ROLL CONNECTICUT. El nuevo hit de lobsterie

En su primer año de andadura, Lobsterie ha conseguido democratizar un producto de la alta cocina como es el bogavante (a través de una propuesta informal de precios contenidos), fidelizar a una numerosa parroquia de madrileños y crear escuela como precursor de otros negocios de temática similar surgidos en la capital a raíz de su consabido éxito. Ahora, el neobistró de la calle Graviña anuncia algunas novedades en su oferta, como la inclusión de nuevos vinos y vinos fuera de carta, de un menú de mediodía a 25

euros y de nuevos bocadillos de delicioso pan brioche: roll de gambón, roll de buey de mar y roll Connecticut, la versión caliente del roll Maine (de bogavante frío) que ha sido y es uno de los platos estrella del establecimiento junto al bogavante asado con mantequilla francesa. El lobster roll, un plato nacido en Nueva Inglaterra y que arrasa en países como Estados Unidos, Gran Bretaña y Francia, llegó hace un año a nuestro país de la mano de Lobsterie, un pequeño bistró de apenas 30 plazas y mesas altas que ocupa el local de la desaparecida Barra Atlántica, en pleno corazón del barrio de Chueca.

www.lobsterie.com

Nuevo pan de aceite PAGO DE ESPEJO by pan delirio

Pocas combinaciones resultan tan ganadoras como el pan y el aceite. Y más aún cuando ambos productos se elaboran de forma artesana, cuidando todo el proceso y utilizando solo ingredientes naturales. En este caso, dos empresas familiares tan exitosas como Pago de Espejo y Pan Delirio se han unido para elaborar un pack que incluye un pan de aceite y una botella de 500 ml. Este pack estará a la venta a partir del 13 de abril en el obrador de Pan Delirio (c/ Juan Bravo, 21). Ambas empresas familiares comparten la misma pasión por un trabajo cuidado y minucioso, además de ser un referente en la divulgación de las cualidades y bondades de una alimentación saludable. El pan de AOVE Pago de Espejo se elabora con un 20% de harina certificada de centeno eco integral, harina Do País Galego molida a la piedra, levadura madre, sal y agua.

www.pagodeespejo.com



LIDL vende 3 de los mejores quesos del mundo según los world cheese awards

Dos quesos de la marca Roncero, elaborados en exclusiva para Lidl en Ciudad Real, y un queso canario elaborado para la compañía en Fuerteventura para su marca propia Volcania, han sido reconocidos con sendas Medallas Gold y Medallas SuperGold en la última edición del certamen World Cheese Awards, un premio que viene a reconocer la apuesta de Lidl por el producto de calidad, su trabajo de selección de productores y la

regionalización de su surtido. Se trata de los quesos "Mezcla Curado" Roncero, en sus versiones cuña y ya cortado (Medalla SuperGold); "Reserva 12 Meses" Roncero (Medalla Gold) y queso canario de cabra "Semicurado al Pimentón" Volcania (Medalla Gold).

www.lidl.es/es/index.htm

El pasado 25 de febrero, se celebró en San Sebastián la gala de entrega de los nuevos soles Repsol en la guía dirigida por María Ritter



'El Retiro, de Ricardo Sotres, brilla con un "sol" más

El restaurante El Retiro, de Ricardo Sotres, ha sido distinguido con un segundo sol Repsol que se suma al ya obtenido en diciembre de 2013 y, a su vez, a la estrella Michelin que le fue otorgada en noviembre de 2014. Estas distinciones vienen a avalar la fantástica cocina elaborada por este joven chef asturiano, nacido en Oviedo en noviembre de 1985.

Su restaurante invita a relajarse y a disfrutar de la cocina bien hecha. Aquí Ricardo, que cocina como a él le gustaría comer, elabora una cocina de proximidad, como el dice "casi sin quererlo", que combina a la perfección recetas de alma tradicional con otras más creativas, interpretando gastronómicamente su región.

Y lo hace siempre con un importante factor común: el producto de primerísima calidad, que intenta desnaturalizar al mínimo, y con el que recupera sabores de toda la vida.

Pancar, s/n, Llanes, 985 40 02 40

ZALACAÍN recibe dos Soles en la Guía Repsol 2019

Zalacaín ha sido galardonado con dos Soles. Julio Miralles, Executive Chef del restaurante, ha sido el encargado de recibir el galardón de esta guía que ha cumplido 40 años.

Zalacaín cerró cuatro meses el restaurante, en junio de 2017, para realizar una reforma que le haría entrar en su tercera etapa de vida. El chef Julio Miralles y la directora de operaciones Carmen González han desarrollado un proyecto que se presenta ante sus clientes en un perfecto equilibrio entre lo tradicional y lo actual, entre la cocina y la sala, entre la experiencia de su equipo de siempre y el empuje de sus nuevas incorporaciones.

Calle Álvarez de Baena, 4, Madrid



LA TABERNA DE ELIA obtiene su primer Sol en la Guía Repsol 2019

El restaurante La Taberna de Elia, referente en carnes a la brasa dentro el panorama gastronómico español, consiguió su primer Sol.

Catalin Lupo ('Cata'), chef y propietario, acudió a la gala para recoger el Sol otorgado por la organización, sumando así este galardón a otros premios y reconocimientos que el restaurante ha ido cose-

chando a lo largo de su trayectoria y que han convertido a Lupo en un referente de la cocina de brasas y parrilla en Madrid y en el resto del país.

Cata, de origen rumano, comenzó su andadura profesional en nuestro país de la mano del chef Jeremías de Lózar en el restaurante El Torreón de Tordesillas (Valladolid), donde empezó a especializarse en la cocina de carnes a la brasa. Tras este periodo de aprendizaje, el chef decidió dar un paso más para fundar su propio restaurante, La Taberna de Elia, al frente del cual lleva ya más de diez años.

Vía de las Dos Castillas, 23 - Pozuelo de Alarcón - Madrid

Vuelve la terraza de verano de la CRUZ BLANCA VALLECAS



A petición de sus clientes, como ya sucedió en años anteriores, en la terraza de Cruz Blanca Vallecas se pueden degustar sus platos estrella: las verdinas en vinagreta, el salmón marinado o el conejo al ajillo, o, a pesar de las altas temperaturas, platos como los callos a la madrileña o el cocido madrileño, que siguen siendo demandados.

Durante la temporada estival, está disponible una carta creada pensando en la terraza, en la que se puede disfrutar de sus tapas y raciones por menos de 9 €. Destacan por su éxito la oreja a la plancha

o las patatas dos salsas, en diferentes combinaciones como brava y alioli o brava y cabrales.

La terraza recibió el Premio Gato Terrazas 2017 a la mejor oferta gastronómica, organizado por la Asociación de Hostelería de Madrid "La Viña". Inaugurada en mayo de 2017, después de una reforma completa, estará abierta todos los días en horario ininterrumpido de 10:00 a 24:00, pero no admite reservas para las cenas.

Antonio Cosmen, alma mater de este restaurante, es un cocinero asturiano que llegó a Madrid con solo 14 años para trabajar en el restaurante La Giralda. Con más de 40 años de experiencia en el mundo de la hostelería, en 2005 se inaugura Cruz Blanca Vallecas, el único de la franquicia con cocina propia, del que es chef y propietario.

Después de 14 años abierto, el local no para de recibir galardones: premio al Mejor Cocido, Premio Nacional de Hostelería, FEHR 2015 o Premio Alimentos de España 2016, son algunos de los reconocimientos con los que cuenta este restaurante vallecano, ganador también del Premio como Mejor Terraza de Madrid 2017.

Desde que en 2008, el cocido de Cruz Blanca Vallecas fuera galardonado por el Club de Amigos del Cocido, como el mejor cocido de España con 9,03 puntos sobre un total de 10, no han cesado de desplazarse hasta allí los paladares más exigentes de todo el mundo. Debido a esta fama, le han llegado a ofrecer franquiciar su negocio, el único de sus características, pero él prefiere centrarse en su local y su desarrollo, explotando al máximo su potencial para ofrecer el mejor servicio a sus clientes, algunos fieles a él desde su primer restaurante, inaugurado en 1984.



Abierto de lunes a domingo (excepto Navidad y Año Nuevo), en horario ininterrumpido: desde las 06:00, con sus desayunos con churros y porras, hasta las 24:00.

<http://cruzblancavallecas.com>

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**.



Señorío de OTAZU 2010, un vino tinto 100% cabernet sauvignon



Bodega Otazu lanza Señorío de Otazu 2010, uno de los vinos de esta Denominación de Origen de Pago con mejor acogida por parte del público y que más galardones ha recibido. Señorío de Otazu 2010 es un vino tinto de color rojo cereza picota con ribete rojizo de buena capa y brillante. Tiene una nariz muy sutil, intensa y fresca en la que se aprecia el dominio de la fruta negra y notas especiadas, balsámicas y minerales. Un vino de enorme elegancia y gran complejidad con una boca amable en la que sorprenden recuerdos a fruta fresca y donde la madera está perfectamente integrada. Un 100% de uva Cabernet Sauvignon, provenientes de las parcelas certificadas con Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede obtenerse en España, componen Señorío Otazu 2010. El proceso de elaboración comenzó en octubre de 2010 con la vendimia manual en cajas de quince kilos, cuando se encontraba la uva en su momento de madurez óptimo. www.otazu.com

La Sonrisa 2018, vuelve el blanco más joven de DOMINIO DE TARES

Dominio de Tares presenta la nueva añada de La Sonrisa de Tares 2018, su vino blanco más joven que nació por el empeño de la bodega en demostrar que se puede elaborar un vino blanco joven con Godello y con mucha personalidad. La Sonrisa de Tares muestra las características más peculiares de esta variedad que triunfa entre los consumidores más jóvenes por su autenticidad y diferenciación. Dominio de Tares ha puesto mucho trabajo en este vino para conseguir la mejor uva de la variedad Godello del Bierzo Alto y así poder elaborar el mejor vino joven blanco posible. La Sonrisa de Tares ya lleva impreso en su nombre el público al que va dirigido. Enoconsumidores a los que les gusta descubrir nuevos vinos, diferentes variedades y disfrutar con vinos que muestren juventud con cierta complejidad. Sólo su nombre ya anima a sonreír y a disfrutar. Es un vino con cuerpo, estructura y frescura, perfecto para consumir por copas en barras de tabernas y enotecas. Es ideal para los días de primavera y verano porque es refrescante, con una acidez cremosa, elegantes aromas a cítricos y final persistente.

PVP: 8,75 euros
www.dominiodetares.com



Larrosa de IZADI también es blanca



Con el inicio de la primavera, Bodegas Izadi presenta su primer monovarietal blanco con viñedos viejos situados a 700 metros sobre el nivel del mar. Larrosa Blanca recoge la esencia de la garnacha para ofrecer un vino fresco que también sorprende por su intensidad. Larrosa Blanca 2018 se ha vendimiado a mano y se elabora con un rápido pero leve prensado para extraer la esencia de esta garnacha tan especial. Bodegas Izadi consigue, así, un vino aromático y frutal, con una boca golosa y una buena acidez que le aporta frescura. Al tratarse de una variedad poca extendida, sólo se ha podido elaborar con la producción de tres pequeñas parcelas seleccionadas. Larrosa Blanca también destaca por una imagen elegante a la vez que fresca y llamativa, y que está disponible desde del día 21 de marzo, fecha oficial para la entrada de la primavera.

PVP: 6,90 €
www.izadi.com

CERVEZAS ESTRELLA GALICIA lanza "La Pelirroja"

Estrella Galicia sorprende de nuevo con el lanzamiento de su primera cerveza concebida y elaborada en colaboración con el grupo irlandés O'Hara's. Galician Irish Red "La Pelirroja" es el nombre con el que esta nueva edición de Fábrica de Cervezas, quinta desde que nació el proyecto, llega a los consumidores esta semana. Los maestros cerveceros de Estrella Galicia han colaborado en esta ocasión muy estrechamente con sus homólogos de la cervecera irlandesa O'Hara's, intercambiando así sinergias y experiencias que han quedado plasmadas en el nuevo producto. Tras una larga tradición en las cervezas tipo lager, se trata de la primera cerveza de alta fermentación elaborada por Hijos de Rivera. <https://youtu.be/3G-11qtxszM>



El Museo del Vino D.O. Calatayud reabre sus puertas



El Monasterio de Piedra, enclave singular en la Comarca de Calatayud (Zaragoza), ha anunciado la reapertura del Museo de Vino tras las obras de modernización y renovación de los contenidos. El Museo cuenta ahora con nuevos recursos expositivos con un diseño más moderno. El Museo del Vino de la Denominación de Origen de Calatayud se ubica, desde el año 1998, en el interior del Monasterio de Piedra. En concreto en la antigua cillería y bodega de los monjes cistercienses. Coincidiendo con el 20 Aniversario del Museo, Monasterio de Piedra, la empresa Prames y la DO Calatayud, con una ayuda económica de la Diputación Provincial de Zaragoza, establecieron un plan de modernización de las instalaciones con el fin de dotar de contenidos atractivos para el público, a la vez que contribuir al conocimiento sobre la historia del vino ligada al Monasterio y, en concreto, su aportación al florecimiento y reconocimiento de la DO de Calatayud.

www.monasteriopiedra.com

CALDEA: programa de belleza con toques orientales para las madres



El día de la madre es un buen momento para regalarse una escapada con idea de desconectar de la rutina, y Caldea, el spa termal de Andorra, propone un programa con toques orientales que permitirá aprovechar al máximo el viaje al país de los Pirineos y volver a casa renovadas. Esta es una experiencia diferente, especialmente diseñada para disfrutar sola o con amigas, que incluye baños en aguas termales, talleres de relajación, una selección de los tratamientos Ayurveda más innovadores y la degustación de un menú variado de comida tradicional tailandesa y japonesa.

Caldea es fruto de un elemento muy básico y antiguo: el agua termal. Un agua que, en Andorra, sólo en Escaldes-Engordany, brota a temperaturas inusualmente elevadas que pueden llegar hasta los 70 grados. Esta agua, única en el mundo, tiene efectos antiálgicos, cicatrizantes, descongestivos y antialérgicos gracias a su riqueza en minerales, sodio y azufre. Un primer punto para llamar la atención de las mamás más saludables, pero no es el único. www.caldea.com

Coral Mallorca, la edición más exclusiva de YUCCS para las mamás

Yuccs lanza una edición única de su modelo Wool Shoe, la primera zapatilla de lana merina en España, en el color Coral Mallorca.

Inspirados por Mallorca (isla en la que diseñan) un paraíso terrenal lleno de color, vida y naturaleza arrolladora, Yuccs lanza este nuevo color con el que ampliar su gama de colores para la nueva temporada de primavera/verano. El fundador de la marca, Pablo Mas, habla de lo original que es trabajar con materiales naturales: "Las fibras de lana merina permiten crear colores únicos y muy vivos, siendo muy difíciles de replicar durante el proceso, creando así una edición muy limitada y única en color".

Yuccs ofrece nuevos colores para llenar tu vida y tus pasos de color. Siguiendo la tendencia del nuevo color Pantone del año, decide dar protagonismo una vez más a la naturaleza invadiendo de color Coral Mallorca uno de sus modelos.

Coral Mallorca es un color lleno de vida que no pasa desapercibido: suave y cálido, ofrece confort y optimismo. Perfecto para la nueva temporada de primavera/verano ya que es combinable con diferentes tonos y es ideal para cada ocasión, desde ir a caminar hasta para ir a trabajar.

A pesar de ser una zapatilla de lana, se trata de una lana premium, con unas condiciones que la convierten en un calzado ideal tanto para climas cálidos como fríos, gracias a su capacidad de transpiración, de regular la temperatura y minimizar los malos olores, entre otras.

<https://yuccs.es/products/zapato-lana-mujer>



Regala un jornada SAMBOAT en alta mar por el día de la madre

Independientemente de si se trata de una madre amante de la náutica o profana en el tema, la propuesta de SamBoat ofrece una experiencia única de pasar una jornada en alta mar de forma sencilla y adaptada según el presupuesto.

La startup SamBoat, pionera en el alquiler de barcos entre particulares, propone como regalo para el día de la madre una inolvidable experiencia en familia para disfrutar de los deportes náuticos en los más 8.000 kilómetros de costa con que cuenta España.

El trámite de la reserva se gestiona online y permite abaratar los costes de alquiler hasta en un 30% frente al alquiler tradicional en puerto. Su flota de más de 30.000 barcos, cuenta con embarcaciones para distintos perfiles de usuarios, desde pequeñas lanchas motoras a veleros de amplia eslora y lujosos yates con precios que oscilan desde 57 € hasta 4.000 € por día.

www.samboat.es



TUCANO tiene el regalo perfecto para mamá (sí, le va a gustar mucho)

Sea como sea mamá, Tucano tiene el regalo perfecto para ella. Porque el carácter también va en los accesorios y sabemos qué le gusta.

◀ **Strozzo** es ideal para mamás todoterreno. Es muy ligera, porque ella ya tiene ideas de sobra para llenarla. Su forma desestructurada y su confección bicolor le dan un aspecto desenfadado, pero los detalles revelan que es el más puro diseño italiano. Tiene bolsillos interiores y otro bolsillo de seguridad en la parte trasera. Strozzo es práctica, versátil y muy moderna, es perfecta para su día a día, porque lo aguanta todo. ¡Elige sus colores favoritos y alérgale el día!. PVP Tucano Strozzo: 29,90€

Busta es el toque ideal para las mamás tecnológicas y sofisticadas. Es una funda hecha a la medida de su portátil, sea cual sea su tamaño, incluso su nuevo MacBook Air 13"; lo protege de arañazos, golpes y caídas. Líneas rectas que definen una belleza limpia de accesorios y que se lo juegan todo a una carta: el color. Rojo coral, negro profundo, verde ácido, azul cielo, púrpura. Sin concesiones, con perso-

nalidad. Pensado para poner el toque que necesita su look sofisticado. Está confeccionada en nylon muy resistente, con acolchado EVA y cremallera de seguridad. Busta se ajusta a la perfección a tu dispositivo electrónico, gracias a su cubierta interior que evita los desplazamientos.

A partir de: 19,90€

www.tucano.es



Roberto González Fernández
Montaje de 60 obras de las 101 que componen la serie W-DV (Doblemente Vigilados)
2015-2018, Oleo / Lienzo, 22x19 cm. c.u.



Comisario: Javier Mazorra
Organiza: Museo Lázaro Galdiano
Fechas: del 15 de marzo al 16 de junio de 2019
Lugar: Museo Lázaro Galdiano (varias salas)
Visita incluida con la entrada al Museo (entrada general 7€)
C/ Serrano 122. 28026 Madrid.
Horario: de martes a sábado, de 10 a 16.30 h. Domingo hasta las 15 h. Lunes, cerrado.
Más información: www.museolazarogaldiano.es/y www.r-gonzalezfernandez.com/

EXPOSICIÓN DE ROBERTO GONZÁLEZ FERNÁNDEZ EN EL MUSEO LÁZARO GALDIANO LA RENOVACIÓN DEL RETRATO TRADICIONAL

Desde la Prehistoria, el ser humano ha sentido la imperiosa necesidad no solo de representar a través de la pintura o la escultura el mundo que le rodeaba, sino de utilizar esa capacidad como singular medio de comunicación. Desde las culturas mesopotámica y egipcia hasta nuestros días, se podrían encontrar infinidad de ejemplos donde un hombre o una mujer se dirige al espectador, ya sea para revelar un secreto, comunicar un sentimiento o advertir de un peligro. Esa tradición ha pervivido de forma ininterrumpida hasta el siglo XX, cuando los avances tecnológicos y otras nuevas formas de representar la realidad permitieron novedosos tipos de comunicación, relegando a un segundo plano ese vínculo mágico, esa ilusión que solo ofrecía la pintura figurativa. Ahora ya en el siglo XXI Roberto González Fernández (RGF) quiere rendir un homenaje a esa antigua forma de hacer con su proyecto #MeGustaMuseoLazaro que se muestra por primera vez en Madrid hasta el 16 de junio en la sala Arte Invitado del Museo homónimo. El artista revela que desde los años setenta viene trabajando en este motivo iconográfico recu-

rente, "el del personaje que mira al espectador intentando comunicarse con él". Entre los antecedentes de este trabajo se encuentran proyectos como *La Colmena* (2004) donde las fotografías de los ojos de 13 mujeres que viven en un edificio observan y protegen a sus inquilinos desde la estructura de los buzones del inmueble que los alberga.

El políptico que se exhibe en esta muestra, situado en la primera planta del Museo, tiene un formato de 132x190 cm y está compuesto por sesenta pinturas de 22x19 cm cada una, realizadas en óleo sobre lienzo entre los años 2015 y 2018. Todas ellas pertenecen a la serie *W-DV (Doblemente Vigilados)*. "A través de estos retratos, pintados siguiendo estrictos cánones realistas, vuelve a establecer una comunicación directa entre este grupo de personajes representados y el espectador, como lo hizo ya Holbein el Joven con sus retratos tan enigmáticos y cargados de simbolismo. La comunicación se establece a través del conjunto de miradas, pero también de manera individual", como explica el historiador de arte, periodista y comisario de la muestra, Javier Mazorra. Todos ellos aparecen tapándose

el rostro con sus manos haciendo una W que cada uno dibuja de forma personal. El mensaje que tratan de transmitir es similar, pero aportando en cada caso distintos matices. Si por un lado enfatizan el papel preponderante de la red informática mundial -la omnipresente WWW, por otro, nos recuerdan la necesidad que tenemos de seguir estableciendo otro tipo de relaciones, íntimas y cercanas, mucho más relacionadas con nuestros cinco sentidos. Todo ello queda magnificado a través de la repetición del gesto que realizan sesenta personas distintas.

Por otra parte, como sucedía en las iglesias, los palacios o las tumbas, RGF desea volver a entablar una relación especial entre la obra y el espacio en el que se encuentra. En este caso estos sesenta personajes no solo establecen una comunicación virtual con el espectador, sino que desarrollan un diálogo con la institución donde temporalmente se ubican, siendo capaces de transmitir opiniones y sensaciones sobre lo que experimentan, eso sí, lo hacen a través de tuits añadiendo #MeGustaMuseoLazaro. De manera similar a lo que ocurría en la película "La rosa púrpura del Cairo" donde

Woody Allen permitía a sus personajes salir de la pantalla, RGF da la oportunidad a sus modelos de dejar el lienzo y ponerse a escribir, en su ordenador portátil o en su smartphone, sobre lo que piensan de su experiencia en el Museo Lázaro Galdiano, donde hay más de un ejemplo de esos retratos que han servido de inspiración a RGF. Estos comentarios se pueden consultar en la propia sala Arte Invitado y en la cuenta de Instagram del artista.

Además el Museo Lázaro Galdiano, para facilitar esa interacción, convoca el concurso #MeGustaMuseoLazaro en el que se invita al público a hacerse un retrato con la "W", decir qué le gusta del Museo y subirlo a Instagram o Twitter con el hashtag #MeGustaMuseoLazaro, para entrar en el sorteo de un giclée, es decir, una reproducción digital "artística" de uno de los retratos realizados por RGF para este proyecto.

Esta exposición de Roberto González Fernández podrá visitarse hasta el 16 de junio en la sala Arte Invitado del Museo Lázaro Galdiano, una ocasión perfecta que invita a transcribir el espacio físico y adentrarse en el mundo virtual. .



UNA NOVELA NEGRA

Roma, 1903. La calma de la dulce noche de verano se ve perturbada por un delito perpetrado en el lugar más inviolable, el Vaticano. Un guardia suizo ha sido hallado muerto junto a una criada. El viejo Papa tiene las manos atadas: una investigación oficial levantaría una polvareda y pondría en entredicho la credibilidad de la Iglesia. El padre eterno se encargará de castigar al culpable. Pero lo que León XIII desea impedir a toda costa es que, después de su muerte, la cátedra de San Pedro sea ocupada por alguien implicado en el crimen. Encarga la investigación a un joven médico vienés: Sigmund Freud.

Título: *El secreto del Cónclave*
Autor: Carlo Adolfo Martigli
Editorial: Harpercollins
Páginas: 304
Precio: 18,90 €

SED DE SANGRE

Irina Paulova, una agente infiltrada al servicio de una agencia con sede en Venecia, siente unas ganas irrefrenables de matar. Su vida esconde heridas jamás cerradas que alimentan su sed de sangre. Pero descubrirá que la venganza siempre se sirve fría.

Cristina Redondo se instala en la psicología femenina para pasar de un personaje a otro y nos adentra en el mundo de las agentes infiltradas, enfrentadas a un mundo lleno de corrupción.

Una novela de aliento y poética notables, en el que los análisis perspicaces nos seducen tanto como la acción. Lo que puede parecer un compendio de tramas es un trabajo de meditación sobre un sistema político en el que el servicio secreto se encarga de limpiar la porquería



Título: *Clandestina*
Autora: Cristina Redondo
Editorial: Caligrama
Páginas: 166
Precio: 16,95€

UNA IRREVERENTE ODA DE AMOR A CÁDIZ

Corría el año 1980 cuando el protagonista del relato, currante de pico y pala, descubre y se apropia del rollo de pergamino que escribiera hacia el tercer tercio del siglo I a.C. el cómico gaditano Caio Máximo Dramático.

Treinta y dos años después, la desastrosa situación anímica y económica ha arrastrado al protagonista a una obsesiva dedicación a las películas de romanos, que consume sin moderación desde su maltrecho sofá de escay rojo.

Mención especial del XX Premio de Novela Fernando Quiñones.

Título: *Ave, ciudadano*
Autor: José Rodríguez Plocia
Editorial: Alianza Editorial
Páginas: 264
Precio: 18 €



LA CUARTA OLA FEMINISTA YA ESTÁ AQUÍ

Cristina Vela centra el contenido de este libro en lo que ha venido a definirse como la cuarta ola feminista, que ha prologado el periodista Jordi Évole.

Desplegando velas hace un repaso por el movimiento feminista de los años setenta, que luchó para las generaciones venideras; luego llegaron las mujeres profesionales sin vetos a ningún propósito ni sueño, y se intuyó que sin desigualdad, cualquier meta era posible. Entonces, "dejamos de ser feministas. Ya no estaba bien visto reivindicar la igualdad, y el feminismo se convirtió en una palabra fea", dice la autora. Ahora ha llegado el momento de retomar la actividad reivindicativa.

Título: *Desplegando velas*
Autora: Cristina Villanueva
Editorial: Espasa
Páginas: 208
Precio: 19,90 €

CUANDO LA REALIDAD SUPERA A LA FICCIÓN

Un relato fascinante en torno al crimen que destapó intrigas, amoríos y corruptelas en la policía municipal de Barcelona. En mayo de 2017 un coche apareció calcinado junto al pantano de Foix, en la provincia de Barcelona. En el maletero, los Mossos d'Esquadra hallaron, irrecognible, el cadáver de Pedro Rodríguez, un agente de la Guardia Urbana. Una historia que Toni Muñoz desgrana en este libro que atrapa al lector desde el principio.



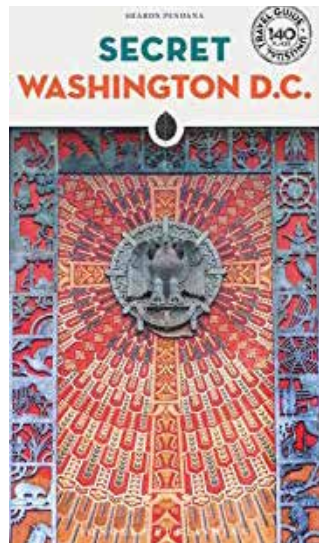
Título: *Solo tú me tendrás*
Autor: Toni Muñoz
Editorial: Península
Precio: 17,90 €

LO ÚLTIMO DE GROSSMAN, AHORA EN ESPAÑOL

Traducido por primera vez al español, esta obra es, junto a *Todo fluye*, el último libro que escribió Vasili Grossman. En este ensayo y meditación, nos encontramos con el Grossman más personal que hayamos leído. Nada de lo que es humano escapa a un escritor que se sabe cercano a la muerte y decide escribir con toda libertad de aquello que realmente le conmueve y le apasiona.

Título: *Que el bien nos acompañe*
Autor: Vasili Grossman
Editorial: GALAXIA GUTENBERG
Páginas: 144
Precio: 17,90 €





DESCUBRIR LOS SECRETOS DE WASHINGTON

Un Darth Vader grotesco en una iglesia, una silla gigante, la escalera mecánica más larga del hemisferio occidental, una réplica fiel de la Tierra Santa para aquellos que no pueden hacer el peregrinaje a Jerusalén, una ingeniosa valla forjada a partir de los cañones de mosquetes de la guerra de 1812, una escultura criptográfica aún no descifrada, el aeropuerto más antiguo del mundo en funcionamiento continuo, la única embajada del estado en la nación.... Eso también es Washington.

Título: *Secret Washington D.C.*
Autor: Sharon Pendana
Editorial: Jonglez Publishing
Páginas: 272
PVP: 19,95 €

UNA GUÍA DEL NUEVA YORK INSÓLITO

Descubra un gigantesco palacio veneciano sobre un antiguo establo, conozca la versión neoyorquina de la Sagrada Familia, visite una isla cuya independencia fue proclamada desde una lancha en 2004, juegue al Scrabble con los carteles de tráfico de Queens, encuentre la casa que oculta una boca de metro, localice una placa en memoria de un acontecimiento de otra dimensión, lleve a bendecir su bicicleta, busque la estatua que sobrevivió a Hiroshima, encuentre una estatua de Lenin o haga volar su falda en el mismo sitio que Marilyn Monroe. Nueva York sigue sorprendido.



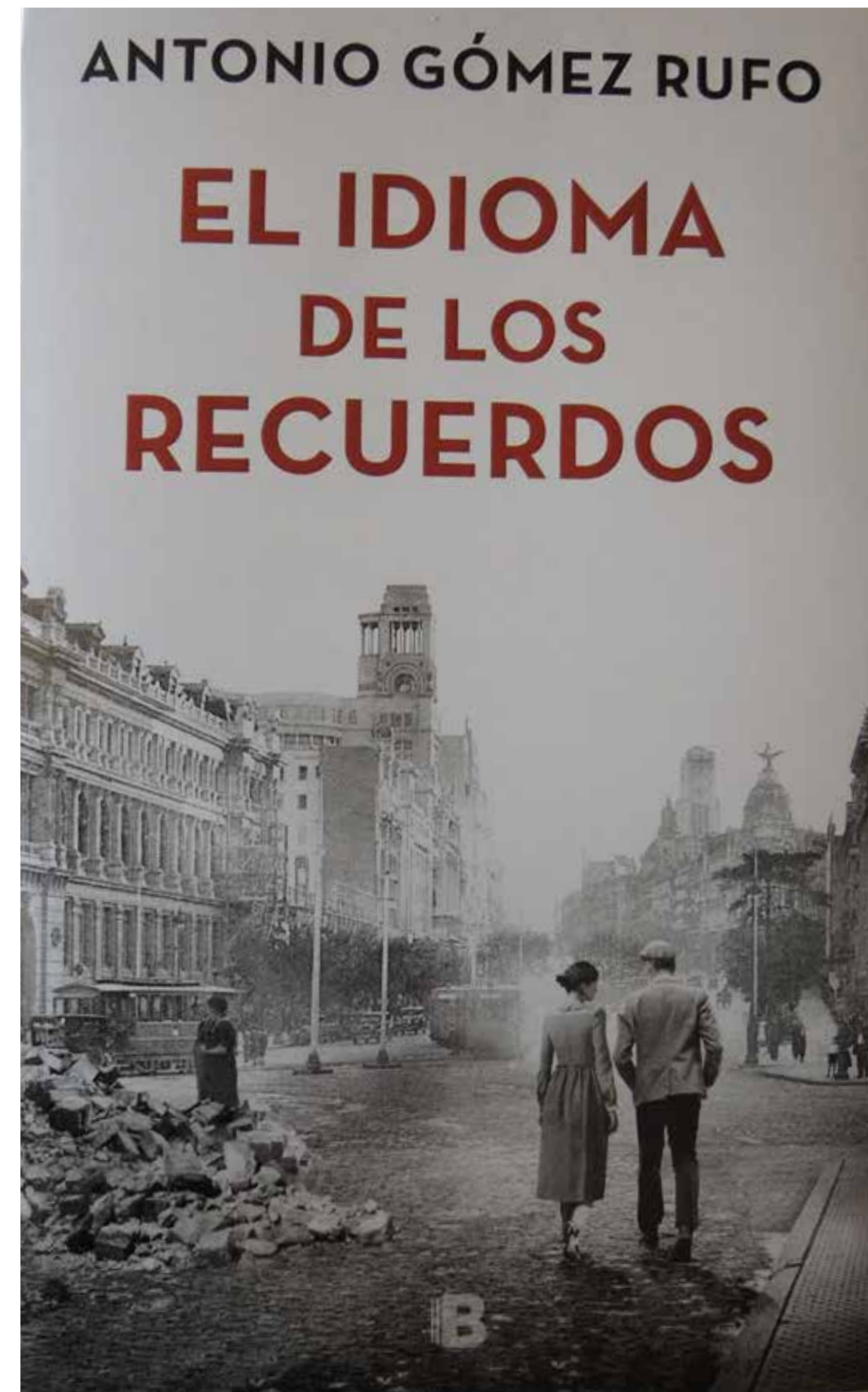
Título: *Nueva York insólita y secreta*
Autor: T. M. Rives
Editorial: Jonglez
Páginas: 400
PVP: 18,00 €



LOS SECRETOS DE POMPEYA, AMALFI Y NÁPOLES

La región de italiana de Campania es conocida por los muchos tesoros que conserva, pero hay muchas otras ocultas: una placa de mármol que llora dos veces al año, un buceo excepcional entre los mosaicos y templos de una antigua ciudad romana, un magnífico anfiteatro lleno de espectadores de piedra, tradiciones paganas olvidadas, el incensario más grande del mundo, una sublime biblioteca secreta escondida en un monasterio, rastros de las alas batidas del Arcángel Miguel, la flagelación en un notable rito penitencial, jarras de las bodas de Caná en un oscuro santuario, impresionantes frescos poco conocidos...

Título: *Secret Campania*
Autora: Maria Franchini
Editorial: Jonglez Publishig
Páginas: 256
PVP: 17,95 €



Título: *El idioma de los recuerdos*
Autor: Antonio Gómez Rufo
Editorial: Ediciones B
Páginas: 377
PVP: 21,90 €

REFLEXIÓN SOBRE LOS RECUERDOS

Frente al mar, en la Costa del Sol, un hombre que se encuentra en el ocaso de su vida pasa revista a lo que aconteció en el ya lejano año de 1939, aquel verano que cambió para siempre su vida. Solo hacía unos meses que Madrid había caído ante las tropas golpistas del general Franco tras años de asedio y de resistencia; era el último baluarte de la República. En ese escenario de miseria y miedo que sigue a la entrada de los victoriosos soldados del ejército nacional, la derrotada ciudad intenta asumir la nueva realidad marcada por las imposiciones de los recién llegados. Sus habitantes tratan de sobrevivir y buscar la forma de seguir el día a día de la mejor forma posible. El protagonista rememora su enamoramiento de la hija de un anarquista fusilado; él, todavía adolescente, es hermano de un alto cargo de Falange.

Antonio Gómez Rufo vuelve con su vigoroso pulso narrativo para trazar una historia plena de nostalgia ambientada en la difícil etapa de la inmediata posguerra de un conflicto bélico que marcó el devenir histórico y social de España en el siglo XX.

La ganadora del sorteo **topVIAJES 93** nos cuenta su experiencia en su viaje de luna de miel a Isla Muricio, con **Air Mauritius** y alojándose en el **hotel Constance Belle Mare Plage**

www.airmauritius.com / www.constancehotels.com

María Olaguibel

Todo empezó con una llamada de teléfono. Recuerdo que era lunes y por tanto estaba trabajando, con lo que recibir una llamada personal, era algo poco usual. Se ponía en contacto conmigo la revista topVIAJES para comunicarme que había sido la ganadora del concurso de un viaje a la Isla Mauricio, con Air Mauritius y cinco noches de estancia en el hotel Constance Belle Mare Plage.

Colgué el teléfono y no tenía palabras, nunca me había tocado ni un reintegro en la lotería, así que no podía imaginar que hubiera tenido la gran suerte de ser la agraciada de un premio de tal envergadura. Llamé a mi madre, a mi padre y a mi prometido, ninguno creíamos

que este tipo de cosas pudieran ocurrir. Seré honesta, con cierta incredulidad mantenía conversaciones sobre fechas, la reserva del hotel, etcétera. No mostraba gran entusiasmo porque no daba crédito a lo que me había pasado. Incluso ahora, ya de vuelta, sigo sin creer lo afortunada que he sido.

Llegó el día en que Air Mauritius nos debía llevar a esa isla, de la que solo tenía las referencias que había podido encontrar en Internet, y que se convertía en un destino muy atractivo. Con la desconfianza propia de la inexperiencia en este tipo de situaciones, llegamos al mostrador del aeropuerto para hacer el checkin y en el momento en el que aseguramos que



#viajacontopviajes
#sorteostopviajes



todo era real respiramos y empezamos a disfrutar de la experiencia.

El viaje en avión, a pesar de que fue largo, se hizo cómodo. Una escala en París y 11 horas después, aterrizamos en Mauricio. Una bocanada de aire caliente y al tiempo húmedo nos invadió y aunque estábamos cansados, comenzábamos a empaparnos del ambiente, a disfrutar de los contrastes, los olores, los colores del paisaje y de la amabilidad de las personas con las que tratamos.

El trayecto al hotel duró algo más de una hora en coche, entre plantaciones de caña de azúcar y té. Adormilados, vislumbramos la entrada del recinto y descubríamos la magnificencia de las instalaciones. Playas de arena blanca y aguas cristalinas, piscinas infinitas y una gran variedad de restaurantes de gran calidad estaban a nuestro alcance. Teníamos 6 días por delante para descubrir, disfrutar y descansar, y lo conseguimos.

¡Gracias por haber hecho que nuestra luna de miel haya sido inolvidable!.”





FINNAIR abre ruta a Trondheim

Finnair continúa expandiendo su red en los países nórdicos, en esta ocasión, aumentando operaciones en Noruega. A partir del próximo 4 de junio abrirá una nueva ruta a Trondheim y aumentará sus frecuencias a Tromsø. Trondheim es la tercera ciudad más grande de Noruega, conocida por sus impresionantes paisajes y sus excelentes oportunidades para practicar actividades en la naturaleza o ver auroras boreales. La ruta entre Helsinki, *hub* de Finnair, y Trondheim se mantendrá durante todo el año.

www.finnair.es



SINGAPORE AIRLINES fomenta la cocina saludable a bordo

Singapore Airlines firmó el pasado mes de marzo un acuerdo con la marca de bienestar COMO Shambhala, parte de COMO Group, para formalizar una asociación de gran alcance destinada a mejorar la experiencia del cliente a bordo.

La fase inicial de la colaboración consistirá en la introducción de la galardonada cocina saludable de COMO Shambhala en vuelos seleccionados de Singapore Airlines durante la segunda mitad del año, lo que elevará así la oferta de alimentos y bebidas de la aerolínea.

www.singaporeair.com



RYANAIR anuncia dos nuevas rutas a Alicante y Murcia

Ryanair anunció el pasado mes de marzo dos nuevas rutas que conectarán Palma de Mallorca con Alicante, con cuatro vuelos semanales, y Murcia, con tres vuelos semanales. Ambas rutas operarán a partir del mes de junio, como parte de la extensión del calendario de verano 2019 de Ryanair en Palma de Mallorca. Este calendario para el próximo verano cuenta ya con un total de 56 destinos, incluyendo las nuevas rutas ya anunciadas hacia Londres Southend, Milán Malpensa, Vitoria, Budapest y Praga.

www.ryanair.com



Conakri nuevo destino de TAP

TAP comenzará a volar entre Lisboa y Conakri el 3 de julio, con una oferta de tres vuelos por semana entre las dos capitales. Los vuelos de ida, que saldrán de Lisboa los miércoles, viernes y domingos a las 19:25, con llegada a Conakri a las 23:10 y, los vuelos de vuelta, que saldrán de la capital de Guinea-Conakri los lunes, jueves y domingos a las 00:05, con llegada a la capital portuguesa a las 05:30 (horas locales) ya están disponibles en todos los canales de venta.

www.flytap.com

Ya es posible comprar todos los billetes de Puente Aéreo con Avios



Iberia acaba de incorporar novedades a su Puente Aéreo haciéndolo más fácil y cómodo si cabe: desde ahora es posible realizar la reserva y compra de todos los billetes, ya sea en vuelos de Iberia o Vueling,

también con cargo a Avios, los puntos de Iberia Plus. Y, posteriormente, realizar el check in online de estos vuelos, de forma que el Puente Aéreo se convierte más que nunca, en llegar y volar.

Además, a partir del próximo 7 de mayo se obtendrán más Avios al comprar los billetes de Puente Aéreo con cargo a Avios.

Ventajas del nuevo Puente Aéreo

Hasta 26 vuelos diarios por sentido en días laborales y hasta 15 en fin de semana, con frecuencias de 15 o 30 minutos en hora punta, operados con aviones de Iberia y Vueling.

Posibilidad de elegir billete abierto o billete con reserva con toda la flexibilidad de un billete abierto, incluyendo cambios ilimitados y elección de asiento gratuitos.

Se pueden comprar los billetes, cambiar la reserva u obtener la tarjeta de embarque en la web y la app de Iberia desde un día hasta 60 minutos antes al vuelo.

Zona exclusiva de facturación y control de seguridad próximo a esta zona, lo que permite acortar al máximo el tiempo de espera en el aeropuerto. Además, los aviones del Puente Aéreo se ubican en las puertas más próximas a esta zona para agilizar el tránsito por el aeropuerto.

www.iberia.com

IBERIA se suma al bicentenario del Museo del Prado

El director del Museo Nacional del Prado, Miguel Falomir, y el presidente de Iberia, Luis Gallego, presentaron el pasado 4 de marzo el avión Airbus A350-900 *Museo del Prado*, con el que la aerolínea se suma al bicentenario de esta institución.

"El Museo del Prado es una de las instituciones que mejor representa la riqueza que nuestro país ofrece al mundo y, como aerolínea española, estamos orgullosos de contribuir a difundirlo con este avión", comentó Luis Gallego.

Dentro de estos aviones, y en todos los que realizan vuelos de larga distancia, los clientes disfrutarán en el sistema de entretenimiento a bordo de vídeos sobre las obras de El Bosco, Velázquez y Goya, como parte de la difusión que Iberia está haciendo del bicentenario del Museo del Prado. Además, los clientes de la Premium Lounge Velázquez de Iberia en la T4 tendrán a su disposición dos app con contenidos exclusivos e inéditos, una sobre las grandes obras del Museo y otra dedicada a las obras del Bosco. Contenidos en los que se puede apreciar hasta el último detalle de cada obra y navegar descubriendo historias que hablan de los personajes, la técnica utilizada por el autor, o los detalles y curiosidades escondidos en el cuadro.

www.iberia.com



GRUPO GRIMALDI LINES... 10 años de Cerdeña

Grimaldi está de enhorabuena. El 2019 será el año de la celebración del décimo aniversario de la línea de ferries que une Cerdeña con Barcelona, una apuesta que se ha revelado ganadora, visto el éxito de pasajeros obtenido. Desde 2009, cuando la compañía añadió una escala en Porto Torres, en la costa a Noroeste de Cerdeña, a los ferries en servicio entre Barcelona y Civitavecchia (Roma), han sido 850.000 los españoles que han visitado esta isla grande siete veces Mallorca.



Apuesta por la sostenibilidad

Está prevista en 2020 la entrega de los "Grimaldi Green 5th Generation" (GG5G), los primeros ejemplares de una nueva serie de buques ro-ro Hybrid que utilizan carburante fósil en navegación y energía eléctrica cuando están atracados en el puerto, garantizando así el alcance del objetivo de "Zero Emissions in Port".

Durante su parada en el muelle, los buques podrán desarrollar las actividades de a bordo utilizando tan solo la energía eléctrica proporcionada por un implante de baterías de litio que se recargarán durante la navegación por medio unos "shaft generators" y de 600 m² de paneles solares.

Cierra 2018 con un aumento de pasajeros

Otro año positivo para la naviera italiana. En 2018 los pasajeros españoles que han viajado con Grimaldi Lines han registrado un incremento del 2,2% gracias a un sensible aumento en la línea que conecta Barcelona con Civitavecchia, el puerto de acceso a Roma y a la Toscana, al sensacional incremento en la línea de Tánger (compartida con la Barcelona-Savona) y al consolidarse de la línea a Porto Torres (Cerdeña).



Viaja en camarote con tu mascota

En los ferries de Grimaldi Lines en servicio desde Barcelona a Porto Torres (Cerdeña), Civitavecchia (Roma), Savona y Tánger (Marruecos) será posible viajar en el mismo camarote con la mascota de casa. Todo ello gracias a camarotes equipados para la estancia de un animal doméstico de pequeñas y medianas dimensiones. El pasajero podrá así compartir toda la duración del viaje con su mascota ya que desde casa al ferry y desde el ferry al lugar de vacaciones podrá viajar con su propio coche.

www.grimaldi-lines.com



SILVERSEA presenta el inmersivo programa de enriquecimiento culinario, S.A.L.T



Silversea Cruises ha anunciado un nuevo e innovador programa de enriquecimiento culinario, S.A.L.T., un acrónimo de "Sea and Land Taste", que ha sido diseñado teniendo en cuenta experiencias culinarias envolventes. Diseñado en colaboración con Adam Sachs, un periodista ganador de múltiples premios y ex editor jefe de una importante revista culinaria, el proyecto Silversea's Sea and Land Taste permitirá a los huéspedes viajar a través de la gastronomía, una vez que se inaugure con el lanzamiento del nuevo buque Silver Moon en agosto de 2020.

El nuevo programa S.A.L.T. se adaptará de acuerdo a la región navegada e incorporará enriquecimientos a bordo y en tierra, entre los que destacan, visitas a mercados y bodegas; experiencias gastronómicas en restaurantes y bares regionales; degustaciones y catas; cenas con invitados especiales; conferencias culinarias, o clases de cocina y demostraciones de chefs locales invitados y de expertos en gastronomía.

www.silversea.com



NORWEGIAN CRUISE LINE anuncia el musical 'Footloose' como cabeza de cartel a bordo del renovado Norwegian Joy

Norwegian Cruise Line, considerada una de las mejores y más innovadoras compañías de cruceros a nivel mundial, con unos estándares de calidad sin precedentes, ha anunciado que el

musical *Footloose* nominado a los premios Tony, junto con el clásico espectáculo de acrobacias aéreas, Elements, y la comedia de cata de vinos, Wine Lovers: The Musical, se representarán a bordo del Norwegian Joy, el 15º barco en su flota que comenzará a navegar por Alaska el próximo mes de mayo.

www.es.ncl.eu

EL CRYSTAL ENDEAVOR navegará por el paso del noreste en 2021

El Crystal Endeavor, el nuevo yate de lujo de Crystal Expedition Cruises, con capacidad para solo 200 invitados, con espacios públicos elegantes e informales; suites y habitaciones con servicio de mayordomo; opciones gastronómicas inspiradas en las estrellas Michelin como el Umi Uma & Sushi Bar del Master Chef Nobu Matsuhisa; viajará por una ruta que ha cautivado a viajeros durante siglos el 18 de agosto de 2021, cuando se embarque desde

Anadyr, Rusia, hacia Tromsø, Noruega. En la expedición de 28 noches, el Crystal Endeavor visitará algunas de las islas, archipiélagos y costas más remotas del mundo lo que permitirá a los aventureros explorar en el confort más lujoso. El Pasaje del Noreste es precisamente el tipo de expedición para la que está diseñado el Crystal Endeavor, por su certificación POLAR PC6 y capacidad de maniobrar a través del hielo, las zodiac y prácticamente todos los demás equipos necesarios para una exploración de estas características. Además de estos servicios técnicos, el yate recibirá a los huéspedes con el más alto nivel de lujo y confort, incluso viajando a los destinos más inhóspitos.

www.cruceroStarclass.com



La música: clave para fomentar el turismo cultural en LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

“La música puede cambiar el mundo, porque puede cambiar a las personas”, así definía el cantante Bono, de U2, la música. Y las Palmas de Gran Canaria ha decidido apostar por ella. La ciudad quiere dar un nuevo impulso a su oferta turística en el ámbito cultural. Y lo ha hecho incorporándose como destino turístico en la Red de Turismo Musical, promovida por la Organización Mundial de Turismo.

Una Red creada para aprovechar el potencial de los conciertos, de los festivales y todos aquellos eventos que tengan como hilo conductor la música. Para ello, la capital grancanaria está desarrollando estrategias que proporcionen un atractivo más, y único, a los visitantes. Pasear por las Palmas de Gran Canaria se va a convertir en toda una experiencia. Las Palmas de Gran Canaria es mucho más que sol, playa y compras. La ciudad tiene una Historia que la avala, un patrimonio y una cultura vastísima. Artistas, nacidos en la isla, en todos los ámbitos de la cultura, dan fe de ello. Además, la agenda de eventos musicales es una prueba más del interés de la ciudad para proporcionar a los visitantes una oferta turística que -sin olvidar sus atractivos naturales- ofrezca una experiencia inolvidable.

www.grancanaria.com



MALTA es sinónimo de música

Malta es un país culturalmente muy rico, y prueba de ello son las innumerables actividades que tienen lugar en el archipiélago a lo largo del año, especialmente aquéllas que tienen que ver con música. La temporada comienza a calentar motores poco antes de que llegue un verano cargado de grandes citas que harán las delicias de todos los melómanos sin importar géneros musicales, ya que se han programado conciertos para todos los gustos.



Así, la temporada de festivales de música de 2019 ofrecerá maravillosas citas entre las que destacan las siguientes:

- Festival Internacional de Música de Malta: la séptima edición de este festival de música clásica se llevará a cabo en edificios históricos de Valletta, entre el 29 de abril y el 10 de mayo. Cuenta con un programa variado de conciertos de cámara y grandes orquestas, además de recitales de solistas de prestigio mundial. Más información en www.maltafest.eu

- Earth Garden: el mayor festival de música alternativa que se organiza en el archipiélago tendrá lugar del 30 de mayo al 2 de junio en el Parque Nacional de Ta' Qali. Cerca de 120 artistas y grupos de todo el mundo se reunirán para ofrecer conciertos de ska, funk, blues, rock, hip-hop y electrónica, entre otros. Pero este festival no es solo música, durante los días que dura el encuentro también se podrá disfrutar de talleres de yoga y meditación, de un colorido mercadillo, un parque de diversiones y un área con puestos de comida internacional. Más información en www.earthgarden.com.mt

- Isle of MTV y Semana de la música: la semana de la música, que tiene lugar entre el 9 y el 14 de julio, se inaugurará con el gran concierto de Isle of MTV, que está organizado por MTV Europa. En este gran concierto se espera la participación de grandes artistas de renombre internacional, y durante los días restantes del festival se programarán varias actividades en clubes nocturnos, así como conciertos en las calles y after-parties.

Más información en www.isleofmtv.com/es/

www.visitmalta.com

MIAMI monumental



¿Sabías qué Miami cuenta con uno de los edificios más antiguos de Estados Unidos? ¿O que tiene una de las colecciones de arquitectura de Art Deco más impresionantes del país? Y, es que, la ciudad esconde mucha más historia de la que puede parecer en principio. Además, durante los meses de abril y mayo, Miami celebra el “Mes de las atracciones turísticas y los museos”, unas semanas perfectas para descubrir esos lugares culturales en Miami que suelen ser más

desconocidos y que puedes visitar por precios más reducidos y descuentos.

The Ancient Spanish Monastery es una auténtica joya escondida en el norte de Miami. Se trata de uno de los edificios más antiguos de América del Norte. El monasterio es original de Segovia y data de 1141. En 1925, William Randolph Hearst, compró los Claustros y las dependencias del monasterio y las trasladó, piedra a piedra en más de 11.000 cajas de madera, hasta Miami. Impresionante, ¿verdad?

Miami también alberga su famoso distrito histórico **Art Deco** ubicado en el extremo sur de South Beach. Está compuesto por cientos de edificios diseñados con este movimiento artístico. El mejor punto de partida para visitarlo es su Art Deco Welcome Center desde donde realizar una ruta de 90 minutos para ver los edificios más icónicos, diseños elegantes y luces de neón. Al otro lado de la Bahía de Biscayne, en Coconut Grove, se localiza **Vizcaya Museum & Gardens**. En su momento fue hogar de invierno de James Deering, magnate agrícola de la época. La casa se ubica en la costa y sobre el agua y fue inspirada en una villa italiana del siglo XVIII. Las antigüedades y arte europeo adornan la casa principal y los exuberantes jardines tropicales rodean toda la propiedad. A día de hoy conserva esa tranquilidad en medio del moderno horizonte de Miami.

www.MiamiandBeaches.com

REPÚBLICA DOMINICANA promueve proyectos turísticos en Playa Dorada y Bahía de Las Águilas



El turismo es una industria que cotiza al alza en República Dominicana. Después de cerrar 2018 con cifras récord (6,6 millones de turistas y un crecimiento interanual del 6,2%), el destino caribeño está promoviendo la captación de

inversiones dirigidas a su sector hotelero con el objetivo de crear nuevo producto turístico en su territorio. Los dos proyectos más relevantes anunciados en el primer trimestre de 2019 supondrán sendos desarrollos turísticos en Bahía de las Águilas y en Playa Dorada.

Turismo sostenible en Bahía de las Águilas

Bahía de las Águilas, en la provincia de Pedernales, es un enclave natural privilegiado de la costa sur de República Dominicana. Su impresionante playa salvaje de arena blanca, abrazada por formaciones kársticas, forma parte del Parque Nacional Jaragua, entorno protegido donde se pueden contemplar flamencos, garzas reales, gaviotas y distintas especies de tortugas marinas en peligro de extinción.

Teniendo como referencia este escenario de naturaleza virgen que enamora a los visitantes -y que es Reserva Mundial de la Biosfera-, el Gobierno dominicano promoverá un desarrollo turístico de ecoturismo, sostenible y no masivo. El proyecto se apoya en la recuperación, por parte de la Administración Pública dominicana, de un terreno de 362 millones de metros cuadrados en Bahía de las Águilas.

www.godominicanrepublic.com

“El turismo de Semana Santa es diferente porque es más interior y mandan las celebraciones sacras”

ABRIL EN LA MOCHILA

No son muchos los años en que la Semana Santa cae en abril. Estos días vacacionales representan en España una cima puntual en el traslado de viajeros a destinos de ocio, beneficiosa para la economía del negocio turístico. Será un indicador fiable para prever cómo será el fenómeno veraniego y hacer cálculos tanto laborales como de prestaciones.

El de Semana Santa es un turismo diferente. En primer lugar porque es más interior; y luego porque los destinos buscados no son solo



de sol y playa, sino de ciudades tradicionales de celebraciones sacras. Aunque lo más esencial es que, por tratarse de pocos días, y muy alejados de la Navidad y el estío, propenden a ser más generosos en el presupuesto destinado a la escapada, de modo que no se miran tanto las disponibilidades económicas como la satisfacción de deseos largamente pospuestos. Ciudades inhabituales para la masificación de forasteros (muchas del interior de Castilla y Andalucía, sobre todo), serán buscadas para el descanso abrilero. Un proceso que repercutirá para bien en la hostelería y revitalizará lugares postergados, por lo general, en otros periodos vacacionales.

Abril, este año, vendrá festivo. Y, por otras razones, cargado de acontecimientos diversos, desde su tradicional Día del Libro, el 23, hasta una trascendental cita electoral, el 28, que marcará el devenir de muchos aspectos políticos, económicos y sociales de España durante los próximos cuatro años. Aunque, pensándolo bien, todos son acontecimientos festivos: la cultura del libro lo es; y las elecciones, si se cumplen las previsiones, pueden serlo también, dependiendo del circo de coaliciones y promesas rotas que se lleven a cabo inmediatamente después.

Abril será, pues una fiesta. A disfrutar tocan. Porque la primavera es la puerta de lo mágico y lo lúdico y este año no será una excepción.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com


PRESSTOUR
travel design luxury

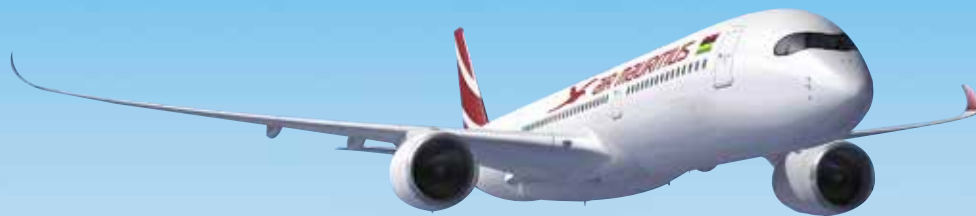
 MIEMBRO DE VIRTUOSO
ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR

ASESORES EN VACACIONES DE LUJO

Expertos del destino | Servicio exclusivo | Viajes a medida



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



Sabemos cuál es su sueño...

Y vamos a hacerlo realidad.

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

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



airmauritius.com

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