

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII Nº 77 ABRIL 2017



MARRAKECH
UN OASIS AL PIE DEL ATLAS

COLOMBIA
VIAJE CON SABOR

SÍDNEY
VIVE Y DEJA VIVIR

SAN PETERSBURGO
NOCHES BLANCAS CON ARTE

•SORTEO•
VISITA FUTUROSCOPE:
DOS NOCHES PARA DOS ADULTOS Y DOS NIÑOS

PALAWAN (Filipinas)
JUEGO DE ESPEJOS



Nuevas Rutas 2017

TORONTO

STUTTGART / BUDAPEST / BUCAREST

A partir de Junio podrás acceder a nuestra red de más de 80 destinos también desde **GRAN CANARIA y ALICANTE** además de Madrid, Barcelona, Vigo, A Coruña, Asturias, Bilbao, Valencia, Málaga y Sevilla.

CON LOS BRAZOS ABIERTOS

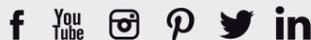
Hay lugar para seguir creciendo juntos



TAP PORTUGAL

con los brazos abiertos

Visite la nueva flytap.com



A STAR ALLIANCE MEMBER

top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel Charlón, Antonio Gómez Rufo, César Justel, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Hernando Reyes, Carlos Pascual

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

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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
Filipinas, CARLOS PASCUAL

Cardiff puede marcar un antes y un después en los viajes futboleros al Reino Unido. Cosas del 'brexit'

VISADO DE ENTRADA

Viajes futboleros

Se acercan las fechas programadas para la disputa de las distintas finales futbolísticas europeas, y ya están los más previsores, pero también los más optimistas e ilusionados —que no ilusos— reservando desplazamiento y hotel en Cardiff, el 3 de junio, caso de la Champions League, o en Estocolmo, el 24 de mayo, para quienes aspiran a hacerse con el trofeo de la Europa League.

Es una forma de turismo denostada por muchos, esta de visitar ciudades por cuestiones futboleras, pero que no deja de tener su importancia, especialmente para las ciudades que acogen estos acontecimientos deportivos, que ven llenos uno o dos días sus hoteles, restaurantes, tiendas y museos, que de todo hay entre la afición al balompié, también amantes de la cultura.

Ya no se estila, porque la globalización ha acabado con muchas de las prácticas que eran habituales hace unos años, como la de aprovechar el viaje futbolero para volver con la maleta cargada de artículos difícilmente accesibles en el país de origen, cuando no a precios prohibitivos o de baja calidad. Por ejemplo, cuando la Champions no era tal, sino la Copa de Europa, y el continente no era uno sino dos, por obra y gracia del bloque soviético y su famoso telón de acero, hubo más de uno, y de dos y de tres, que volvían de los países del Este cargados de caviar —tirado de precio— o sin llegar a cruzar esa imaginaria frontera metálica, en la República Federal Alemana sin ir más lejos, hacían acopio de afeitadoras eléctricas o gabardinas, y desde Francia venían cargados de vinos, perfumes o quesos. Eran viajeros oportunistas que a su regreso ponían en sus tiendas a la venta el género adquirido al socaire de la final del trofeo futbolístico. Perfumerías y tiendas de electrodomésticos subsistieron, crecieron y se hicieron famosas gracias a estas prácticas. Era otra época, necesitada de visados y pasaportes, del cambio de las mil y una divisas nacionales, del —en el caso de España— consecuente certificado de buena conducta. Un tiempo en que las naciones vivían hacia dentro, protegiendo sus miedos y sus temores —decían también que sus economías y sus mercados— a base de aranceles, empalizadas y controles policiales.

Y llegó el deshielo, la democracia en la Península Ibérica y en países del ámbito soviético tras el rasgado del telón de acero, la CEE, y luego la UE, para facilitar todas las operaciones viajeras y acabar con las del contrabando; para viajar sin problemas de fronteras, pasaportes ni cambio de monedas entre la mayoría de los distintos países del continente.

Hasta que llegaron, muy suyos, los británicos y dijeron que nones, que ellos no tienen por qué aguantar a la chusma continental y que el que quiera ingresar en su país, proceda de donde proceda, tendrá que pasar controles. Y en esas estamos, dando marcha atrás, porque los que vayan a Cardiff (Gales) en junio pueden ser los últimos que disfruten de una final europea en el Reino Unido sin necesidad de pasaporte para pasar la aduana. Igual, si la cosa de los aranceles se complica, los futboleros terminan cargando las maletas con botellas de whisky para vender y subvencionarse el viaje.



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

> **SUMARIO** "La vida es lo que hacemos de ella. Los viajes son los viajeros. Lo que vemos no es lo que vemos, sino lo que somos". FERNANDO PESSOA (1888-1935), poeta y escritor portugués.

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Viajes futboleros"

06 SORTEO

Estancia de dos noches con desayuno y entradas para Futuroscope para 2 adultos y 2 niños.



08 UN OASIS AL PIE DEL ATLAS

Mágica y misteriosa, MARRAKECH es junto con Fez, Mequinez y Rabat una de las ciudades imperiales de Marruecos.

FERNANDO PASTRANO

34 VIVE Y DEJA VIVIR

Desde la ventanilla del avión se observa el espejismo de una ciudad envuelta en agua y en bosques de eucaliptos en donde la Opera House protagoniza la espléndida bahía

MANENA MUNAR

58 LAS NOCHES BLANCAS CON MÁS ARTE

Fundada por el zar Pedro el Grande en 1703 siempre fue la niña bonita de Rusia y capital del imperio ruso hasta 1918. SAN PETERSBURGO es ante todo una ciudad abierta al turismo.

MANUEL CHARLÓN

78 UN VIAJE POR LOS SABORES

Los grandes chefs de COLOMBIA y sus restaurantes nos acercan a las raíces culinarias, los productos, y la esencia de la gastronomía de este país suramericano

HERNANDO REYES

96 JUEGO DE ESPEJOS

Archipiélagos dentro de archipiélagos, que conforman a su vez ese archipiélago prodigioso que son las FILIPINAS.

CARLOS PASCUAL

116 MÁS...

- Semana Santa en Castilla y León
- Ferrol

136 HOTELES

Noticias del sector hotelero.

142 GASTRONOMÍA

Noticias de restaurantes, cocineros, ... del mundo gastronómico.

154 ENOTECA

Noticias enología

156 DÍA DE LA MADRE

Ideas de regalos para el día de la madre.

158 BAZAR

Ideas de regalos

160 BELLEZA

Manicura, peinados, spas..

162 TRANSPORTE

Aerolíneas
Cruceros

166 PISTAS

Libros

168 KMO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Ser inglés, mola"

SÍGUENOS



2017


AIR MAURITIUS

50^{grs}
OF DISCOVERY



airmauritius.com

SORTEO



Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 adultos y 2 niños en AD + entradas al parque Futuroscope para 2 días consecutivos para cuatro personas (2 adultos y 2 niños menores de 16 años) 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 6 de abril de 2017. 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.

¡Haz click aquí para entrar en el sorteo!

top VIAJES



Te invitan a un viaje a FUTUROSCOPE

¡Embárcate en viajes extraordinarios y sumérgete en la atmósfera fun, festiva y fantástica de Futuroscope! un parque diferente, situado en Poitiers, Francia, donde podrás vivir más de 30 experiencias, aventuras palpitantes y sensaciones extremas. 2017 será un año muy especial para nosotros, celebramos nuestro 30 aniversario y queremos hacerte un regalo vertiginoso en exclusiva: "El viaje extraordinario"

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

*Tendrá validez hasta el 30 de septiembre de 2017. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes, navidades, semana santa y verano.



> DESTINO

MARRAKECH

UN OASIS AL PIE DEL ATLAS

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

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

La cadena montañosa del Atlas desde el Royal Palm Golf Club.

Mágica y misteriosa, Marrakech es junto con Fez, Mequinez y Rabat una de las ciudades imperiales de Marruecos. Cruce de caravanas entre el desierto, el Atlántico y el Mediterráneo

Hay nombres de lugares totalmente cautivadores. Marrakech es uno de ellos. En lengua bereber significa "Tierra de Dios", aunque sus habitantes se refieren a ella como "Al Hamra", que en árabe significa "La Roja" y de donde ha derivado La Alhambra, de tan familiares resonancias granadinas.

En Marrakech estaban asentados los almorávides, monjes-soldados nómadas llegados del Sahara, que en el siglo XI se extendieron por todo el territorio que hoy es Marruecos, nombre que procede de Marrakech.

Y es la Ciudad Roja por el color dominante en sus construcciones, que sus habitantes han sabido preservar hasta nuestros días. Aunque para ser precisos habría que llamarla Rosa u Ocre, pues de estos tonos es la piedra arenisca de la zona con la que se construyeron sus murallas y han revocado sus edificios.

CIUDAD IMPERIAL

Lugar mágico y misterioso, es junto con Fez, Mequinez y Rabat una de las cuatro ciudades imperiales de Marruecos. Cruce de caravanas que iban y venían desde el Sahel y el desierto al Atlántico y al Mediterráneo. Imán que ha atraído a multitud de personajes occidentales, desde Churchill a Mick Jagger. Artistas, intelectuales y viajeros ilustrados han pasado por aquí buscando exotismo, inspiración, o simplemente descanso. Juan Goytisolo llegó a Marrakech en 1985 y se convirtió, seguramente sin pretenderlo, en uno de sus embajadores en España. Yves Saint Laurent se le adelantó unos años y desde 1966 hizo de



La plaza Jemaa el Fna es el mentidero de la ciudad. Dicen que si no has estado aquí no has estado en Marrakech. Pero la verdad es que es muy difícil no dar con ella, pues todos los caminos al final confluyen en ese lugar. Y lo más curioso es que no tiene ninguna construcción especial. Se trata de un espacio abierto, de forma irregular, flanqueado por edificios bajos entre los que solo sobresale el alminar de la Mezquita Argana (al fondo de la imagen).

Marrakech su ciudad eterna, aquí vivió y aquí volvió tras su muerte en 2008 para no irse ya más.

Ciudad roja y andalusí de origen árido, pero que los almorávides se empeñaron en convertir en su capital y por ello buscaron agua en su subsuelo. Así nacieron las muchas fuentes que hoy tiene Marrakech y que la han convertido en un auténtico oasis al pie del Atlas. Ciudad con encanto, pero no ciudad monumental. Con mucho encanto, pero pocos monumentos. Entonces ¿por qué es la ciudad

con más número de turistas de todo el país? Su interés reside en el ambiente, en los colores, en los sonidos... En callejear sin rumbo fijo dejándose llevar por el olor a jazmín y huyendo de otros olores menos seductores. Hoy es más fácil pasear con tranquilidad que hace unos años. El viajero que no haya vuelto a Marrakech desde los años 90 y lo haga ahora se llevará la grata sorpresa de que ya han desaparecido casi por completo los niños vociferantes que le pedían dinero, los jóvenes que se ofre-



En los zocos de Marrakech se puede encontrar de todo. Alfombras, babuchas, pieles, especias, latones, maderas, barberías, confiterías... Compre lo que compre, regatee a muerte. No se trata tanto de bajar algunos dirhams (un dirham equivale a 10 céntimos de euro) como de seguir el juego milenar.



Un té a la menta, refrescante y revigorizante.



Destino golfista

Durante un viaje a Estados Unidos en los años 60, el rey Hassan II se aficionó al golf gracias a Billy Casper, campeón del Masters de Augusta. Cuando volvió a su país se empeñó en hacer de Marruecos un destino para turistas golfistas y lo consiguió y creó escuela para que lo imitasen Dubái y Catar, por ejemplo.

Hay más de 40 campos de golf de primera calidad por todo el país, doce de ellos en Marrakech. En el Real Golf Dar Es-Salam de Rabat se celebra desde 2010 el prestigioso Trofeo Hassan II, torneo del European Tour.

El Royal Palm Golf Club (en las dos fotos de arriba), uno de los más espectaculares de Marrakech, posee un campo de 18 hoyos Par 72, diseñado por Cabell B. Robinson, y tiene una superficie total de 6.608 metros



De los más de 40 campos de golf de primera calidad que hay en Marruecos, doce están en Marrakech

cían insistentemente como guías, incluso la mayoría de los vendedores recalcitrantes. Desde que se creó en 1999 la Policía Turística, el viajero no se ve agobiado por estos personajes, y se agradece.

LA ROJA MURALLA

Seguramente lo primero que verá en el coche que le trae del aeropuerto (por cierto, unas modernas instalaciones inauguradas en diciembre de 2016) será la roja muralla de 19 kilómetros, una altura de entre 8 y 10 metros, y una anchura de hasta dos metros, que rodea por completo la vieja medina a la que se puede entrar por 19 puertas.

Levantada en el siglo XII para proteger a la kasba, esta fortificación de arcilla, declarada Patrimonio de la Humanidad en 1985, cambia de tonalidad según la luz del día. Pero siempre mantiene a la vista gran cantidad de agujeros sobre cuyo origen circulan varias y variopintas leyendas. Pero lo cierto es que son marcas de su construcción, allí estaban las vigas de los andamios y hoy sirven para absorber la dilatación de las horas más calurosas y para volver a colocar los andamios cuando hay que restaurarla.

LA KUTUBIA

El edificio más alto, visible desde cualquier punto de la ciudad es la Kutubia, una mezquita del siglo XII que estaba en una zona

de puestos de librerías. De ahí su nombre, "kutub" = libro. Hoy se ven en sus alrededores vendedores de recuerdos y refrescos. Su alminar (minarete si utilizamos el galicismo procedente de "minaret") mide 70 metros, altura que por ley no puede superar ningún otro edificio de la ciudad. La silueta de esta torre de planta cuadrada también nos es bastante familiar a los españoles, pues con sus planos se construyó la Giralda de Sevilla.

A los no musulmanes nos está prohibida la entrada a la mezquita, pero en sus jardines cuajados de rosales el visitante puede mezclarse con los locales, marracxis es el gentilicio, aunque la RAE recomienda usar marrakechís.

PLAZA JEMAA EL FNA

Desde la Kutubia, a 400 metros por la avenida El Mouahidine, llegamos a la plaza Jemaa el Fna, mentidero de la ciudad, imperdible de Marrakech. Dicen que si no has estado en esta plaza no has estado en Marrakech. Pero la verdad es que es muy difícil no dar con ella, pues todos los caminos al final confluyen en la plaza.

Y lo más curiosos de este icono es que no tiene ninguna construcción especial. Se trata de un espacio abierto, de forma irregular, flanqueado por edificios bajos entre los que solo sobresale el alminar de la Mezquita Argana.



Mucho encanto, pocos monumentos

Marrakech es una ciudad con encanto, pero no es monumental. Con mucho encanto, pero pocos monumentos. Entonces ¿por qué es la ciudad con más número de turistas de todo el país? Su interés reside en el ambiente, en los colores,

en los sonidos... Una excepción es su muralla, arriba, que rodea la población a lo largo de 19 kilómetros franqueables por otras tantas puertas. Su color rosado, que cambia según las horas del día, le da el sobrenombre de La Roja. Abajo, una calesa turística.



Jemaa significa "lugar de encuentro", y eso es lo que es desde hace siglos la plaza de Jemaa el Fna. Aquí se dan cita todos los marrakechíes y los turistas. Es lo más parecido a un zoco medieval que hoy podemos ver



Sin embargo, Jemaa significa "lugar de encuentro", y así ha sido durante siglos. Su suelo hoy está asfaltado, pero hasta hace poco era de tierra batida, rojiza naturalmente.

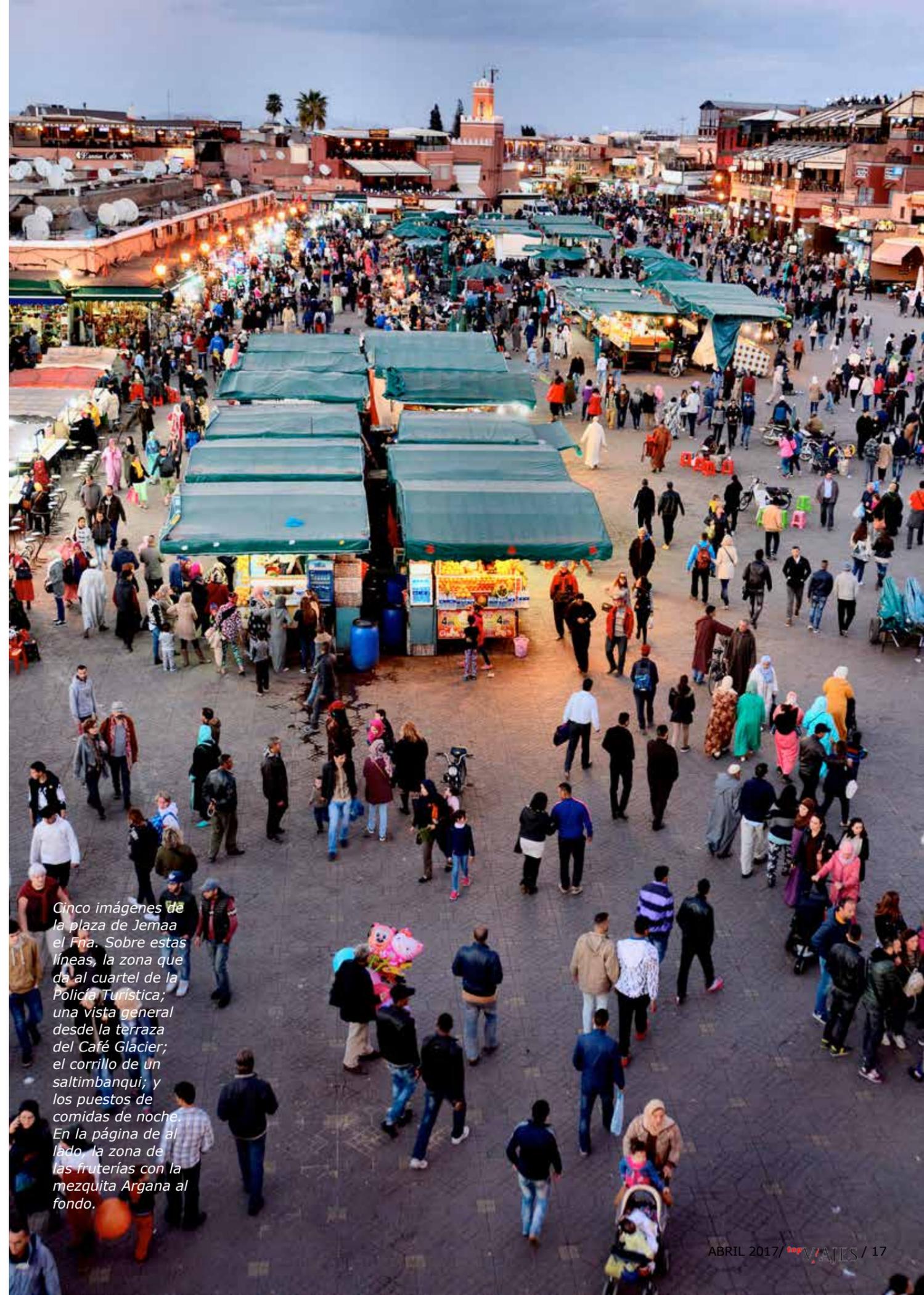
Aquí se dan cita todos los marrakechíes y los turistas. Es lo más parecido a un zoco medieval que hoy podemos ver. Vendedores ambulantes de todo tipo, curanderos, dentistas, aguadores, mujeres que pintan las manos y los pies con henna (alheña, en buen español), cuentacuentos, malabaristas, saltimbanquis, faquires, encantadores de serpientes, domadores (por decirlo finamente) de monos que te ofrecerán el simio para hacerte una foto (hay que rechazarlos), vendedores de tortugas, magos, dentistas, quincalleros, timadores, charlatanes todos. Y músicos, por todas partes, músicos de muy diferentes raleas: bereberes (la mayoría), chaabi (música festiva), gnawa (mística), y andalusí (familiar). Música sin la que Jemaa el Fna no sería lo mismo, ritmo machacón marcado con las qarkabas, castañuelas metálicas.

Mercaderes de todo tipo que no se dan cita en la plaza a un mismo tiempo. Como si se fueran turnando siguiendo un programa no escrito, van cam-

biando a lo largo de la jornada. Perennes, eso sí, los puestos de bebidas. Excelentes zumos de frutas exprimidos en el momento y té. También los de frutas al peso, sobre todo naranjas y dátiles. Y de especias.

Pero al anochecer, ¡ay al anochecer!, cuando llega la hora bruja en la Jemaa el Fna aparecen los chiringuitos de comidas. Couscous, tajines, cordero, aceitunas de mil tipos, harira (sopa), caracoles... Lo que no mata engorda. Puestos que estaban allí, pero dormían cubiertos por lonas y cierres. Y cuando empieza a ser necesario el alumbrado eléctrico, comienza a oírse el crepitar de las sartenes y a sentirse el olor a fritanga.

Es entonces cuando culmina el espectáculo. El sol se va ocultando por detrás de la Kutubia y, si no queremos perdérselo, tenemos que subir a alguna de las terrazas de los cafés de la plaza. La más solicitada es la del Café Glacier, desde allí descubriremos la verdadera esencia de Jemaa el Fna. Tampoco está nada mal la del Café Argana, justo en el otro lado de la plaza. Aquí, hace unos años, estalló una bomba terrorista, pero ya se ha superado y el Argana, decorado con bellas puertas antiguas, ha recobrado y superado su esplendor.



Cinco imágenes de la plaza de Jemaa el Fna. Sobre estas líneas, la zona que da al cuartel de la Policía Turística; una vista general desde la terraza del Café Glacier; el corrillo de un saltimbanqui; y los puestos de comidas de noche. En la página de al lado, la zona de las fruterías con la mezquita Argana al fondo.





Mezquita de la Kutubia, "hermana" de la Giralda de Sevilla.



Un descanso en la medina.



Aguadores

Antes de que las casas disfrutaran de agua corriente y de que en cualquier chiringuito vendan botellitas de agua, los "taguerrabet" (vendedores de agua) existían en todo Marruecos desde tiempos inmemoriales.

Ahora han quedado circunscritos a los lugares más turísticos, como la medina de Marrakech.

Con su "tarazza", sombrero multicolor marcado por el verde y el rojo, los colores de la bandera nacional, y su traje festoneado con pocillos de cobre, los aguadores se pasean haciendo sonar su "nakous", campanas, para atraer clientes.

Algunos tomarán agua vertida desde su "guerba", odre, la mayoría simplemente se harán una foto.



Un paseo por los zocos acaba con cualquier tarjeta de memoria de la cámara fotográfica. Los rincones pintorescos abundan

Lo dicho, para ver bien la plaza hay que subir escaleras. Desde abajo verás el tenderete más cercano, el vendedor que tienes delante de tus narices, pero no tendrás conciencia de la magnitud del lugar al completo, los puestos no te dejarán ver el mercado.

Misterio que Alfred Hitchcock supo captar en el rodaje de "El hombre que sabía demasiado". Misterio que toma carta de naturaleza en el cercano barrio de los zocos.

UN VERDADERO LABERINTO

Inmediatamente al norte de Jemaa el Fna están los "suks". Da igual que entremos por la Rue Samaritaine o por la Rue Mouassine, ambas nos llevan a una intrincada madeja de callejuelas que se retuercen sobre sí mismas, un verdadero laberinto. El turista tiene dos opciones, o dispone de mucho tiempo y se deja llevar por el instinto (seguramente se perderá), o utiliza los servicios de un guía para ir al grano. Por favor, que sea un guía acreditado. Y quien dice al grano dice a las alfombras, a las babuchas, a las pieles, a las especias, a los latones, a las maderas, a las barberías, a las confiterías... Compre lo que compre, regatee a muerte. No se trata tanto de bajar algunos dirhams (un dirham equivale a 10 céntimos de euro) como de seguir el juego milenario.

Y si no compra nada, prepare su cámara fotográfica, revise que queda espacio en la tarjeta de memoria y láncese a los talleres de los artesanos, a los talabarteros, a los ebanistas... y si lo hace a los curtidores, tápese la nariz.

LAS TUMBAS SAADÍES

Aún con todo lo dicho, en Marrakech hay vida turística más allá de la Jemaa el Fna. Las Tumbas Saadíes (dinastía árabe que gobernó en Marruecos entre el siglo XVI y XVII, no confundir con saudí, dinastía de la Casa Saud actualmente en el poder en Arabia Saudita) es un buen ejemplo. Se encuentran en la zona sur de la muralla, concretamente junto a la puerta Bab Agnau y muy cerca del Palacio Real (en uso por lo que no es visitable). Allí están enterrados un centenar de sultanes, nobles y guerreros, y durante siglos, fue un lugar escondido a los ojos de los occidentales. Pero en los años veinte del siglo pasado a los oficiales franceses les extrañó que algunas casas situadas entre las edificaciones de barro tuvieran lujosos tejados vidriados en verde, símbolo de la nobleza. Les costó trabajo, pero al final consiguieron dar con la puerta que les llevaba a esas edificaciones en las que se encontraban las tumbas.

Aún siendo uno de los lugares más fre-



Crisol de todo Marruecos

Por su geografía, la población de Marrakech debía ser bereber en una buena proporción, pero el gran desarrollo turístico de la ciudad y su entorno ha hecho que hasta ella hayan llegado gentes de todas partes de Marruecos. En la pág. anterior, un aguador y una mujer junto a una librería de la medina. Arriba, un clérigo musulmán consulta su móvil, un grupo musical junto a una familia, un padre y su hija, una mujer con el pañuelo hiyab, y un pastor de ovejas.



Desde Marrakech, los almorávides llegados del Sahara, se extendieron por todo el territorio que hoy es Marruecos



Arriba, dos chimeneas típicas de las casas bereberes en un pueblo de las estribaciones del Atlas. A la derecha, la bandera nacional en una pequeña carretera que parte de Marrakech y lleva hasta la cordillera del Atlas y el desierto del Sahara.

cuentados hoy por los turistas, se mantiene el trazado sinuoso original hasta la pequeña puerta de acceso. Varias de las sepulturas, especialmente las del reinado de Ahmed el Mansour (siglo XVI), están adornadas con bellísimos mosaicos. Fueron abiertas al público en 1917.

MEZQUITAS

Algunas mezquitas dignas de mención son la de Sidi Bel Abbas ("sidi" significa "mi señor" y se emplea para los santos. De ahí proviene la expresión castellana "mio Cid"). Tiene cúpula octogonal y fue construida en el siglo XVII para albergar la tumba de uno de los siete santos de la ciudad.

La de Sidi Moulay el Ksour es también sepultura de otro los siete santos y conserva un alminar del siglo XIV.

La de la Kasbah posee un mimbar (púlpito, aunque siempre hay algún gracioso español que lo llama minibar) del siglo XIII decorado con marfil.

La de El Mansur, conocida popularmente como la Mezquita de las Tres Manzanas de Oro por las esferas que culminan su alminar, que dicen que fueron hechas como joyas para la esposa de Yacub el-Mansur, cuando en realidad simbolizan como en las demás mezquitas a las tres religiones monoteístas.

GUÉLIZ

Dando un salto en el tiempo, y en el mapa, nos situamos en Guéliz, la parte nueva de la ciudad, donde viven la mayoría de los extranjeros. Apparentemente podría ser una zona de cualquier ciudad francesa meridional, Marsella, por ejemplo. Pues aquí el pintor francés Jacques Majorelle, pionero de los "descubridores" occidentales de Marrakech, se asentó en 1919. Unos años después creó su propio jardín en torno a su taller, en lo que entonces eran las afueras de la ciudad.

JARDÍN MAJORELLE

Quién le iba a decir que un siglo después el Jardín Majorelle sería uno de los lugares más visitados.

En cualquier época del año se forman largas colas de turistas junto a la puerta, aunque los extranjeros no llegan allí atraídos por el pintor, sino por el diseñador Yves Saint Laurent. Y es que él fue quien compró esta propiedad en los años 60, reformó la villa y amplió la zona ajardinada. El modisto de alta costura, natural de Orán, Argelia, abrió en el antiguo taller un museo permanente de arte islámico que contiene interesantes joyas tradicionales, bordados, manuscritos miniados, antiguas tallas de madera y litografías de Majorelle dedicadas a los montes Atlas.





Casa del diseñador Yves Saint Laurent en el Jardín Majorelle.



Lujo seis estrellas
Marrakech cuenta con muchos y buenos hoteles. Hoy uno de los mejores es el seis estrellas Beachcomber Royal Palm. Un resort situado a 12 km. del centro de la ciudad, con un campo de golf construido en un olivar al que se han añadido palmeras. Tiene suites y villas con piscina privada y desde la mayoría de ellas se disfruta de vistas al Atlas.





Visitantes del Jardín Majorelle.

El frondoso y bien cuidado jardín es una auténtica delicia en los días calurosos del verano. Las casas, pintadas con un intenso azul cobalto, el llamado blue majorelle, pugnan por dejarse ver entre enormes cardones (cactus), densos naranjos, plataneos, hibiscus, palmeras y rosales. En los estanques han encontrado un hábitat ideal las carpas y las tortugas. Y al final de un escondido camino, hay una urna en la que dicen que se encuentran las cenizas de Yves Saint Laurent, muerto en París en 2008.

JARDINES DE LA MENARA

Hay otros jardines que se disputan la atención de los turistas en Marrakech, los de La Menara, no tienen nada que ver, pero también tienen su gracia. Más que un jardín, este último es un inmenso olivar situado a en las afueras de la ciudad, camino del aeropuerto. En el centro del campo, en el que también hay naranjos, se encuentra un gran estanque rectangular que es en realidad una alberca para el regadío. Lo más destacable y fotogénico es un pabellón de tejado verde, mandado construir por el sultán Sidi Mohamed en el siglo XVIII y que, al parecer, sirvió para que los gobernadores de la ciudad mantuvieran citas amorosas de forma discreta.

Pero si el viajero no tiene tiempo para visitar los dos jardines, y me pregunta mi opinión, le diré sin vacilar que dirija sus pasos a los de Yves Saint Laurent, pues como él mismo dijo: *"Las tendencias desaparecen, pero el estilo es eterno"*. ●

GUÍA PRÁCTICA

MARRAKECH



CÓMO LLEGAR

Iberia une Madrid y Marrakech todos los días de la semana con aviones Airbus A320, con capacidad para 168 pasajeros en dos configuraciones de cabina, Business y Turista. En la web de Iberia (www.iberia.com) se pueden encontrar ofertas a partir de 91€ i/v. El vuelo dura poco más de 2 horas desde Barajas al moderno aeropuerto de Marrakech Menara (en la imagen) que está situado a 6 km. de la ciudad.



B the travel brand (www.bthetravelbrand.com) organiza todo el viaje. Vuelo + 5 noches de hotel, desde 255 €.

DÓNDE DORMIR

En Marrakech hay dos clases de alojamientos: hoteles y riads. De los primeros hay de todo tipo, desde el máximo lujo a las pensiones y hostales. Los riads (literalmente "jardines") son pequeñas casas con encanto, generalmente de estilo tradicional, con un patio interior ajardinado, y situadas en la medina. Nosotros tuvimos la suerte de alojarnos en el **Beachcomber Royal Palm**



(www.beachcomber-hotels.com), un "seis estrellas" miembro de The Leading Hotels of the World. Cuenta con 134 suites (en la foto) y villas, en medio de un olivar centenario de 231 hectáreas, dominado por las cumbres del Atlas. A solo 12 km. del centro de Marrakech, en el camino del aeropuer-

to del que le separan solo 10 minutos. Dentro de sus instalaciones hay un campo de golf de 18 hoyos.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía marroquí, y por ende la marrakechí, es fundamentalmente mediterránea. A excepción del cerdo (prohibido por religión) el resto de los productos no son extraños a nuestro



paladar. Base mediterránea con influencias bereber, africana, oriental y francesa.

El **cuscús** (couscous, en la foto) es seguramente el plato principal. Algunos lo llaman directamente "al taam", que significa "la comida", lo que indica su importancia. Es un cocido a base de sémola de trigo a la que se añaden verduras, garbanzos y carnes.

El **tajín** es también muy popular. Al igual que la paella recibe su nombre de la sartén en la que se cocina, el tajín toma el nombre de la olla de barro de tapa cónica en la que se hace al vapor. Es un guiso de cocción lenta que realmente admite todo. Una receta clásica incluye pollo, huevos, calabacín, pimiento verde, cebolla, ajo...

La pastela o pastilla, es mi plato marroquí preferido. Una especie de empanada de hojaldre hecho con masa filo rellena de carne (pollo, pichón o vaca), cebolla, perejil, almendras... Gracias al azúcar y la canela adquiere un sutil sabor dulce muy característico.

En Marrakech hay muchos sitios donde se puede comer bien, desde el chiringuito callejero al restaurante de lujo. Entre todos he elegido uno, el **Palais Soleiman** (en la imagen)

www.palais-soleiman.com que se



encuentra en el norte de la medina. Se trata de un palacio rehabilitado en 1971 y dedicado a la restauración en los años 80. Cocina creativa en base a los clásicos marroquíes.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina Nacional de Turismo
www.visitmorocco.com/
Turismo de Marrakech
www.marrakech.travel/es/



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



DESCUBRA LAS ISLAS MÁS EXÓTICAS DE TAILANDIA Y UN VIBRANTE ESTILO DE VIDA URBANO



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui Resort

Experimenta un modo de vivir urbano de elite en el corazón cosmopolita de la ciudad de Bangkok. Navega lejos al lugar más romántico de nuestras islas exóticas de Phuket y Koh Samui. No se pierda el último paraíso, la isla tropical de Koh Phangan.

- Anantara Sathorn Bangkok Hotel
- Anantara Mai Khao Phuket Villas
- Anantara Layan Phuket Resort
- Anantara Lawana Koh Samui Resort
- Anantara Bophut Koh Samui Resort



SÍDNEY

VIVE Y DEJA VIVIR

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es



Aborigen australiano con la Opera de fondo.

Desde la ventanilla del avión se observa el espejismo de una ciudad envuelta en agua y en bosques de eucaliptos en donde la Opera House protagoniza la espléndida bahía y el Harbour Bridge da la bienvenida. Una gran metrópolis que ha sabido crecer sin perder su soberbio entorno natural

Oscar y Lucinda embarcan en Inglaterra en el grandioso Leviatán, lo más parecido al Titanic de la época victoriana. Por motivos diferentes, y con un rasgo común, su afición por el juego, los dos personajes de la novela que le supuso el Booker Prize en 1988 al famoso escritor australiano Peter Carey, navegan rumbo a Australia. Oscar busca la absolución de sus pecados; las apuestas han acabado con su reputación como clérigo luterano. Lucinda persigue una quimera; heredera de una fábrica de cristal en Sídney, ha decidido construir una iglesia de cristal. Y ¿qué mejor lugar en el mundo para hacer realidad los sueños que la lejana Australia? No hacía mucho que el Capitán James Cook al mando del Endeavour descubría en la costa sudeste de Australia el Puerto de Jackson y la Bahía Botánica nombrada así por el científico de la misma expedición, sorprendido por su

variación botánica. En 1788 en el área de la bahía que cruzaban los ríos Parramatta y George se fundó la ciudad de Sydney, bautizada en honor al Ministro del Interior de aquel entonces, Thomas Townshend, Lord Sydney. Oscar cruzaba por primera vez la inmensidad del océano, Lucinda volvía a casa, a Sídney, dispuesta a poner en marcha

su original empresa. Ella nació australiana; sus padres probablemente habrían llegado décadas antes a bordo del Sirius o de alguno de los buques que, cargados de convictos ingleses e irlandeses, se vieron forzados a emigrar a lo que se consideraba el fin del mundo. Y comienza la epopeya de ese nuevo mundo. Allí nada es imposible, ni siquiera erigir una iglesia de cristal...

Los aborígenes de piel oscura contemplan con desconfianza el desembarco de aquellos hombres salidos de la mar. Eran gente tranquila que usaba artilugios desconocidos para los recién llegados, como el famoso boomerang hecho de la rama del eucalipto al igual que el didgeridoo, instrumento del que brota un melódico sonido. La impresión sobre los nativos que Cook des-



Arriba, la Opera y Harbour Bridge protagonizan la espléndida bahía de Sídney. Abajo, vive y deja vivir, es el lema de los "aussies".



Loros de todos los colores son parte de la vida de Sídney. La foto grande, el didgeridoo crea un melódico sonido. A la derecha, pescando en uno de los muchos y pequeños muelles que rodean la ciudad.

cribe en su diario es la de seres mucho más felices que los europeos, sin ambiciones superfluas, solo las necesarias. Hasta que las sucesivas emigraciones los marginaron, cambiando su relación con el medio y sus hábitos naturales.

Oscar no abandonó el juego en Sídney, todo lo contrario. Cada día apostaba más, cada día se sentía más culpable hasta que acabó por convertirse en uno más de aquellos que con su debilidad y con su fuerza, dejando de lado los prejuicios de su tierra natal, desarrollaron Sídney. Lucinda consiguió que Oscar emprendiera la más inverosímil de las aventuras transportando por el indómito entorno una iglesia de cristal que atrapara los rayos del sol y que se fundiera con el paisaje. Apenas cumplido su sueño, el río Parramatta se apoderó de ella, engulléndola en sus aguas. La fantasía se había esfumado, al igual que la de muchos en aquel nuevo mundo austral. Quizás ese tener que adaptarse cada momento a nuevas y adversas circunstancias les haya hecho ganarse a los habitantes de Sídney el apodo de (easy going) vive y deja vivir que los caracteriza y que transmiten al foráneo nada más aterrizar en el aeropuerto de Kingsford Smith.

Lo que nació a finales de la época georgiana, principios de la victoriana, como un experimento inglés para librarse de la delincuencia fue cambiando a unas dimensiones de autonomía y progreso que dieron origen a la extraordinaria ciudad que es la ciudad de Sídney del siglo XXI.

MIRANDO AL FUTURO.

Hordas de emigraciones llegaron tras la primera inglesa. A todos les sorprendía el recibimiento de la vida avícola del puerto. Loros, cacatúas de cresta dorada, cacatúas rosas, cacatúas negras, pelícanos, cucaburras, e innumerables tipos de aves desconocidas les recibían entre trinos, gorgojos y risotadas. Los árboles eran enormes, pero no se parecían a ninguno conoci-





De Circular Quay salen la mayoría de los ferries, entre ellos el del Zo de Toronga y la playa de Manly.



do. Sus hojas verdi-grises desprendían un curioso aroma, el del eucalipto, y de algunas de sus ramas colgaban unos animales extraños que parecían osos de peluche y que resultaron ser el marsupial nocturno llamado koala. Los matorrales también eran otros; rodeados de piedra arenisca crecían unos arbustos perennes de banksia con hojas grises de borde aserrado y piñas secas salpicadas por alguna que otra extraña flor. A veces se observaban las plateadas ramas de gomeros muertos, cubiertas por flores blancas que al menor ruido salían volando como pájaros que eran. Pero lo más extraño de todo resultaba aquella especie de conejo gigante con un tremendo desarrollo de las extremidades que le permitía brincar dos metros de altura y aquella ave monumental de aspecto patoso, hoy, los dos símbolos nacionales de Australia junto con el zarzo dorado. El canguro y el

emú solo saben caminar hacia adelante como lo hizo y lo hará Australia.

EL GRAN EMBLEMA

La carota de Luna Park sonrío y le da a la bahía un toque de color. Antiguo parque de atracciones, tiene un aire a lo Coney Island de los años treinta, con su casa de espejos deformantes, el suelo movedizo, o el gong de los forzudos. Algodón dulce, música de pianola y una noria desde donde se divisa a los intrépidos que, atados por cuerdas, trepan por Harbour Bridge, masiva obra de ingeniería construida entre 1923 y 1932. Harbour Bridge y su vecina la Opera House se han convertido en monumentos emblemáticos de la bahía de Sídney. Curiosamente, cuando el arquitecto Jorn Utzon, que ya había diseñado la Opera en 1957, la comenzó a construir en el 59, ésta no contó con muchos novios. Se abrió al mun-

do en 1973 y su metamorfosis bautismal pasó, desde conchas marítimas, hasta barco de vela. Desde monjas esculpidas en piedra, hasta catedral modernista. Y por fin, tras un periodo de acoplamiento, se fundió perfectamente con su entorno acuático, le dio un significado nuevo a la bahía y terminó por ser la esencia de Sídney y una de las obras arquitectónicas más hermosas del mundo.

EL AGUA

Paseando por Circular Quay se vislumbra un pequeño potencial de lo que la mayor ciudad de Australia, Sídney, puede ofrecer, al observar la belleza de su arquitectura y lo variopinto de sus cuatro millones de habitantes. Qué lejos quedan aquellos días en que buques cargados de mercancía humana procedentes de Inglaterra, concluían su viaje depositando a los convictos en los famosos Rocks que ahora

El agua protagoniza la vida de Sídney.

persiguen un propósito mas liviano, y sus muros de ladrillos rojo y sus rejas negras y resistentes, no albergan otra cosa que acogedores restaurantes de moda y tiendas de artesanía. De los Rocks, en dos zancadas se llega a la bahía, en donde lo primero que choca es el agitado trasiego acuático. Ferrys llevando turistas y trabajadores de un sitio a otro, escolares graciosamente uniformados con las cintas de los sombreros de paja al viento, oficinistas que bajan en la parada fluvial más cercana a su trabajo, zodiacs pintadas de taxis neoyorquinos ofreciendo sus servicios, y hasta cafeterías navegantes que venden cafés y helados a los muchos seres que pululan cotidianamente por las aguas de Sídney.

Cogiendo uno de estos ferrys que pasan cada cuarto de hora se puede llegar al Zo de Toronga, visitar a los koalas y canguros y seguir hasta Manly, playa

de moda, donde los surferos patinan por olas gigantes, para terminar la jornada tomándose una pinta en los pintorescos pubs, mientras bandadas de pájaros sobrevuelan los enormes pinos del paseo marítimo, buscando su rama para pasar la noche.

Yuppies de corbata y vaquero, cocodrilos dundeos con sus sombreros espantamoscas y mujeres espectaculares se pasean por las noches en Darling Harbour, a donde muchos llegan en sus yates para cenar en los restaurantes de moda y luego tomar la copa, viendo el agua, las luces y los rascacielos iluminados con luces azules y rojas.

Ya sea paseando por la magnética ciudad o navegando la bahía en alguno de sus múltiples ferrys, el aire olerá a fresco y el ambiente será relajado. Más de cien nacionalidades cohabitan en la ciudad creando su micro

mundos. Bajo los anglosajones sombreros de paja de los escolares se adivinan rostros blancos, ojos rasgados, cabellos negros o pelirrojos. Se dirigen al colegio en un ferry color beige que cruza continuamente la bahía; la Opera a un lado, el Harbour Bridge al otro, el Zo de Toronga, la playa de Manly, Luna Park, son algunas de las vistas con las que los privilegiados colegiales comienzan su jornada escolar. También los oficinistas suben al ferry y casi ni miran por la ventana, tan acostumbrados están al idílico escenario que les rodea. A la hora del almuerzo, saldrán a tomarse el piscolabis sentados en la hierba de alguno de los desde el que seguramente contemplaran parte de la bahía. El agua protagoniza Sídney y la embellece. A la orilla del agua se sitúa el Fishmarket lleno de puestos rebosantes de marisco y pescado. Ese mismo agua que se cuele por Darling

Playa de Manly paraíso del surf.





Familia "aussie" paseando por Circular Quay.
A la derecha, gente variada y cosmopolita conforman la ciudad de Sydney, una de las urbes de mayor calidad de vida en el mundo.





Desde la noria de Luna Park se contempla una magnífica vista de la bahía de Sídney. Abajo a la izquierda, la antigua prisión de los Rocks hoy alberga tiendas de artesanía y restaurantes. Arriba a la derecha, la Catedral de Santa María; debajo, la fuente de Archibald, en el parque Hyde.







Harbour, uno de los lugares más animados de la ciudad, con el Museo Marítimo, el Centro de Convenciones, la vida nocturna y sobre todo el ir y venir de la gente en taxis acuáticos, en monorraíl, o caminando sin dejar de observar el trasiego callejero. De Circular Quay, intercambiador acuático de la ciudad, parten los ferries, grandes y pequeños, de transporte cotidiano o turísticos, que recorren la bahía de Sydney y depositan a la gente en Double Bay, en Rose Bay, en Manly o en el Zo de Toronga desde donde se contempla una de las mejores panorámicas de la Bahía de Sídney.

Al salir del trabajo, los aussies, como se le llama familiarmente a los australianos, hacen una parada, a veces un vía crucis, en los

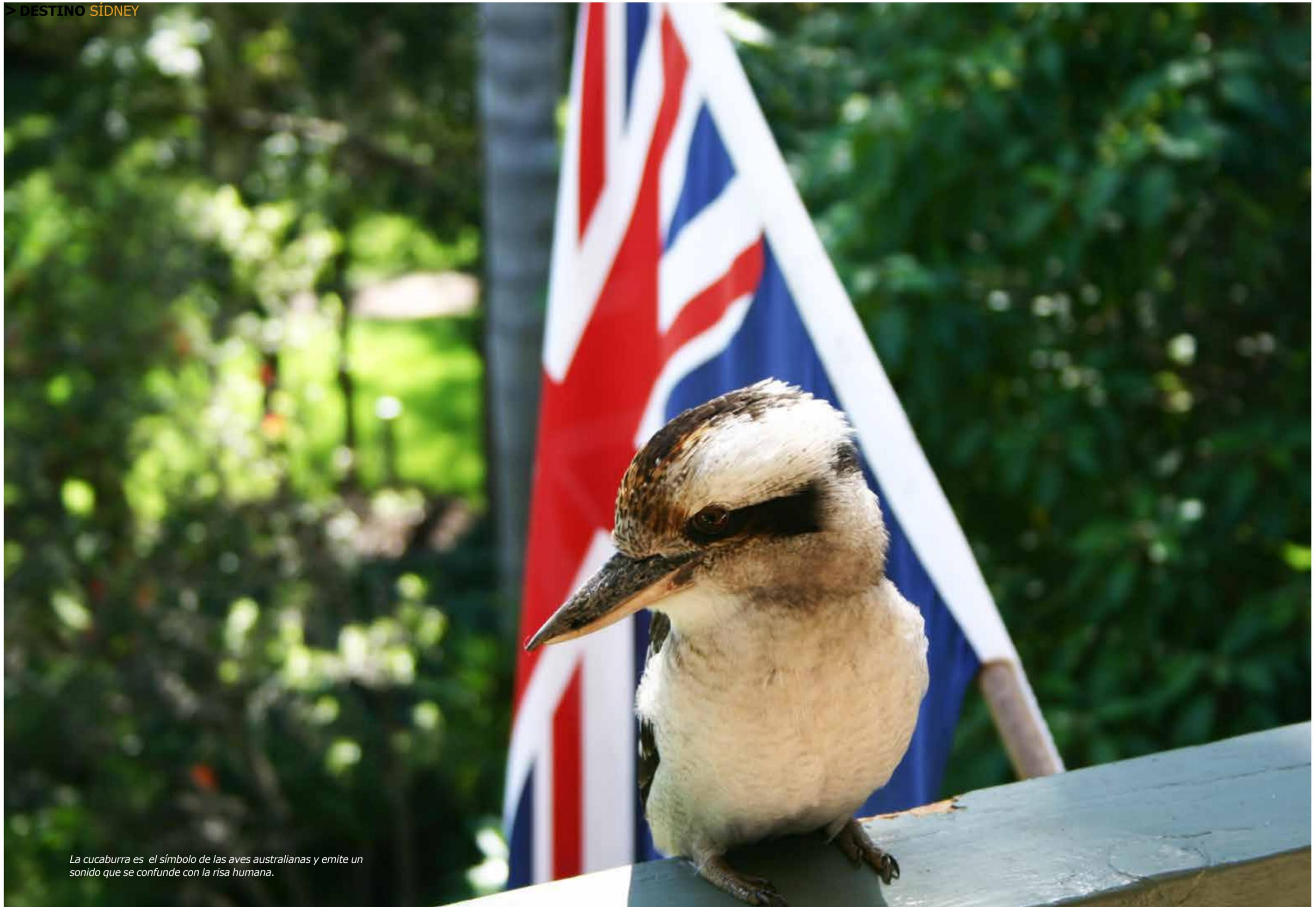
atractivos pubs de corte inglés y para tomarse un par pintas. A los aussies les gusta tanto la cerveza, que tienen un buen número de motes cariñosos para calificarla; "Siropo aussie" "Fluido ámbar" "Líquido cantarín", etc. etc. Los fines de semana aprovechan su privilegiada naturaleza, y salen a pescar, a surfear las olas, a andar por los parques, o hacen la típica barbaoca con la excelente carne australiana, bien de vaca, bien de cordero, acompañada por champiñones enormes, aguacates, ensaladas...; regada con buen vino o cerveza aussie. Cine, teatro, conciertos, arte, y el rico legado de la cultura aborigen que intentan recuperar son otros de los alicientes que ofrece Sídney. Tanto que ver y tanto que hacer en esta

ciudad con una de las bahías más hermosas del mundo.

En las aguas del río Parramatta, tras echar a la etnia aborigen de los burramatta, se establecieron los primeros asentamientos de Sídney: granjas agrícolas rociadas por las aguas del río. Esas mismas aguas que ahogaron el sueño de Oscar y Lucinda, hoy son el cauce por el que navegan apaciblemente los barcos de transporte y los camatamaranes de turismo llenos de gente boquiabierta cuando al llegar a Circular Quay, se encuentran con el espejismo de los edificios de cristal, rodeados de eucaliptos, jacarandas violetas, y pájaros multicolores que se posan en los árboles todos los atardeceres, produciendo una curiosa música, característica del anochecer de Sídney. ●

Crucero tipo "Mississippi" anclado en Darling Harbour. A la derecha, escenas de la playa de Manly y del Corso, su calle principal.





La cucaburra es el símbolo de las aves australianas y emite un sonido que se confunde con la risa humana.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

- **Qantas vuela** casi diario desde Madrid www.qantas.com.au
 - **British Airways** vuela desde Londres y hace una escala técnica en Singapore www.ba.com
 - **Singapore Airlines** vuela desde Barcelona, haciendo escala en Singapore. www.singaporeair.com
- Hay que sacar un visado válido para tres meses, bien en las líneas aéreas, en las agencias de viajes o directamente en la Embajada Australiana en Madrid; Telf.: 91-3536600.

DÓNDE DORMIR

- Hotel Observatory**
Diseñado por el prominente arquitecto australiano Phillip Cox, es un bello edificio amparado por Harbour Bridge, que ofrece lujo y comodidad en el corazón del distrito histórico de Los Rocks. www.observatoryhotel.com.au
telf.: 9256 2222
89-113 Kent Street.
- Shangri-La**
Su altura permite observar desde los ventanales unas vistas espectaculares de la bahía de Sídney con Harbour Bridge y Opera House. Son excelente su bar Horizon y su restaurante japonés. www.shangri-la.com
telf.:9250-6000
176 Cumberland Street



Lord Nelson Brewery de precio asequible y sabor de los antiguos pubs que también eran posadas. Kent 19 www.lordnelson.com.au

DÓNDE COMER

Doyles es un clásico de Sídney en el que durante cinco generaciones se han esmerado en ofrecer un menú marineru variado y delicioso. El primer establecimiento se situó en la Bahía de Watson, al que siguieron unos cuantos más en el área de Sídney. Exquisitas las cremosas ostras australianas, la langosta, las ensaladas frescas y los enormes lenguados. www.doyles.com.au
Telf.: 9337 2007
11 Marine Parade, Watson Bay

Bennelong: vigilado de cerca por los impresionantes ojos de

Opera House, es un clásico de Sídney con esmerado servicio y una situación inigualable donde disfrutar de la esencia de la cocina australiana de manos del chef Peter Gilmore. www.bennelong.com.au
telf.:9240 8000
Dirección: Bennelong Point en Opera House

Fish Market
www.sydneyfishmarket.com.au/home



EXCURSIONES

- El Parque Nacional de Ku-ring-gai Chase** que toma su nombre de las tribus aborígenes de esa zona. Tiene uno de los paisajes más hermosos de Sídney.
- Manly** es la playa mimada de Sídney. Apenas a diez kms. de Circular Quay donde se coge el ferry, Manly ofrece una playa paradisíaca para los surfistas que celebran allí su festival de surf.
- Blue Mountains.** A menos de dos horas de conducción al noroeste de Sídney, el paisaje de las Blue Mountains es uno de los más espectaculares de Australia. La formación rocosa de "Las Tres Hermanas" vigilan y amparan el valle con su manto de tonalidad azul.
- Zo de Taronga.** Desde su emplazamiento se contempla una vista espectacular de la Bahía de Sídney. Es muy agradable recorrerlo y observar los curiosos animales australianos.

CURIOSIDADES

Para comprar artesanía aborigen u objetos puramente australianos son perfectas las tiendas Aboriginal Art and Tribal Art Centre en 117 George St. "The Rocks" y Australian Geographic Shop en Shop 34 Centrepoint, Pitt St. City.

LITERATURA

Oscar y Lucinda de Peter Carey
La Costa Fatídica de Robert Hughes

PARA MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo de Sídney:
<http://turismo.org/sidney/>

La novela se sitúa al principio de los años 80, en una Polonia lista para el cambio de la mano del sindicato de Solidaridad. La pianista Anna Jakubowicz es una mujer cauta y sensible, cuyo sueño es participar en el Premio Internacional de Piano Frederick Chopin. Anna siempre ha estado inmersa en su propio mundo, hasta que el momento político de la nación le obliga a vivir una realidad, hasta entonces, muy ajena a ella. La Polonia de aquellos años con sus costumbres, ideología y la vida cotidiana, se reflejan en "Sol de Invierno" y se suman a la historia de Polonia, a la historia de Europa en resumidas cuentas.



Imágenes de portada: Argo Alfonso Munar

Sol de Invierno

Manena Munar

Manena Munar
Sol de Invierno



Sol de invierno

El sueño de la pianista Anna Jakubowicz es participar en el Premio Internacional de Piano Frederick Chopin. Anna siempre ha estado inmersa en su propio mundo, hasta que el momento político de la nación de mano del sindicato de Solidaridad, le obliga a vivir una realidad, hasta entonces, muy ajena a ella.

Disponible en www.amazon.es
www.casadellibro.com

Y para e-book en www.laventanademanena.es



Trabaja como *photojournalist* freelance para diversos medios en el sector de turismo. Ha hecho diversas exposiciones fotográficas. Vivió en Washington D.C., en Varsovia, y en Filipinas, donde escribió su primer libro mientras colaboraba con revistas y periódicos en Manila y Hong Kong. La novela se titula *Y Soplará el Anillo* y versa sobre Filipinas en dos tiempos de su historia. La prestigiosa escritora Ana María Matute se hizo cargo de la presentación en España y en Manila el Instituto Cervantes. La Oficina Nacional de Turismo de la República Checa le concedió el Premio por los reportajes periodísticos publicados en el 2007. Croatia National Tourist Board le concedió el galardón *Zlata Penkala - Pluma de Oro* por su contribución periodística al Turismo Croata en España en 2014. Escribe habitualmente en su página laventanademanena.es donde también publica sus fotografías.



#SANPETERSBURGO

Petrogrado

Leningrado

Las noches blancas con más arte

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN

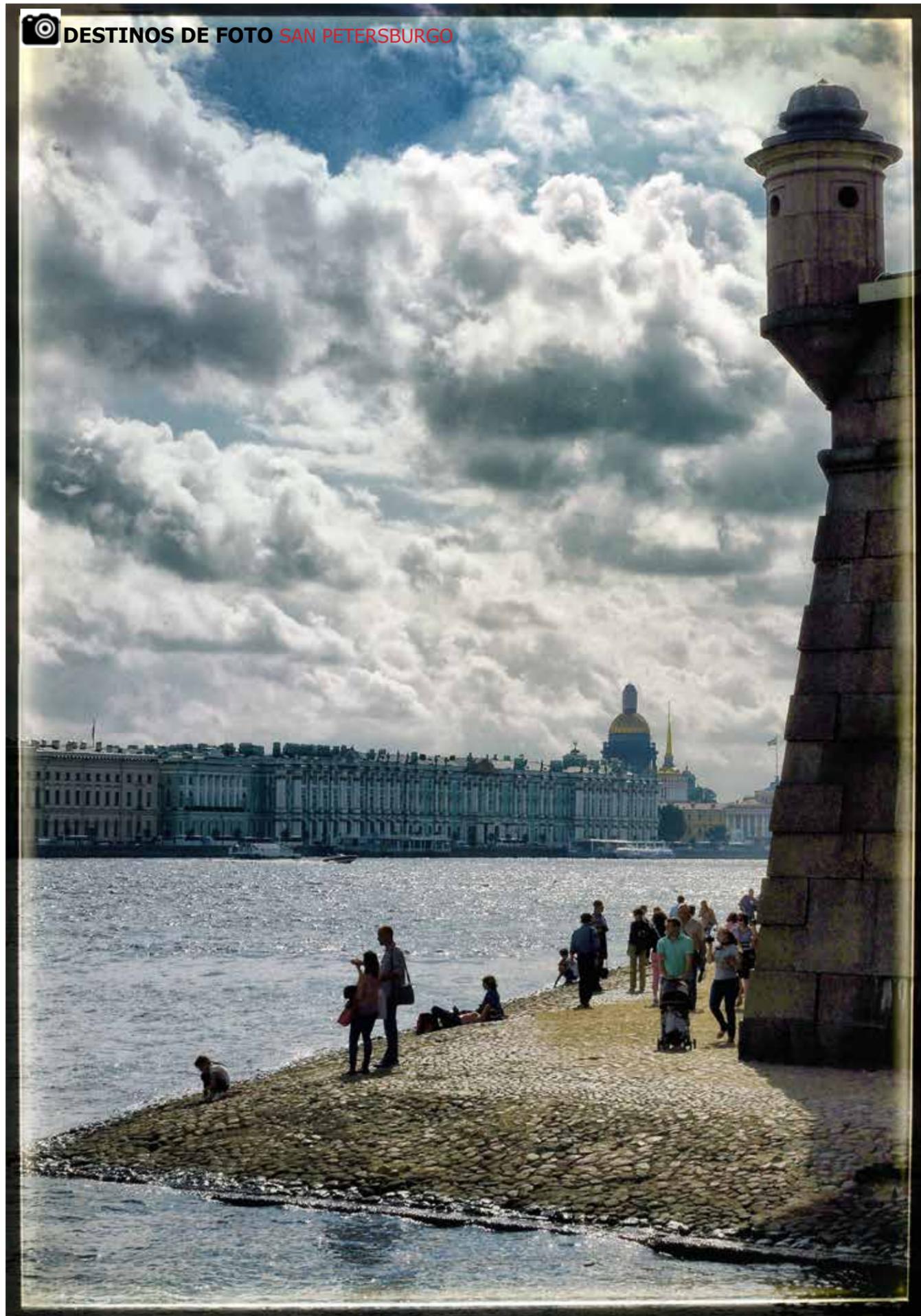


@charlon_m



www.manuelcharlon.com

Fundada por el zar Pedro el Grande en 1703 siempre fue la niña bonita de Rusia y capital del imperio ruso hasta 1918. San Petersburgo es ante todo una ciudad abierta al turismo. Conocida como la Venecia del Norte, esta ciudad hace innumerables guiños al resto de Europa, ya que el zar, siempre viajero, quiso copiar en ella todo aquello que le gustaba de sus viajes: los canales de Ámsterdam, los palacios de París, la grandiosidad del Vaticano... Todo un conjunto arquitectónico que hoy podemos disfrutar como turistas y fotógrafos. Es sin duda un destino de foto.



*"Si sabes esperar, la gente se olvidará de tu cámara y entonces su alma saldrá a la luz".
(Steve McCurry)*



Si hay una época del año en que esta ciudad es aún más bonita es durante las noches blancas, un acontecimiento que ocurre durante varias semanas de primavera y verano, cuando la luz del sol no llega a desaparecer del todo.

Es una ocasión única para disfrutar de la ciudad iluminada todo el día. Una luz suave y de color rojizo que es un paraíso para los fotógrafos.



Postales desde El Neva

En los viajes siempre hay momentos que queremos inmortalizar con pequeñas postales del viaje. La fotografía es un bonito recuerdo de un destino que vivirá siempre con nosotros. Son retazos de un sueño hecho realidad.

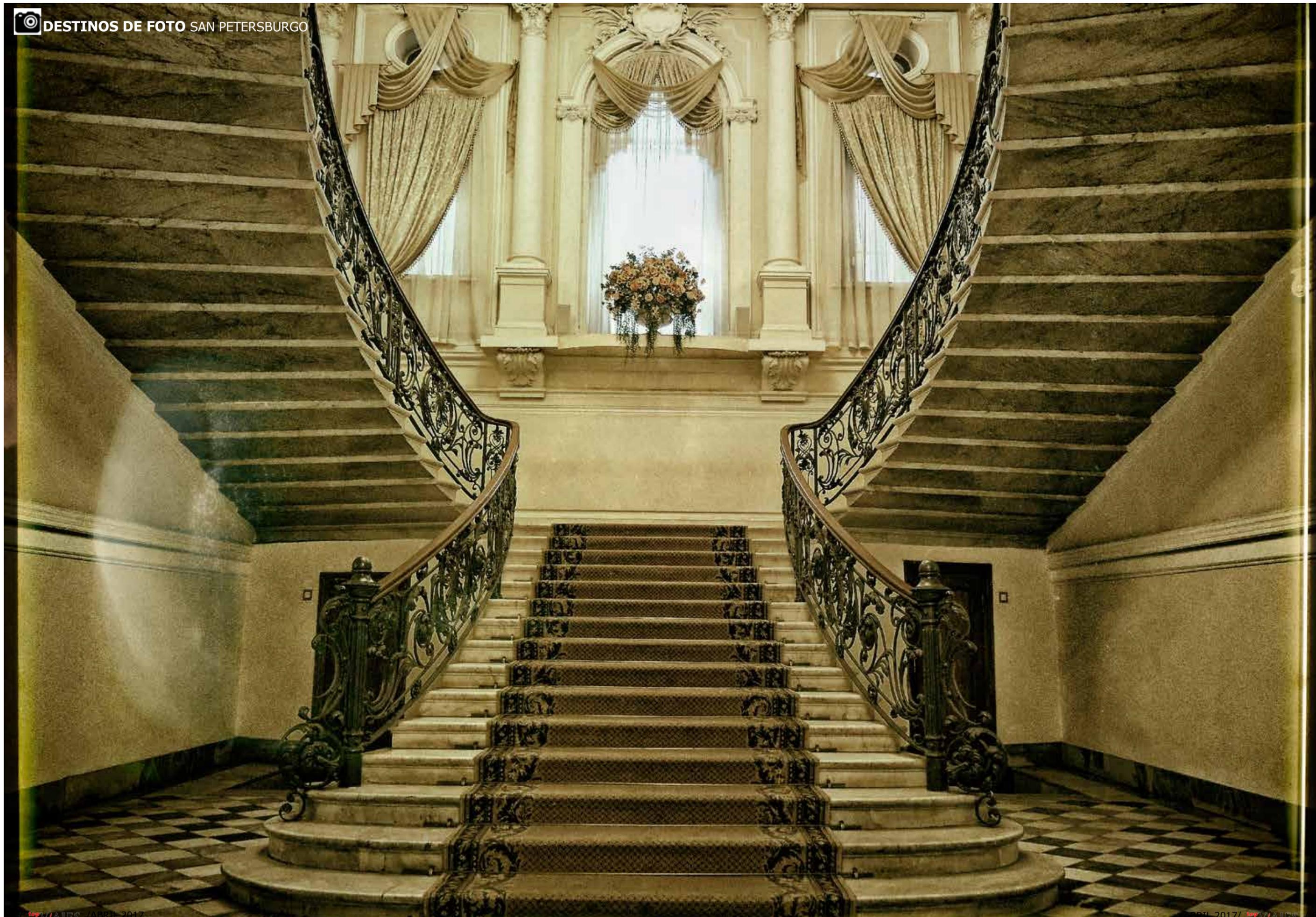


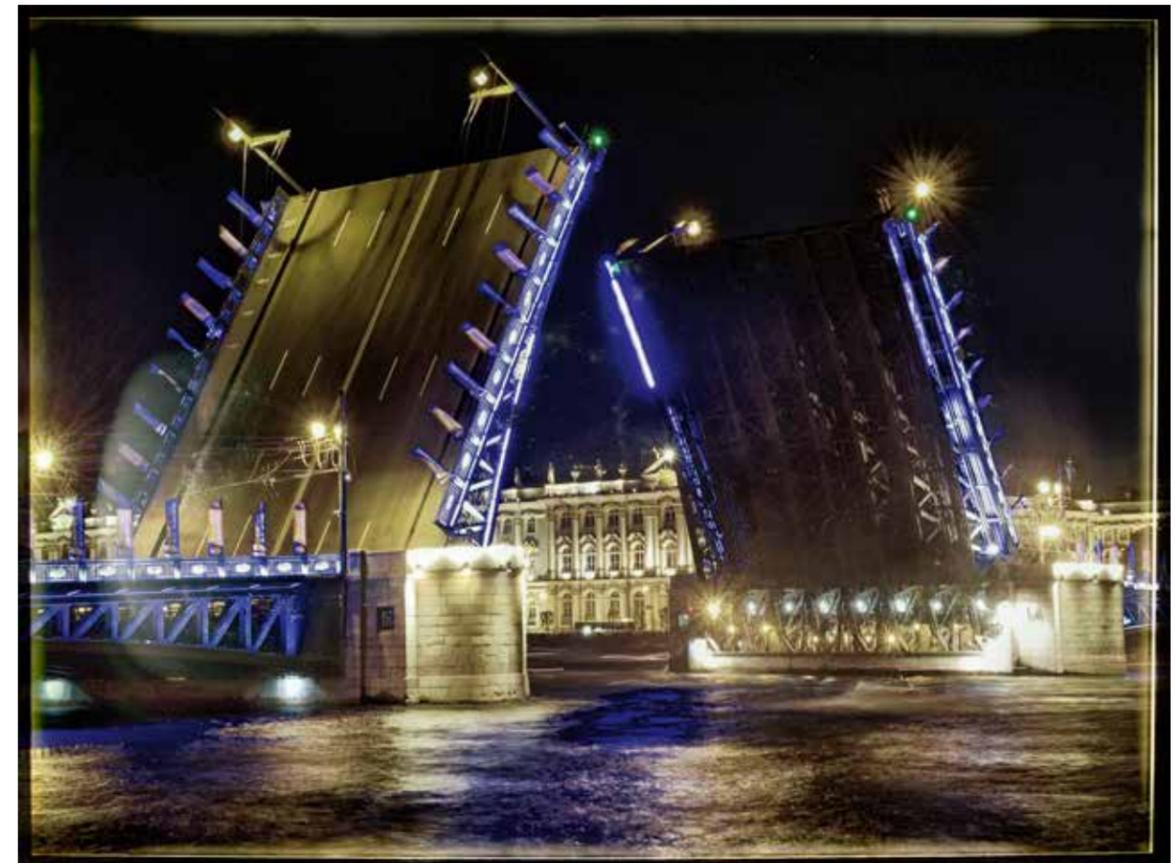


El Museo del Hermitage es la joya de esta ciudad. Su visita es obligada y recorrer sus salas es adentrarse en un mundo de cultura sin fronteras.

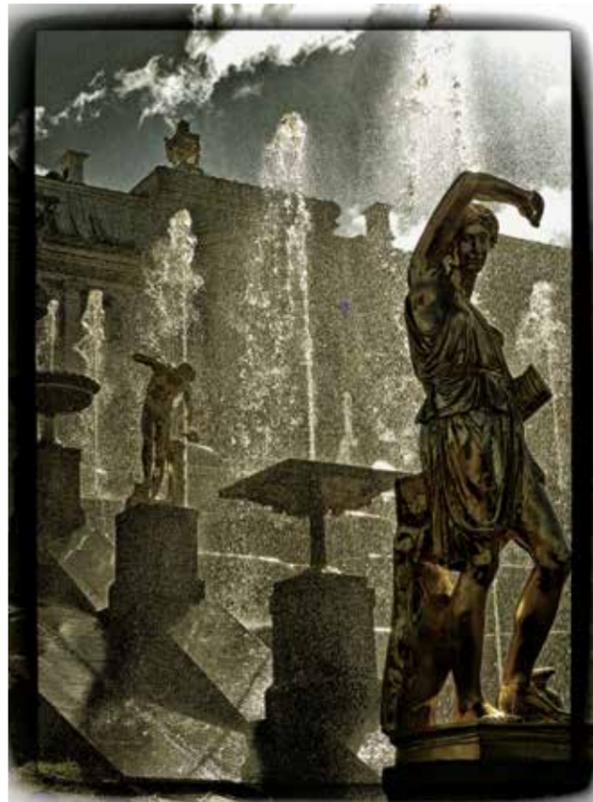
No solo podemos disfrutar del arte que cuelga de sus paredes sino también de sus salas y pasillos porque en este edificio todo es Arte. Hay un dicho ilustrativo: "Si te paras un minuto en cada obra tardarás más de diez años en recorrer el museo".

Es un pequeño paraíso para hacer fotos, pero hay que tener cuidado con los palos 'selfies' y los flashes.

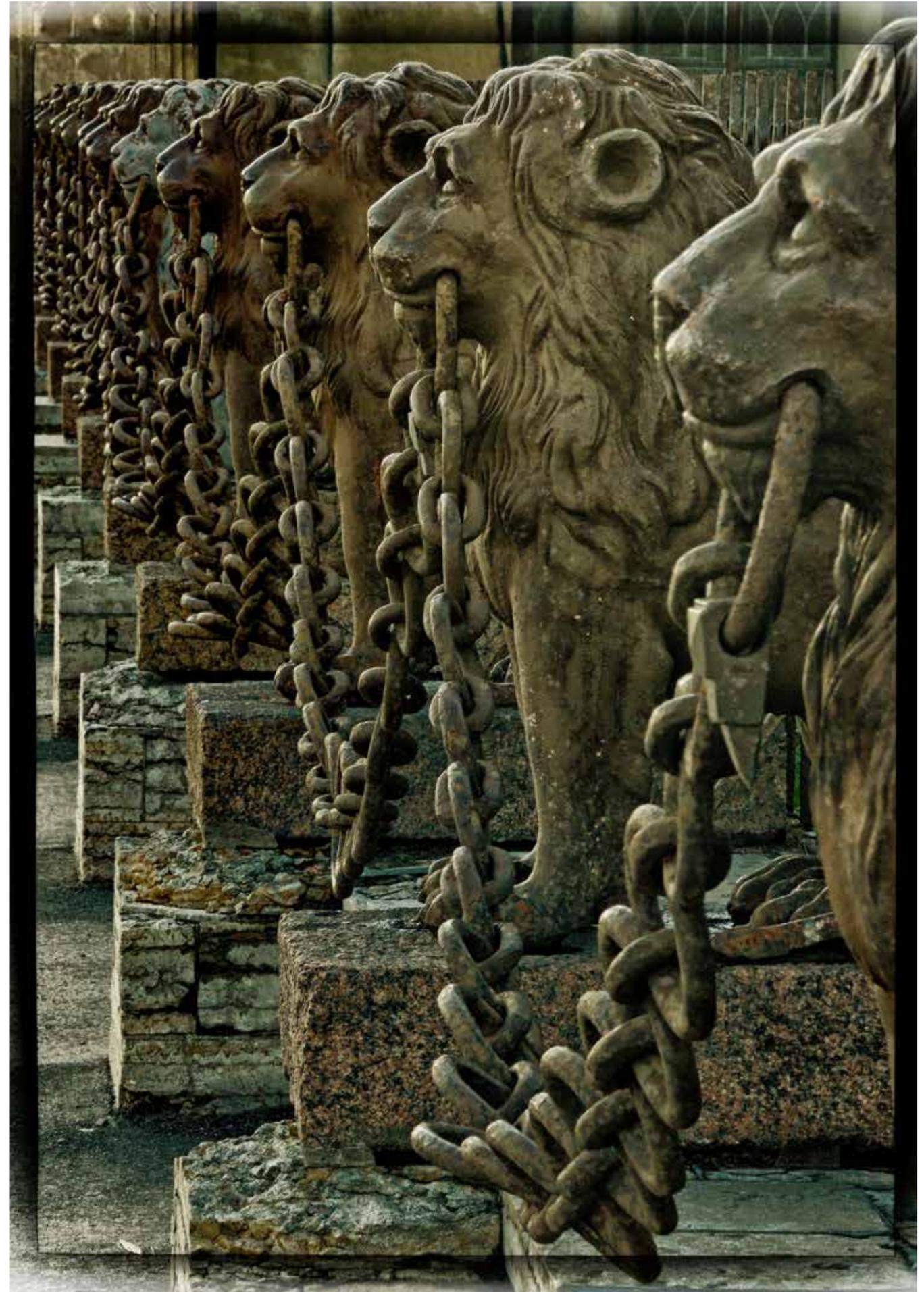


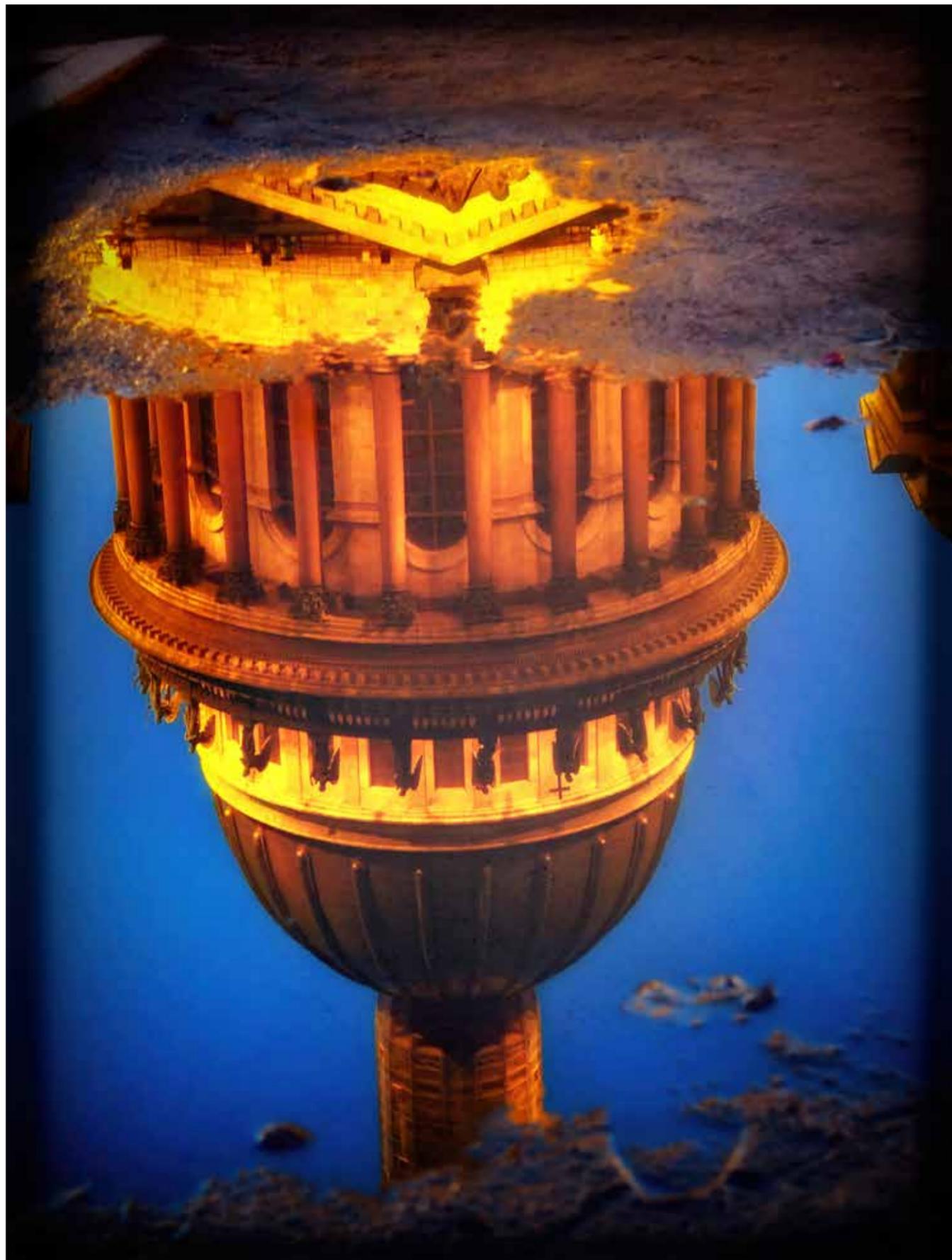


"Aunque fijada en el tiempo, una fotografía evoca tanto sentimiento como aquel que viene de la música o la danza. Cualquiera que sea el modo –desde la instantánea al momento decisivo del montaje multimedia– la intención y el propósito de la fotografía es representar en términos visuales sentimientos y experiencias que usualmente eluden la habilidad de las palabras para describirlas. En cualquier caso, los ojos la tienen, y la imaginación siempre se elevará más allá de lo esperado". (Ralph Gibson)



"Estoy siempre persiguiendo la luz. La luz convierte en mágico lo ordinario". Trent Parke





Consejos para este viaje

Estamos ante una ciudad perfecta para hacer fotografías. Recorrer sus calles es descubrir fachadas que nos hacen apreciar la arquitectura, pero tenemos que andar para alcanzar estos descubrimientos. Hay que salir de los círculos turísticos para adentrarnos en las demás islas. Esta ciudad nos guarda lo mejor a última hora de la tarde, cuando la luz envuelve de un manto misterioso el ya fascinante entorno. Las noches blancas dan ese toque que el fotógrafo espera con ansia para poder obtener un bonito recuerdo de este viaje, que seguro repetirá, ya que hay mucho por ver y más aún por fotografiar.

GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR

Con **IBERIA**, como todos los años, Iberia reinicia en verano los vuelos directos a San Petersburgo. Será el próximo 1 de julio, con dos frecuencias semanales –martes y sábados-. www.iberia.com

DÓNDE DORMIR



Hotel Europa
Situada a solo cinco minutos andando de Gostiny Dvor Metro Station, esta propiedad proporciona a los huéspedes la base ideal durante su visita en San Petersburgo. Durante su estancia puede tomar una copa en el confortable salón-bar del hotel antes de dirigirse a cenar al restaurante. Todos los días se sirve un desayuno buffet. Los huéspedes también pueden visitar los numerosos bares y cafeterías de los alrededores.

QUÉ COMER

Restaurante "IDIOT" es un lugar ideal para reuniones de negocios, turistas, amigos del extranjero, cena tardía, fin de semana agradable, comidas familiares y sólo para aquellos que quieren pasar un tiempo en un ambiente muy relajante. El restau-

rante está situado en la parte histórica de San Petersburgo, entre la plaza de San Isaac y el palacio de Yusypov. <http://idiot-spb.com/eng/>

Ginza Project

Es un holding internacional de restaurantes, que es propietario y opera más de un centenar de entidades en todo el mundo, 40 de los cuales se encuentran en San Petersburgo. <http://es.ginza.ru/spb>

QUÉ VER

El Museo del Hermitage. Pnacoteca, museo de artes aplicadas, numismática, arqueología, arquitectura. Web: www.hermitagemuseum.org
Exposiciones:
hasta el 14 de enero de 2018. Exposición de relojes de los siglos XVI-XVII de los fondos del Hermitage. Hasta el 9 de abril. Exposición de 200 obras del artista multidisciplinario belga Jan Fabre.

Fortaleza de Pedro y Pablo. La primera construcción de San Petersburgo. Antigua fortificación conocida como el lugar de enterramientos de los miembros de la dinastía de los Romanov. Entrada libre al recinto de la fortaleza. www.spbmuseum.ru/themuseum/museum_complex/peter-paul_fortress/?lang_ui=en

Palacio Shuvalov. Museo Fabergé. La colección cuenta de 4 000 obras de orfebrería, artes aplicadas y pintura. Entre ellas la mayor acolec-

ción de los huevos de Pascua de uno de los mejores orfebres de la corte rusa del siglo XIX Carlos Fabergé. <http://fabergemuseum.ru/en>

Palacio Yusupov. Residencia oficial de los Yusupov, una de las brillantes familias nobles rusas. Lugar del asesinato de Grigory Rasputin. www.yusupov-palace.ru/en/palace/history
Historia de San Petersburgo en escala. Maqueta de la ciudad. www.peteraqua.ru/en/

EN LAS AFUERAS DE SAN PETERSBURGO

La ciudad de Peterhof. Palacio de Petrodvorets y sus fuentes. La antigua residencia de verano de los zares. Situada a unos 30 km de San Petersburgo, en las orillas del Golfo de Finlandia.

La manera más fácil de llegar es en el hidrofoil (solo en temporada de navegación: de abril a octubre). Hay varias empresas que realizan este traslado. <http://en.peterhof-express.ru/>
Frecuencia- cada 30 min, de 10:00 a 19:00. Inauguración de las fuentes 2017 el 24 de abril. <http://eng.peterhofmuseum.ru/index.php?lang=eng>

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Rusia: <http://rusiaturismo.es/>
Oficina de promoción turística en España www.visitrussiaspain.es



CÁMARA RECOMENDADA PARA ESTE VIAJE.

Precio: 689 €

Otra de mis favoritas. Tras el éxito de los modelos anteriores de RX100 llega la 3ª versión cargada de características para convertirse en una de las mejores de la lista. Su visor electrónico emergente hace que ocupe mucho menos espacio cuando la llevas en el bolsillo. Pantalla LCD que oscila para ajustarse a las diferentes fotos, situaciones y usos.

Gran sensor CMOS Exmor R de 1 pulgada, imágenes de alta calidad.

20,1 MP

Lente muy luminosa ZEISS de 24-70 mm F/1.8 a f/2.8.

UN VIAJE POR LOS SABORES DE COLOMBIA

TEXTO HERNANDO REYES ISAZA www.altum.es
FOTOS ALTUM / EL CIELO / JUAN MONTEJO / LEO, COCINA Y CAVA /
CRITERION / HARRY SASSON / PROCOLOMBIA

Con los Andes como espina dorsal, con el Océano Pacífico y el Mar Caribe postrados a sus costas, y con llanos inacabables y selvas indomables, Colombia ostenta una gastronomía que, a partir de productos endémicos y hábitos alimenticios heredados de culturas indígenas, además de influencias africanas y europeas, viaja ahora por el mundo mostrando su rica y profunda identidad.

Plátanos verdes o machos, Cartagena.



Chuguas en Plaza de Mercado Bogotá.

Los grandes chefs de Colombia y sus restaurantes nos acercan a las raíces culinarias, los productos, y la esencia de la gastronomía de este país suramericano que, se ha convertido en un gran destino gastronómico que ya figura entre los favoritos de los viajeros

A partir del conocimiento y las creaciones gastronómicas de cuatro de los chefs más reconocidos de Colombia a nivel internacional y sus restaurantes, nos acercamos a las raíces culinarias, los productos, y la esencia de

la gastronomía de este país suramericano que, en muchos aspectos, viene resurgiendo con la fuerza propia de un gran destino que tiene mucho que ofrecer, y que a nivel mundial, aparece ya como uno de los favoritos de viajeros que durante años se abstuvieron de visitarlo

por razones de seguridad más que conocidas.

EL LEGADO INDÍGENA

Cuenta la historia que cuando el conquistador español llegó a tierras mexicanas se encontró con que en la corte de Moctezuma se “preparaban al-

rededor de trescientos platos, y mil más para la gente a su servicio, entre pavos, faisanes, cornejas, pichones o liebres”.

Sin embargo, en el territorio que actualmente ocupa Colombia, y que entonces era regido en su mayoría por las culturas chibcha y muisca, la reali-

dad del arte de comer distaba mucho de la imperante pomposidad de Tenochtitlán, según narran cronistas como Bernal Díaz del Castillo.

ESA SENCILLEZ “NATURAL”

Se diría que lo que primaba en el altiplano colombiano eran

unos fogones de “tono menor” que apenas se satisfacían con la llamada “turma de la tierra” o patata, el maíz o aba, el tomate; los ollucos o cubios, las habias, las chuguas -todos ellos tubérculos andinos-, o la quinua consumida a modo de gachas o mazamorra y sazonada con



Papayas.
En la otra página, Uchuvas.

Frutas de la tierra como la papaya; la uchuva, tan demandada en Alemania y Dinamarca; la granadilla, la piña, el anón, la curuba –casi exclusiva de Colombia-, la pitahaya, la guayaba, el mamey, la guanábana, o el lulo, hacían también parte de una dieta del todo natural impuesta por las contingencias del ambiente y, en esencia, destinada a sosegar la sed de los trópicos



sal de Zipaquirá (ver recuadro), ají, y diversas hierbas aromáticas: una comida de clara inspiración naturista en la que es posible que también entraran en escena el llamado sucuy o chihika, que no es otra cosa que el preciado roedor de los Andes hoy conocido como cuy, o el ágil venado de los bosques nativos. Frutas de la tierra como la papaya; la uchuva, tan demandada en Alemania y Dinamarca; la granadilla, la piña, el anón, la curuba –casi exclusiva de Colombia-, la pitahaya, la guayaba, el mamey, la guanábana, o el lulo, hacían también parte de una dieta del todo natural impuesta por las contingencias del ambiente, y en esencia, destinada a sosegar la sed de los trópicos.

La bebida de maíz fermentado, conocida como chicha, era la más expandida dentro de los indígenas. En su momento los españoles le dieron la calificación de “mortal” y “venenosa” aunque con el tiempo se ha demostrado que nutricionalmente tiene unos buenos efectos depuradores a pesar del nivel de alcohol que posee.

Al desconocer el hierro y no utilizar animales de tiro, los nativos labraban sus tierras, sin rueda alguna, a partir de instrumentos de madera o piedra, y por supuesto, sin fertilizantes; una labor no solamente dura sino bastante precaria que, con la aparición de unos hombres barbados, conocidos como conquistadores y poseídos rudamente por el espíritu de la aventura, fue cambiando a partir del segundo viaje de Colón cuando, de las entrañas de carabelas y galeones, desembarcaron trebejos y herramientas, toros, vacas, caballos, cerdos, ovejas, gallinas, y árboles frutales de otros lares, o incluso la mismísima caña de azúcar, embarcados todos ellos desde Gran Canaria.

En estos navíos llegarían posteriormente a tierras americanas trigo, arroz, centeno, garbanzos, lentejas, frijoles, almendros, nogales o castaños. Y también casi todas las frutas



de hueso o las naranjas y limones, así como pomelos, peras o ciruelas, que debutaron en el Nuevo Continente de manos de los españoles de la misma manera que lo hicieron aquellos elementos de clara influencia árabe andaluza como el regaliz, la yerbabuena, el tomillo, el orégano, la albahaca, las nueces o los piñones.

SINCRETISMO GASTRONÓMICO

Con la presencia de virreyes, corregidores, encomenderos, truhanes, inquisidores, frailes, novicias o abadesas, surgieron nuevas fórmulas culinarias desconocidas para unos nativos acostumbrados a la simplicidad de unos alimentos por lo general cocidos y hervidos en vasijas de barro sobre unas hoguerillas a base de tres piedras. De ello quedó una tradición oral pero muy poca receta escrita; solamente perduraron las composiciones de los dulces

de los conventos, que se vieron reflejadas en papel a través de relatos de viajeros, de cuadernillos de recetas de las monjas e incluso de algunos escasos cuadros costumbristas. Sin duda debieron ser monjiles las manos que participaron en la creación del bizcochuelo de canela, las panecillos de leche, el postre de natas, los alfajores, los alfandoques, las almojábanas -completamente árabes-, los mojicones, el dulce de guayaba o los casquitos de limón, por citar algunos.

Con el tiempo el sincretismo y el mestizaje terminaron incluso por cambiar hasta el propio nombre de los platos y condumios; no obstante, la comida local siguió siendo discreta y de sabores más atenuados que la procedente de Europa. Y, la comida bogotana en concreto, habiendo recibido su justa herencia peninsular, logró posicionarse entre españoles y criollos con

*En esta página,
dulce de
papayuela.
En la otra
página, dulces
cartageneros.*



tres platos que pasaron a la historia: el ajiaco (sopa de cinco variedades de patatas andinas, una hierba local llamada guasca, y en la actualidad pollo, aunque en sus inicios era cordero); el puchero (sopa originalmente a base de repollo y carne de res), y el chocolate santafereño que se servía para cenar acompañado de diversas golosinas y panecillos con un queso blanco local para fundir en la taza.

Curiosamente el chocolate no llegó a Colombia por la proximidad con México, sino que arribó dentro de las camándulas y misales de un buen fraile proveniente del imperio de

Hernán Cortés, o al menos eso reza la leyenda...

En las costas del Caribe y del Pacífico colombiano la influencia de las manos de esclavos negros está latente en los guisos y caldos, y también en el colorido de sus platos. Y es que África también ha jugado un papel definitivo en una Colombia llena de realismo mágico -incluso en sus sabores-, donde el imborrable legado del continente negro nadie se atreve a desconocer.

A mediados del s. XIX se estableció en Bogotá una significativa colonia de franceses, italianos, ingleses, alemanes, libaneses y turcos, que como era de esperar, contribuyeron

a forjar un nuevo dietario colombiano. Por su parte, las gentes acomodadas de un país ya independizado, se aficionaron a los viajes al extranjero trayendo a su regreso un abanico de nuevas ideas que, poco a poco, y hasta ahora, siguen aportando a la cocina colombiana un toque cosmopolita que entiende de tendencias y técnicas culinarias tanto como de fusiones y sabores foráneos. De esta manera entendemos cómo la gastronomía colombiana es una deliciosa simbiosis de la cocina y las tradiciones indígenas, africanas y europeas.

EXPERIENCIAS IRREPETIBLES

Con un reconocimiento mundial de sobrepeso, la cocina colombiana viene sentando precedentes únicos. Ya no sólo por los reconocimientos que "Madrid Fusión" ha otorgado a los sabores de Colombia por sus justos méritos, sino que resulta evidente que la demanda y la participación de chefs del país suramericano en diferentes ferias y festivales gastronómicos internacionales aumenta continuamente.

Desde el pasado 28 de febrero hasta el 25 de marzo, tuvo lugar en Madrid un particular evento a modo de Pop Up -esa tendencia tan en boga que desde hace unos pocos años permite que un establecimiento comercial, en este caso un restaurante, deje de ser fijo para convertirse en itinerante y temporal-, llamado "COLOMBIA IN RESIDENCE", y que consiguió trasladar las cocinas de cuatro de los chefs colombianos más representativos del momento a las mesas del singular restaurante del hotel NH Collection Eurobuilding, decorado especialmente para la ocasión.

Juan Manuel Barrientos con su restaurante "El Cielo"; Harry Sasson propietario del restaurante que lleva su nombre; Leonor Espinosa del restaurante "Leo, cocina y cava"; y los hermanos Jorge y Mark Rausch del restaurante "Criterion", fueron los seleccionados no sólo porque sus templos de comida hacen parte del célebre listado "Latinoamerica 50 Best Restaurants", sino por ser ejemplares embajadores de una gastronomía tradicional e innovadora a la vez, tanto como popular y sofisticada. Todos ellos lograron dar a conocer sus creaciones consiguiendo en los comensales un alto grado de satisfacción abanderado por una experiencia irrepetible y única.

EN EL "TOP 50" DE 2016

Como todas las listas de "lo mejor...", esta relación crea-

da por William Reed Business Media con el nombre de "50 BEST LA SAN PEREGRINO", es tan solo un indicador creíble de los mejores lugares para comer en América Latina basada en experiencias personales, y que refleja los gustos contemporáneos a partir de unas estrictas reglas de votación entre 250 latinoamericanos expertos en restauración. Estos son los lugares que ocupa cada uno de los cuatro restaurantes en este ranking: restaurante "El Cielo" puesto 30; restaurante "Harry Sasson", puesto 40; restaurante "Leo", puesto 16; restaurante "Criterion", puesto 29; y estos son los chefs, sus restaurantes, y los mensajes gastronómicos, sociales y medioambientales, que nos supieron transmitir:

EL CIELO DE "JUANMA"

Juan Manuel Barrientos es el

más joven de estos Star Chefs. Juanma, como le llaman todos, a sus 33 años deja huella donde quiera que vaya y su sencillez es absoluta. Su primer restaurante, "El Cielo", abrió las puertas en 2003 en su ciudad natal, Medellín, tras haberse formado en Argentina de la mano de Iwao Komivama y en España con Juan Mari Arzak. En 2011 vendría la apertura del restaurante de Bogotá y en 2016 la de Miami.

"El Cielo" ha estado en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica durante tres años consecutivos, y la Oficina de Turismo de Medellín lo declaró destino turístico e icono de la ciudad hace unos años; por su parte, la prensa internacional catalogó a este joven como "Chef Revelación Mundial" en "Madrid Fusión". Barrientos, además, es uno de

En esta página de izquierda a derecha, Chef Juan Manuel Barrientos; Chef Harry Sasson; Chef Leonor Espinosa; y Chef Jorge Rausch. En la otra página, puesta en escena de una mesa en EL CIELO.



los cinco chefs del mundo con más influencia y seguidores en las redes sociales, aparte de ejercer como panelista y conferencista de importantes eventos gastronómicos a lo largo de todo el mundo entre los que destacan el Chef's Tribute de Nueva York, o la Culinaire Saisonier en Francia, Bélgica, Holanda y Alemania. Y, por si fuera poco, la marca portuguesa de porcelana, Vista Alegre, lo homenajeaba el año pasado como uno de los mejores chefs del mundo.

VANGUARDIA CULINARIA

Desde su "Fundación El Cielo", y con el firme convencimiento de que la paz de su país se construye uniendo a los colombianos, Juanma, se empeña en "cocinar la paz de Colombia" a partir de la gastronomía. Para ello capacita en cocina -y las diversas áreas que componen la culinaria- a soldados heridos en combate y a ex guerrilleros, para que más allá de

estar preparados en un oficio que les sirva en la vida fuera del conflicto armado, también se reconcilien y perdonen con sus antiguos enemigos. De la misma manera capacita a madres cabeza de familia, esposas de soldados retenidos, campesinos e indígenas que se han visto obligados a abandonar su lugar de origen a causa de la guerra. No es pues de extrañar que se le considere un absoluto líder de paz en su país y Latinoamérica.

En sus restaurantes se crean experiencias gastronómicas sensoriales a través de menús degustación inspirados en las raíces ancestrales colombianas

y en los estudios de las neurociencias para la estimulación de los sentidos. Decidido a mostrarle al mundo la magia de la cultura y los alimentos de su país, Barrientos lleva tiempo dedicado a investigar las raíces de su cultura trabajando de la mano con indígenas, campesinos, artesanos, cocineros populares y comunidades olvidadas, y, aplicando este conocimiento a las técnicas de cocina de vanguardia para crear su propia versión de lo que hoy se conoce como "Cocina Moderna Colombiana".

En Madrid, a donde llegó con un menaje de 400 piezas des-

En sus restaurantes se crean experiencias gastronómicas sensoriales a través de menús degustación

tinadas a montar su "restaurante efímero", este exitoso joven nos revelaba la nueva vajilla para su menú 2017 hecha de cerámica colombiana con destellos de oro de 24 quilates y piedras del país.

Su propuesta gastronómica se basó en un menú de veinte pasos titulado "Realismo Mágico" en homenaje a García Márquez en el que destacaban, entre otros, el "Árbol de la vida" que, en palabras del chef, es un "pandeyuca de albahaca y tomate con salsa de encocado de ají amazónico" servido sobre unas artesanías en forma de árboles de cobre hechos por indígenas del Amazonas; o el llamado "Cien años de soledad", que describía Barrientos como "mariposas amarillas crocantes de maíz con colitas de cerdo de José Arcadio Buendía cocinadas por 24 horas en salsa de frutas colombianas y ají con puré de ñame". Imposibles de olvidar son también el Tartare de Wayuu y Gulupa, la almojábana de arracacha, o la chicha de piña; creaciones que, incluso para el más experto en gastronomía, son toda una novedad absolutamente cautivadora.

"LEO", LA DIGNIDAD DE LOS INGREDIENTES

Empeñada en resaltar los elementos locales menos conocidos y de reivindicar y potenciar las tradiciones gastronómicas de las diferentes comunidades de Colombia, Leonor Espinosa apuesta culinariamente por una vertiente popular y autóctona en la que combina magistralmente la investigación de campo con una más que acertada visión antropológica.

Así, por ejemplo, esta chef empírica, titulada en



Arriba, Plato de Juan Manuel Barrientos: Pulpo sobre arroz cremoso y playa de apio. Debajo, plato creativo de Juan Manuel Barrientos.



Arriba, plato de Juan Manuel Barrientos: con las mariposas amarillas de Mauricio Babilonia en homenaje a García Márquez (Cien años de soledad) Debajo, Naidí, plato de Leonor Espinosa.

economía, publicidad, y artes plásticas, y nacida en Cartagena de Indias, ha puesto sobre la mesa con toda suerte de éxito unos productos para muchos desconocidos. Tal es el caso del corozo, un fruto rojizo proveniente de una palma espinosa que utiliza en susculentos platos y bebidas; de diferentes productos vegetales emanados de las selvas del Pacífico colombiano; de diversos pescados de río; o del "bijao", un fruto similar al plátano, inexistentes casi todos ellos para la inmensa mayoría.

A través de su propia fundación "Funleo", y con la colaboración de su propia hija, impulsa varios proyectos que promueven a través de la gastronomía el desarrollo social y económico de diferentes comunidades colombianas de campesinos, afrodescendientes e indígenas. Enamorada de sus raíces, Leo lucha cada día por recuperar las cocinas locales de dichas comunidades; no en vano el amor por su trabajo y su gente la ha colocado entre las mejores chefs de un continente que entiende mucho de diversidad vegetal y animal. Y como pretendía, ha conseguido crear en los núcleos sociales de las más apartadas regiones, una economía a pequeña escala que, además, fortalece en sus gentes una tradición culinaria hasta hace poco olvidada o desconocida.

Ha traído sus descubrimientos a su restaurante, y con ello ha conseguido notablemente convertirlos en vanguardia, dignificar los ingredientes y recrear los sabores, diríamos, de la Colombia más profunda. Su propuesta "Ciclobioma" está amparada en el estudio periódico de las especies biológicas promisorias



de diferentes biomas y ecosistemas colombianos para ser usado a nivel culinario, y su restaurante está catalogado actualmente como el mejor del país.

A su paso por Madrid, sorprendía con un menú que incluía entre otros, babilla o caimán con un clarificado de ají huitoto; pirarucú, el segundo pez de agua dulce más grande del mundo, guisado con "sancha inchi" o el llamado "aceite de los incas"; o atún chocono y hormigas culonas, típicas del departamento de Santander.

"HARRY SASSON" REIVINDICA LOS PALMITOS

El que para muchos es el mejor chef de Colombia es un hombre sencillo que estudió en el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) en Bogotá, hizo sus prácticas en el ya extinto Hotel Hilton de la capital colombiana y luego se instaló siete años en Vancouver, donde trabajó en prestigiosos restaurantes. Hoy en día ha construido todo un grupo de empresas que, además de su restaurante emblema "Harry Sasson" inaugurado en 1.995, cuenta con el bar "Harry's"; la prestigiosa pastelería "Harry's Bakery", y los restaurantes "Balzac" y "Club Colombia". Su restaurante insignia se considera uno de los mejores de Latinoamérica en cuanto a alta cocina se refiere.

Su propuesta en "Colombia in Residence" fascinó a los asistentes dado que fusionó con delicadeza especialidades colombianas con toques ibéricos como su "arepa de Tela con jamón de Pata Negra", el arroz meloso "atoyado" con longaniza y habas, o su pandeyuca de Cabrales.

Al igual que en los demás participantes, el sentido social está presente en el equipo que lidera



Propuesta de "Colombia in Residence" de Jorge Rausch. En la página de la izquierda, Berenjena Tropical, Mercado de Bazurto, Cartagena.

Sasson, quienes unidos, se enfocan en adoptar productos cultivados en la llamada "zona de erradicación". Así, el cacao, ciertos tipos de miel, y especialmente los palmitos, están presentes en sus creaciones. Para este chef, ciertamente estos pequeños troncos conocidos como el "espárrago del trópico", constituyen la "bandera del proceso de paz"; precisamente en su menú uno de sus primeros platos fue "Palmitos frescos del Putumayo acompañados de un acevichado tropical". El departamento del Putumayo ha librado una gran batalla por la erradicación de los cultivos ilícitos en Colombia, por lo que los nuevos productos agrícolas de la región cuentan con el

apoyo de este grupo empresarial.

"CRITERION" O LA FUERZA FAMILIAR

Los hermanos Jorge y Mark Rausch, abrieron su restaurante Criterion en 2004 en Bogotá donde se ofrece una cocina de autor moderna y sofisticada. Con una formación en Inglaterra en prestigiosos establecimientos, Jorge regresó a Colombia para dedicarse de lleno al arte de la cocina. Actualmente, junto con su hermano Mark, conforman un dúo que se esfuerza en utilizar productos locales con el ánimo de reinventar las recetas tradicionales del menú colombiano. Tal es el caso de la posta negra cartagenera, el merengón de

guanábana, o el chimichurri chontaduro en magret de pato; platos que consiguen un lleno total en sus mesas diariamente.

Han recibido diversos galardones en su país, e internacionalmente han sido premiados con el "Five Diamond Star Award", un prestigioso símbolo otorgado a los establecimientos de alta excelencia y calidad. Han desarrollado también "Rausch Pâtisseries", y un nuevo restaurante llamado "Bistronomy". Su oferta se ha expandido a servicios de catering; a una planta de producción de helados; a productos hojaldrados; a la bombonería; y a diversos postres que surte a reconocidos establecimientos del país.

En el marco del evento "Colombia In Residence" Jorge Rausch elaboró un menú a cuatro manos con el célebre chef madrileño Paco Roncero en el que, a través de una propuesta de diez pasos, los comensales disfrutaron de un viaje por los sabores más identificativos de las dos naciones. Rausch sorprendió con un buñuelo de chicharrón y un ceviche de pez león, esa especie proveniente de Asia y que está poniendo en peligro los corales caribeños; por ello una de las formas de preservar los fondos marinos es menguar su población incentivando su consumo. Por su parte, Roncero, rindiendo homenaje a la tarta de tres leches –uno de los postres clásicos de

Criterion-, se atrevió a reinventarla de una manera muy particular, de la misma manera que hiciera con las arepas de trufa, foie gras y huevo.

Paco Roncero escogió a Bogotá para abrir su primer restaurante en Latinoamérica. El éxito de "Versión Original" le ha llevado a abrir también en la capital colombiana "Origen", y "Pata Negra" en Cartagena de Indias.

Probablemente el actual éxito de Colombia como destino turístico a nivel internacional no depende únicamente de su impresionante entorno y cualidades endémicas. Hay quien piensa que por haber estado al margen del turismo por su propia situación socio-política durante décadas, supo observar con calma y paciencia los movimientos de otros países de la región, corrigió errores cometidos por sus vecinos, y emprendió una campaña de posicionamiento internacional sin precedentes en su historia. Entendió rápidamente de sostenibilidad; optó por transmitir sensaciones más que por impartir dogmas; supo establecer en sus mensajes promocionales su propia alma, marcando con ello, pautas diferenciales de absoluto éxito. No extraña pues que su gastronomía, desconocida por muchos e ignorada por otros, vaya ascendiendo en esos listados que suman y ponen a nivel mundial.

Colombia, sin duda, está haciendo los deberes de una manera ejemplar, y ya es hora de que turísticamente viva y disfrute de su merecida gloria para poderse con ello despojar de los innumerables karmas y prejuicios que tanto daño le han hecho. ●



En la página de la izquierda, vendedora de frutas en Cartagena de Indias. En esta página arriba, vendedor de limas, Bazarro. Abajo, Plaza de Botero, Medellín

En las minas de sal de Zipaquirá —municipio en el que García Márquez fuera al colegio— en pleno altiplano cundiboyacense, existe hoy en día una de las pocas catedrales de sal del mundo, un santuario en donde se pueden admirar esculturas talladas en sal entre las que destaca la cruz de 16m ubicada detrás del altar mayor a 180m de profundidad. Antes de la llegada de los conquistadores era un lugar vital tanto para la conservación de los alimentos como para el comercio. Fue a partir de 1816 cuando se inició la construcción de los cuatro socavones y el uso para obtener sal de grano, algo ya propuesto en 1801 por Humbolt, quien argumentaba que la producción de las gachas que hacían los indígenas no eran muy prácticas y generaban gastos extras.

Muy recomendadas son las visitas al Parque Temático de la Sal, el Museo de la Salmuera y la Ruta del minero. Para compras de entradas consultar la web www.catedraldesal.gov.co





Los cubios en la plaza de mercado de propiedad de Juan Montejo.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Las aerolíneas **Iberia** y **Avianca** ofrecen vuelo diario a Bogotá. Además, ambas cubren la ruta Madrid-Medellín con tres vuelos directos a la semana.

www.iberia.com
www.avianca.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Casa de la Vega:

En pleno casco histórico, o lo que conocen los bogotanos como La Candelaria, se encuentra este hotel boutique en una sofisticada casa de la época republicana colombiana. Rodeado de las principales atracciones históricas y culturales de la ciudad, es una de las mejores opciones de alojamiento para quien se acerca a la capital colombiana. La exquisita reforma a la que se ha sometido, el buen gusto con que se ha decorado,

y la estupenda calidad - precio, hacen de este establecimiento una de las mejores opciones de alojamiento en Bogotá.

www.hotelcasadelavega.com

Sercotel Casa Real:

Ubicado a escasas manzanas del meollo más concurrido y "fashion" de la capital este hotel de 4 estrellas sobresale no solamente por sus instalaciones y servicio sino por la comodidad que hace que el huésped se sienta como en casa. Una excelente alternativa para el viajero que busca el verdadero confort.

www.hotelcasareal.com.co

Four Season Hotel Casa Medina Bogotá:

Pocas palabras hacen falta para describir lo que implica alojarse en un Four Seasons. Emplazado en una mansión reconocida como "bien de interés cultural" cuenta con 62 exclusivas habitaciones en las que los techos con vigas a la vista y puertas hechas a mano ponen el punto de exclusividad. En pleno corazón financiero de la capital marca la diferencia inspirada en el lujo y el confort con respecto a cualquier otro establecimiento hotelero de la capital colombiana.

www.fourseasons.com

Diez Hotel Medellín:

Entre lo artesanal y lo "chic" este hotel ubicado en el punto neurálgico de la ciudad ofrece toda la comodidad en un acertado binomio con la tecnología, consiguiendo que el huésped se sienta parte de una de las ciudades más bonitas del país. A escasa distancia del centro de la ciudad, y en uno de los barrios residenciales de mayor prestigio, es una opción segura, cómoda, y contemporánea para cualquier viajero.

www.diezhotel.com

DÓNDE COMER

Restaurante El Cielo (Bogotá y Medellín):
www.elcielorestaurant.com

Restaurante Leo, cocina y cava (Bogotá):
www.restauranteleo.com

Restaurante Harry Sasson (Bogotá): www.harrysasson.com

Restaurante Criterion (Bogotá):
www.criterion.com.co

MÁS INFORMACIÓN

www.procolombia.com
www.colombia.travel
www.inresidence.es



top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE

¿Te atreves a viajar? Entra en www.topviajes.net y descubre cada rincón del mundo

Todos los meses tenemos sorteos, viajes, estancias, comidas, etc.

ZIMBABWE
UN PARAÍSO POR DESCUBRIR

MARRUECOS
DE TELOUET A MARRAKECH

AURORAS BOREALES
LAS LUCES DEL NORTE

RÍO DE JANEIRO
EL BRILLO DEL CARNAVAL



PALAWAN (Filipinas)

JUEGO DE ESPEJOS

TEXTO Y FOTOS CARLOS PASCUAL cpascualsp@hotmail.com

Acantilado en la reserva protegida "Siete Pecados".

El agua, el viento y los siglos han tallado las rocas volcánicas esculpidas por el mar, hasta crear paisajes oníricos, llenos a la vez de fuerza expresionista y dulzura de acuarela



No se me ocurre una imagen mejor para hablar de ese enclave que la de un juego de espejos. Archipiélagos dentro de archipiélagos, que conforman a su vez ese archipiélago prodigioso que son las Filipinas. Islas grandes o pequeñas, islotes, cayos, fragmentos múltiples que reflejan todos la misma estampa del paraíso: aguas turquesa, cristalinas, verde anfibio de lagos y bosques secretos, arenas blancas como nubes... Un microcosmos que solo en esta región reúne 1.780 islas. Al abrigo de tifones y arrebatos oceánicos, que atacan por el lejano este. Un refugio seguro, en todos los sentidos, y por ello favorito de los turistas. *Mabuhay!*, o sea: bienvenidos al edén.

El vuelo de Manila a Palawan dura menos de una hora. Palawan es una isla mayor, estrecha y estirada como un fideo, con más de 400 kilómetros de largo. En su ombligo, justo en medio, se esconde Puerto Princesa. Capital indiscutible, ya que en su área urbana se congregan unos 300.000 *palawenyos*, o sea, casi la mitad de habitantes de toda la región. Aparte de ese mérito, su reclamo mayor es el frenético pulso que imprimen a sus calles los *tricycles* (motos con sidecar) o los *jeepneys* fantásticos, de colorines chillones, capaces de embuchar como sardinas a más de veinte pasajeros.



Dentro del archipiélago, el mar parece una balsa. Izquierda, atardecer desde el monte Tappyas, en la ciudad de Corón (isla Busuanga).





Algunas pequeñas islas están deshabitadas. En otras viven apenas un par de familias que atienden y sirven comida a los turistas

Llama la atención el nombre español. Y es que la Princesa de marras era en efecto española, la princesa Eulalia, hija de Isabel II (los locales se refieren a su ciudad solamente como "Puerto"). La catedral que levantaron los españoles quedó arrasada en la Segunda Guerra Mundial, como otros muchos monumentos; la reemplaza un templo blanco e insípido. A solo unos pasos, otro lugar con nombre español: Plaza Cuartel. Lo que ahora es un mercado, oculta una historia espeluznante: allí encerraron los japoneses a 150 prisioneros americanos, durante la guerra; a 139 los quemaron vivos. Puerto Princesa tiene algún museo, una granja de cocodrilos (se visita), un Jardín de Mariposas - donde, de paso, "invitan"; a miembros de tribus indígenas, en taparrabos, a que "compartan" con los turistas sus prácticas ancestrales, como cazar con cerbatana. Pero están sobre todo los grandes centros comerciales, algo que chifla a los filipinos; allí los foráneos pueden adquirir artesanía, figuras talladas, cestería, cerámica, abalorios... Lo más seductor llega a la noche, cuando los muelles se llenan de puestos y bujías, y la gente pasea, compra chucherías o cena al aire libre contemplando la oscura boca de la bahía.

Desde la capital se pueden realizar excursiones para explorar el centro de la isla. Una de las más solicitadas es la que lleva a Sabang, un pueblito de pescadores desbordado ahora por resorts vacacionales, y compatriotas que acuden a ver el río subterráneo de St. Paul. Aunque el río discurre bajo bóvedas calizas unos 23 kilómetros, solo navegan los visitantes un tramo de poco más de un kilómetro. Esta rareza geológica fue declarada patrimonio de la Unesco, y todo el entorno es parque nacional; por él se puede pasear, y toparse fácilmente con inquilinos como el macaco de rabo largo.

Frente a Puerto Princesa se abre Bahía Honda. Un arco azul inmenso, que abraza dieciséis islas. Para "saltar" de una en otra (*island hopping*, lo etiquetan allí), se utilizan los coloristas *bangka*, especie de rústicos catamaranes llenos de banderolas y provistos de un infiernillo a carbón donde se asa el pescado del menú incluido en la excursión. El punto de partida son los muelles de Santa Lourdes, hervidero de vendedores incansables de collares, pulseras, camisetas, bebidas, de todo. Las excursiones pueden detenerse en bateas, donde se cría el *lapu lapu*, pescado que no falta en ninguna carta, o crustáceos como el cangrejo



Los isleños ofrecen a los turistas peces, crustáceos o erizos de mar recién pescados y los cocinan para el almuerzo. El exquisito cangrejo de herradura (abajo) tarda dos días en copular.



El 'islands hopping', o saltar de isla en isla a bordo de 'bangkas' (catamaranes tradicionales), es la manera de explorar el archipiélago. El 'bangka' puede llevar un infiernillo de carbón en el que preparar la comida incluida en la excursión



de herradura (por cierto, como curiosidad: este bichejo emplea idos días! en hacer el amor).

Algunas islas están deshabitadas. En otras viven apenas un par de familias, que se ocupan de preparar la comida contratada para los excursionistas. Estos se dan un baño o bucean para abrir el apetito, y luego dan cuenta de exquisiteces como erizos de mar, langostinos o peces a la brasa. Arrullados por la cadencia de las olas, o el escándalo de gallos de pelea (afición endémica; en estas islas los guardan y entrenan). A la isla llamada Luli solo se va a nadar o pasear...cuando está la isla en su sitio.

Porque es sumergible. Si sube mucho la marea, la isla entera desaparece. Y no es la única. Otro periplo muy distinto es explorar el interior. Palawan es en realidad un espinazo de montañas puesto a remojo. En coche, las horas

se eternizan en curvas infatigables, y fatigosas. Pero es la única manera de acceder a tribus que viven dispersas en la montaña, en alguno de los 18 *barangays* (municipios) de la isla. Si se enfila hacia el norte, aunque sobre el mapa no parece mucho, el recorrido se traga fácilmente cinco horas. Revueltas subiendo y bajando, aldeas con aire provisorio, arrozales encharcados o en bancales, campesinos que alisan y secan los granos de arroz en lonas extendidas por los arcones, perros con malas pulgas... Y vistas que cortan el aliento.

Así llegamos a El Nido. La joya de la corona, el buque insignia del turismo filipino. La puerta a otro mini archipiélago de 45 islas, dispersas en el sopicaldo de la bahía de Bacuit. Algunas, desiertas; otras, en poder de algún resort de lujo, pero todas luciendo la misma dentadura pulida



La abrigada cala de Kayangan es uno de los paisajes más seductores de las islas Calamian.



En Filipinas conviven unas 100 etnias que hablan más de 150 lenguas y dialectos. En la región de Palawan, las tribus más numerosas son la batag, la tagbanua y la palawan.

El baño, el buceo, el surf, el 'kayaking', la pesca o la exploración de pecios son algunas de las actividades más frecuentes en estos archipiélagos





En Palawan, el deporte y la aventura se combinan con el más lujoso relax



El oleaje talla los acantilados y esculpe formas caprichosas.



El 'trycicle' (arriba) y el 'jeepney' (abajo) son vehículos omnipresentes. A la izquierda: un manturón o binturong, un macaco de rabo largo y un milpiés (pese a su nombre, no tiene mil patas, "solo" 400).

Abajo derecha: vendedora ambulante de balut, huevo cocido de pato con el embrión dentro.





Las tallas en madera representando a una pareja son motivo repetido en la artesanía local.



FILIPINAS

CÓMO LLEGAR

La compañía aérea Etihad dispondrá vuelos diarios desde Madrid a Manila, vía Abu Dhabi, a partir de junio (hasta entonces ofrece cuatro vuelos semanales). Conexiones con siete ciudades españolas en vuelo compartido con Air Europa.

www.etihad.com/en-es

Las compañías aéreas Philippine Airlines y Air Philippines vuelan diariamente desde Manila hasta Puerto Princesa en aproximadamente una hora. También hay vuelos directos hasta El Nido y a las islas Coron y Busuanga. Si se dispone de tiempo, también es posible viajar en barco desde

de caliza, manglares y lagos secretos, calas escondidas, como de nieve. En la isla Miniloc un resort de ensueño desafía los gustos de los sibaritas más avezados; la misma firma ocupa con palafitos las islas de Entalula o Pangulasian.

Más al norte, otro archipiélago, otro juego de espejos: las islas Calamian. Tres islas mayores: Busuanga, Coron y Culion; y un sinfín de islotes como lentejuelas entre encaje de espuma. Al llegar a la ciudad de Coron (que está en la isla Busuanga, y no donde tendría que estar), uno tiene la impresión de haber tocado el punto G de Filipinas: lo más auténtico, seductor y conmovedor. Dentro y fuera de la población. Dentro, a la sombra del gigante monte Tappayas, las calles sin asfaltar, la gente y los *trycicles*, las tienditas para propios y extraños, el mercado entoldado junto al puerto... Fuera, o sea, en el mar, las excursiones en *bangka* a los "Siete Pecados" y sus jardines de coral, los Mares Gemelos, el mágico enclave de Kayangan y su lago secreto, los pecios de barcos japoneses hundidos, más de medio centenar, y a solo unas brazas de la superficie...

Al regreso de tales aventuras, por la noche, los turistas pueden fundir sus alaridos con los de guías y vecinos en general, todos más bien achispados, en karaokes que no conocen límites: ni de horario, ni de pasaporte, ni de repertorio. ●



Manila a Palawan. Para desplazarse por el archipiélago, lo más socorrido es el *bangka* o catamarán tradicional.

DÓNDE DORMIR

En Sabang (Puerto Princesa), el Sheridan Beach Resort & Spa, a pie de playa, es cómodo para moverse por toda la zona

www.sheridanbeachresort.com

En El Nido: El Nido Resorts posee hoteles de ensueño en cabañas o palafitos en las



islas de Miniloc (el complejo más moderno y lujoso), Apulit, Lagen y Pangulasian

www.elnidoresorts.com

En Coron: The Funny Lion Inn es el más recomendable www.thefunnylion.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Lo normal es hacer las comidas en tabancos al aire libre en alguna isla, el menú entra en la excursión contratada. Las cenas pueden hacerse en los resorts, que suelen contar con varios restaurantes a elegir. La comida en las playas o *bangkas* suele consistir en ensaladas y pescados o crustáceos asados. En los resorts, toda la sofisticación de las cocinas orientales.

MÁS INFORMACIÓN

Idioma: Aunque el filipino y el tagalo son las lenguas más extendidas, en los sitios turísticos todo el mundo se entiende en inglés. El español solo está presente en palabras sueltas, nadie lo habla.

Moneda: el peso filipino PHP; un euro equivale a unos 50 pesos. En hoteles, tiendas y lugares turísticos funcionan sin problema las principales tarjetas de crédito (Visa, MasterCard, American Express, etc.); lo mismo en cajeros automáticos.

Clima: La provincia de Palawan está fuera del cinturón de tifones. Además, en la época de lluvias (junio hasta noviembre), estas son cortas y relativamente ligeras. La temperatura media oscila entre los 25-30 grados centígrados. Prever protección contra el sol (bloqueadores solares, sombrero) y contra los mosquitos.

Seguridad: Muy alta; en la isla de Coron presumen de tener una tasa 0 de criminalidad.

TURISMO DE FILIPINAS
<http://itsmorefuninthephilippines.co.uk/>

En España, se ocupa del turismo de Filipinas la empresa de comunicación Interface www.interfacetourisme.es



Sandals
THE *Luxury Included*® HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED



LEON

La "Casa de Betania" a su paso por la Catedral

SEMANA SANTA EN CASTILLA Y LEÓN ENTRE LA TRADICIÓN Y LA RELIGIOSIDAD

TEXTO Y FOTOS CÉSAR JUSTEL redaccion@topviajes.net

De las 25 Semanas Santas declaradas de Interés Turístico Internacional ocho de ellas están en la Comunidad de Castilla y León: Ávila, León, Medina del Campo, Medina de Rioseco, Salamanca, Palencia, Valladolid y Zamora; y tres de interés turístico nacional: Astorga, Burgos y Peñafiel.

Todas tienen una procesión, o un momento, que emociona especialmente.

> SEMANA SANTA EN CASTILLA Y LEÓN



ARANDA DE DUERO (Burgos)
Bajada del Ángel



ASTORGA (León)
La Dolorosa



PEÑAFIEL
Quitando el velo el Domingo Resurrección

En Ávila es el Cristo de las Batallas (Miércoles Santo), o el de los Ajusticiados (Viernes Santo), sobre todo de noche por fuera de las murallas. En León - donde los nazarenos se denominan "papones"- destaca la procesión de "los Pasos" (mañana del Viernes Santo). En Medina del Campo, que presume de las más antiguas procesiones de disciplina de España, es inolvidable la del Silencio (Viernes Santo). El enorme paso de la "salida de Longinos", que se hace de rodillas, es lo más impresionante de Medina de Rioseco. Salamanca conserva dos antiguos rituales (la ofrenda y el reconocimiento del copón) y el Descendimiento con un Cristo articulado (Viernes Santo). En Palencia la protagonista es la trompeta del "tararú" cuyo sonido se escucha cada vez que se detienen los pasos, y no hay que perderse el llamado "rompimiento del velo" (Domingo de Resurrección). Valladolid, donde las procesiones son como una especie de museo al aire libre, asombra su Procesión General del Viernes (con 31 pasos una de las más largas de España). Por último Zamora donde hace nudo en la garganta oír los misereres: Viernes de Dolores a la puerta de la catedral, o ante el Cristo Yacente en la plaza de Viriato (noche del Jueves Santo).



MADERUELO (Segovia)
El Encuentro del Domingo de Resurrección



ZAMORA
El miserere del Viernes de Dolores



ÁVILA Pasos de noche por la muralla



VALLADOLID Procesión de los cristos



MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) Jesús en el Huerto

En las de Interés Nacional asombra la "carrera de San Juanín" en Astorga (mañana del Viernes Santo), el "Cristo de las Gotas" y el de la Seo, que este año salen juntos (tarde del Domingo de Ramos) en Burgos, o el descenso del Ángel quitando el velo de luto a la Virgen (domingo de Resurrección) en Peñafiel (Valladolid).

Y quedan muchos lugares - menos multitudinarios - donde se siguen celebrando algunas entrañables. Ahí están las representaciones de la Pasión en Lerma y Covarrubias (ambas en Burgos), las medievales procesiones de sudarios de Bercianos de Aliste y Villarin de Campos (ambas en Zamora), el recorrido nocturno de los caballeros de las Orden de Malta por Segovia, la Bajada del Ángel en Aranda del Duero (Burgos), el Encuentro de Maderuelo (Segovia), la escenificación de la Tercera Orden en Villavicencio de los Caballeros (Valladolid), los romances de Navaluenga (Ávila) o el viacrucis nocturno hacia San Saturio en Soria... La lista es interminable



SALAMANCA
Santo Cristo de la Agonía



MEDINA DE RIOSECO (Valladolid)

"Era la misma procesión de antaño..." (Unamuno)

Gastronomía en Semana Santa

Son días de recogimiento, pero también de tiempo libre para salir y degustar especialidades que en muchos casos solo se dan ahora. Así, el vino y la tapa no tienen por que estar reñidos con las procesiones religiosas.

En nuestro país, no hay una sino mil semanas santas y eso se nota también en la especial gastronomía en la cual los dulces ocupan un especial lugar y se eliminan las carnes (herencia de penitencias cuaresmales). Algunos compaginan lo religioso y lo gastronómico y es fácil ver en la barra de bares y tascas gente tomándose tapas mientras oye en la radio o ve en la televisión la retransmisión de las procesiones. Es otra forma de vivir la Semana Santa.

FERROL

MODERNISTA Y MARINERO

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA redaccion@topviajes.net



El chef peruano Virgilio Martínez y su esposa Pía León, jefa de cocina del restaurante Central de Lima.

Ferrol quiere resurgir, como Ave Fénix, de las cenizas del emporio industrial que fue hasta hace solo tres décadas. Y lo hace con creatividad, aprovechando sus múltiples y valiosos recursos turísticos: la ruta de las Meninas de Canido, el Famous Wine Festival, la Semana Santa o el Campeonato de España de Surf

Encrucijada de civilizaciones y de las rutas del comercio marítimo, Ferrol aspira también a engrosar la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco por sus impresionantes defensas costeras y puertos naturales. Es el Ferrol de la Ilustración y del Modernismo, enclave fundamental para la Armada Española y embrión y cuna de embarcaciones que han hecho historia, pues sin ninguna duda contaba con los astilleros más modernos y pujantes de Europa.

Para que nos hagamos una idea de la importancia que tenía la industria naval en esta recoleta localidad gallega, basta decir que el astillero de Bazán daba trabajo a más de 5.000 ferrolanos y el de Astano, a 24.000. La comarca entera era conocida como Ferrolterra. Toda



ella se "alimentaba" de los barcos y el dinero contante y sonante sobraba por todas partes. Había alegría de vivir. Eran tiempos de vacas gordas y, por eso, al político Manuel Fraga, uno de los grandes capitanes de la historia reciente de Galicia, le gustaba decir que "cuando Ferrol estornudaba, España se resfriaba". Años después, llegaron las vacas flacas y Bazán y Astano se fusionaron en la naviera Navantia, que, tras un gran ajuste de prejubilaciones y despidos, no superaba los 2.200 trabajadores. Y por

si esto fuera poco, a las vacas flacas les llegaron las pulgas, pues las dependencias militares de Ferrol perdieron poco a poco protagonismo, hasta quedar prácticamente desmanteladas.

AL ABRIGO DE DOS CASTILLOS

Pero hagamos un poco de historia, porque la ciudad moderna, tal y como hoy conocemos Ferrol, surgió en el siglo XVIII, en pleno Siglo de las Luces, al amparo de las dos fortalezas que abrazaban la ría y que fueron levantadas dos siglos antes.

Una es el castillo de San Felipe, construido en 1577, desde el que se divisa una hermosa silueta de la ciudad. La otra, el castillo de La Palma, miraba a su colega desde el otro lado de la ría, ya en el municipio de Mugardos. Su edificación actual data de 1869, ya que la anterior, también del siglo XVI, como la de San Felipe, quedó reducida a añicos.

Fue durante el reinado de Fernando VI cuando se crearon el Arsenal Militar y los astilleros, con capacidad de hasta 100 barcos, hasta el punto de que

pronto Ferrol se convirtió en la ciudad más poblada de Galicia. Era, además de la urbe más industrial de Galicia, la vanguardia de la modernidad.

Ferrol, por ejemplo, fue testigo del lanzamiento del primer barco de vapor de España en 1858 y del primer barco con casco de hierro en 1881. Más tarde, en 1912, Alfonso XIII presidió el lanzamiento del primer barco acorazado, llamado "España". Y es que aquí se encontraban los mejores ingenieros navales, los mejores trabajadores... y por eso reci-

bían encargos muy sofisticados procedentes de los países más insospechados del mundo. Uno de los últimos grandes trabajos fue la construcción en 1996 del portaaviones Cakri Naruebet, encargado por Tailandia, cuya reina Sirikit acudió a la botadura.

EL BARRIO DE LA MAGDALENA

Para tomar el pulso a la ciudad actual, nada mejor que darse un paseo por su centro histórico. Comenzamos por el barrio de la Magdalena, concebido

En busca del patrimonio mundial

"Ferrol es una de las ciudades más desconocidas y singulares de Galicia". Esto lo dice el concejal de Turismo y Cultura de la villa. Y añade: "Es una ciudad hija de la Ilustración y un ejemplo único del racionalismo. Seguimos optando a ser Patrimonio de la Humanidad, pues Ferrol cuenta con un atractivo único. Su puerto, enclave estratégico en momentos importantes de la Historia, el barrio de la Magdalena con el contrapunto del Ferrol Viejo, la Semana Santa, las playas, los grandes arenales, el entorno natural, las grandes propuestas de turismo activo y, por supuesto, la gastronomía hacen de Ferrol y destino imprescindible".



A lo largo de la costa, se puede practicar el buceo, nadar en sus pequeñas calas, tomar el sol en la playa, pescar mientras se contempla el paso de cormoranes o gaviotas, hacer rutas en bicicleta, practicar el surf.... Playas como las de Doñiños, San Jorge, Pantín o Valdoviño reúnen las condiciones perfectas para la práctica de este deporte

en tiempos de Carlos III. Es el más singular de Ferrol, con sus edificios modernistas pensados para albergar a lo más granado de la sociedad ferrolana. Es un rectángulo perfecto con seis calles largas y rectas que se cruzan con otras nueve vías perpendiculares en torno a dos grandes plazas abiertas: la del Amboage y la de Armas, con su espectacular Palacio Municipal. Por su matemática estructura, también es conocido como "la tableta de chocolate".

Con el comienzo del siglo XIX se puso de moda en Ferrol un nuevo elemento arquitectónico

en las fachadas de los edificios: las galerías o miradores de cristal y madera pintada de blanco, una tendencia que se extendió por toda Galicia.

PASIÓN POR EL MODERNISMO

A comienzos del siglo XX la ciudad se rindió al Modernismo. Muchas de sus edificaciones tienen su sello, sobre todo cuando las obras las firmaba el entonces arquitecto municipal, Rodolfo Ucha, quien incorporaba a sus llamativas fachadas elementos geométricos y naturalistas que hacían de sus casas obras

emblemáticas y singulares de la arquitectura gallega reciente. Basta acercarse a la Casa Romero, a lo que fue el Banco Hispano-Americano, al Hotel Suizo o a la Casa Pereira, en el número 64 de la calle Dolores.

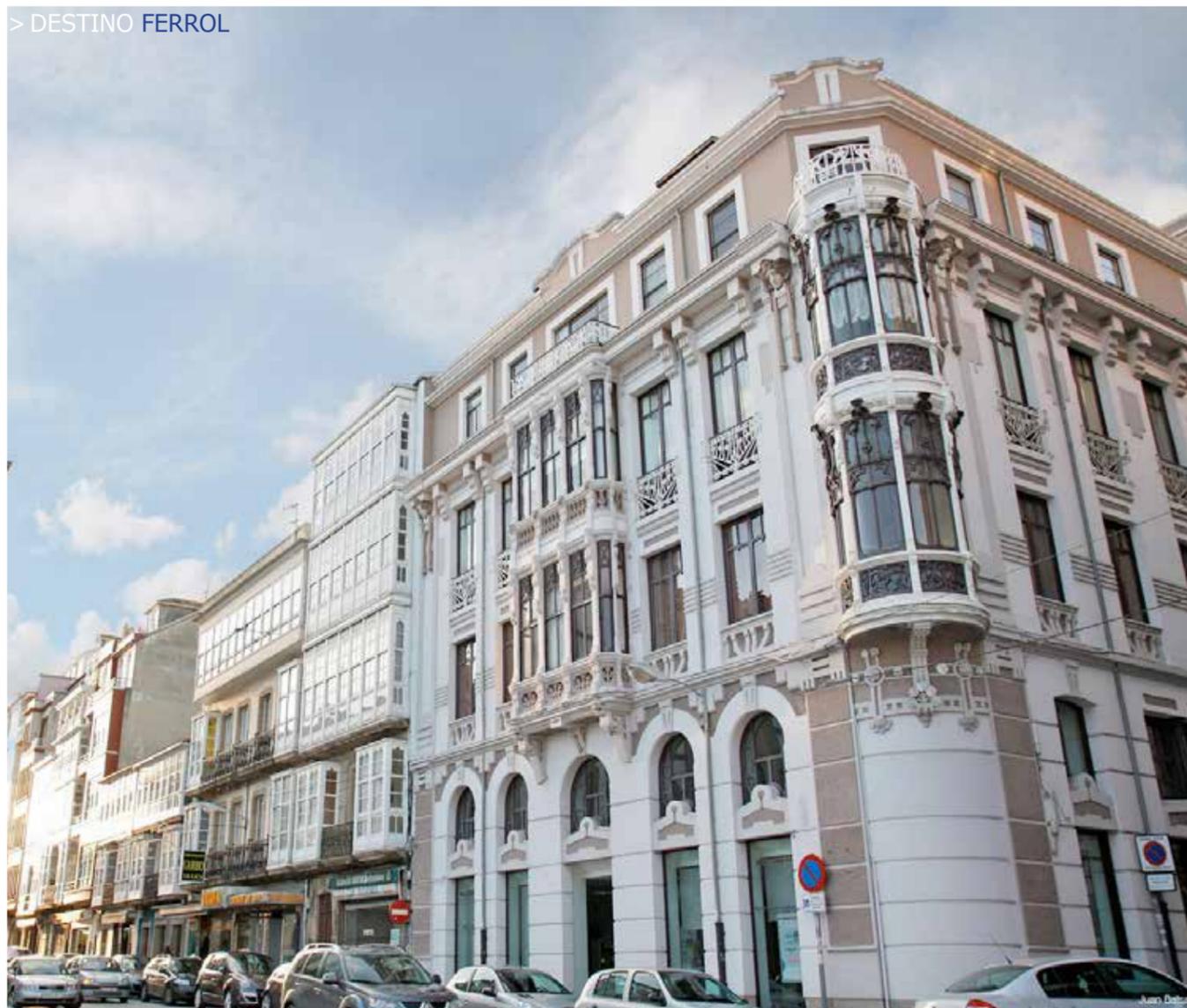
Merece la pena detenerse también en la Fuente de San Roque, en la Iglesia de San Xiao, en el Hotel Estado, en la Capitanía General y en los Jardines de Herrera, con su magnífico paseo de magnolias y la estatua en bronce de Jorge Juan.

Hoy, ya se sabe, la industria naval está prácticamente



La ruta de las playas

Sin duda, uno de los grandes atractivos turísticos de Ferrol son sus playas de arena fina y blanca y un entorno prácticamente virgen. Son varios los arenales que cuentan con el distintivo de Bandera Azul. Las más singulares son las de Doñiños, San Jorge, Esmelle, El Vilar, Santa Comba, Ponzos y Sartaña y Medote.



desmantelada, pero los ferrolanos confían en salir de la crisis en la que andan sumidos y confían en la ayuda que les brindan la nueva autopista del Atlántico y el nuevo puerto. Las autoridades luchan por impulsar este hermoso territorio por el que anduvieron los hombres del Neolítico, los celtas y los romanos.

UNA LARGA HISTORIA

Sí. Una larga historia la de Ferrol que se palpa deambulando por sus "rúas". Nos topamos, en la plaza de Galicia, con el espectacular Teatro Jofre, que se estrenó en 1892 con "El alcalde de Zalamea"; con el Centro Cultural Torrente Ballester, que rinde homenaje al escritor ferrolano que dio a luz "Los gozos y las sombras"; con la concatedral de San Julián, con la Iglesia de San Francisco, o con los

Jardines de Herrera, donde se hallan las estatuas de Marte y Júpiter, las más antiguas de la ciudad.

Ferrol bien vale una visita, eso está claro, pero es fundamental quedarse unos días más por aquí, porque en un radio de 30 kilómetros hay muchos atractivos turísticos y se pueden ver auténticas maravillas naturales. Por supuesto, tenemos a un paso A Coruña, a apenas media hora de distancia por carretera. Y a la vecina y recoleta Pontedeume, con su característico puente de piedra sobre el río Eume, preparada para mostrar sus restos medievales. Y Los monasterios de Monfero y Caaveiro, así como las Fragas do Eume.

PLAYAS Y ACANTILADOS

Hacia el norte, nos encontramos con las espectaculares playas de Doniños,

San Jorge, Santa Comba, Pantín (muy recomendable para los surfistas) o Villarrube. Y San Andrés de Teixido (la leyenda asegura que o vas de vivo o vas de muerto), un lugar de peregrinación cuya ermita acoge un buen número de exvotos de los fieles que acuden hasta allí en busca de consuelo. La aldea se halla junto a una carretera estrecha y plagada de curvas que llevan a los acantilados y a los miradores de esta escarpada costa. Seguimos el camino hasta llegar a Cariño, la población más cercana al impresionante Cabo Ortegal. Y de allí estamos a un paso de Viveiro... O de Ribadeo, cuyo Faro de Illa Pancha alumbraba ahora, más que nunca, al viajero, porque acaba de ser remodelado para albergar un fantástico y singular hotel con vistas... al mar de Galicia. ●



PASIÓN POR “LAS MENINAS”

En el año 2008, el barrio de Canido, en Ferrol, era uno de los más ruinosos y castigados por la crisis económica. Las viviendas se caían a pedazos, los jóvenes huían, las instituciones públicas le daban la espalda, el gris se apoderaba de la zona... Hasta que un buen día, el artista local Eduardo Hermida, que tenía allí su estudio y amaba la zona porque pasó su niñez entre sus calles, convenció a algunos amigos para cambiar el color del barrio. Y decidieron emprender una acción artística, que fue todo un éxito, tomando como referencia Las Meninas de Velázquez. La iniciativa hoy ya es un referente social, porque la población de Canido ha pasado de 2.000 a 14.000 habitantes y las



calles están salpicadas de nuevos comercios, de nuevas familias, de nueva vida... y de “meninas”. Ya son más de 250 las “meninas” que integran esta galería callejera, con los más variados estilos, y lo que nació como una acción reivindicativa ya forma parte de la oferta turística de Ferrol. Hay meninas ataviadas con el traje típico gallego, en honor a Rosalía de Castro, hay meninas gatunas con forma de minino, hay una menina en el País de las Maravillas, hay versiones manga, pop, expresionistas... hay meninas reivindicativas, en forma de lego... Cada primer fin de semana de septiembre, se celebra el aniversario del nacimiento de “Las Meninas de Canido”, y a la fiesta están convocados todos: ferrolanos, artistas... y viajeros.



EL VINO COMO INSPIRACIÓN

El vino será protagonista durante este mes de la agenda cultural y social de Ferrol. Por un lado, el Museo de la Construcción Naval Exponav muestra, hasta el 23 de abril, la exposición “Inspirados por el vino. Maestros del Grabado”, que reúne 60 obras de 19 grandes maestros de la pintura, como Picasso, Eduardo Arroyo, Andy Warhol, Christo, Hernández Pijuan, Antoni Clavé o Manolo Valdés. Son piezas procedentes de la colección que la familia Vivanco posee en su Museo de la Cultura del Vino en La Rioja. Esta exposición coincide en el tiempo con el “Famous Wine Festival” que, del 1 al 4 de abril, permitirá degustar varias ediciones especiales en homenaje a grandes nombres del cine, como Francis Ford Coppola; de la moda, como Roberto Cavalli o Francis Montesinos, o grandes bandas del rock, como los australianos AC/DC o The Rolling Stones. Los más futboleros podrán degustar el vino de Leo Messi o el de Andrés Iniesta y habrá también etiquetas dedicadas al diseñador Custo Dalmau, al actor Juan Echanove, al torero Francisco Rivera Ordóñez o al trío británico The Police. Estos vinos se servirán en los 16 bares y vinotecas de Ferrol que participan en este singular festival, que es sólo un adelanto del “Famous Wine Festival” que se celebrará en Avilés del 8 al 18 de junio.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

La mejor opción para disfrutar de las posibilidades turísticas de Ferrol y su comarca es viajar en coche. En caso de llegar a la ciudad por vía aérea (están relativamente próximos los aeropuertos de A Coruña y Santiago de Compostela) o por ferrocarril, una buena idea es alquilar un vehículo que proporcionará libertad de movimientos al viajero para disfrutar de los sitios más inaccesibles durante la estancia en la zona.

La autopista del Atlántico AP9 conecta Ferrol con Coruña, Santiago de Compostela, Pontevedra, Vigo, Tuy y Portugal. Además hay varios trenes diarios que conectan Ferrol con otros destinos en la zona de Pontedeume, Betanzos y A Coruña.

www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Carris Almirante

(Rúa María, 2). Teléfono 981 333 073. Precio: 55 euros

Situado a tan sólo cinco minutos andando de la estación de tren de Ferrol, este hotel de cuatro estrellas ofrece a sus huéspedes, por su ubicación, una base excelente para su estancia en la ciudad. Los huéspedes también tienen a su disposición Internet y wifi gratis. Cuenta con salas VIP y un salón de conferencias. También hay suites para recién casados. El hotel cuenta con modernas habitaciones equipadas con minibar y el viajero tiene la posibilidad de vivir una experiencia culinaria singular en el restaurante asador del hotel. Al final del día, los huéspedes pueden relajarse mientras toman una copa en el acogedor entorno del salón-bar. El



hotel se encuentra junto a la plaza de España y a un paso de los destinos turísticos más populares de Ferrol. Parador de Ferrol. Plaza del Contralmirante Azarola Gresillón, s/n. Telé-



fono 981 356 720. Precio: 75 euros. Ocupa una mansión señorial de aire marino con blancas galerías acristaladas, situada en un hermoso entorno marítimo. Está decorado con elementos náuticos, como mapamundis e instrumentos de navegación, entre los que destaca un antiguo farol de barco que ilumina la escalera principal. Algunas de sus habitaciones miran al puerto y otras, a los arsenales y a la ría. Cuenta con un restaurante reconocido, el Fragata.

DÓNDE COMER

Restaurante O Camiño do Inglés.

Calle de San Francisco, 17. Teléfono 981 352 090.

Es uno de los restaurantes más afamados de Ferrol, gracias a la pericia en los fogones de Daniel López, el cocinero. Conviene reservar porque siempre está a tope. Su secreto: una buena relación calidad precio, la cercanía de los gestores del local y la pasión por la buena mesa y por satisfacer las necesidades de sus comensales. No hay carta. Todo lo que el chef ha preparado ese día lo anota en una pizarra, cuyos nombres esconden verdaderas delicias. Claro que hay platos clásicos, como el "polo de huesos" que se ha hecho ya un clásico. Todos los platos tienen un tratamiento singular de última generación, pero están concebidos para hacer disfrutar a un cliente que

aprecia la innovación y la calidad. El 80% de sus productos son gallegos y en muchas ocasiones conseguidos en la plaza de abastos. El chef es un apasionado de los buenos vinos, especialmente los gallegos, por lo que está bien dejarse llevar por sus consejos.

Restaurante Muíño do Vento.

Magalofes, Fene. Teléfono 981 340 921

Es uno de los mejores restaurantes de cocina gallega en el entorno de Ferrol. Su carta varía en función de la disponibilidad del producto, especialmente cuando se trata de pescados y mariscos, que son su verdadero fuerte. Son muy demandados los percebes y las cigalas, aunque el plato estrella del local son las almejas a la plancha. Las raciones son generosas. Pescados como la lubina, la merluza o la dorada, o las carnes a la brasa son preparadas de múltiples maneras, pero nunca defraudan al comensal.

MÁS INFORMACIÓN

-Oficina de turismo de Ferrol

www.ferrol.es
ferrolturismo@ferrol.es

-Oficina de Turismo de Galicia:

www.turismo.gal



¿Hace cuánto tiempo que no te regalas una
Escapada Saludable?



Niwa Hotel & Spa ofrece irresistibles opciones para disfrutar solo o en compañía. Una escapada de lujo a menos de 1 hora de Madrid, en la que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales pensados para que disfrutes (relajantes, antiaging, adelgazantes, anticelulíticos y drenantes), con circuito de Spa, piscina climatizada, personal-trainer, pilates, yoga, solárium, y una alimentación saludable. Un regalo para disfrutar con los cinco sentidos en la bella Brihuega, el Jardín de La Alcarria.

 **niwa**
Hotel-spa

Reservas:
+34 949 28 12 99
+34 606 41 07 88
info@hotelspaniwa.com

 HotelSpaNiwa  @hotelspaniwa  @spaniwa

www.hotelspaniwa.com



ANANTARA KIHAVAH

Maldivas es un lujo

La isla de Kihavah Huravalhi, en el atolón maldivo de Baa, acoge uno de los complejos hoteleros más exclusivos del mundo. El Anantara Kihavah Maldivas Villas, rodeado de arrecifes de coral y de una laguna azul, está formado por 72 villas y residencias privadas de distinta superficie — de 260 m² a 2.700 m²— y categoría —over water, beach residence, beach pool—, pero siempre a partir del lujo.

Todas las villas tienen piscina de borde infinito, muebles de madera, ropa de cama del mejor algodón, aire acondicionado, enorme bañera, cenador al aire libre, minibar lleno, enfriador de vino, cafetera espresso, televisor de pantalla plana, soporte para iPod y reproductor de DVD.

Para llegar hasta el resort se enlaza con hidroavión desde el aeropuerto internacional de Malé, capital de Maldivas. Y una vez en el Anantara las opciones de disfrute de la estancia son muchas y muy variadas. Priman los deportes acuáticos como wakeboard, windsurf, snorkel, piragüismo, buceo, moto de agua, snorkel o catamarán, además de un completo centro de gimnasia, pista de tenis y un magnífico spa overwater con una amplia carta de tratamientos y masajes, que incluyen manicura, salón de belleza, jacuzzi...

El resort ocupa prácticamente toda la isla, lo que permite conseguir la mayor experiencia de tranquilidad y relajación que es posible en un hotel. Para descubrir todos los rincones de Kihavah

Huravalhi el resort dispone de bicicletas que facilitan los desplazamientos por caminos de tierra.

Un capítulo destacado en el Anantara es el gastronómico, al que dedica cinco restaurantes y bares, en los que se sirven distintas cocinas. El Sea, un restaurante ubicado bajo el agua, dedica su carta a la cocina internacional para gourmets, con una selección de los mejores vinos del mundo; el Fire se basa en la cocina japonesa con un espectacular plancha tepayanki; Salt está centrado en la cocina asiática, con platos elaborados mediante la inusual técnica del bloque de sal del Himalaya; Sky es el espacio dedicado a la cada vez más internacional fórmula de las tapas, acompañadas de cervezas bien frías, vinos o cócteles; en Plates, abierto para desayunos y cenas, se apuesta por las parrilladas de pescados y mariscos maldivos; Manzaru es un bar de piscina, con comida mediterránea a base de ensaladas y exclusivamente italiana a la hora de la cena. Todavía hay una sexta opción gastronómica: la cena privada hecha a medida para disfrutar de los sabores en la intimidad, ya sea en una mesa frente al mar o a bordo de un barco.

El responsable de las cartas de los distintos restaurantes es el chef Lamberto Valdez, un cocinero mexicano de larga experiencia, formado en grandes hoteles de lujo, perfecto conocedor del mestizaje de sabores, cocinas y platos. www.anantara.com

Un gran chef

Una de las grandes bazas del lujoso Anantara Kihavah es su gastronomía, confiada al chef Lamberto Valdez, un mexicano formado en fogones de grandes hoteles, con una asombrosa personalidad creativa en los platos que ofrece en los cinco restaurantes del resort.

Valdez maneja a la perfección el mestizaje de cocinas y productos, como demostró en su presentación en sociedad en España. Un guacamole, en salsa roja con totopos de maíz (en la foto) magistral; tanto o más que el picadillo de res, papa y

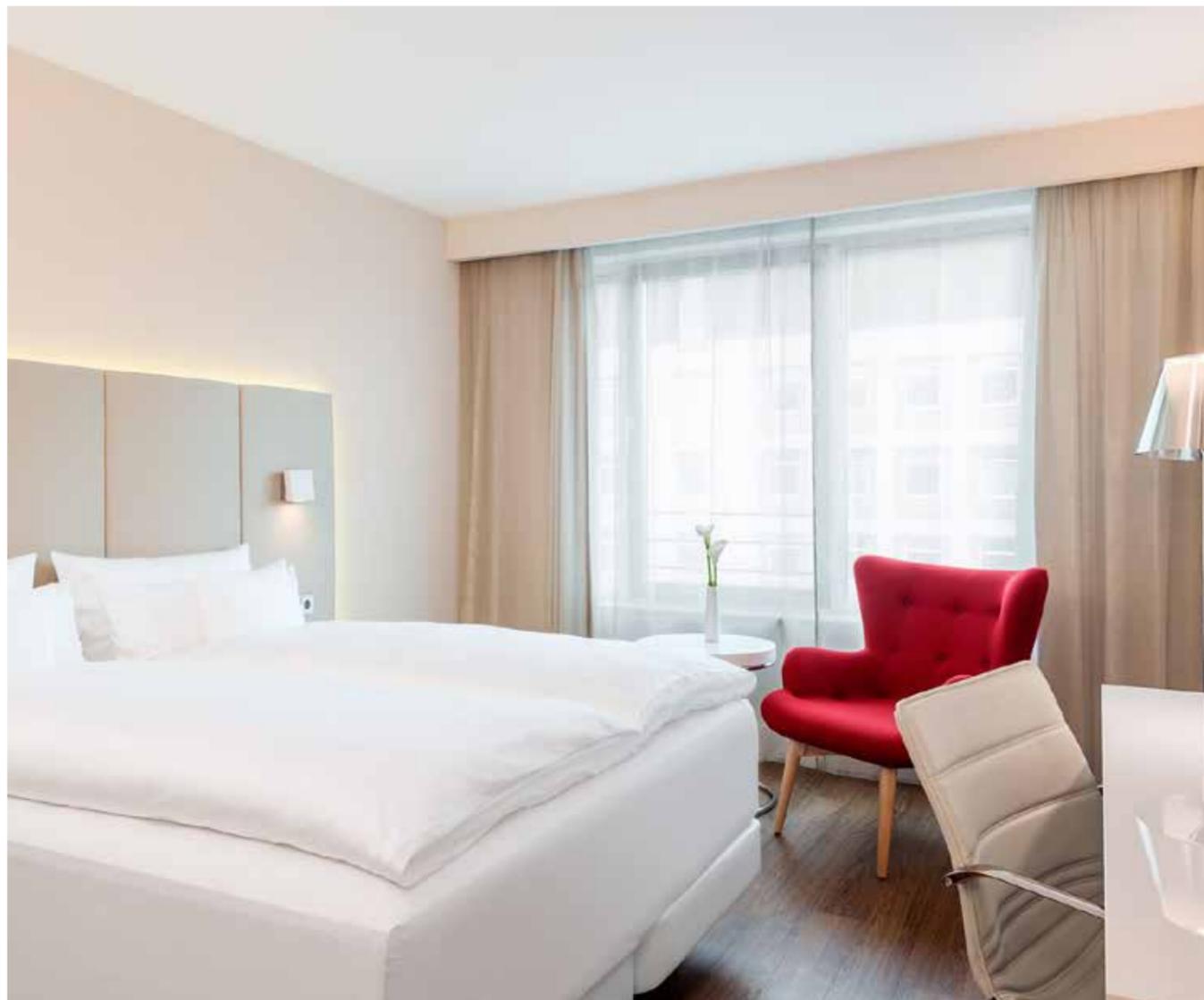
chipotle, o el ceviche peruano, de vieiras, con leche de coco y frutas. Perfectos, con el toque justo de picante, sabrosos, respetando los sabores de cada ingrediente. Como refrescante es el original sorbete de limón con espuma de arándano y exquisito resulta su churrasco, con achiote, frijol, arroz y salsa chimichurri; la carne en su punto y totalmente integrada con el resto de los ingredientes.

Un cocinero de premio: honesto en sus propuestas y en el tratamiento de los productos. Un gran chef del que no tardaremos en tener grandes noticias.



Vista aérea del complejo, restaurante submarino Sea, terraza de una de las villas, playa y residencia presidencial.

El chef Lamberto Valdez y su guacamole en salsa roja y totopos de maíz.



NH HOTEL GROUP FIRMA UN NUEVO HOTEL NH COLLECTION EN ALEMANIA

NH Hotel Group ha firmado un nuevo hotel cuatro estrellas bajo su marca NH Collection en Fráncfort, el segundo establecimiento de la enseña *upper-upscale* de la Compañía en la ciudad y el sexto en Alemania.

NH Collection Frankfurt Messe, ubicado en la esquina de Mainzer Landstrasse/Güterplatz, formará parte del rascacielos de 120 metros de altura planeado por los promotores Groß & Partner de la ciudad de Fráncfort. El hotel abrirá sus puertas a comienzos de 2021 y contará con 416 habitaciones y un área de alrededor de 2.000 metros cuadrados para reuniones y eventos.

El nuevo buque insignia de la marca NH Collection en la ciudad alemana se

beneficiará de una excelente localización en el corazón del distrito financiero, próximo al recinto ferial de Fráncfort. Con más de dos millones y medio de visitantes al año y alrededor de 600.000 metros cuadrados de espacio para exhibiciones, el recinto ferial de Fráncfort es el segundo más grande del mundo.

El hotel se encuentra también a escasos metros de un centro comercial y de la estación central y a sólo dos paradas de metro de la ópera y del casco antiguo de la ciudad. Además del hotel de la marca *upper-upscale* de NH Hotel Group, el distintivo rascacielos también albergará oficinas en los pisos superiores además de un restaurante, bar, zonas deportivas y servicio de parking.

Este nuevo establecimiento consolida el gran crecimiento internacional de la marca *upper-upscale* de NH Hotel Group que actualmente opera 67 establecimientos bajo la enseña NH Collection en ciudades clave de 13 países de Europa y Latinoamérica y cuenta entre sus hoteles firmados con 10 establecimientos más que abrirán sus puertas de aquí a 2021.

El concepto de marca de NH Collection está atrayendo a los inversores y promotores que ven en NH Hotel Group y en sus marcas a un socio sólido y sostenible. Desde que arrancó la implementación de su plan estratégico, NH Hotel Group ha firmado 56 nuevos hoteles, incluyendo este nuevo NH Collection Frankfurt Messe. www.nhhotelgroup.com

GECKO HOTEL, LISTO PARA AFRONTAR LA TEMPORADA 2017 EN FORMENTERA

Gecko Hotel & Beach Club se prepara para recibir a partir del 27 de abril a huéspedes, visitantes y amigos siempre dispuestos a disfrutar del mejor enclave en la última isla mágica del Mediterráneo. Tras un rediseño liderado por el arquitecto e interiorista Antonio Obrador, las habitaciones, restaurante y Beach Club del carismático hotel de Formentera reivindican el estilo de la Riviera Balear sin renunciar al sello personal que atrae año tras año a sus clientes. Considerado como uno de los mejores hoteles de Formentera, Gecko Beach Club se ubica en el centro de los diez kilómetros de arena blanca y mar turquesa de la Playa de Migjorn. El hotel abre sus puertas en la temporada 2017 tras una renovación que rememora el servicio y el glamour de aquellos años 50 del siglo XX, cuando la *jet-set* internacional comenzaba a disfrutar sus veranos en las lugares más privilegiados de las costas españolas. Gecko materializa ese ambiente en su propio estilo de Riviera Balear, cómplice de la magia de la isla, los atardeceres frente al mar, la naturaleza tranquila y la energía de Formentera. www.geckobeachclub.com



RENACE EL HESPERIA BRISTOL PLAYA

Tras nueve meses de reforma integral, Hesperia Bristol Playa comienza una nueva etapa consolidándose como resort referente en la isla de Fuerteventura. Su ubicación en primera línea de mar, unida a la mejora de sus instalaciones, hacen de Hesperia Bristol Playa el aliado perfecto para disfrutar de la isla y del placer del descanso. Tanto los espacios comunes, como los apartamentos y la zona de restauración del resort han sido completamente renovados. De esta manera se ha procurado tanto su adecuación a los nuevos estándares de diseño y confort de la compañía, como una mayor satisfacción de los clientes. Por su parte, la majestuosa piscina de agua salada, uno de los mayores reclamos de Hesperia Bristol Playa, también ha sido reformada para aportar una mejor experiencia. Compuesta por tres módulos rodeados de palmeras y piedra volcánica, es uno de los atractivos más apreciados por los clientes.

www.nhhotelgroup.com

REAPERTURA DEL CONSTANCE LÉMURIA SEYCHELLES

Inaugurado en 1999, Constance Lémuria Seychelles fue una de las primeras propiedades de cinco estrellas de Seychelles, y recientemente tomó una pausa para adaptarse mejor al futuro. El resultado es un diseño impresionante y único para el archipiélago.

Constance Lémuria Seychelles ahora evoca más que nunca la tierra perdida que todo viajero sueña con explorar un día, un viaje sensorial que despierte los sentidos, a través de una sucesión de ambientes armoniosos creados con elementos contemporáneos y clásicos. La buena cocina es una parte fundamental de este viaje. El equipo del hotel Constance Lemuria tuvo mucho cuidado en la creación de conceptos culinarios totalmente integrados. El restaurante Legend, situado en el edificio principal, da la bienvenida a los huéspedes a los sabores y el ambiente de la Ruta de la Seda, con unas vistas impresionantes a la bahía. Cada noche su equipo de chefs propone a los clientes un viaje culinario a diferentes cocinas del mundo. The Nest, encaramado en las rocas entre Petite Anse Kerlan y Grand Anse Kerlan, es una oda al marisco en estilo creole. The Deck levantado sobre las rocas, tras el restaurante, ofrece una localización privada exclusiva para celebrar esas cenas que requieren unos preparativos especiales. Y por último, el nuevo restaurante Diva añade un toque de exuberancia elegante al hotel con un vibrante menú gastronómico a compartir y una carta actualizada de vinos con más de 12.000 botellas de 900 referencias distintas.

Los huéspedes podrán probar nuevos menús, incluyendo uno especialmente pensado para niños, cada uno de ellos revitalizado por un equipo de chefs internacionales que presumen de llevar a sus cocinas solo los mejores productos locales para crear sus platos.

Los huéspedes que se alojen en una de las 88 Junior Suites se encontrarán en medio de colores tranquilos realzados por tonos azulados y verdosos. Orientadas hacia el Océano Índico, las suites se encuentran repartidas a lo largo de las playas prístinas, tanto al suroeste como al noroeste. Cada suite está situada a 15 metros de la orilla del mar, entre jardines naturales.

www.constancehotels.com

VINCCI SELECCIÓN ESTRELLA DEL MAR 5* RECUPERA LA COCINA TRADICIONAL MARBELLÍ



Vincci Selección Estrella del Mar 5*, en colaboración con el Ayuntamiento de Marbella, a través de la Delegación de Derecho Social, ha puesto en marcha sus I Jornadas Gastronómicas "Sabores de la Memoria", que se celebrarán del 24 de abril al 14 de mayo y con las que se pretende recuperar la mejor tradición de la cocina marbellí. La iniciativa, realizada en otros establecimientos de la cadena anteriormente, tiene como principal objetivo recuperar parte de la gastronomía tradicional de la zona a través de aquellos que mejor conocen las recetas "de toda la vida": nuestros mayores.

Se trata de la primera edición de estas jornadas gastronómicas en Vincci Selección Estrella del Mar, unos días en los que se podrá degustar recetas tradicionales en su restaurante elegidas en un concurso que tendrá lugar el 5

de abril. En él podrán participar un máximo de 25 personas, todas ellas miembros del Centro Mayores de Las Chapas. El plazo de inscripción se cerró el miércoles 22 de marzo, y la selección de los participantes concluyó el 29 de marzo. La recetas se adaptaron al formato de una ficha oficial, acompañada de toda la información real u oída, anecdótica o graciosa, contrastada o no, que el participante quiso aportar; algo que fue tomado en cuenta para la selección de los concursantes finales.

El concurso se llevó a cabo en el restaurante Baraka (Vincci Selección estrella del Mar) con un jurado compuesto por cocineros, coordinadores y directivos, que eligieron las cuatro mejores recetas. Todas ellas elaboradas a partir de ingredientes procedentes de la región.

www.vinccihoteles.com/estrelladelmar



W HOTELS DEBUTA EN LA COSTA DEL SOL CON LA FIRMA DE W MARBELLA

W Hotels Worldwide, ahora parte de Marriott International, anunció el pasado mes de marzo la firma del nuevo W Marbella y las Residencias de W Marbella. Con su apertura, prevista en 2021 y desarrollado en colaboración con Sunrise Inversiones 2015 S.L. (una empresa afiliada de Platinum Estates Limited), W Marbella estará ubicado en las doradas arenas de la Playa Real de Zaragoza, a muy poca distancia de la vibrante escena nocturna de Marbella. El W Marbella ofrecerá 200 espaciosas habitaciones, incluyendo 26 suites y una Suite Extreme Wow, la extravagante visión propia de la marca de la tradicional Suite Presidencial.

www.starwoodhotels.com/whotels

NH HOTEL GROUP REFINANCIA SU DEUDA

NH Hotel Group ha concluido con éxito la colocación de bonos senior garantizados con el objetivo de dotar a la Compañía de una estructura de vencimientos de deuda más flexible para los próximos años, ampliar la vida media de su deuda y reducir su coste promedio y deuda bruta. Aprovechando la buena evolución operativa y financiera del Grupo y el actual momento atractivo en los mercados de capitales, la Compañía ha considerado prudente refinanciar anticipadamente una parte de sus bonos pendientes emitidos en 2013, mediante la ampliación de la emisión que llevó a cabo el mes de septiembre del pasado ejercicio.

www.nhhotelgroup.com



CIVITATIS, UNA AVENTURA TURÍSTICA DE ÉXITO

Alberto Gutiérrez, fundador de la empresa, ofrece más de 800 posibilidades de ocio en todo el mundo

Saborear las mejores cervezas belgas, conducir un Ferrari, ir de tiendas por Nueva York, un tour gastronómico por la Toscana, disparar armas en Las Vegas, cruzar Segovia en globo, pasear en camello por el Palmeral de Marrakech, visitar la cárcel de Alcatraz, una boda con Elvis en Las Vegas, recorrer el Tokio más friki... Éstas son sólo 10 de las más de 800 posibilidades de ocio, en 70 destinos, que la pujante empresa española Civitatis, líder mundial en la reserva online de visitas guiadas y excursiones en español, brinda a sus clientes.

Su fundador, el joven emprendedor Alberto Gutiérrez, no podía ni soñarlo cuando hace ocho años puso en marcha esta aventura empresarial, mientras trabajaba como

informático asalariado y redactaba por afición guías de viaje. Él ha sido testigo alucinado de cómo Civitatis, en la actualidad con 30 empleados de nueve nacionalidades, se ha posicionado en la primera fila del mercado del turismo con 700.000 clientes y más de 17 millones de euros en facturación. Unas cifras que esperan superar con creces en 2017.

"Nuestro lema es ayudar al cliente a disfrutar viajando", afirma Alberto Gutiérrez en su recién estrenada sede en el centro de Madrid, a un paso de la Puerta del Sol, concretamente en el número 2 de la calle Coloreros.

Cuando le preguntamos por la actividad más demandada, lo tiene claro: "El tour del Vaticano es el más vendido. Es uno de los más valorados por los usuarios respecto a la competencia. Y le siguen la excursión a Auschwitz-Birkenau y la ruta por los contrastes de Nueva York". ¿Y el más caro? "Volar en avioneta sobre las cataratas del Niágara, unos 500 dólares".

Con una web completamente renovada (www.civitatis.com) y el lanzamiento de una aplicación con todas las guías de viaje que ofrece la marca, más de 50 en la actualidad, la empresa celebra su octavo aniversario con nuevos retos, como abrir más puntos físicos de venta y desarrollar nuevas áreas de negocio, entre ellas la gestión de apartamentos turísticos y un restaurante gastronómico.

TEXTO: PILAR ORTEGA



NH LAGASCA, UN REFERENTE GASTRONÓMICO EN MADRID

Después de una reforma integral que ha durado más de un año, el Hotel NH Lagasca se consolida como un cuatro estrellas en pleno Barrio de Salamanca de Madrid y como un referente de la alta gastronomía de la mano del chef Óscar Velasco, quien se pone al frente de La Atrevida. Los espacios comunes y las 100 habitaciones con que cuenta han sido completamente renovados y adecuados a los nuevos estándares de confort de la compañía. Se ha habilitado un nuevo gimnasio y la recepción ha cambiado su diseño completamente.

Sin embargo, la gran novedad se halla en su nueva propuesta gastronómica, al convertirse en sede de La Atrevida by Óscar Velasco, Premio Nacional al mejor Jefe de Cocina, concedido por la Academia Nacional de Gastronomía. El restaurante, que cuenta con una zona de barra y espacio abierto a la calle, propone una carta con el sello del prestigioso chef del restaurante Santceloni (2 estrellas Michelin) donde

la cocina española, los vegetales y sabores variados dan la bienvenida a todos los comensales que recalen en este puerto gastronómico, cuya cocina se caracteriza por una permanente búsqueda del sabor a través de la innovación.

De esta manera, NH Hotel Group se posiciona como la cadena hotelera gastronómica en España con mayor número de estrellas Michelin. En total, la compañía cuenta con 8 estrellas a nivel nacional y 13 Soles Repsol repartidos entre Madrid, Barcelona y Castellón., con chefs nacionales de la talla de David Muñoz, Óscar Velasco, Paco Roncero, Marcos Morán, Luis Bartolomé, Esteban González, Ángel Aylagas, Miguel Barrera, Andrea Tumbarello o Enrique Martínez. A nivel internacional se suman otras 5 estrellas Michelin, sumando un total de 13 estrellas con chefs internacionales de renombre como Americo Ho Cham, Grant Achatz, Jacob Jan Boerma o Chris Naylor, entre otros.

NH Hotel Group (www.nh-hotels.es) es una de las compañías hoteleras urbanas de referencia a nivel mundial, ya que opera cerca de 400 hoteles y 60.000 habitaciones en 30 países de Europa, América, África y Asia.

TEXTO: PILAR ORTEGA





Sorprende gratamente la gastronomía actual de los Paradores, más acorde con los tiempos, pero manteniendo lo que ha sido, es y —espero— será siempre su sello de identidad: productos frescos y de calidad, y de cercanía.

La mano de Mario Sandoval se ve en muchas de las recetas que hoy pueblan las cartas de los restaurantes de estos establecimientos que ocupan edificios singulares, casi siempre históricos, y/o enclavados en parajes impresionantes. Tres son los tipos que componen hoy la oferta gastronómica de Paradores: *Tamizia*, para pinchos y raciones; *Especia*, con una carta tradicional, y *Marmitia*, restaurantes especializados en la cocina local.

Hoy me ocupo en estas líneas de la cocina de *Tamizia*, que tiene también sus propias singularidades. Estos restaurantes son espacios multifuncionales adaptados a las tendencias actuales del tapeo y el picoteo, es decir, que crean el ambiente informal más apropiado para disfrutar de platos compartidos, hasta el punto de que el menú diseñado en estos establecimientos se denomina *Compártelo*. Un menú que permite disfrutar de un buen surtido de raciones al centro de la mesa y acompañarlo de un buen vino, o, claro está, la bebida que el comensal prefiera. Pero, teniendo a mano una carta en la que predominan los vinos de la zona, casi que es obligado descorchar un caldo local.

La singularidad en esta línea *Tamizia* de restauración la aportan los restaurantes *Enxebre*, propios de los paradores gallegos y centrados en una gastronomía tradicional de la zona. Aquí el pulpo, los mariscos y los pescados protagonizan las excelentes tapas y raciones, que podrás encontrar en Cambados, Ferrol, Monforte, Pontevedra, Tui, Verín, Vilalba y, traspasando los límites de Galicia, en el asturiano *Llar del Molín*, nombre que recibe el restaurante del parador de Gijón.

Los restaurantes *Tamizia* disponen además de un menú elaborado para los clientes alojados en régimen de media pensión a un precio de 25,00€.

La oferta gastronómica *Tamizia* está presente también en los espacios gastronómicos de los paradores de Alarcón, Albacete, Arcos de la Frontera, Ayamonte, Calahorra, Ceuta, Ciudad Rodrigo, El Hierro, La Palma, La Seu d'Urgell, Manzanares, Melilla, Puebla de Sanabria, Trujillo, Úbeda, Villafranca y Zafra.



Restaurante *Enxebre* de Baiona

Además, hay espacios gastronómicos complementarios a los restaurantes principales —que ofrecen otras de las líneas de cocina—, que se sirven estas recetas de tapas y picoteo en los paradores de Aiguablava (restaurante *Mar i Vent*), Arties (*Dry Snow*), Baiona (*Enxebre*), Cádiz (*La Tacita*), Chinchón (*El Bodegón*), El Saler (*La Barraca*), Lerma (*La Bodeguita*), Jávea (*Mediterráneo 233*) y Santiago (*Enxebre*).

Te aseguro que en cuestión de tapeo ninguno de estos locales te defraudará. Son una apuesta segura.

Infórmate en la web de Paradores: www.parador.es



Mario Sandoval ha aportado su creatividad a la oferta gastronómica de Paradores.

TAMIZIA

Los mejores bocados gastronómicos



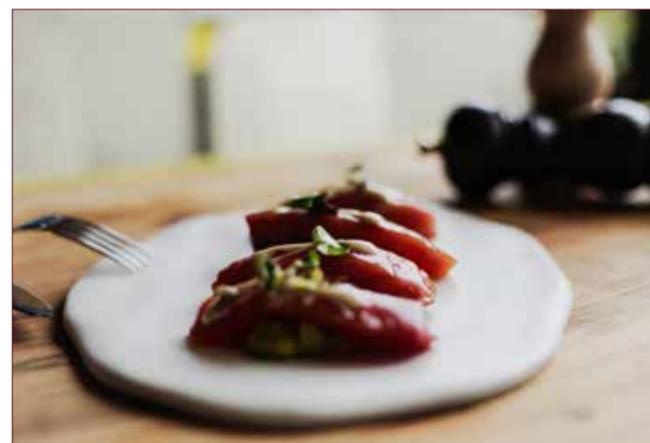
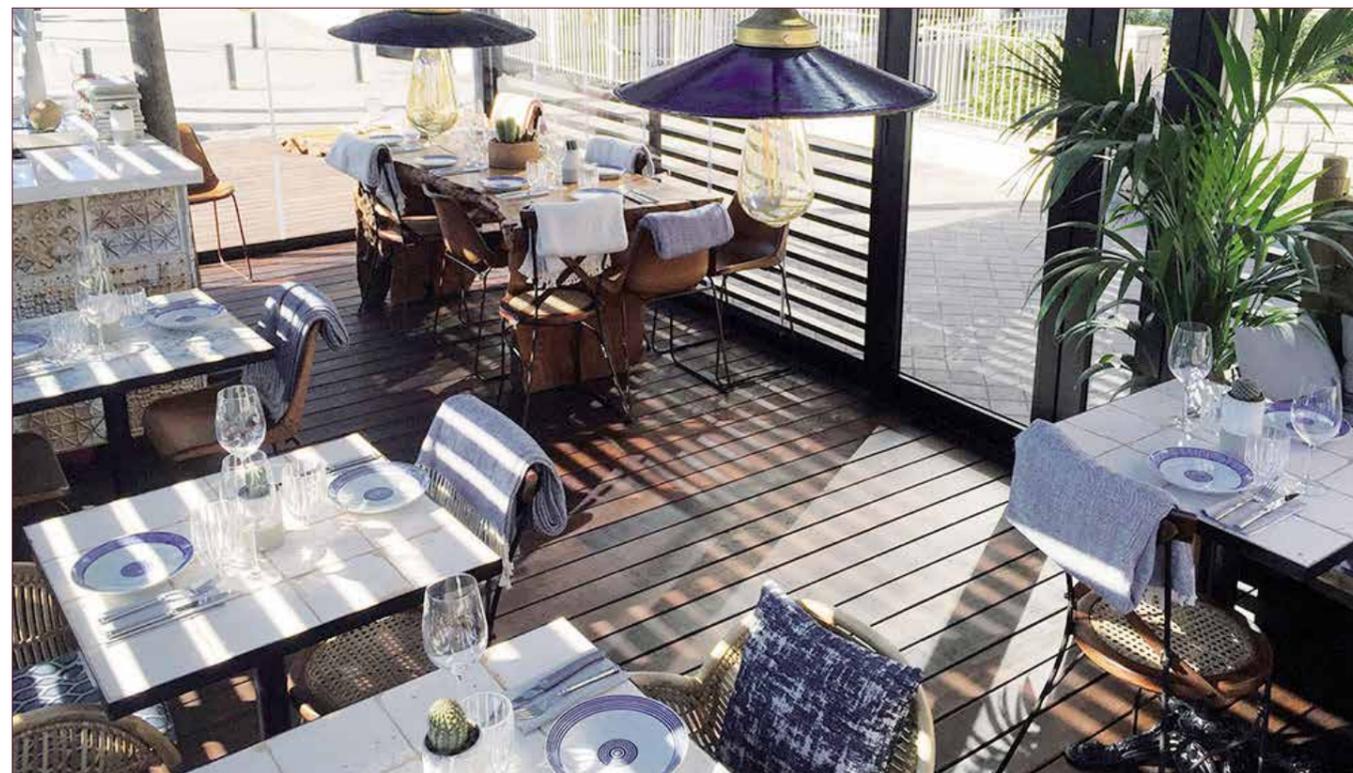
Parador de Cádiz



Parador de Málaga Gibralfaro



Parador de Santiago de Compostela



La magnífica terraza de Teckel y algunos de sus excelentes platos: lomo de atún con guacamole (arriba izquierda), fondue de queso y, en la otra página, la impresionante hamburguesa de carne de novillo servida por el restaurante leonés El capricho.

Me habían hablado, bien, de este restaurante abierto a finales de 2015 en la madrileña calle Concha Espina, casi esquina con Serrano, y me propuse conocer de primera mano si los elogiosos comentarios que van de boca en boca son acertados.

De entrada, la decoración —firmada por Cousi Interiorismo— es atractiva, elegante y acogedora, apropiada para públicos de todas las edades, tanto en el local como en su amplia terraza, abierta todo el año. Sofás, cojines, mesas y lámparas crean un ambiente cálido y cómodo.

Con todo, lo mejor es la carta, diseñada por el joven César Galán, que ha buscado aunar los sabores tradicionales de las recetas de toda la vida elaboradas con productos de calidad y presentados de una forma personal.

Apenas tomado asiento, nos ofrecen como aperitivo un gambón sobre cama de guacamole con un ligero toque picante, que va seguido de unas muy cremosas croquetas de gamba roja al curry y de sobrasada y piña (8,50€) y de una fondue de queso, patata, setas, cebolla crujiente y

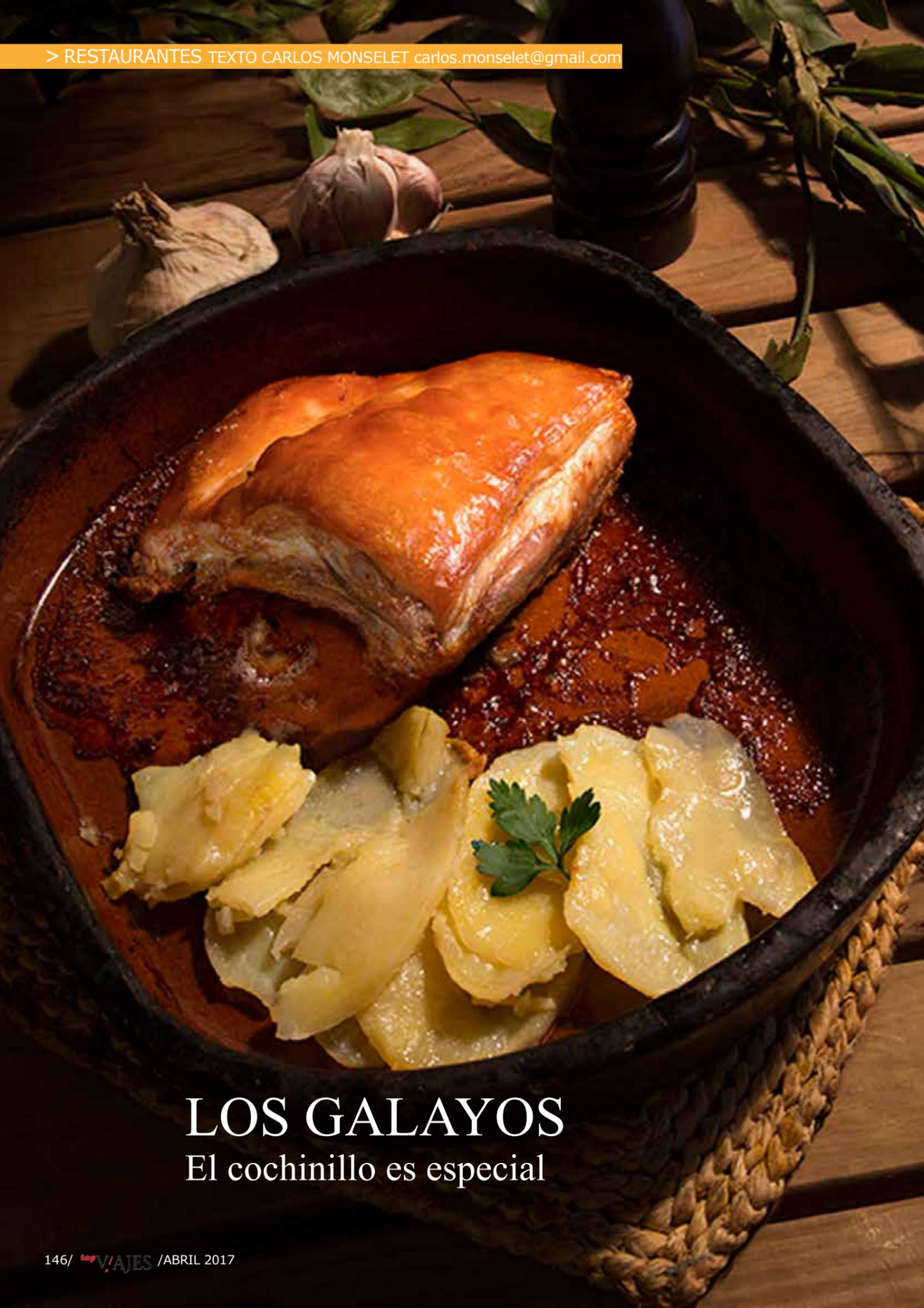
puntilla de huevo (9€). Llega el momento del pescado y la carne: excelente el cuarto y mitad de lomo de atún, perfectamente marinado en salsa de soja, con guacamole y chile habanero (16,50€), en un toque picante un punto por encima de lo que suele ser habitual, pero que para mí es el perfecto, el que te permite degustar el plato y recordarlo durante un buen rato; y rematamos con la extraordinaria hamburguesa El Capricho (17,50€), elaborada con la carne de novillo que sirve este restaurante leonés, una de las mejores del mundo; carne guapa, que dirían en León. Se sirve sobre puré de patata y un toque de aceite de trufa, que se han de mezclar antes de dar el primer bocado para compensar la fuerza del sabor de la carne, la suavidad del puré y el aroma de la trufa: excelente. Para recordar.

Regamos la comida con ribera La Planta, de Arzuaga (18€), de los vinos que no fallan nunca, hasta llegar al postre: un correcto tiramisú de la Nonna Nella (5,50).

Los comentarios sobre Tickel eran ciertos, su cocina es una experiencia más que recomendable, completada por un excelente servicio de mesa, con George a la cabeza. ●

TECKEL Cocina guapa

Teckel / Concha Espina, 55 / 915 99 64 00 / www.teckelmadrid.com / a diario, de 13 h a 00 h / Precio: 30 / 35 €



LOS GALAYOS

El cochinito es especial



La buena acogida que tuvo la primera edición han llevado a Los Galayos a repetir durante un mes, hasta el pasado 5 de marzo, las exclusivas jornadas dedicadas al cochinito como ingrediente básico de un amplio y generoso menú con el famoso porcino segoviano de Espirido como eje central.

Para abrir boca y compartir –los menús son al menos para dos comensales– la mesa se llena con unas orejitas crujientes con salsa picante, una ensalada de brotes tiernos con espinacas, torreznillos y aliño de frutos rojos y un carpaccio tibio de lechón con frutos secos. Tres impresionantes propuestas para empezar bien la jornada.

Para el plato central había que elegir entre tres recetas, a cual más apetecible: el clásico cochinito asado Los Galayos con sus patatas al romero, la pierna de cochinito asada a baja temperatura con salsa de sidra y pimientos del piquillo o el cochifrito de paletilla con judiones melo-

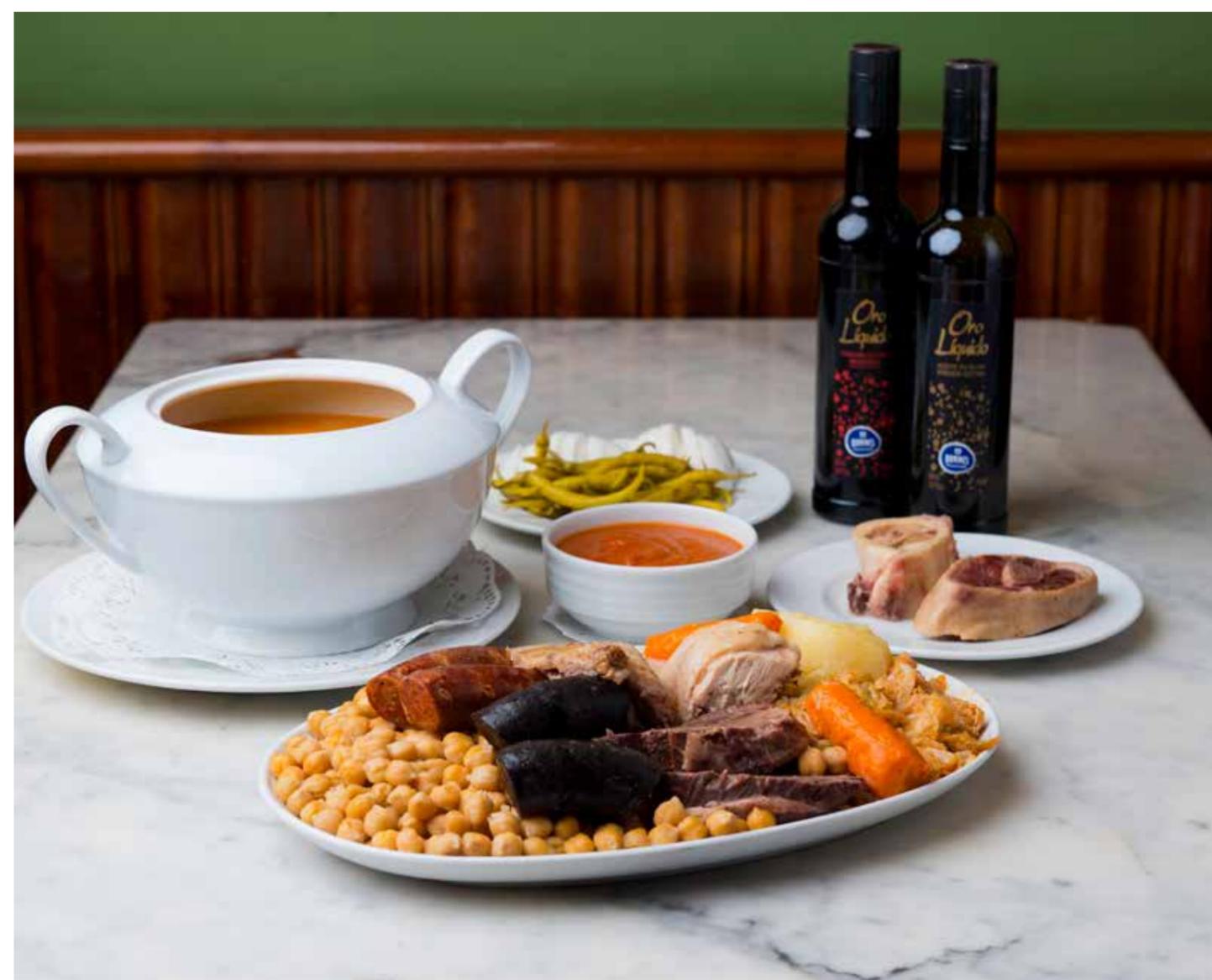
sos. Esta vez opté por la pierna, carente de la más mínima presencia de grasa y aproveché que mi acompañante se decantó por el cochifrito para probar esa fritura tan castellana.

A la hora del postre, compartimos las dos propuestas: los dados de brownie con helado de mandarina y crispis de menta y el bizcocho de zanahoria y crema de queso con caramelo capuccino. Perfectos para rebajar la comida. Y, para acompañar estos contundentes platos, una botella del ribera de Duero Quinta de Tarsus Roble.

Todo esto, por 30 euros (IVA incluido). Total, que tras el café pedimos uno de esos gin tonic que en Los Galayos preparan como en la mejor de las coctelerías.

Ya están tardando los tres hermanos Grande que regentan este restaurante centenario, Fernando, Miguel y Alicia, en organizar las terceras jornadas dedicadas a tan ilustre personaje de la cocina castellana. ●

Los Galayos / Botoneras, 5 (Plaza Mayor) / 913 66 30 28 / lunes a domingo, de 12 h a 24 h / Precio del menú: 30 €



LA CRUZ BLANCA DE VALLECAS

El mejor cocido de siempre

Por muchos experimentos que hagamos al final no hay nada como recuperar la tradición. Y en eso se ha basado el éxito de La Cruz Blanca liderada por Antonio Cosmen en el barrio madrileño de Vallecas. Este cocinero de los de antes, de pucheros y fogones, ha ensalzado el valor del cocido capitalino hasta llenar su local con gentes de toda procedencia, desde obreros a ejecutivos, deportistas de elite o reyes eméritos.

Todo porque al entrañable chef asturiano le dio por meter en la olla los mejores productos para preparar el plato madrileño por excelencia que le han hecho ganar los premios Alimentos de España 2016 del Ministerio de Agricultura, Mejor Cocido de España, concedido por el Club de los Amigos del Cocido en 2016 o el Nacional de Hostelería 2015.

El ritual del cocido de Cosmen comienza un día antes. A eso de las siete de la tarde introduce en la olla la punta de jamón y el tocino fresco ibéricos, el morcillo y los huesos de caña y de rodilla vacunos, el chorizo y la morcilla asturiana ("no se deshace"), la gallina, el repollo, las patatas, las zanahorias, los garbanzos abundantes y, cocida aparte, la típica pelota.

Pues como hacen todos, dirán algunos. Y así debería ser, pero no, porque el campechano Antonio le pone a su elaboración un

esmero y un tiempo que las prisas de hoy habían hecho desaparecer de las cocinas, preocupadas en exceso por nitrogenar, deconstruir y liofilizar. La preparación hecha el día anterior permite desengrasar el caldo antes de hacer la sopa con fideos finos, que se sirve acompañada de piparras, cebolletas y un cuenco de garganzos, porque hay comensales que así lo prefieren.

Tras ese primer vuelco llega una fuente abundante con el resto de elementos que hacen tan contundente esta receta de siempre, a la que esta vez se suma un cuenco con salsa de tomate para quienes gusten añadirlo a los garbanzos. Yo me decanto por hacer los tres vuelcos y tras las sopa, les llega el turno a los garbanzos -tiernos, enteros, excelentes- y una muestra de las verduras que solo riego con un exquisito aceite de oliva virgen -no soy de poner tomate, cosa que sí hace mi compañero de mesa- y un poco de sal.

Las carnes y chacinas llenan de nuevo el plato. Todas en su punto de cocción y espléndidas de sabor, aunque en mi caso llaman la atención los huesos de caña rebosantes de tuétano, la punta del jamón ibérico y ese tocino que, huntado en un pan elaborado en horno de leña, es insuperable. ¡Ah, y si sobra -que sobra porque las raciones son de aupa-, directamente te lo envasan para llevar!

Otro día iré a probar la fabada y aprovecharé para hablar del local. ●

La Cruz Blanca / Carlos Martín Álvarez, 58 / 914 77 34 38 / lunes a domingo, de 06 h a 24 h / Precio del cocido: 21 €



DESENGAÑO, 13: NUEVA CARTA QUE FUSIONA LOS SABORES DE TRES CULTURAS: ESPAÑOLA, JAPONESA Y PERUANA

Desengaño 13 (915 328 087), en el barrio madrileño de Malasaña, en pleno centro de la ciudad, y en la calle del mismo nombre, se encuentra este actual local, que renueva su carta con una novedosa oferta gastronómica basada en una fusión de sabores que aúnan tres culturas: la española, la peruana y la japonesa, con un producto de gran calidad.

Su carta, dividida en cinco categorías (huerta, mar, granja, montaña y sides) está repleta de sabores y elaboraciones muy cuidadas y es cambiada con mucha frecuencia para introducir nuevas propuestas. Son platos aparentemente cotidianos, pero que juegan a sorprender, como la carrillera de ternera

cocinada en curry amarillo y arroz oriental o las croquetas de jamón ibérico con mermelada de piparras.

Uno de los rasgos más significativos de Desengaño 13 es su apuesta por las medias raciones para compartir y tapear. Así, junto a platos típicos del picoteo español: croquetas (de boletus o de calamares en su tinta) o papas arrugás con mojo picón, se unen otros del recetario japonés: bao de ternera confitada en vino o gyozas de panceta ibérica. Croquetas... sin duda, uno de sus puntos fuertes; que le mereció ser el local ganador de la ruta gastronómica de croquetas organizada por triball el año pasado.

ARZÁBAL MUSEO INAUGURA SU TERRAZA 365

La terraza de Arzábal Museo, que se inauguraba en abril del año pasado, muda su piel y ahora se mantiene abierta durante todo el año: se convierte en terraza 365 para disfrutar en cualquier momento del año de la carta de Arzábal al aire libre o en su cenador acristalado, también ubicado en el exterior.

Álvaro Castellanos e Iván Morales de Grupo Arzábal inauguraron en 2016 una de las terrazas del año en Atocha. En su búsqueda por seguir ofreciendo lo mejor y poner a la disposición del cliente toda la "carne en el asador" han hecho una transformación del espacio con zonas paneladas con calefactores por infrarrojos, cenador acristalado con chimenea y zona de parrilla non stop. Más de 700m² habilitados para disfrutar de un espacio privilegiado en el corazón de Atocha. Cenador acristalado con chimenea, terraza al aire libre panelada con calefactores, zona de parrilla para disfrutar en cualquier lugar de Arzábal Museo, barra exterior con mesas altas y una zona chill out que rodea la zona exterior de la terraza 365.

<http://arzabal.com/>



S.M. el Rey Juan Carlos visita Cruz Blanca Vallecas para probar "el mejor cocido de España"

Sorprendidos e incrédulos. Así se quedaron, abreviando en calificativos, los clientes del Restaurante Cruz Blanca Vallecas cuando vieron aparecer por la puerta del local a S.M. el Rey Juan Carlos, que acudía a esta popular casa de comidas vallecana el pasado 21 de marzo atraído por la fama de su cocido madrileño [ver crítica de Carlos Monselet en esta misma revista], el mejor de España, según reza en un premio otorgado por los más reputados especialistas en este guiso secular. Premio que se añade a una larga lista de galardones que adornan sus vitrinas y fogones.

Don Juan Carlos llegó a Vallecas atraído por la fama del cocido de Cruz Blanca, en una visita que se llevó con total discreción por motivos de seguridad.

www.cerveceriacruzblanca.es

HOMENAJE A NOBU EN LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS A CUATRO MANOS

Fusión, diversidad y amistad son los tres conceptos en torno a los cuales girará la IV Edición de A Cuatro Manos, unas jornadas gastronómicas lideradas por el dos estrellas Michelin Dani García que surgen en 2014 como una reunión desinteresada entre amigos y colegas de profesión. "Una oportunidad para vernos las caras, intercambiar vivencias y ofrecer al público una experiencia única e irrepetible". En esta ocasión quince de los cocineros españoles con mayor proyección internacional han querido acompañar al chef malagueño para rendir un merecido homenaje al hombre que revolucionó los fundamentos de la muy ortodoxa cocina nipona a base de esfuerzo e imaginación: el japonés Nobuyuki Matsuhisa, mundialmente conocido como Nobu y considerado como uno de los mejores cocineros del planeta.



BOCAÍTO SE INUNDA DEL COLOR Y SABOR DE LA FERIA DE ABRIL

Tradición es sinónimo de Bocaíto que, con más de 50 años de historia, se ha convertido en una de las barras castizas más consolidadas de la capital. Bocaíto también es sinónimo de fiesta. Y una de las fiestas imprescindibles en nuestro país es, sin duda, la Feria de Abril, que este año celebra su 170 aniversario. Por esa razón, Bocaíto ha diseñado una carta que transportará sensorialmente a sus clientes al recinto ferial sevillano. Así, la capital hispalense se traslada a Madrid con platos como el salmorejo, el gazpacho, el chacinas ibéricas, el rabo de toro, el potaje, la tortilla de patatas, la tortillita de camarones, las coquinas, los boquerones, los bienmesabes, las pijotas, los calamares y los salmonetes. Todo ello acompañado de cañas, vinos e imprescindibles, como la manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, el fino de Jerez y el rebujito. Al frente de Bocaíto se encuentran Chris y Paco Bravo, la tercera generación de una saga familiar que ha estado al frente de este espacio durante más de 50 años, pero que en todo este tiempo ha mantenido la misma filosofía. Este leitmotiv es la perseverancia en buscar la mejor calidad en la materia prima, en la destreza de las mejores técnicas de corte de cuchillo, en la elaboración de los productos al momento y, por último, en no abandonar la esencia de la cocina tradicional castellana y andaluza. www.bocaito.com



UNA ACEITUNA... DE CHOCOLATE PARA LA PASCUA



Hay quienes afirman que la tradición de regalar huevos pintados en Semana Santa es una costumbre cristiana cuyo origen se remonta al siglo IV. En aquella época la Iglesia no aconsejaba el consumo de huevos durante la Cuaresma, por lo que se guardaban y se bañaban en una fina capa de cera líquida que los mantenía conservados hasta el Domingo de Resurrección, en que la gente se reunía y los regalaba para celebrar el final de los preceptos. Una versión más pagana asegura que, en muchas culturas, el huevo se utilizaba como símbolo de fertilidad en los festejos de inicio de la primavera, que en el hemisferio norte coincide con la Semana Santa. Sea como fuere, las llamadas "monas de Pascua" son una bonita y pintoresca costumbre muy arraigada en países como Alemania, Polonia, Eslovaquia, Reino Unido y España, especialmente en las regiones de Cataluña y Valencia.

Inspirándose en sus más de 80 años de tradición oleícola, La Chinata, una empresa familiar extremeña especializada en la producción y comercialización de productos elaborados con AOVE, ha querido hacer para estas fiestas su particular versión del Huevo de Pascua. Se trata de una pieza de 65 gramos con forma de aceituna. Una figura elaborada con chocolate negro y aceite de oliva virgen extra con un ligero toque de sal marina que, tras un delicado proceso artesanal, da como resultado una auténtica y espectacular delicatessen perfecta para compartir, sorprender a los más golosos o, simplemente, darse un capricho. La aceituna también está disponible en chocolate blanco.

P.V.P: 6,90 €

EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA ARBEQUINA DE HACIENDA GUZMÁN



Hacienda Guzmán es el resultado de años de experiencia y saber hacer. Es un espacio único por su olivar, el clima, el terroir, y también por la selección manual de aceitunas, molturación en verde que tiene lugar el mismo día y en el mismo lugar en que se produce la recogida. Los Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVES) que se cosechan y envasan son de producción limitada y numerada y su crecimiento va acorde a la incorporación de nuevas ediciones y de la producción de las distintas variedades de la hacienda.

Hacienda Guzmán se produce en un enclave único por su clima mediterráneo con influencias semiáridas y un suelo arenoso y calizo. Nos encontramos con el protagonismo de la variedad arbequina, olivos que cuentan con una edad media de 25 años. Aquí nace HG Reserva Familiar Arbequina (P.V.P: 19 €).

En cata muestra un frutado intenso con combinación de matices de frutos verdes y hierbas aromáticas. Los matices verdes se presentan ya en nariz, con notas frescas a hierba y a tomate. En boca se define como un aceite de bajo amargor y pico medio con notas a frutos secos, almendra verde especialmente, y un agradable fondo aromático a plátano.



HUERTA DE ALMERÍA ABRE LOCAL EN MALASAÑA

Muchas frutas, verduras y hortalizas han perdido su esencia en estos tiempos de prisas y consumos masivos y era necesario que alguien hiciera algo por recuperarlos. En Almería, la familia de Mario Salmerón, preocupada por ese asunto, empezó a cultivar sus propias tierras de forma ecológica y a distribuir por su propio canal de venta. En 2016, Mario decide llevar la cosecha a Madrid y presumir de ella en el barrio de La Latina, en La Huerta de Almería (San Millán, 2. Madrid. Tel. 91 279 92 54 / www.huertadealmeria.com). Se trata de una ecotienda en la que lo más importante son las materias primas llenas de sabor que permiten comer sano, porque como apuntan en su eslogan, es un acto que "tiene recompensa". Con esta intención, al final la recompensa la han obtenido ellos mismos con el cariño de la gente que ya se ha enamorado del concepto, y por la que él y su socio se han visto animados a ampliar el negocio y abrir recientemente otro local en el madrileño barrio de Malasaña, en el 47 de la Corredera Baja de San Pablo.

BOMBONES DE MANZANA PINK LADY

Jordi Tugues ha diseñado en el año de su 50 aniversario unos bombones de manzanas Pink Lady, un fruto que se cultiva en Lleida y Girona, que respeta el ciclo de maduración completo y que se recoge a mano uno a uno para cumplir elevados estándares de calidad. Resultado del cruce entre las variedades Golden Delicious y Lady Williams, del trabajo apasionado de 52 familias de pequeños productores españoles y de un largo ciclo de maduración de siete meses, Pink Lady destaca por su textura crujiente, su dulzura y un color rosa único e inconfundible.

www.manzana-pinklady.com/



CRECE EL RAMEN SHIFU, LA STREET FOOD ORIENTAL

El ramen ha llegado a España para quedarse. Empezó como una opción en algunas izakayas y ahora ya tiene #AdictosAlRamen suficientes como para hacer restaurantes especializados en él. El Grupo Ayala Japón, conocido grupo hostelero con restaurantes como Ayala Japón, Oishii o Go! Sushing, ha tomado buena nota de ello y ha abierto local ramen en Madrid.

www.ramenshifu.com



SUSHITA, REFERENTE DE LA COMIDA JAPONESA EN ESPAÑA

Sushita se creó con el fin de ser la primera empresa española en comercializar bandejas de sushi mediante los principales operadores del Canal Horeca. Sushi fresco, sushi termosellado, sushi congelado, gama de secos y salsas orientales son los protagonistas de las vitrinas de grandes comercios como Carrefour, Alcampo, Aldi, Costco, Supersol, Sabeco, DIA, Sánchez Romero o Ahorra Más.

www.sushita.com



NUEVO POSTRE DE CAFÉ & TAPAS Y CAFÉ & TÉ

El espacio de restauración Café & Tapas y Café & Té, perteneciente al grupo Compañía del Trópico, ha renovado su carta de postres con el lanzamiento del Cookie Delight, una galleta rellena de chips de chocolate negro y chocolate con leche, bañada con cobertura de chocolate negro caliente y acompañada con un cremoso helado de vainilla.

<http://cafeandtapas.com>



AUTISTA, VINO SOLIDARIO

La celebración, el 2 de abril, del Día Mundial de Concienciación sobre el Autismo, es una ocasión adecuada para brindar con Autista (15€), el vino solidario de Bodegas Carchelo. La familia Abellán siempre ha querido dedicar porcentajes considerables de sus beneficios a actividades sociales y fue en 2008 cuando decidió elaborar un vino bajo este nombre y destinar la totalidad de las ventas de este vino a la asociación ASTRADE, que se encarga de atender a personas que padecen este trastorno.

Se trata de un vino elaborado con unos objetivos muy concretos al que destinan un 30% de cariño, un 30% de entusiasmo, un 40% de ilusión y un 0% de interés. Una selección especial que el enólogo Joaquín Gálvez realiza barrica a barrica en aquellos toneles que han destacado especialmente en las diversas catas anuales con una proporción variable de Monastrell, Tempranillo y Syrah y con la que pretenden conseguir un matiz diferenciador que lo haga único. Además de todas estas peculiaridades con las que Autista se puede considerar un vino muy mimado, tiene entre quince y veinte meses de barrica y duerme en botella, al menos un año.



PIENSA EN ROSA

La bodega Viña Vilano (Pedrosa de Duero, Burgos) propone pensar en rosa con un nuevo vino elaborado como un blanc de noirs, tras una criomaceración de racimos enteros de tempranillo y un suave prensado para obtener mostos de extrema palidez. Se trata de uno de los primeros riberas en sumarse a la nueva y cada día más pujante tendencia de los rosados blush. De color rosa escarchado con reflejos grises y azulados, de expresiva nariz (recuerdos de madreSelva y cereza en sazón) e intenso paladar (amplio, con cuerpo y persistencia), lo firma José Carlos Álvarez, ingeniero agrónomo en la dirección técnica de la bodega desde hace un año y uno de los enólogos del momento en la Ribera del Duero, con sólida experiencia en algunas de las grandes firmas elaboradoras de la zona. Think Pink 2016 (10€) forma parte de un proyecto vitícola y enológico que se propone exprimir las casi inagotables posibilidades de sus más de 300 hectáreas de viñedo. Un vino perfecto para acompañar los productos y la cocina de esta recién estrenada primavera, pero también para degustar a cualquier hora del día. Incluso amenizar una velada chill out en una terraza junto al mar.



SIDRA EL GAITERO... EN LATA

Sándwiches al estilo neoyorquino, mini-pizzas con un toque original, cupcakes red velvet y una sidra muy muy especial para brindar. Porque en el menú estrella de cualquier picnic gourmet que se precie encaja la lata de Sidra El Gaitero como ingrediente de la temporada. Una bebida sofisticada, refrescante y que se puede llevar a cualquier rincón: un pequeño oasis en mitad del caos urbanita, un escondite secreto junto a la playa...

www.sidraelgaitero.com



▲ BODEGA OTAZU, EN LOS OJOS DE CHINA

El programa de televisión chino "The Edge of the World" se ha fijado sólo en dos escenarios españoles para divulgarlos entre los más de 350 millones de espectadores del canal público chino Guangdong Radio Televisión. Uno de ellos es la singular Bodega Otazu, a ocho kilómetros de Pamplona, abrigada bajo la peña de Etxauri y flanqueada por las sierras de Sarbil y el Perdón, con el río Arga de por medio, y el otro es Barcelona, pero hasta allí aún no han llegado.

Aunque es suficientemente conocida, Otazu es una antigua bodega, de estilo francés, que se construyó en 1840 con una capacidad en cubas de madera de roble de 200.000 litros. Hoy aquella edificación se ha remodelado completamente y ampliado para adecuarla a los nuevos tiempos. Cinco edificios singulares cortajan a la antigua y la nueva bodegas. Se trata de la iglesia de San Esteban, del siglo XII; la Torre de Otazu, del siglo XIV, y el Palacio Renacentista del siglo XVI, por no hablar del frondoso bosque de roble que decora de forma natural el señorío que da nombre a la bodega.

MARIDAJE CON EL ARTE

Por si esto fuera poco, Otazu es también un auténtico museo del vino, ya que se enorgullece de mostrar las piezas históricas que dan fe del cuidado del viñedo y de la elaboración del vino, generación tras generación, con instrumentos restaurados que recuerdan también los primeros cultivos de remolacha o girasol, sino que cuenta con extraordinarias piezas de arte contemporáneo, que otorgan modernidad y actualidad a la bodega.

En todo esto se han fijado los productores del programa chino "The Edge of the World", que quedaron fascinados por la singularidad del paisaje y el mimo en la elaboración de un vino, que procede únicamente de las 110 hectáreas de sus viñedos y que está certificado como Denominación de Origen Protegida Pago, la máxima categoría que puede conseguirse en España.

KOLDO RODERO, EN ESCENA

Para la grabación del programa, y para mostrar la esencia de la gastronomía navarra, el cocinero Koldo Rodero, con una estrella Michelin y tres soles Repsol, elaboró un menú con productos de mercado, maridado con tres vinos de Otazu, que pudieron degustar los responsables del equipo. El chef acompañó a los responsables de "The Edge of the World" hasta el mercado E.Lecrec, en Pamplona, para comprar la mejor materia prima con el fin de elaborar el menú.

Los comensales pudieron degustar y disfrutar, en primer lugar, de una sopa fría de remolacha y manzana con merengues de cuajada y jengibre, maridado con Otazu Chardonnay 2016. Posteriormente, un plato de espárragos blancos y verdes con pil pil de albahaca y berberechos, maridado con Otazu Rosado Merlot 2016. Más tarde, se sirvió un lenguado meloso de alcaparras, setas y salvia, maridado con Otazu Premium Cuvée 2009. Y para terminar, un delicioso postre de chocolate bautizado como "En busca de la trufa", maridado con Pago de Otazu 2009.

Además de Bodega Otazu y Barcelona, en España, el programa "The Edge of the World" viajará, a lo largo de 2017, a la Antártida, Tanzania, Estados Unidos (Las Vegas y el Gran Cañón del Colorado), Jerusalén, Camboya, Mongolia y dos escenarios chinos: Yunnah y Shangri-La.

TEXTO: PILAR ORTEGA



▼ VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER, UNA JOYA DE VINO

Viñas del Vero presenta una joya única: Alfaya. El orfebre, Fernando Piró, ha diseñado un colgante inspirado en Viñas del Vero Gewürztraminer, el vino blanco más emblemático de esta bodega. Con Alfaya, Viñas del Vero da vida a una pieza que evoca toda la grandeza que encierra el Somontano y la nueva imagen de Viñas del Vero Gewürztraminer 2016, un vino que se elabora con las uvas seleccionadas procedentes del pago "El Enebro". Destaca por su llamativa luminosidad en la copa, con un elegante juego de brillos dorados y verdes. En nariz posee un gran potencial aromático de flores blancas y frutas orientales, que son acompañadas en boca por sensaciones agradables unidas a un tacto sedoso y sensual.

Alfaya es el nombre elegido para esta obra singular, un término utilizado en el aragonés antiguo del Somontano para hacer referencia a las joyas de la época. De edición limitada, Alfaya es un colgante exclusivo realizado a mano y acabado en plata dorada de primera ley, que recuerda el color de la variedad Gewürztraminer.

El orfebre, creador de la Medalla de la Hispanidad (2008), define esta creación que refleja la esencia de Viñas del Vero Gewürztraminer como: "Paseos entre piedras milenarias, amaneceres de otoño brumoso, aguas cristalinas que corren por el río Vero. Difícil resumir en una sola pieza todo el Somontano, sus colores, sus texturas, el aroma de sus campos. Reflejos del atardecer en el cuarzo roas, el verde de la vid en el jade, el azul del agua que da la vida a la piedra madre. Y la plata, que chapada en oro, evoca el color de este Gewürztraminer."





HOMENAJE A LAS MAMÁS EN DOLCE SITGES

Dolce Sitges, el hotel de cinco estrellas con espectaculares vistas al Mediterráneo, se prepara para la llegada del próximo Día de la Madre con una estancia especial en la que rinde homenaje a todas las mamás en su gran día. La escapada, pensada para las huéspedes más exigentes, está compuesta por revitalizantes y novedosos tratamientos de belleza, además de sorprendentes detalles cortesía de Dolce Sitges, o las deliciosas degustaciones gastronómicas.

Las modernas y acogedoras habitaciones recibirán a las mamás con emocionantes detalles, como el gastronómico de bienvenida, acompañada de un regalo para las homenajeadas, junto con la descubierta de cama con flor para ella y chocolatina para ambos huéspedes, sorpresas que dan inicio a una estancia en la que el cuidado al detalle es el principal sello distintivo en este hotel.

www.dolcesitges.com



LOGIS PROPONE UN JACUZZI FRENTE AL MAR

A tan sólo 1 km de la playa y a 15 km de la ciudad de Tarragona, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, el centenario hotel Logis de la Costa Dorada combina paredes históricas con un interiorismo actual para ofrecer un ambiente acogedor, ideal para una escapada de desconexión. De entre sus 39 habitaciones —cada una única y diferente— destaca la "Gran Claustre", con terraza privada desde la que poder relajarse, ayudados por unas vistas espectaculares de la localidad de Altafulla y del mar al mismo tiempo que se disfruta de un baño en el jacuzzi climatizado.

www.logishotels.com



INTERCONTINENTAL MADRID CELEBRA UN BRUNCH ESPECIAL PARA EL DÍA DE LA MADRE, CON UNA COLABORACIÓN MUY ESPECIAL DE CLINIQUE

El próximo 7 de mayo, InterContinental Madrid celebra el brunch especial del día de la madre con la colaboración de la firma de cosméticos CLINIQUE.

En el lobby central del hotel podrá disfrutar a todo lujo de detalles de un festín gastronómico con más de 200 referencias de la mejor cocina nacional e internacional entre las cuales destacan las estaciones de mariscos, sushi preparado en vivo y show cooking, además de una deliciosa repostería artesanal.

Jesús Puebla, el maestro pastelero, ha preparado unos postres en miniatura a base de cítricos, en armonía con un obsequio revitalizante para la piel con vitamina C que la firma cosmética regalará a todas las madres en un día tan especial.

CUATRO REGALOS MUY TECHIE PARA EL DÍA DE LA MADRE

La bicicleta eléctrica estilo retro Golden Gate Lady de la marca Brinke combina la tradición con la tecnología más moderna de movilidad eléctrica. www.kpsport.com

Precio: 1.599 €

El Ninebot by Segway miniPRO se conduce con las rodillas y alcanza la velocidad de una moto eléctrica. Además, circula por diferentes terrenos, supera obstáculos y no le teme a la lluvia ni a las pendientes.

www.ninebot.com.es

Precio: 699 €

Las gafas CTRL ONE son ideales para las madres runners y ciclistas, ya que proporcionan una protección ocular que se adapta al clima y la intensidad lumínica de cada momento, garantizando la máxima comodidad en los entrenamientos al aire libre.

www.kpsport.com

Precio: 299, 98 €

Todas las madres quieren estar disponibles para sus hijos y Minibatt ST 12 lo pone fácil. Se trata de un arrancador de batería compacto y portátil que carga todo tipo de dispositivos y hasta es capaz de arrancar fácilmente motores diésel y gasolina en caso de necesidad.

www.minibatt.com

Precio: 119, 50 €



EL REGALO PERFECTO

El obsequio adecuado para una madre perfecta. De la mano de Piquadro podrás descubrir varios modelos de bolsos para regalar en el día de la madre, entre 330 y 435 euros. El que aparece en la foto se vende a 360 euros.



PARA LAS MÁS VIAJERAS

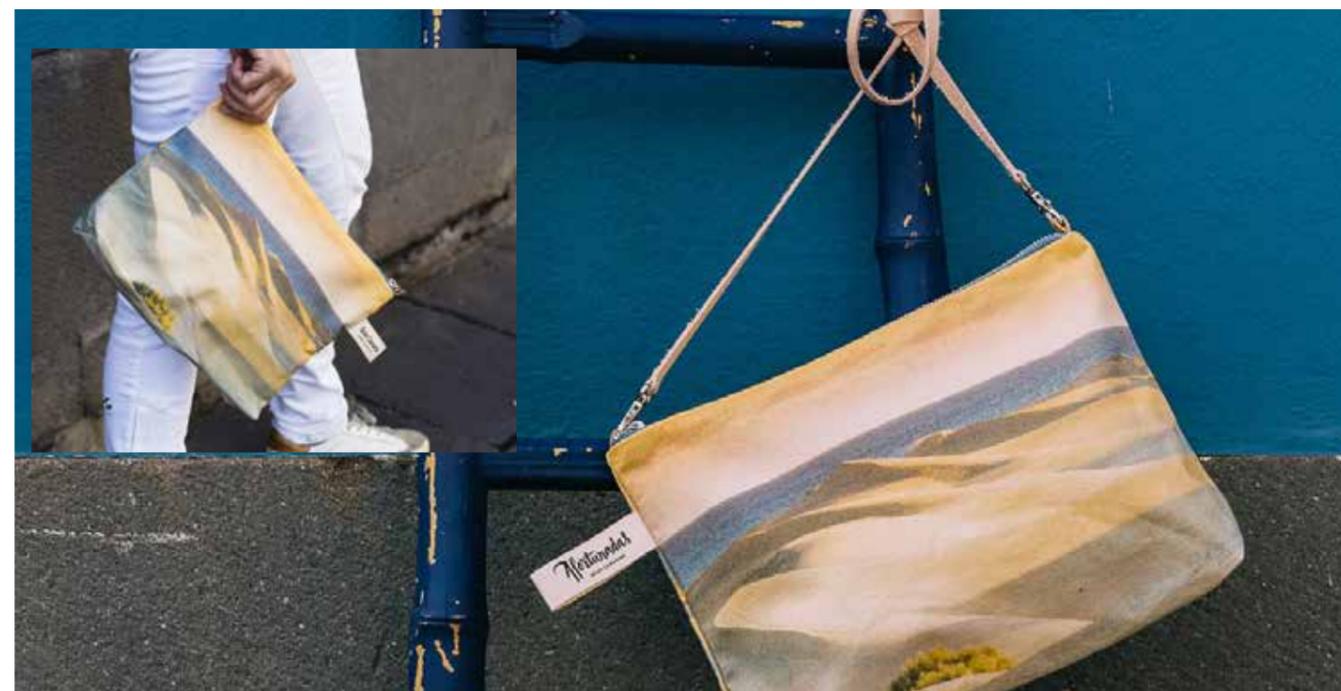
Jaguar Land Rover propone como regalo para el día de la madre elementos relacionados con el viaje, para las mamás más activas. En esta ocasión, la oferta que realiza la marca automovilística es una bolsa de viaje, bautizada Heritage (189,13 €) y un cómodo chaleco de plumón de diseño exclusivo (176,93 €).



RELOJES DE MADERA

Wood vibes es una marca joven e innovadora nacida en Barcelona, que busca la exclusividad de los relojes ofreciendo la última tendencia en moda y diseño minimalista.

Están especialmente sensibilizados con el medio ambiente y el desarrollo sostenible del planeta, por lo que la madera utilizada en sus modelos pasa una cuidadosa selección, en defensa de los conceptos perfectamente compatibles: disfrutar de la vida y de la naturaleza, fusionados en la experiencia wood vibes.



LAS AFORTUNADAS CANARIAS, EN EL BOLSO

Afortunadas Islas Canarias presenta esta temporada una nueva versión de su bolso 'Dunas' que, inspirado en la famosa playa de Maspalomas en el sur de la isla de Gran Canaria, muestra una nueva estampa de las cordilleras de arena dorada, con el fondo del océano Atlántico, en una imagen que permitirá que lleves el desierto y la playa encima al mismo tiempo.

En formato *pouch* o *minipouch*, y con asa para llevar colgado de la muñeca o con una tira como bandolera, este bolso te resultará de lo más funcional. En tonos arena y azul, es muy combinable con cualquier estilo sport, por lo que se convertirá en un imprescindible este verano.

Los de Afortunadas son piezas de colección cuyo motivo principal son fotos mágicas que retratan la diversidad del paisaje de las Canarias, la comunidad autónoma con más parques nacionales de toda España y cuyas islas son, entre sí, muy diferentes las unas de las otras. Más que un simple souvenir, los bolsos de Afortunadas son creaciones que marcan tendencia y que se adaptan a cualquier estilo. Sus bolsos de mano, bandoleras, maxibags o minis, son ideales para cualquier ocasión.

www.shopafortunadas.com

LEFTIES CONVIENE EN MODELOS A SUS DISEÑADORAS

Real Women, la nueva campaña lanzada por Lefties, se ha basado en la premisa Mujeres reales que diseñan para personas reales. Es una original y novedosa propuesta centrada en la naturalidad, la espontaneidad y la transparencia de un grupo de mujeres que trabajan creando moda. La campaña de Lefties pone ante la cámara a su equipo de diseñadoras y las convierte en modelos. A partir de la individualidad de cada una de ellas, Lefties hace un recorrido por países como Brasil, Colombia, Tailandia, Portugal y España, narrando una historia a través de la multiculturalidad. www.lefties.com/es



COLECCIÓN REY: EL DESPERTAR DE LA FUERZA

La Colección Rey de S.T. Dupont está inspirada en su conjunto guerrero: delicados tejidos contrastados con cuero resistente. Creación de una gama de artículos de cuero para las mujeres digno de un Jedi. Su equipamiento se transforma en un instrumento de escritura, mientras que el BB-8 que le ayuda a descubrir su destino se transforma en un precioso amuleto. La colección completa representa su hermoso y fuerte carácter. La Colección Rey combina ingeniosamente el espíritu de tecnología avanzada de Star Wars a escala humana. Accesorios para cada ocasión —una mochila, un bolso tote y un bolso de mano, referencia a los paños y pliegues artesanales del traje de cuero y tejidos sinuosos de Rey.





BOOTS LABORATORIES PRESENTA NUEVA FÓRMULA

Boots Laboratories, expertos en el cuidado de la piel, acaba de presentar su nueva fórmula e imagen de la gama Serum7 Lift, desarrollada para combatir los signos avanzados de la edad. Con este lanzamiento se completa el tratamiento experto antiedad que comenzó hace un año, cuando salió al mercado el Sérum Corrector de arrugas profundas. Uno de los grandes valores de Boots Laboratories es el profundo conocimiento de la piel de la mujer gracias a estudios clínicos e investigaciones que avalan los resultados extraordinarios para tener una piel más joven y bella. Para esta nueva línea, los resultados son claros: en tan solo cuatro semanas reduce visiblemente las arrugas, reafirma y unifica el tono de la piel, que tiene necesidades distintas para cada momento del día, por lo que es importante usar productos desarrollados específicamente para cada una de estas necesidades. www.boots-laboratories.es

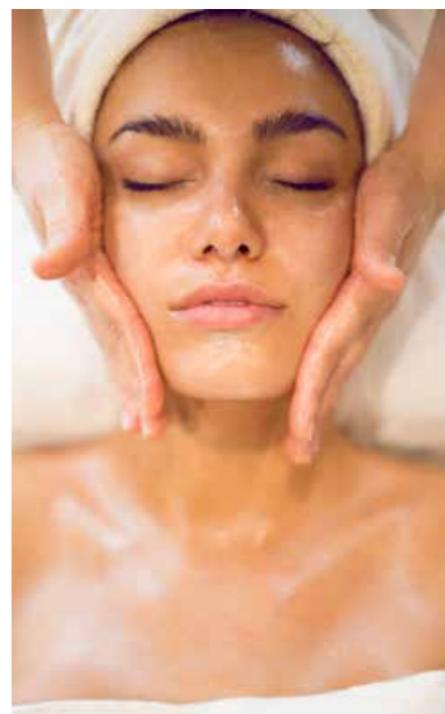
ESPACIO SOLO PARA ADULTOS EN CALDEA

El centro termal de Andorra Caldea ha hecho suyo el lema "todos los días es San Valentín" y ofrece una experiencia única en pareja que permite disfrutar de una estancia en un spa de uso privado: el Private Wellness Ú&Ú de Inúu, su área Adults Only. El Private Wellness Ú&Ú es un espacio muy exclusivo ideado para sentirse especial en un entorno de placidez y reposo absolutos. Cuenta con todos los servicios de bienestar, pero de uso privado: dos camillas de tratamientos, sauna, duchas con juegos de presión y color, hammam, jacuzzi, tumbonas calefactoras... Pero el espacio es mucho más que un spa privado, porque en el Private las parejas pueden disfrutar de una copa de cava servida con fruta fresca, evocando a un momento de paz y relajación único. www.caldea.com



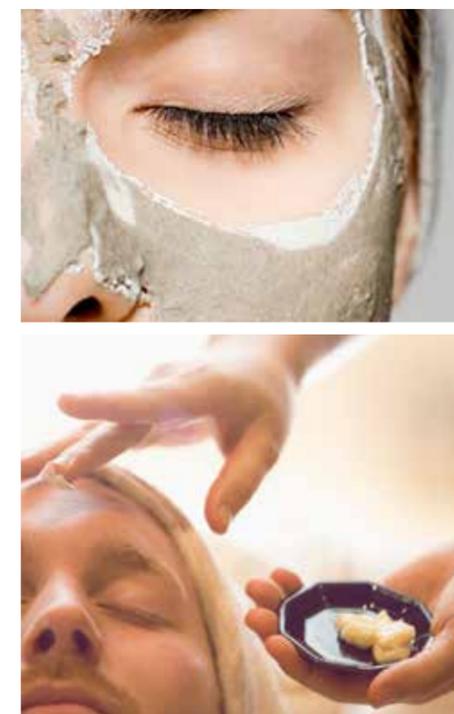
UN COLOR DE PELO PARA CADA ROSTRO

No es fácil dar con los tonos y brillos que mejor sientan según la forma del rostro, el color de la tez o la propia personalidad de la chica que quiera cambiar de aspecto. Lo ideal son aquellos reflejos que aportan luz y juventud para disfrutar y lucir en estos días de primavera, siempre con pincel a través de técnicas como las *babylights*, las *californianas* o la mezcla de ambas: "Para las mujeres morenas van genial los tonos caramelo y chocolate, los dorados y los cobrizos... o bien una mezcla de tonalidades para recrear en el cabello los colores *tiger eye* que inundan las redes sociales". Para las rubias, Lesur propone aclarar zonas estratégicas del contorno del rostro, según la forma y a través del *hair countouring* (también para las morenas): "Suele quedar muy bien en tonos irisados y platinos casi blancos. Para rostros redondos y cabellos con longitud por debajo del hombro, conviene empezar la mecha desde la parte superior de la frente, potenciando la decoloración solo unos centímetros, hasta la altura de las cejas, minimizando las zonas entre el pómulo y la mandíbula, para luego armonizar las facciones hacia un ideal rostro ovalado. Obviamente, el corte de pelo es fundamental para practicar y potenciar estas técnicas de *balayage*", apunta David Lesur de los salones David Künzle. www.davidkunzle.com



PRIMAVERA DÉTOX EN ORGANIC SPA

Prepara tu piel para el verano y devuélvele la luminosidad e hidratación perdida tras los daños del frío invierno, con una lujosa y exclusiva combinación de sales exfoliantes, barros y aceites hidratantes orgánicos. Relájate y disfruta de la llegada de la primavera con un tratamiento especialmente creado para desintoxicar, curar y calmar la epidermis de cuerpo y rostro, formulado con la sabiduría y el mimo de los rituales tradicionales de belleza de Tailandia, con ingredientes ricos y exquisitos Made in Thailand, elaborados con las plantas curativas más preciadas de Asia, como el jazmín blanco, el té verde, el coco, la papaya, la hierba de limón, el geranio y la camelia de Tailandia. www.theorganicspamadrid.com



TENDENCIAS DE UÑAS PARA ESTA PRIMAVERA



"Se llevarán los tonos pastel como el rosa claro, el azul cielo y ciertos amarillos y verdes, por ejemplo el *greenery* elegido este año por el Instituto Pantone, aunque con la llegada del buen tiempo, la gente se anima y empiezan a vestir sus uñas con corales, fucsias, rojos... en definitiva, colores más vivos más apetecibles con las altas temperaturas y la presencia de sol. Para la forma de las uñas, se siguen prefiriendo cortas y cuadradas, las manicuras preferiblemente naturales y las pedicuras con exfoliación e hidratación pues los pies han estado mucho tiempo encerrados en botas durante el invierno y necesitan un cuidado extra adicional", asegura Bárbara Torres (Centros Twentynails)

LOS BENEFICIOS COSMÉTICOS DE LA PAPAYA

Entre los componentes de la papaya destacan unas enzimas de un gran valor cosmético que ayudan a disolver y eliminar las células muertas de la superficie de la piel, por lo que se vuelve más suave, fresca y luminosa, además de contar con propiedades antiinflamatorias. www.wherteimar.com





CATHAY PACIFIC OPERA CINCO VUELOS SEMANALES ENTRE MADRID Y HONG KONG

Cathay Pacific aumentará este año la frecuencia de su conexión semanal entre Madrid y Hong Kong, que a finales de octubre pasará a contar con cinco vuelos por semana con respecto a los cuatro que operan actualmente en España desde 2015. Esta mejora en las opciones de vuelo directo permitirá una mayor flexibilidad en la planificación de los clientes que viajan al principal centro de aviación de Asia por ocio o negocios.

El vuelo entre Madrid y Hong Kong, que actualmente opera todos los martes, jueves, sábados y domingos, añadirá una frecuencia adicional los viernes. Este incremento de frecuencia se suma a la ruta directa ya anunciada entre Barcelona y Hong Kong, que operará cuatro veces por semana a partir del 2 de julio y hasta el 27 de octubre, lo que supone una fuerte apuesta de la compañía por las conexiones entre España y la capital asiática para consolidarse como la aerolínea de referencia para viajar a Asia. www.cathaypacific.com/es.



AIR EUROPA OFRECE WIFI GRATIS A SUS PASAJEROS BUSINESS DE LARGO RADIO

Air Europa en su apuesta firme por posicionarse a la vanguardia tecnológica y garantizar la conectividad de sus pasajeros a bordo, no solo ha doblado el número de megas que oferta en sus tres paquetes de tarifas WiFi sino que, además, ofrece a sus pasajeros business de largo radio un bono totalmente gratuito de 10Mb para navegar, sin coste adicional alguno, en el transcurso de su vuelo.

Ambas medidas se suman a las múltiples acciones que ya han sido desarrolladas por la aerolínea para mejorar los servicios de a bordo y garantizar una experiencia única de vuelo a los pasajeros. Air Europa dispone de servicio de conexión inalámbrica a Internet en la totalidad de su flota de largo alcance y seguirá ampliando dicho servicio en el resto de su flota. De hecho, los nuevos 737 MAX, que recibirá la aerolínea y con los que centrará su operativa de corto y medio radio, contarán también con WiFi a bordo.

www.aireuropa.com



NUEVO PLAN DE VUELO DE LA TEMPORADA DE INVIERNO 2017-2018 DE EUROWINGS

Eurowings ha presentado su nuevo plan de vuelos para la temporada de invierno 2017-2018. Las nuevas conexiones se realizarán a partir del 29 de octubre de 2017 y hasta el 25 de marzo de 2018.

Los primeros vuelos ya se pueden reservar desde 29,99 euros, incluyendo gastos e impuestos, a través de su web o de la aplicación móvil de la compañía.

La aerolínea incorpora una oferta adicional de vuelos intercontinentales desde Colonia/Bonn. A partir de finales de octubre, Eurowings volará a Cape Town, la segunda mayor metrópoli de Sudáfrica, todos los domingos en un Airbus A330 y regresará a la ciudad alemana todos los lunes. Además de la extensa red de vuelos que conectan diferentes aeropuertos de Europa, la aerolínea también ofrece conexiones de largo recorrido desde Colonia/Bonn y realizará rutas por primera vez a Grenoble y a Innsbruck desde la ciudad alemana.

www.eurowings.com



FINNAIR EMPIEZA A VOLAR ENTRE ALICANTE Y HELSINKI

Finnair opera desde marzo, y hasta el próximo 27 de octubre, su nueva ruta entre Alicante y Helsinki con un Airbus A320 que hará cuatro frecuencias semanales. Desde el aeropuerto de Alicante-Elche, Finnair despegará a las 02:05h para aterrizar en Helsinki-Vantaa a las 07:30h de la mañana mientras que los vuelos de regreso tienen su salida en Helsinki a las 21:50h llegando a Alicante a la 01:15h. En ambos casos, la duración del trayecto es de 4 horas y 25 minutos. De esta forma, se garantizan las conexiones entre el aeropuerto de Alicante-Elche y los 17 destinos asiáticos que la aerolínea opera en Asia. Además, los pasajeros desde Alicante también podrán conectar con la amplia red de vuelos de Finnair en el norte de Europa, tanto a otros aeropuertos de Finlandia, como a otras ciudades de Escandinavia, Países Bálticos, Rusia y Kazajistán, donde Finnair volará durante el verano a su capital, Astaná, coincidiendo con la celebración de la Expo 2017 en la ciudad. www.finnair.es



IBERIA EXPRESS CUMPLE CINCO AÑOS

Iberia Express cumple cinco años desde el inicio de sus operaciones. Desde el primer vuelo inaugural, que tuvo lugar el 25 de marzo del 2012, la compañía ha operado más de 140.000 vuelos y transportado a más de 18 millones de pasajeros. Iberia Express llega a su quinto aniversario consolidada como la aerolínea low cost más puntual del mundo, según el informe de la consultora FlightStats, y revalidando su liderazgo en este ámbito durante tres años consecutivos: 2014, 2015 y 2016.

www.iberiaexpress.com



LUFTHANSA, EN SANTIAGO DE COMPOSTELA

El vuelo LH1110 despegó el pasado mes de marzo de la ciudad alemana de Frankfurt, aterrizando por primera vez en el aeropuerto de Santiago de Compostela poco después del mediodía. Tras el tradicional "bautismo de agua", que se celebra cuando se inaugura una nueva ruta, Carsten Hoffmann, director general de Lufthansa Group para España y Portugal, y Ricardo López Navarro, director del Aeropuerto de Santiago, dieron la bienvenida a la tripulación y a los pasajeros que viajaban a bordo de este histórico primer vuelo.

<http://lufthansa.com>

CON LOS BRAZOS ABIERTOS
Hay lugar para seguir creciendo juntos



TAP INICIA VUELOS A LOMÉ (TOGO)

Desde el pasado 28 de Marzo, ya es posible reservar vuelos a Lomé (Togo) con TAP. La operación para este nuevo destino tendrá inicio el próximo 17 de julio, con cuatro vuelos semanales. Los vuelos de Lisboa a Lomé serán operados con A320 de 165 plazas.

El aeropuerto Internacional de Lomé-Tokoin tiene capacidad para dos millones de pasajeros anuales. Destino de negocios, con un importante número de residentes en países europeos, Togo es un destino estratégico para TAP y para su hub en Lisboa, plataforma privilegiada de acceso a Europa desde África y América.

TAP refuerza así su posición estratégica en África con un incremento de un 20% en capacidad de pasajeros y un 22% en número de vuelos, en el periodo de verano 2017, con relación al mismo periodo de 2016.

www.flytap.com



TURKISH AIRLINES AYUDA A SOMALIA

Turkish Airlines ha atendido la campaña de ayuda humanitaria a favor de Somalia que surgió en las redes sociales solicitando a la compañía —única aerolínea que vuela a Somalia— utilizar su red mundial para ayudar a las gentes del país africano.

Jerome Jarre, una estrella de medios sociales francesa con 1,3 millones de seguidores en Twitter, llamó la atención sobre el hambre y la sequía en Somalia con un video, visto 2,5 millones de veces, pidiendo la ayuda a Turkish con el hashtag #TurkishAirlinesHelpSomalia, el miércoles 15 de marzo. La acción provocó que cuentas de alto perfil de Twitter, incluyendo la del actor Ben Stiller sumaran sus voces a la convocatoria para que Turkish Airlines apoyase esta campaña.

www.turkishairlines.com



59 NIÑOS PARTICIPAN EN EL PROGRAMA LÚDICO-EDUCATIVO DE PULLMANTUR CRUCEROS

Con la llegada del buque Sovereign al Puerto de Barcelona donde el pasado 22 de marzo dio comienzo su temporada europea, 36 niños de la Escola Alexandre Galí (Barcelona) y 23 hijos de empleados de Pullmantur Cruceros han participado en la jornada 'Capitán por un día', el programa lúdico-educativo de carácter internacional impulsado por la naviera.

Así, los escolares han visitado las principales instalaciones del Sovereign junto a algunos miembros de la tripulación. Además, han podido conocer cómo es la vida a bordo y saludar al Capitán que también ha participado en la actividad. Los muchachos han disfrutado de un espectáculo exclusivo de acrobacias y malabares que el Equipo de Animación ha preparado para ellos. Richard J. Vogel, Presidente & CEO de Pullmantur Cruceros, ha asegurado estar "encantados con que cada vez más niños, de las ciudades en las que contamos con puerto de embarque, conozcan cómo es uno de nuestros barcos".

"Es increíble —asegura Vogel— la alegría y la emoción con la que los escolares viven esta actividad y cómo conectan con el Equipo de Animación". Igualmente, ha querido agradecer al capitán y a todos los tripulantes del Sovereign "su esfuerzo y dedicación para que esta actividad sea todo un éxito y los niños se lleven un recuerdo inolvidable de este día a bordo".

SILVERSEA REVELA NUEVOS CAMBIOS EN EL SILVER CLOUD

Silversea ha presentado una serie de cambios en el interior del Silver Cloud. Estas renovaciones, que se llevarán a cabo entre los meses de agosto y octubre de este mismo año, permitirán transformar el buque en un crucero altamente preparado para realizar expediciones sobre el hielo. El Silver Cloud, que se unió a la flota de Silversea en 1994, ofrecerá el lujo de un buque clásico de Silversea combinando la fuerza y manejabilidad requerida en un crucero de expedición. Las renovaciones resaltarán el lujoso diseño de los espacios públicos del Silver Cloud incluidos la terraza, el restaurante, el Observation Lounge, el Panorama Lounge y el Venetian Lounge. La amplia reforma incluirá novedades para el Observation Lounge con un nuevo suelo con madera de teca i tapizado, iluminación en la terraza, y nueva moqueta y tapizado en el restaurante. El Silver Cloud también presentará un nuevo gimnasio con equipamiento tecnológico.

Además de los cambios en el interior, se reforzará el casco del Silver Cloud permitiéndole explorar aguas polares. La transición del mismo a un buque de expedición polar proporcionará a los viajeros el lujo, estilo y confort de los clásicos buques de Silversea.



BENIDORM, DESTINO DE BUCEO

La ciudad alicantina quiere ampliar su tradicional oferta de sol y playa

TEXTO: PILAR ORTEGA

Más allá del destino de sol y playa con que el común de los mortales identifica Benidorm, existe otro Benidorm más desconocido con múltiples posibilidades y para un público diferente. Por ejemplo, es un lugar excelente para la práctica del buceo, el snorkel y el submarinismo, nada menos que bajo la protección del Parque Natural de Sierra Helada, con inmersiones estelares en puntos concretos como La Llosa o Los Arcos.

Laura García, técnico en Promoción de la Fundación Turismo Benidorm, reconoció que en los últimos años el buceo ha llevado hasta la ciudad alicantina a cientos de turistas, atraídos por su excelente clima y por la transparencia y belleza de sus fondos marinos, que se mantienen claros y limpios gracias a la existencia de grandes bancos de posidonia.

El Parque Natural de Sierra Helada, donde se hallan los mejores enclaves para la práctica del buceo, se estira desde Benidorm hasta Albir y permite disfrutar de imponentes acantilados de más de 300 metros de altura. Dentro de este recinto natural se encuentran los puntos de buceo más singulares y atractivos de Alicante, como La Llosa, la Isla Mediana o la Isla de Benidorm. En todos ellos, los deportistas podrán disfrutar de la compañía de las castañuelas, sargos, obladas, mojarras, salpas, morenas, pulpos o barracudas, además de peces de luna o caballitos de mar.

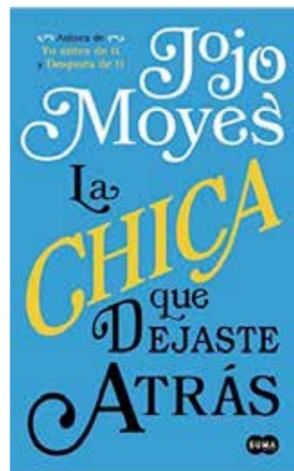
Los no iniciados en la práctica del buceo no deben acomplejarse, ya que Benidorm cuenta con rutas de buceo

para todos los niveles, además de que existe la posibilidad de acudir a cualquiera de las escuelas para principiantes distribuidas por la ciudad que enseñan los rudimentos de esta atractiva actividad náutica.

Dos de los espacios emblemáticos para gozar del buceo en Benidorm son la Cueva del Elefante y la Cueva de los Enanos, ambas situadas a los pies de los acantilados de la sierra. La entrada de la primera cueva se halla a 12 metros de profundidad y tiene una cámara repleta de estalactitas y una burbuja de aire que permite salir al exterior. La segunda, de menor tamaño, cuenta también con otra burbuja de aire para respirar aire fresco. Ambas cuevas están repletas de salientes tapizados de coral naranja y pequeñas oquedades.

Otro lugar idílico es la Isla Mediana, también conocida como Isla de los Pulpos por la gran presencia de cefalópodos que pueblan sus fondos. Y, por último, la isla de Benidorm es también una de las mejores zonas de buceo de toda la provincia de Alicante. La inmersión estrella es La Llosa, donde el buceador puede disfrutar de hasta 25 metros de inmersión con magníficas paredes de coral.

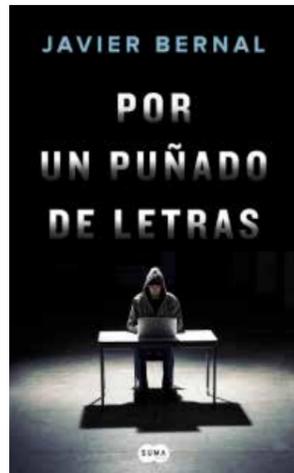
Para un buceo más relajado, la mejor opción es Punta Garbí, también conocido como Lebeche, cuya inmersión introduce al viajero en un auténtico acuario, gracias a la cantidad de fauna existente en la zona. Y, por último, hay que citar Los Arcos, en cuyo fondo sobresalen grandes rocas repletas de cornisas y grietas, por las que se cuelan los congrios, las morenas y las langostas.



HISTORIA DE AMOR A TRAVÉS DEL TIEMPO

En 1916 el artista francés Édouard Lefèvre ha de dejar a su mujer, Sophie, para luchar en el frente. Cuando su ciudad cae en manos de los alemanes, ella se ve forzada a acoger a los oficiales que cada noche llegan al hotel que regenta. Y desde el momento en que el nuevo comandante posa su mirada en el retrato que Édouard pintó a su esposa nace en él una oscura obsesión que obligará a Sophie a arriesgarlo todo y tomar una terrible decisión. Casi un siglo más tarde, el retrato de Sophie llega a manos de Liv Halston como regalo de boda de su marido poco antes de su repentina muerte. Su belleza le recuerda su corta historia de amor.

Título: *La chica que dejaste atrás*
Autora: Jojo Moyes
Editorial: SUMA
Precio: 19,90 €



DOS JÓVENES PERIODISTAS INVESTIGAN UN HECHO CRIMINAL

Dos amigos de la universidad, Pablo Azcárraga, corresponsal de guerra y Ryan Mullkin, analista político de The New York Times, ponen en marcha un innovador periódico digital en Nueva York. Su propósito: crear una plataforma de intercambio libre de información e ideas, con la palabra como herramienta para contribuir a una sociedad más justa. Muy pronto el éxito profesional les acompaña.

Título: *Por un puñado de letras*
Autor: Javier Bernal
Editorial: SUMA
Precio: 17,90 €

Mary Wo, una atractiva y extravertida catalogadora de arte amiga del pasado de Ryan, irrumpe con su alegría y desparpajo en sus vidas. Pablo, envuelto en una sólida y larga relación con Alejandra, queda fascinado por su arrolladora personalidad.



PLANES E IDEAS PARA LLENAR TU TIEMPO LIBRE SIN VACIAR TU CARTERA

Aunque parezca imposible, disfrutar de multitud de actividades sin tener que abrir la cartera es fácil, si uno sabe cómo. Desde conocer de primera mano el trabajo de un artista en su propio estudio, presenciar un auténtico desembarco vikingo o asistir a un festival de cine entre graneros y corrales; hasta internarse en las entrañas de la tierra en busca de los orígenes del arte, saborear deliciosas especialidades regionales en incontables fiestas populares o acudir a un banco que no funciona con dinero. Este libro recoge más de 500 propuestas gratuitas y aptas para todos los gustos que confirmarán que es cierto que las mejores cosas de la vida, literalmente, no tienen precio.

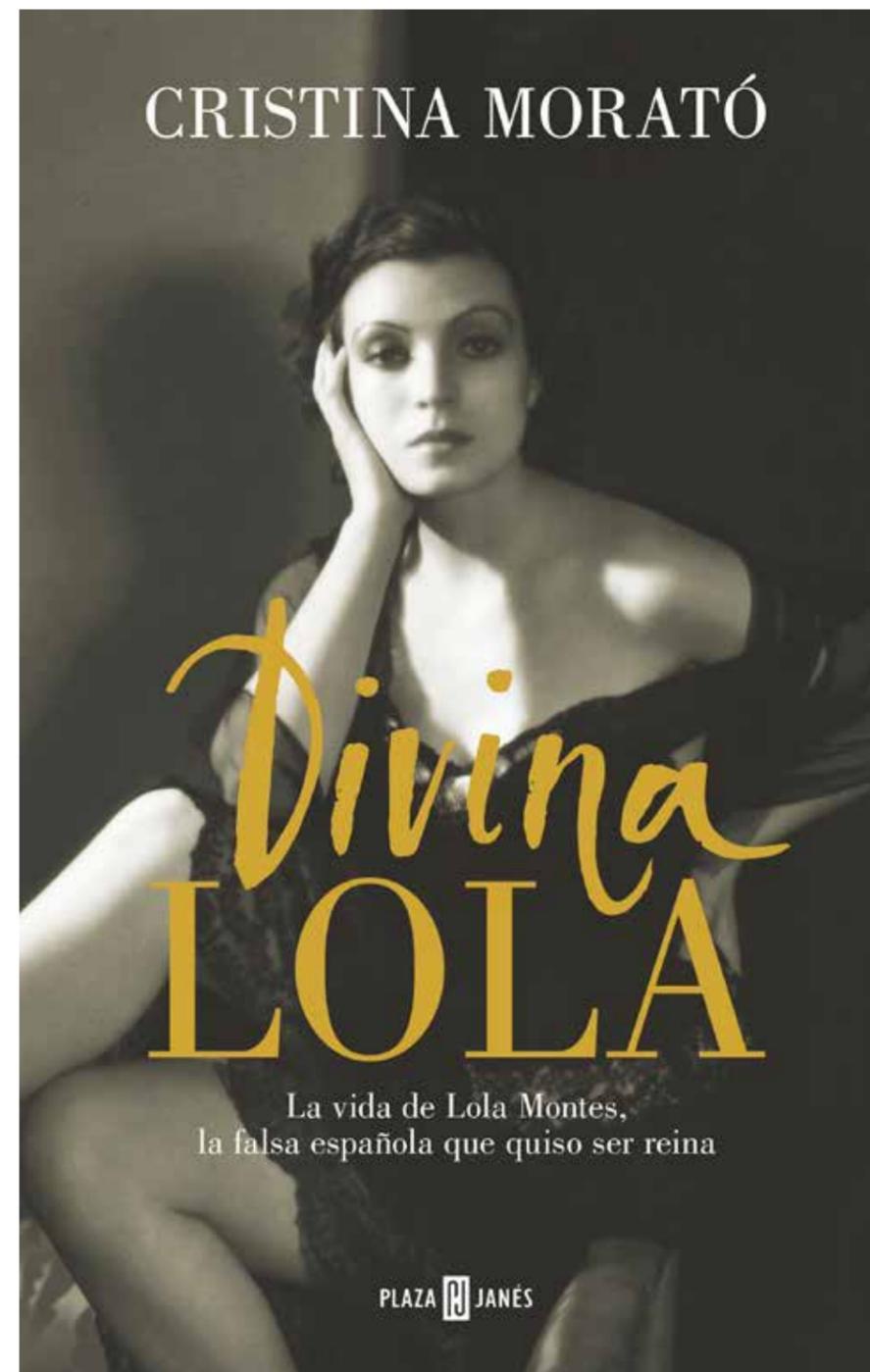
Título: *España Gratis. 500 experiencias que puedes disfrutar a 0€*
Autora: Edurne Baz Uriarte
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 400
Precio: 15 €



LA GRAN AVENTURA DE LA VUELTA AL MUNDO A PIE

Nacho Dean es un joven de 35 años que ha cumplido un sueño: ser el primer español en dar la vuelta al mundo a pie. En tres años ha atravesado 4 continentes y ha recorrido 33.000 km. Durante el camino presenció un atentado terrorista en Bangladesh, escuchó dingos aullando alrededor de su tienda de campaña en Australia, le intentaron asaltar con machetes miembros de las maras en El Salvador, estuvo frente a un rinoceronte en las junglas de Nepal, contrajo la fiebre chikungunya en México, probó la ayahuasca en Perú...

Título: *Libre y salvaje*
Autor: Ignacio Dean
Editorial: Zenith
Páginas: 352
Precio: 17€



LA EXTRAORDINARIA HISTORIA DE UNA DE LAS MUJERES MÁS FAMOSAS DEL SIGLO XIX, UNA MUJER MARCADA POR EL ESCÁNDALO QUE TUVO EL MUNDO A SUS PIES

Bailarina, aventurera y cortesana, su vida fue una sucesión de viajes, escándalos y excentricidades. Haciéndose pasar por bailarina andaluza debutó en los teatros más importantes del mundo, aunque su talento artístico dejaba mucho que desear. Pero nada impidió que la irlandesa Elisabeth Gilbert, su verdadero nombre, triunfara en todo lo que hizo. Se codeó con los literatos, políticos, músicos y aristócratas más célebres de su tiempo, como Alejandro Dumas, Honoré de Balzac y George Sand. Se casó en tres ocasiones y tuvo una larga lista de amantes, entre ellos el compositor Franz Liszt con quien vivió un apasionado romance. Y, sobre todo, enamoró al rey Luis I de Baviera, quien la nombró condesa de Landsfeld. Por su amor, el monarca se vio obligado a abdicar en 1848. Tras sus aventuras en Europa, la bailarina se embarcó a Estados Unidos donde vivió la fiebre del oro y actuó para los rudos mineros. Divina Lola nos traslada a escenarios exóticos y...

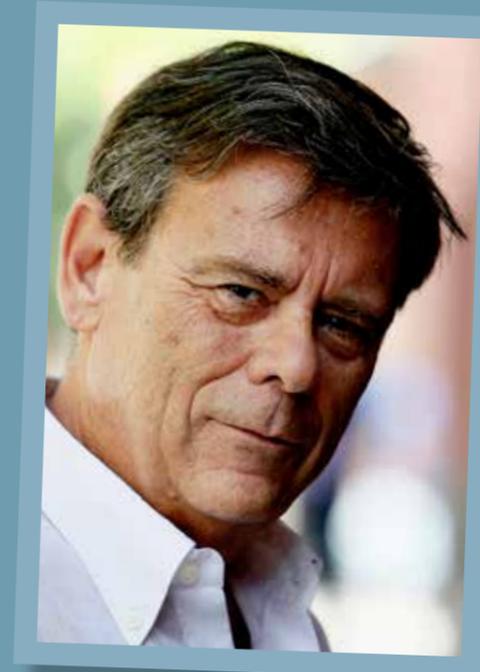
Título: *Divina Lola*
Autora: Cristina Morató
Editorial: Plaza Janés
Páginas: 544
Precio: 21,90 €

Tras el brexit, los británicos serán tan "sin papeles" como los demás extracomunitarios. Y eso paga peaje

SER INGLÉS, MOLA

Muchos nos preguntamos qué sucederá cuando finalice el mecanismo de desconexión británico con la UE, esto es, el Brexit. Y si nos lo preguntamos aquí, imagino que muchos ciudadanos del Reino Unido deben de estar aterrados. No por las repercusiones internas de carácter económico de la medida, que las habrá; me refiero a la situación en que quedarán los residentes y quienes viajen al extranjero. Por ejemplo a Canarias o a la Costa del Sol.

Hasta ahora, si un inglés agarraba un catarro acudía al ambulatorio más cercano y le atendían por la patilla. Si un escocés infartaba, le asistían y recuperaban. Y si un galés se moría, se le tramitaba lo consecuente, en tierra española o trasladando sus restos. Pero, ¿qué pasará después del Brexit? Serán tan "sin papeles" como los demás extracomunitarios, se supone. Y eso paga peaje.



Por no hablar de sus propiedades, sus regímenes fiscales, sus pensiones de jubilación, su condición de comunitarios con libertad de circulación, trabajo y movimiento de capitales. Y, teniendo en cuenta que son millones los británicos que pululan o se asientan en España, no sé qué habrá que hacer con ellos y qué tendrán que hacer ellos con sus vacaciones o lugares soleados de residencia. ¿Ya tiene la respuesta lady Teresa May? Porque por aquí no estamos en la solución.

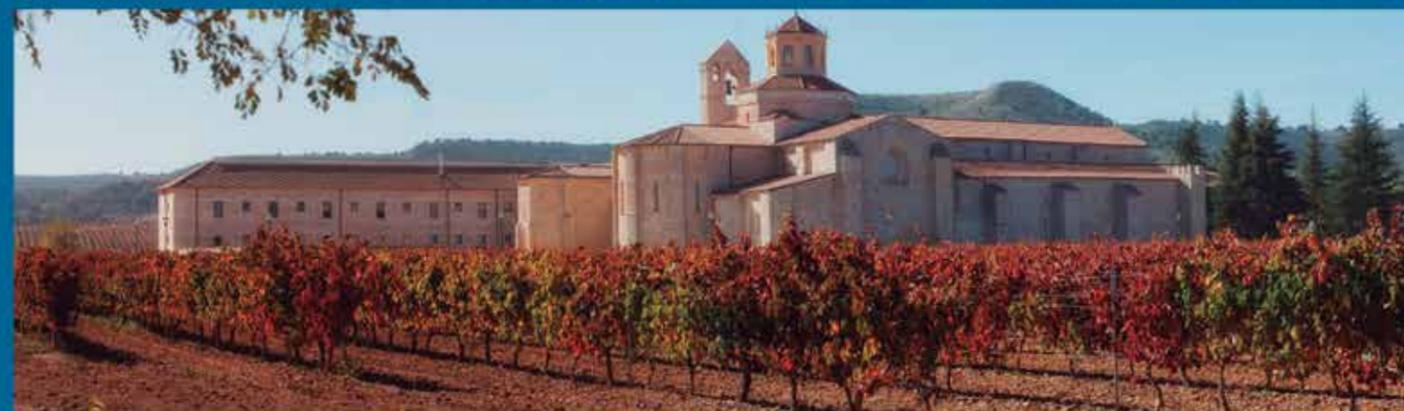
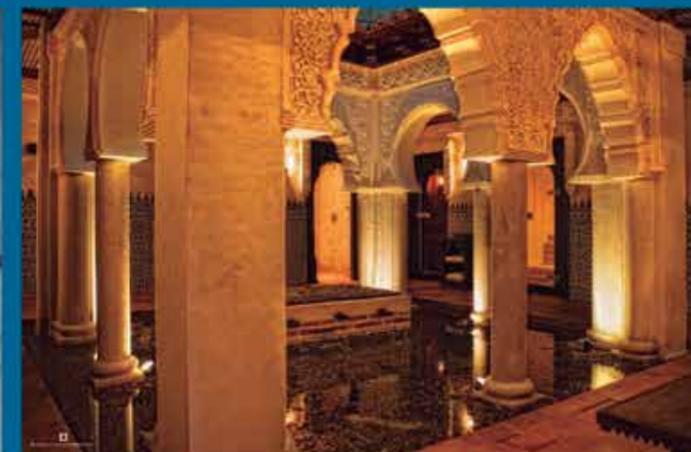
Mola eso de tener un hecho diferencial histórico, de ser más estupendos que los demás y de no necesitar para nada a los subdesarrollados europeos, tan franceses ellos, tan latinos o tan eslavos. Mola. Pero cuando la gripe llega, los puñeteros virus carecen de tacto. ¡Serán incorrec-

tos y maleducados! Con lo que viste eso de ser inglés, qué vergüenza. Si sir Drake levantara la cabeza...

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA

CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE SOLARES

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

SUMÉRGETE

*Edificios históricos, aguas
mineromedicinales y un servicio
de máxima calidad.*

www.castillatermal.com | 983 600 816



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
 +
Lujos de España
50 euros

Lujos DE ESPAÑA Golden31
 www.goldenspain.com



SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
 +
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo (100 PVP)

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
 ® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
 (Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
 ® Transferencia a Ibercaja Nº 2085 8092 01 03 302014 57
 ® A través de la página web: www.goldenspain.com