

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII N° 79 JUNIO 2017

TRINIDAD SIN TOBAGO



VANCOUVER

CIUDAD DE CRISTAL

STUTTGART

MOTOR, UVA Y CERVEZA

HUELVA

CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

·SORTEO·

BALNEARIO EL RAPOSO EN
BADAJOZ DOS NOCHES

1001
BODAS

Salón de
Productos y
Servicios para
Celebraciones

27-29
OCTUBRE
2017

ORGANIZA



Mucho que celebrar

www.1001bodas.ifema.es



topVIAJES

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, Carlos
Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega,
Fernando Pastrano, Mónica Pérez,
Hernando Reyes.

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

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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 compartíroslos.
Queda prohibida la reproducción total o
parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA
Colibrí, ave nacional de Trinidad y
Tobago. @TDC

SÍGUENOS



La administración Trump reduce el número de visitantes extranjeros y aumenta la emisión de gases de efecto invernadero

VISADO DE ENTRADA

Más gases, menos turistas

Aunque a estas alturas de la vida uno parece estar curado de espantos, la capacidad de sorpresa se muestra infinita y no dejan de ser asombrosas y pasmosas las decisiones y actitudes de determinados personajes, encumbrados al poder no se sabe muy bien cómo ni por qué. La decisión del señor Trump de dar marcha atrás en los mínimos avances que se habían logrado en materia medioambiental para controlar la emisión de gases nocivos de efecto invernadero a la atmósfera apartando a Estados Unidos del pacto climático es una especie de puñalada al resto del mundo; excepto a Siria y Nicaragua, los otros dos países que, junto al que dirige el republicano straw hair desde la Casa Blanca, se mantenían ajenos a los protocolos internacionales dirigidos a controlar la perversión de las emisiones que hacen subir constantemente la temperatura planetaria.

El hombre está por la labor de controlar todo cuanto afecte a la vida del resto de los humanos excepto el calentamiento global. Se ha empeñado en diseñar más controles para quienes quieran pasar, aunque solo sea de puntillas, por su gran país, lo que, según la Organización Mundial de Turismo (OMT) supondrá una reducción del número de turistas que viajen a los EE UU y, en consecuencia, una disminución de ingresos por ese concepto que no había parado de crecer en los últimos ocho años. Nueva York, la ciudad más visitada del mundo podría sufrir un revés cifrado en cerca de 900 millones de dólares si, como se temen, el flujo de turistas internacionales —los que más dinero se dejan en las visitas— se reduce en 300.000 personas. Los Ángeles seguiría el mismo camino descendente, con una pérdida de 800.000 turistas extranjeros y una caída en los ingresos superior a los 735 millones de dólares.

¿Y por aquí? Bien, gracias. Los últimos datos anotan un crecimiento del 12% de visitantes, hasta 20 millones, en los cuatro primeros meses del año con respecto al mismo periodo de 2016. Si ya en el pasado ejercicio se batieron todos los registros habidos y por haber, con la llegada de más de 75,5 millones de turistas extranjeros, de mantenerse ese incremento, nos presentaríamos a finales de 2017 con una cifra cercana a los 85 millones de visitantes foráneos, con el número de estadounidenses creciendo.



Con todo, sería preferible que no se produjese ninguna de las dos circunstancias: ni la disminución de turistas arribados a los EE UU, ni, mucho menos, dejar sin control la emisión de gases desde ese país.

Ya veremos qué pasa, pero en principio la cosa no pinta bien para los receptivos turísticos estadounidenses. Ni para los pulmones biológicos de la tierra, que no darán abasto para contrarrestar el calentamiento global.

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

> **SUMARIO** "Los mundos nuevos deben ser vividos antes de ser explicados".
Alejo Carpentier, escritor cubano (Lausana, Suiza, 1904 – París, Francia, 1980)

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Más gases, menos turistas"



06 SORTEO

Dos noches en el Balneario El Raposo en Badajoz

60 HUELVA

Capital española de la gastronomía 2017

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



08 TRINIDAD

Sin Tobago
HERNANDO REYES



86 STTUGART

Motor, uva y cerveza

MANENA MUNAR

116 HOTELES

- Casa Sol
- Finca Cortesín
- Hotel Kanuhura
- Noticias hoteles

134 RESTAURANTES

- Gastrohub
- Candeli
- Lechazo de Aranda

140 GASTRONOMÍA

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

146 ENOTECA

Noticias enología

166 NOTICIAS DEL SECTOR

- Pícnics urbanos
- Orgullo gay
- Futuroscope

158 PISTAS CULTURALES

- Festival Guitarra de Córdoba
- Madrid se pone Flamenco

166 ENTREVISTA

Javier Reverte publica Banderas en la niebla : Cierra la trilogía sobre la Guerra Civil

170 PISTAS

Libros

172 BAZAR

174 BELLEZA

176 TRANSPORTE

- Aerolíneas

178 KMO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Viajes, viajes"

2017

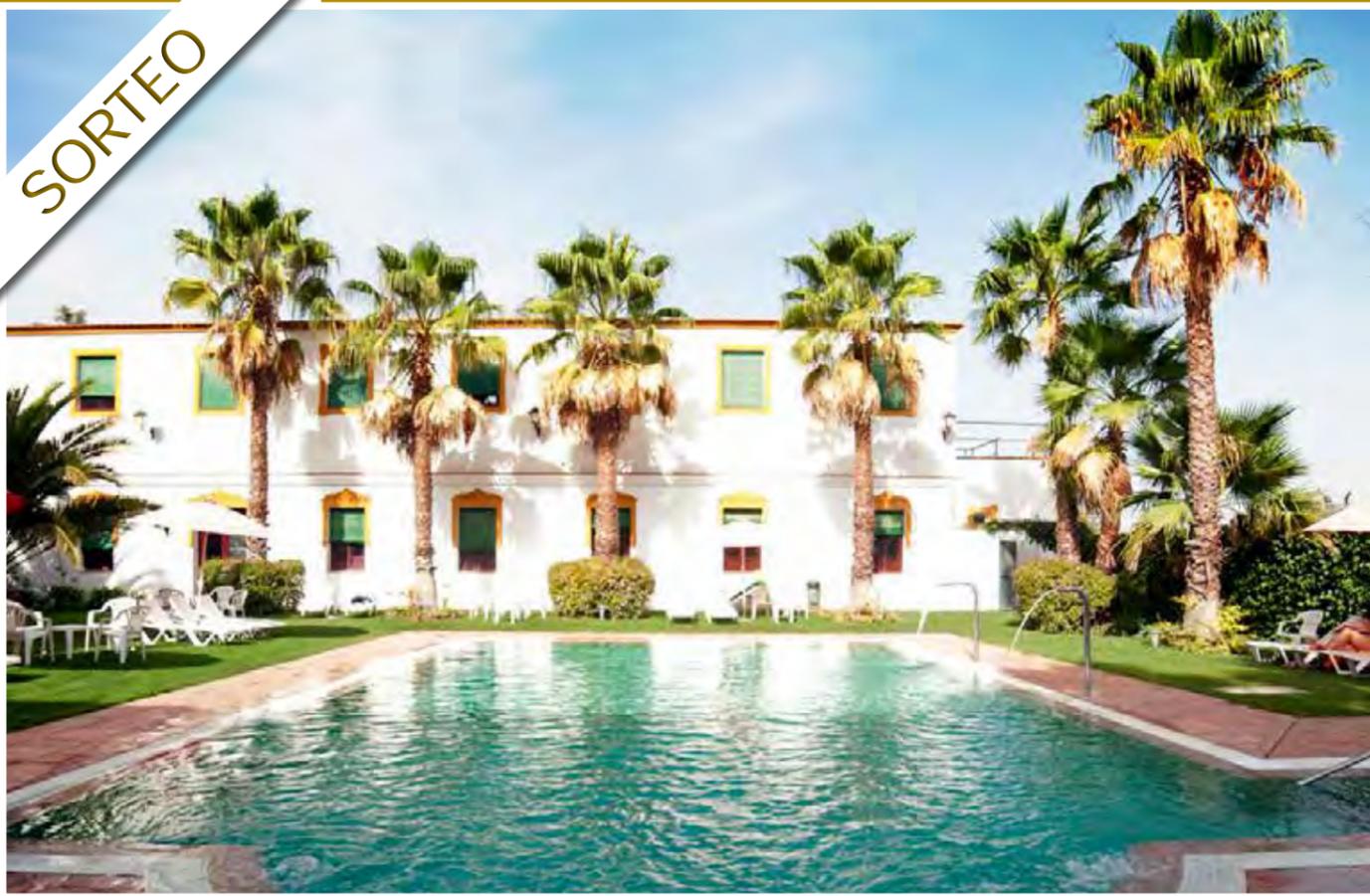

AIR MAURITIUS

50^{yrs}
OF **DISCOVERY**



airmauriti.us.com

SORTEO



#viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 personas en habitación doble y en régimen de alojamiento y desayuno a disfrutar en el Balneario El Raposo. 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 8 de julio 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!



Déjate llevar y descubre el viaje de bienestar que te sugiere Balneario El Raposo. Su enclave en sí, en plena Vía de la Plata y Tierra de Barros, ya invita al descanso y a la desconexión de los cinco sentidos.

Masajes terapéuticos, aplicación de lodos naturales, tratamientos beauty para la piel, empleo de técnicas ancestrales o envolturas corporales se unen a las innovadoras tecnologías y propuestas que Balneario El Raposo presenta para que te rindas a la filosofía del relax. Viaja hasta Extremadura, olvídate de todo y vuelve con energías renovadas.

www.balneario.net

*Tendrá validez hasta el 31 de diciembre de 2017. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes, verano y navidades.





TRINIDAD

SIN TOBAGO

© Piero Guerrini

Tortuga al amanecer en Grand Riviere

Nada más lejos de la realidad que aquella frase que, refiriéndose a las islas del Caribe afirma: "Vista una, vistas todas". Porque cada una es un submundo en ese mar de piratas, y Trinidad no es la excepción. Menos turística que su hermana Tobago, Trinidad nos descubre secretos bien guardados, una naturaleza extraordinaria, la más exquisita gastronomía, y una música excepcional, además del carnaval más interesante de la región.

Desestructurar el nombre de este fascinante país, con el título que damos al artículo, dista mucho de nuestra verdadera intención. Movidos por el asombro y la sorpresa que nos invadieron durante nuestra visita concluimos que Trinidad amerita, por su singular identidad, un reportaje para ella sola.

Tobago, derivación de la palabra "tobacco" en inglés, es quizás más popular entre el mundo anglosajón por ser su principal mercado turístico. Sus aguas prístinas no decepcionan a na-

die y su reducido tamaño (cuenta tan solo con algo más de 50.000 habitantes) es refugio de celebridades y ricos británicos.

Su hermana mayor, por el contrario, es sede de muchos residentes angloparlantes que trabajan en diversas empresas petroleras afincadas en esta isla que en su momento Colón llamara "Tierra de la Santísima Trinidad", y que por ubicarse a tan solo siete millas de la costa continental venezolana es un escenario variopinto y casi selvático.

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es
FOTOS ALTUM / TDC / Piero Guerrini / Invaders Steel Orchestra



@ClubAltum



@hrinhran



www.altum.es



Escudo de Trinidad y Tobago

Costa de la población de Toco





“La raza negra llegó desde África a las islas de mano de los europeos para ser utilizada como esclava en las plantaciones de caña, cacao, o café mientras que la raza india la introdujeron los ingleses una vez abolida la esclavitud”

El “Arco Iris del Mundo”

Con ese nombre se conoce a este país conformado por dos islas pertenecientes a las llamadas “Antillas Menores” en las que convergen y conviven 1.500.000 almas de diversas culturas y religiones que en perfecta armonía abrazan un admirable eslogan: “All we is one”, y que nosotros, quizás de una manera algo bucólica, optamos por traducir a lo largo del periplo como “todos contamos un poco”.

La llamada de la corona española a potenciales pobladores católicos, provocó un éxodo de hacendados franceses hacia Trinidad, trayendo consigo esclavos de Martinica, Granada y Haití. Fueron los gallos quienes introdujeron “la joie de vivre” criolla, y también el carnaval; de tal manera que al llegar los británicos en 1797 se encontraron con una isla gobernada por leyes españolas y el francés criollo como idioma. Aunque, hoy, la lengua oficial es el inglés, el “patois” y el “hindi” están siempre presentes.

Si bien la raza negra llegó a las islas de mano de los europeos para trabajar como esclavos de las plantaciones de caña de azúcar, cacao o café, la raza india fue introducida por los ingleses una vez abolida la esclavitud cuando el negocio del azúcar

había dejado de ser rentable. Igualmente se fomentó “la importación” de chinos, libaneses, sirios, y de otros ciudadanos provenientes del resto de las Antillas y Venezuela. Por supuesto, hoy en día este crisol cultural no solamente es fascinante, sino que da una identidad muy peculiar a la isla dentro de una armonía que muchas otras sociedades envidiarían.

El nombre coloquial que se otorga a la pluralidad étnica del país es “callaloo”, que a su vez es el nombre de una rica y suculenta sopa isleña que contiene los más diversos ingredientes.

Más allá de sus atractivas playas, una impresionante diversidad topográfica provee a la isla de paisajes únicos que van desde bosques tropicales, ciénagas y pantanos, a montañas y sabanas en los que habitan toda suerte de especies animales.

Aquí cohabitan más de 620 clases de mariposas, 430 de aves, 70 tipos de reptiles, además de 700 variedades de coloridas orquídeas -tan solo un ejemplo de las más de 2.300 variedades de flores y plantas-, y un espectro de mamíferos compuesto por ocelotes, venados, pecaríes o armadillos. Trinidad y su patrimonio ecológico atraen a una significativa cantidad de científicos e investigadores, así como a verdaderos amantes de la naturaleza.



Practicando cricket en la playa



Banco de playa con publicidad de la O.T. de Trinidad y Tobago

“El nombre indígena de la isla era *Kairi* que significa *tierra de colibríes*; una especie protegida por la ley y que aparece en el escudo nacional del país”



El colibrí, ave nacional de Trinidad y Tobago

El colibrí, ave nacional

Ciertamente los entendidos afirman que la isla es consecuencia de un desprendimiento del continente suramericano, no es de extrañar entonces la biodiversidad existente, y con ella entendemos por qué el colibrí es uno de los símbolos de identidad nacional. De hecho, el nombre indígena de la isla era Kairi, que significa “Tierra de Colibríes”. Una especie protegida por la ley y que no deja de sorprender por ser el único animal capaz de volar hacia atrás y también hacia delante, hacia arriba y hacia abajo, o dar vueltas sobre sí mismo, lo que muchos llaman un “vuelo estático” en

perfecto equilibrio. Es un pájaro cuyo corazón late a 1200 pulsaciones por minuto; al que se le llama el “acróbata del aire”, y el que tiene fama de ser muy inteligente por ser un ave que tiene el cerebro más grande en relación a su tamaño corporal y sus pocos gramos de peso. Se acerca a las flores como un picaflor de plumas iridiscentes sin conseguir mover de ellas ni un solo pétalo; este pequeñísimo volador es tan frágil como bello, por lo que, con total sabiduría, los dioses de más de una de las culturas mesoamericanas lo escogieron para ser aquella especie animal que traía a la tierra sus deseos y pensamientos: un verdadero guardián del tiempo.



Pájaro “tanager”



Grupo de guacamayas en una palmera



Ibis escarlatas al vuelo

“EI ASA WRIGHT CENTER es una meca de investigación ornitológica en todo el Caribe con más de 80.000 visitantes al año que ofrece alojamiento a modo de lodge en 24 habitaciones”.

Asa Wright Centre

Ese amplio espectro ornitológico se entiende mejor en la visita al “Asa Wright Centre”, una antigua plantación de cacao adquirida a finales de la década de los años 40 por el matrimonio Wright - Asa, unos investigadores, naturalistas y botánicos de Estados Unidos e Islandia respectivamente.

El Dr Newcome Wright y su mujer, empezaron a dar alojamiento a los amantes de la naturaleza, y rápidamente hicieron del sitio una especie de “Meca de investigación” en todo el Caribe. Hoy en día es el lugar más solicitado para el avistamiento de aves en toda la región y a él acuden alrededor de 80.000 visitantes al año con la ilusión de poder disfrutar de su pasión por

los pájaros en un entorno prácticamente virgen en el que habitan más de 30 especies diferentes.

La maravillosa mansión colonial de la plantación tiene un gran balcón donde los binoculares no pueden faltar. El sitio organiza, con guías certificados, caminatas y excursiones ecológicas por sus predios en medio de una impresionante selva tropical. Ofrece alojamiento en 24 cómodas habitaciones distribuidas a modo de “lodge” y con una fascinante arquitectura que retrotrae al viajero a aquellas esplendorosas épocas del colonialismo británico.

Tan solo en 1962 Trinidad & Tobago obtuvo la independencia del Reino Unido, año en el que el llamado Comité de Independencia diseñara el escudo actual de la nación con dos especies de aves de una gran preponderancia en estas dos islas como son el Scarlet Ibis, natural de Tobago; y el colibrí. Las tres embarcaciones representan la Trinidad y las carabelas de Colón; y los picos simbolizan la pretérita presencia de los ingleses en este dúo insular.

Al sur de Puerto España, la capital del país, existe otro ecosistema denominado “Caroni Swamp”, o la Ciénaga de Caroni que, en una superficie de 12.000 acres, alberga una excesiva riqueza de fauna y flora, pantanos, y diversos canales de manglares, así como de lagunas saladas. Se considera el hogar por excelencia del “cocrico”, el Scarlet Ibis del escudo nacional, que de pequeño es marrón y con el tiempo sus plumas se van tornando en un rojo escarlata tan intenso que conquista las miradas de todos. En estos predios se presta especial atención a una veintena de especies en vía de extinción, como caimanes y algunas especies de ranas originarias de Surinam, siendo una las visitas más solicitadas por los forasteros.



Ave Chachalaca

“La Leather Back vive la mayor parte del año en aguas frías, es la tortuga marina de mayor tamaño llegando a pesar hasta 700 kilos y su caparazón no es de carey sino de cuero, de ahí su nombre en inglés”

Tortuga llegando a desovar en Grand Riviere



Gigantes prehistóricos

El motivo principal de nuestra visita a esta isla no era otro que el observar el desove de las llamadas tortugas laúd o “leather turtles”.

A diferencia de muchos otros viajes realizados por otras islas del Caribe “no español”, la información que poseíamos sobre Trinidad en el momento de aterrizar en un coqueto aeropuerto con ciertas ínfulas “britt”, no iba mucho más allá que la del verdadero motivo que hasta aquí nos había traído: asistir en la playa de Grand Riviere a la temporada de desove de este tipo de quelonios, que va desde el mes de marzo hasta el de agosto. Tan sólo éramos conscientes de que es una de las playas del mundo en donde mayor cantidad de hembras de esta especie viene a depositar sus huevos y que, como todas las tortugas, regresan a la playa de la que salieron de su cascarón, al mismo lugar en el que han nacido tras nadar miles de kilómetros.

Este “gigante prehistórico”, que la mayor parte del año vive en aguas frías, es la tortuga marina de mayor tamaño. Llega a pesar hasta 700 kg y su caparazón nos sorprende porque no es de carey, es de cuero o piel, de ahí su nombre en inglés.

Algo que no imaginábamos es que una fundación privada encargada del cuidado y protección de esta especie, cerrara la playa desde las 18.00h hasta las 06.00h todos los días de la temporada para cuidar, marcar, controlar y plasmar así su causa; lo hace de una forma sorprendentemente organizada y diríamos “casi británica”.

Hasta hace no muchos años, las tortugas eran víctimas de los locales debido a lo apetecible de su carne, considerada un verdadero manjar.

Sin embargo, con la colaboración de voluntarios provenientes de diversas partes del mundo, esta entidad ha conseguido cambiar la mentalidad de la gente al respecto, e incluso involucrar activamente a muchos de los lugareños en su misión de cuidado y conservación.

El esfuerzo no es en vano y cuesta mucho, no solamente porque las donaciones provenientes de fondos privados siempre son escasas, sino porque la cantidad de crías es muy inferior a los huevos depositados por una tortuga. En cada estación una hembra puede venir a la misma playa hasta unas diez veces, y depositar hasta 70 huevos en cada una de ellas, de los que solo dos consiguen eclosionar. Además, los depredadores naturales son varios a pesar que "the chamber of eggs" -la cámara de los huevos-, se encuentra profundamente cavada en la arena, y camuflada por



Tortuga tras la eclosión de su huevo en Grand Riviere



Tortuga emergiendo del mar en Grand Riviere

“En cada estación una tortuga puede venir a esta playa hasta diez veces y depositar alrededor de 70 huevos cada vez, de los que sólo dos consiguen eclosionar”



Tortugas buscando el mar tras salir de los huevos en Grand Riviere

ellas mismas con su mejor instinto maternal de protección. Tras el depósito de los huevos, 60 días después, las crías verán la luz por primera vez y en medio de un profundo despiste y en ausencia de su madre, buscarán el mar. Las hembras solamente volverán a salir del agua hasta la próxima temporada de desove.

Ver salir del mar a estos seres inmensos –su ancho puede llegar a medir 1 metro- es un espectáculo digno de ser experimentado por cualquiera. La tortuga, pausadamente, encuentra el reducto de playa donde cavar. Sus aletas se mueven diestramente para hacer su "nido", y la cloaca, una vez acomodado el cuerpo del animal, empieza a expulsar gran cantidad de huevos. En ese momento el animal entra en una especie

de trance, durante el cual pudimos acariciar su cabeza y entender lo mucho que les cuesta todo el proceso.

Sus ojos parecen llorar; de ellos emana una sustancia babosa que naturalmente les sirve para protegerse de la arena. Hay quienes creen que lloran porque no volverán a ver a sus hijos; también hay quienes afirman que dicha sustancia, casi lacrimosa, es el resultado de evacuar los residuos de la gran cantidad de medusas que devoran, ya que son su principal fuente de alimentación. En cualquier caso, nos queda la certeza de que quien observa esta maravilla de la naturaleza, termina por sentirse comprometido con la causa de una fundación admirable, y siempre querrá volver a Grand Riviere.



“Al igual que en muchos destinos asiáticos, la mejor gastronomía se encuentra en los puestos de comida callejeros, donde los *Doubles*, unas tortitas de harina de garbanzo y bañadas con un curry tropical y un chutney de guindillas se come con las manos a modo de aperitivo”

Excentricidad tropical

Tras dejar la autovía que sale del aeropuerto, tomamos la estrecha y sinuosa carretera que une al mar Caribe con la costa Atlántica

Sucesivas casas de madera con fachadas pintadas en alegres colores, puestos de frutas tropicales en las orillas de la carretera y pequeños pueblos en donde la música “soca” (SOul – CALipso) suena por las esquinas, son parte de los componentes que nos van seduciendo.

Cruzamos las calles de una pequeña ciudad llamada Valencia donde el olor a curry y massala se mezclan en el ambiente, llamando nuestra atención. El aroma proviene de una esquina en la que una mujer afro trinitaria arma sobre trozos de papel los famosos “Doubles”. Unas finas tortitas de harina de garbanzo bañadas en un sabroso curry tropical con un chutney de guindillas locales, que suelen tomar los lugareños diariamente como almuerzo o aperitivo, y que como manda la tradición se come con las manos. Al igual que en muchos destinos asiáticos las delicias gastronómicas se encuentran en los puestos de comidas callejeras. No podemos resistirnos ante el

“Roti” que, aunque oficialmente no es el plato nacional, podría considerarse como tal; se toma a cualquier hora del día, y muchas veces, ante las prisas, es una comida recursiva: consiste en un pan plano y delgado que a gusto de cada paladar se rellena con diferentes curries (garbanzo, cilantro, tamarindo etc...), verduras variadas, pescado y/o diferentes carnes.

Es inmensa la variedad de frutas locales y sus sabores resultan novedosos y atractivos para los extranjeros. Mientras comemos de pie con alguna gente de la isla -muchos de ellos rastafaris-, escuchamos lo que se conoce como “Chutney Music”, una increíble fusión de ritmos de la india y del caribe reggae.

En la medida que nos adentramos en el interior, la población de origen indio es cada vez más notoria. Por momentos, los colores del paisaje tropical, el olor a clavo y cardamomo, así como los atavíos de la gente, nos remontan a algún lugar de la India. Sin duda alguna un Caribe desconocido y diferente donde el bullicio de las aceras, el gran número de variados comercios o el intenso tráfico de esta población, no distan mucho de una calle cualquiera de Calcuta o de Delhi.



Casa principal del Mt Plaisir Estate Hotel



Plato popular:
“Creole CooCoo
& Callaloo”



Pastel Creole trinitario



Sopa típica llamada
“Callaloo de Cangrejo”

“En las playas de la isla es ineludible probar el famoso “Shark & Bake”, versión caribeña del “Fish & Chips” británico, pero en este caso preparado con carne de tiburón”.



Guía de trekking por las montañas de Grand Riviere

Filosofía del “No Problem”

Tras la merienda de la mañana, continuamos nuestro recorrido hacia el norte de la isla, notando mayor población de raza negra, sin duda porque nos acercamos a la costa. Circundando ya el mar Atlántico, cerca de la población de Salybia.

Punto Galera sirve de encuentro entre el océano Atlántico y el mar Caribe. Nosotros retomamos la ruta en sentido oeste por el mar Caribe hacia la población de Sans Souci, donde las grandes olas despliegan un escenario caribeño plagado de palmeras, haciendo de esta localidad una de las más apetecidas por los surfistas.

Aparece luego en el camino la población de Toco. Un pueblo de pescadores, en su mayoría de religión baptista. Por desgracia, su encantador encanto de aires caducos está siendo víctima de la construcción de un puerto para ferries.

A pesar del derroche cultural y de las tentaciones que supone el mismo, presentes en muchos de los lugares por los que íbamos pasando, no podíamos dejarnos llevar por la filosofía caribeña del “no problem”, así que continuamos hacia nuestro destino principal: la playa de Grand Riviere, donde no solamente nos aguardaban las tortugas sino una sorpresa con increíbles toques “deco”.

Aspecto del litoral caribe de Trinidad





Playa de Grand Riviere zona cubierta del Mt Plaisir Estate Hotel

“Piero Guerrini, un periodista italiano que llegó a la isla para hacer una entrevista al premio Nobel de literatura isleño Derek Walkott, nunca regresó a Nueva York y con su colección de muebles Deco montó el encantador hotel Mt Plaisir Estate Hotel”.



Suite del Mt Plaisir Estate Hotel



Zona de estar del Mt Plaisir Estate Hotel

¡De aquí no me voy!

Cierto es que la isla de Trinidad, a diferencia de Tobago, no presenta un desarrollo turístico tan potente, pero si es posible encontrar remansos de tranquilidad, quizás de “lujo” no tradicional y probablemente la mejor opción para el viajero independiente, es el Mt Plaisir Estate Hotel, propiedad de un reconocido periodista y fotógrafo italiano llamado Piero Guerrini. Enviado por una prestigiosa revista neoyorkina llegó en los años 90 a esta isla para entrevistar al trinitario Premio Nóbel de literatura Derek Walcott. Se enamoró del lugar: “de aquí no me voy”, se dijo a sí mismo sin saber que era ésta la playa preferida por las tortugas para depositar sus huevos.

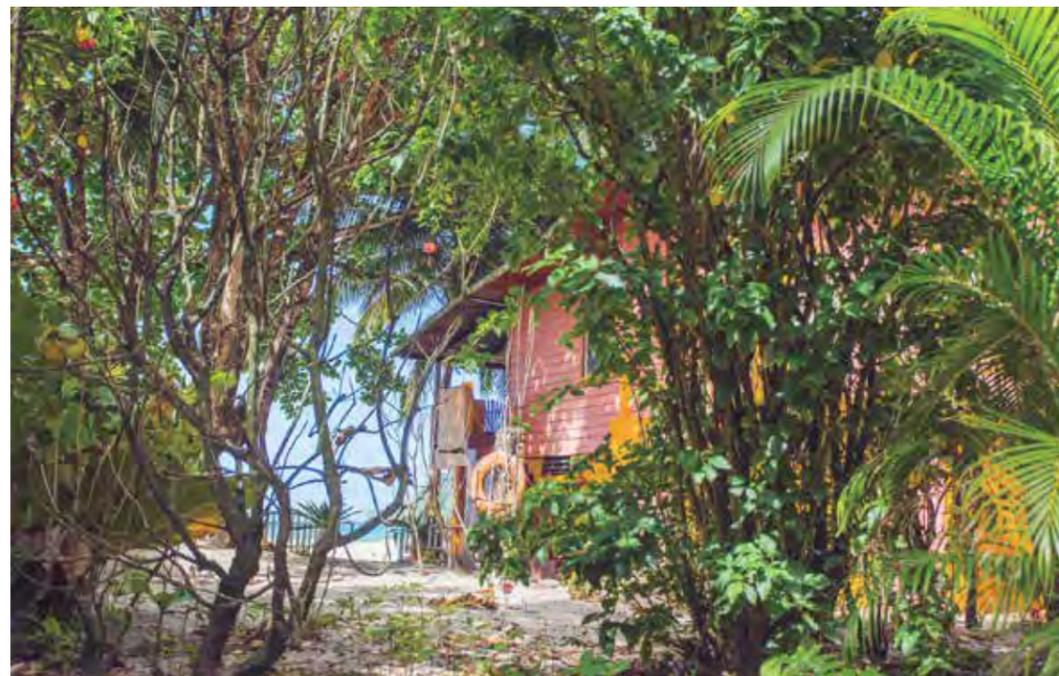
Una de las pocas casas que se encontraba en la aislada playa de Grand Riviere, construida debajo de un maravilloso almendro, estaba para la venta y se hizo con ella, no sin antes solicitar a su hermana en Nueva York que le hiciera llegar su preciada colección de muebles y piezas deco. Y así, con esfuerzo y dedicación, fue creando este lugar. Los bungalos alrededor de la casa principal conforman una verdadera delicadeza caribeña; y la decoración, acorde con el lugar, invita a un reconstituyente descanso aislado del mundanal ruido.

Despertarse en una habitación de ma-

dera, abrir los postigos y encontrarse una playa a pie de puerta, con varias tortugas desovando es un espectáculo sublime. Entendemos que ese es hoy en día el verdadero lujo: el “surrealismo” está no solamente ahí ante nuestros ojos, sino ante la frontera que establece el límite entre nuestra cabaña y la playa.

Piero cuida personalmente de sus huéspedes y supervisa sus cultivos orgánicos de frutas y verduras con los que suple a la gran mayoría de hoteles y restaurantes de la capital; siempre está pendiente de los más mínimos detalles para garantizar el éxito de su negocio, así como de la absoluta satisfacción de una clientela que asimila el concepto del lujo otorgándole prioridad a la sencillez y al entorno natural, aislándose de pretensiones en medio de la más idílica autenticidad.

El restaurante del hotel ofrece comida internacional y local, gracias a tantas influencias gastronómicas. Piero está seriamente comprometido con la isla, con las tortugas, y con el medio ambiente. Es el perfecto anfitrión siempre dispuesto a organizar cualquier excursión que deseen sus huéspedes, o incluso a mostrarles personalmente su mayor orgullo, una plantación de árboles de frutos tropicales traídos de todas partes del mundo que tiene en una propiedad cercana al hotel, en lo que antaño fuera una plantación de cacao.



Jardines del Mt Plaisir Estate Hotel

Playas y bosques tropicales

Cerca del hotel hay algunos ríos en los que es posible alquilar kayaks para realizar una fascinante excursión, y si las corrientes lo permiten, y también su destreza náutica, se puede salir al mar hasta la punta derecha de la playa.

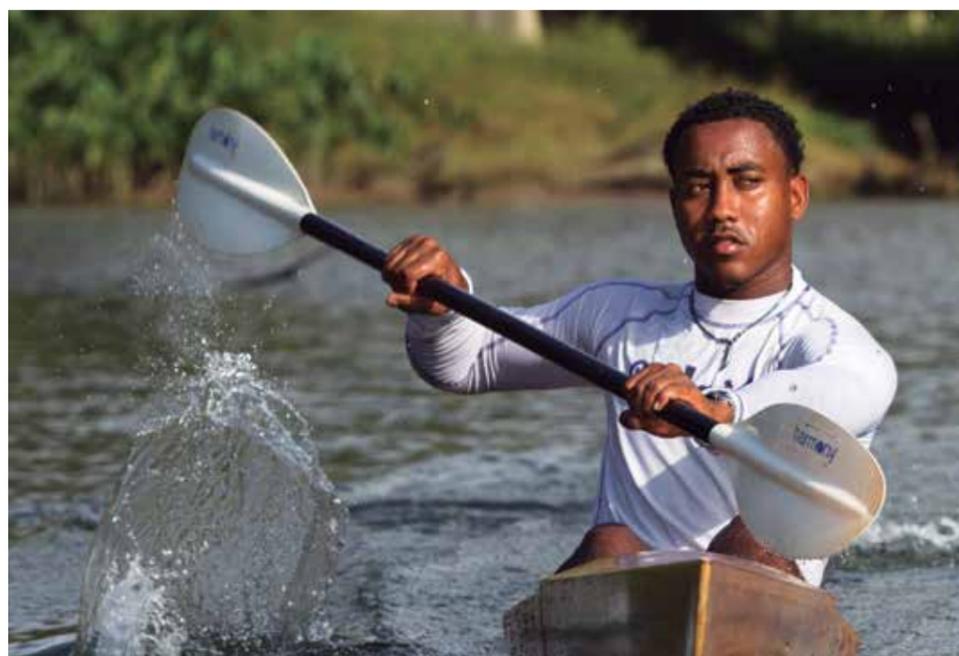
La orografía de los alrededores se torna por momentos casi selvática; nuestro deseo de adentrarnos en la manigua nos lleva a contratar un guía para hacer un trekking de casi seis horas que, entre fauna y flora salvajes, nos permite ascender hasta una cascada que nos invita a tomar un baño en su poza al ritmo del chorro de la caída del agua, y al compás de un sinnúmero de langostinos azules de agua dulce que bailan a nuestro alrededor.

Son varias las excursiones que no deben faltar en este recorrido por el norte de Trinidad. La playa de Las Cuevas es una excursión casi obligada; montañas tropicales rodean una gran extensión de arena donde las rocas, a modo de pequeñas cuevas, permiten gozar de una intimidad insospechada.

Algo casi ineludible es probar el famoso "Shark & Bake", versión caribeña del "Fish & Chips" británico, pero en este caso preparado con carne de tiburón. El mejor lugar para ello es la Playa de Maracas. No deja de sorprender que no hay mayonesa o ketchup para aderezarlo, lo que hay son varios chutneys de clara influencia india, todos picantes... sin duda, el de tamarin-



Playa de Maracas



Excursión en kayak

do fue el que más nos entusiasmó, pues su sabor agridulce mitiga la acción de las guindillas. Esta playa repleta de palmeras y almendros es una de las más concurridas los fines de semana por los habitantes de Puerto España, ya sea para surfistas, deportistas o adictos al sol. Los guardacostas están presentes desde las 10.00h hasta las 18.00h. Sorprenden gratamente las instalaciones de duchas, baños, parking y en general, la limpieza.

Si aún le queda tiempo, puede explorar la población de Blanchisseuse –su nombre de origen creole-, probablemente signifique "la mujer blanca que fue vista mientras lavaba". Si el origen de la palabra seduce, la población no se queda atrás. Sus pe-

queñas tabernas o bares, siempre invitan a compartir un ron blanco con los locales que, por lo general pescadores, le contarán fascinantes historias que muy seguramente le lleven a una siguiente ronda. Es un lugar muy apetecido por los trinitarios para sus vacaciones, muchos de ellos tienen grandes casas distribuidas en sus colinas con un encanto admirado por muchos. La arquitectura del pueblo tiene grandes influencias georgianas, y lo que suele cautivar más al visitante, es la iglesia que mira al mar sobre un acantilado, como eterna protectora de sus habitantes. Las casitas color pastel discurren armónicamente a lo largo de Paria Main Road en la parte alta de la ciudad.

El "steelpan": rey del carnaval

Se dice que el único instrumento musical inventado en el siglo XX es el steelpan. Una especie de marimba o timbal proveniente de los barriles metálicos de petróleo que, agujereados en una de sus tapas, emite un sonido armónico y alegre a golpe de baquetas recubiertas de goma. Existen varias escuelas para su práctica, y a lo largo de todo el año aporta su ruido a las diferentes vertientes musicales de las que hace gala la isla. Sin duda, es durante el carnaval –el más célebre e importante de toda la región Caribe- cuando la explosión de color, música, comida y "pecados rítmicos" se apodera de las calles donde las escuelas de steelpan compiten con ferocidad por hacerse con la fama. Nuestra preferida es la "Invaders Steel Orchestra", una de las más antiguas y que cuenta con la gracia de que Ellie Manentte, uno de sus fundadores, fue uno de los idearios del steelpan. Sus coreografías son de las más logradas y el conocimiento musical de los diversos ritmos sobresale con respecto a cualquier otra. Ostentan diversos premios y son casi unos embajadores de la música trinitaria por todo el mundo.



"La escuela musical "Invaders Steel Orchestra", una de las más antiguas y famosas cuenta con la gracia de que Ellie Manentte, uno de sus fundadores, fue uno de los idearios del steelpan, el único instrumento musical inventado en el s.XX".



Imagen de Hanuman Murti en la localidad de Carapichaima

La estatua de Hanuman Murti, con sus 27 metros, es la más alta de esta deidad fuera de la India. Representa la justicia, la sabiduría y la fuerza. Ubicada en la ciudad de Carapichaima es la antesala al gran templo indio rosado de esta población en la que también se encuentra el Centro Yoga Dattatreya y Mandir cuya fama atrae a devotos de esta filosofía tanto de la isla como de los países de la zona.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Desde Europa la forma más fácil de llegar a Puerto España es desde con British Airways vía Londres que ofrece vuelo directo desde el aeropuerto de Gatwick
www.britishairways.com

También puede hacerlo con Iberia vía Miami para luego conectar con la aerolínea trinitaria Caribbean Airlines.
www.iberia.com
www.caribbean-airlines.com

DÓNDE DORMIR

Mt Plaisir

El lugar perfecto para observar las tortugas en la misma playa de Grand Riviere donde se encuentra este establecimiento con vistas a una bahía de ensueño. Ofrece 5 tipos diferentes de habitaciones y la simplicidad de un establecimiento cómodo con aires Art Deco que encanta a todos sus visitantes, quienes, de hecho, suelen ser repitentes. Desde este emplazamiento se pueden realizar diversas excursiones por la isla, y su propietario estará encantado de asesorarlos en sus preferencias viajeras. La experiencia de alojarse en este hotel es la de adentrarse en un mundo de investigación marina, naturaleza virgen y con el plus de contar con un personal altamente cualificado y con la amabilidad que caracteriza a esta isla.

www.mtplaisir.com

Las Cuevas Beach Lodge

En la playa de su mismo nombre este hotel ofrece tres categorías de habitaciones en una atmósfera relajada. Su restaurante es una buena alternativa para no tener que desplazarse hasta otro lugar en los días de playa y ofrece un surtido de platos internacionales e isleños.

www.lascuevasbeachlodge.com

Radisson Hotel Trinidad

En la misma ciudad de Puerto España y con vistas al golfo de Paria, sus habitaciones disponen de todas las comodidades para el viajero contemporáneo. Cuenta con piscina exterior y un gimnasio además de salas para eventos y conferencias. Wi Fi gratuito.
www.radisson.com



DÓNDE COMER

La mejor experiencia foodie en Trinidad se encuentra en sus puestos de comida callejera y en sus mercados. Los chiringuitos de las playas, ofrecen variedades locales perfectas para un día de playa.

Mt Plaisir Estate Restaurant:

En el hotel de su mismo nombre es la alternativa perfecta para aquellos que se acercan a preenciar el desove de las tortugas. U menú cuenta con una variedad oferta de platos locales, así como de fusión entre grandes platos de la cocina europea con toques trinitarios o indios. En nuestro concepto es el mejor lugar de la isla para comer por la gran mayoría de productos orgánicos que hacen de sus ensaladas una auténtica delicia. Los pescados frescos y el pollo tandoori juegan en su carta con especialidades italianas.

<http://mtplaisir.com/menus/>

Chaud

Para la mayoría es el mejor restaurante del país. Su variedad de pescados es abismal y ofrece como especialidad un atún rojo empanado con coriandro hecho a la brasa, además de su renombrado salmón del Atlántico. Un lugar excepcional.

www.chaudkm.com

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Trinidad y Tobago: www.gotrinidadandtobago.com

Asa Wright Nature Center: www.asawright.org

Invaders Steel Orchestra: www.invaders-tt.com



Sandals
 THE *Luxury Included*™ HOLIDAY

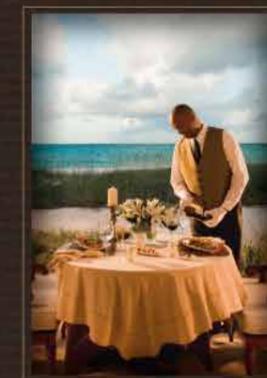
El nuevo Sandals **Emerald Bay** Great Exuma, Bahamas

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^o 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^o 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

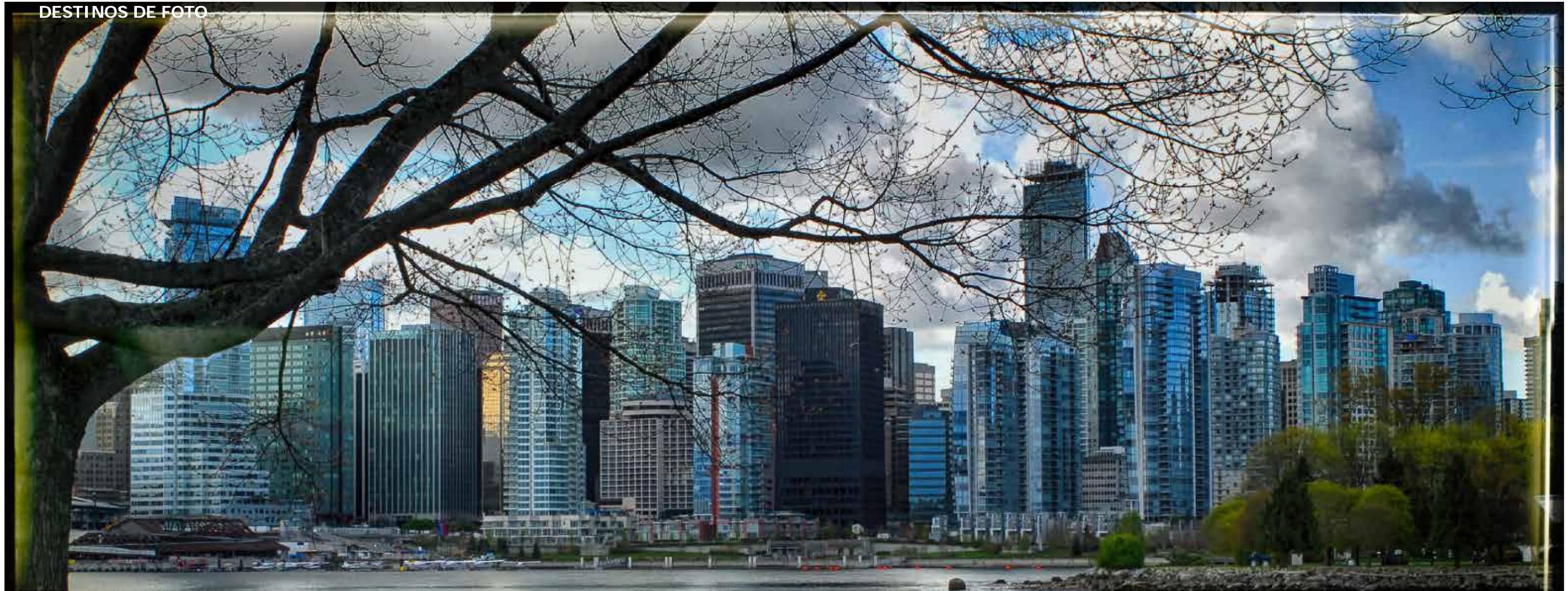
www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^osolamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED



#VANCOUVER

La ciudad de cristal

Rodeada de naturaleza, la ciudad de Vancouver es moderna y joven; su entorno es puro placer para los ojos y uno de los destinos de Canadá más bellos para fotografiar.

Situada en la costa pacífica en la provincia de Columbia Británica, esta ciudad ocupa uno de los primeros puestos del mundo en calidad de vida.

Su ambiente es joven y deportivo. No es extraño que uno de los medios de transporte más habituales de la ciudad sea la bicicleta, sin olvidar que es raro no ver gente haciendo deporte en todo momento.

Su centro es moderno, lleno de galerías comerciales que se comunican unas con otras, lo que facilita que en la época más dura del invierno los habitantes puedan hacer sus compras sin pasar frío. En verano es otro cantar, ya que es una ciudad con cielos azules y muy poca contaminación, edificios de cristal que dan a la ciudad una luz especial y muy fácil de fotografiar. Es un lugar perfecto para la foto de arquitectura y naturaleza, que se fusionan en todo momento. Las escapadas más habituales de este destino son: la isla Vancouver y los parques naturales de Capilano, Whistler, Stanley Park y avistamiento de ballenas y focas en la isla de Gulf. Sin duda este destino fotográfico es perfecto para los amantes de la naturaleza.

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN



@charlon_m



@charlon1963

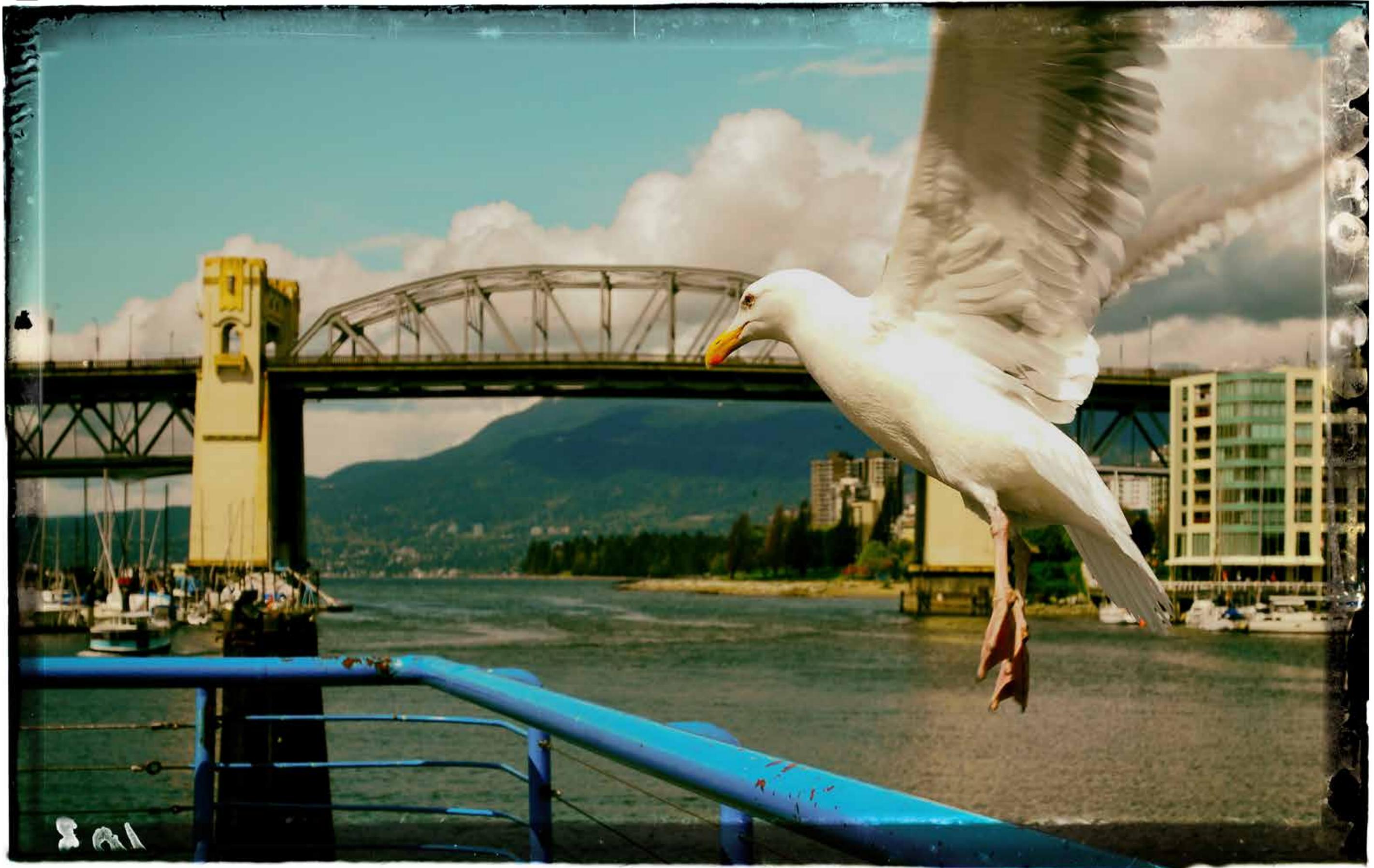


www.manuelcharlon.com



Para fotografiar esta bonita ciudad tendremos que mirar en todo momento al cielo. Los edificios de cristal nos darán unas perspectivas muy interesantes reflejos que aportan unas tomas interesantes, las nubes nos darán profundidad a las fotos y el sol que en todo momento esta situado muy bajo hay que tener en cuenta que estamos muy al norte y si visitamos esta ciudad en verano los días serán largos y la luz muy suave.

La ciudad es todo un lujo de detalles, limpia gente muy deportista muy responsables con la naturaleza y en todo momento un aire limpio todo un lujo en los tiempos que vivimos.





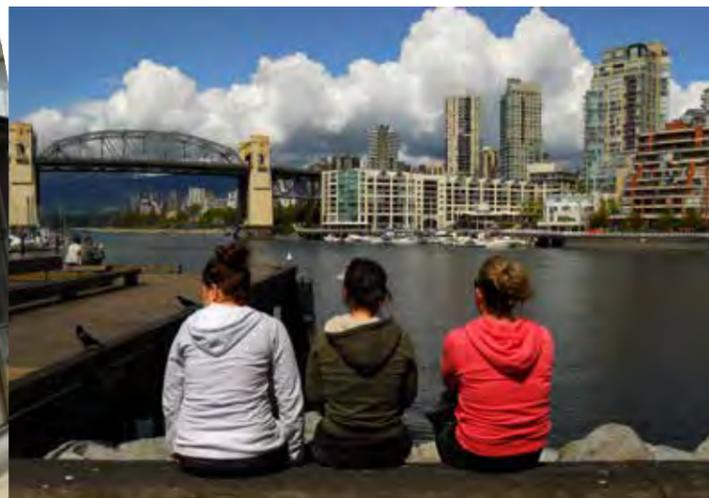
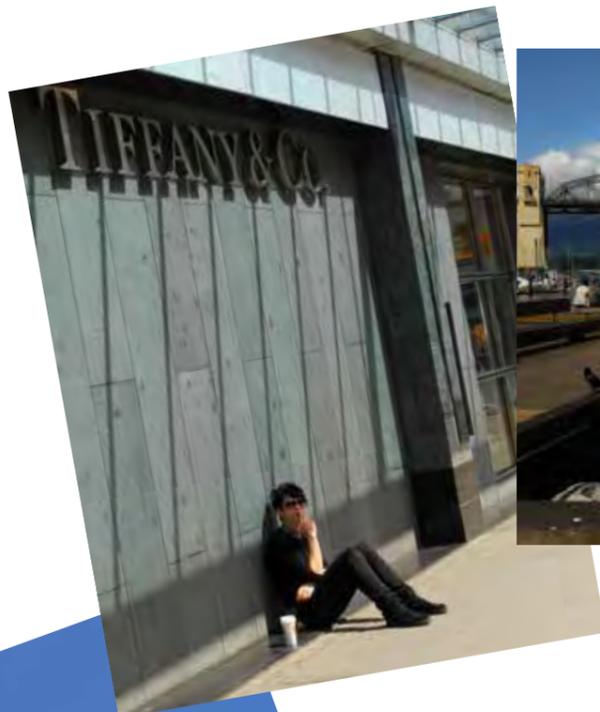
“Uno se convierte en fotógrafo cuando ha superado las preocupaciones del aprendizaje y en sus manos la cámara se convierte en una extensión de uno mismo. Entonces comienza la creatividad”.

Carl Mydans

“Las limitaciones de la fotografía están en uno mismo, pues lo que vemos es lo que somos. Si la belleza no estuviera en nosotros, ¿cómo podríamos reconocerla?”.

Ernst Haas

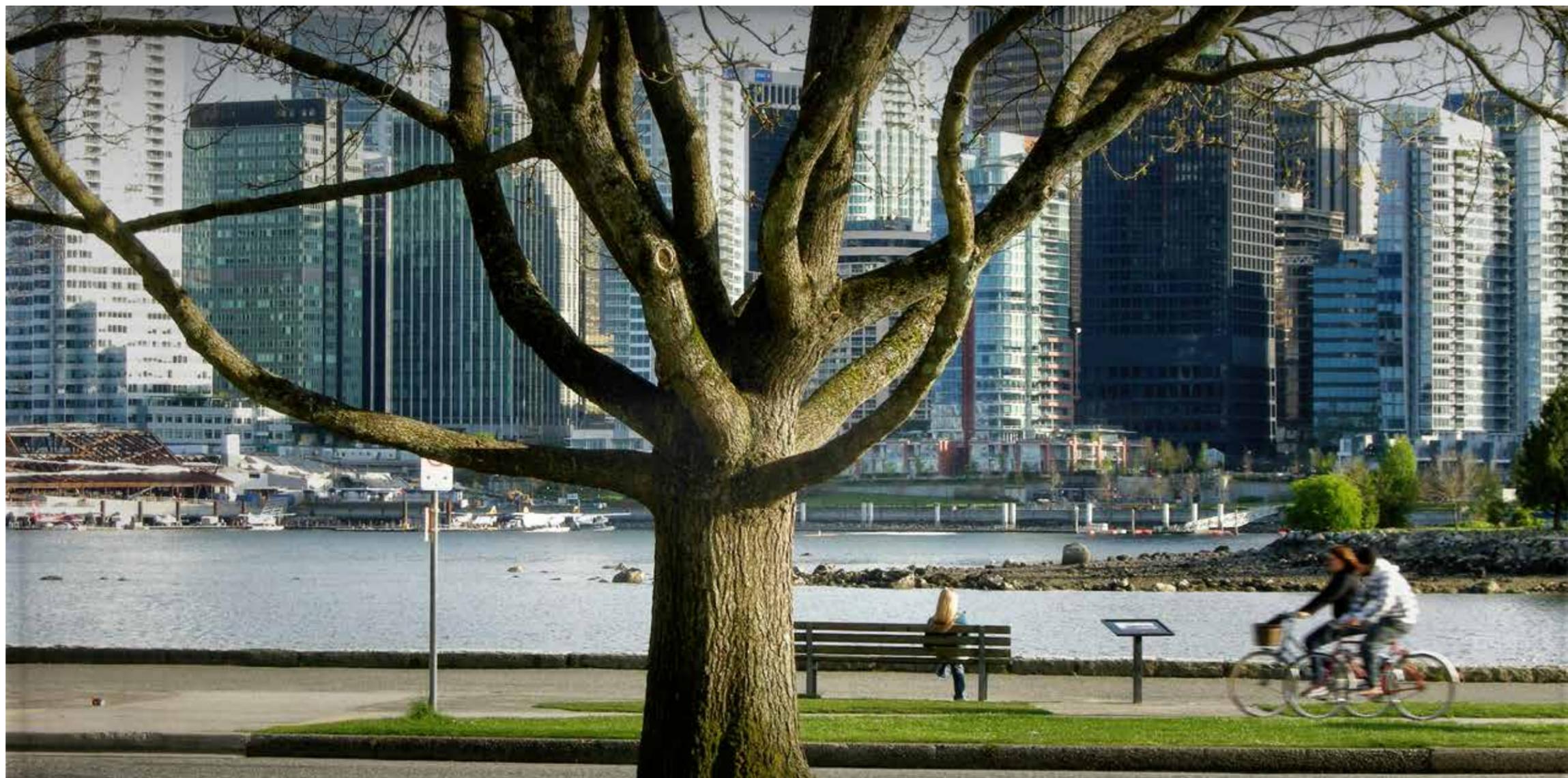




Postales desde Vancouver
 Vemos lo que sentimos, sentimos lo que captan nuestros sentidos. Y compartimos lo que nos gusta con aquellos que queremos. Las postales son momentos para recordar.







Dice mucho de una ciudad que su medio más habitual de transporte sea la bicicleta. Ya hemos hablado que es una de las cinco ciudades del mundo con más calidad de vida y eso no es casual. La gente es responsable en su actitud hacia la comunidad: respeto a la naturaleza y un sistema de reciclaje perfecto en toda la ciudad. Los parques y zonas comunes son un lujo en cuanto a limpieza y mantenimiento.

No es complicado entenderse con la gente ya que su nivel cultural es alto y saben bastantes idiomas, entre ellos el español, ya que son unos verdaderos amantes de nuestro país.

Fotografiar la naturaleza de Vancouver requiere paciencia, ya que las luces cambian en todo momento y los lugares para practicar son infinitos.



*La Naturaleza nos enseña sin hablar solo tenemos que observar.
Hay quien cruza el bosque y sólo ve leña para el fuego*
León Tolstoi

Las tierras pertenecen a sus dueños, pero el paisaje es de quien sabe apreciarlo
-Upton Sinclair-

Si sirves a la Naturaleza, ella te servirá a ti
-Confucio-

Un paisaje se conquista con las suelas del zapato, no con las ruedas del automóvil
-William Faulkner-

Si el Mundo no aprende ahora a respetar la naturaleza ¿qué futuro tendrán las nuevas generaciones?
-Rigoberta Menchú-



Sólo la naturaleza hace grandes obras sin esperar recompensa alguna
-Alexander Herzen-

La naturaleza se hace paisaje cuando el hombre la enmarca
-Le Corbusier-

En la naturaleza no hay recompensas o castigos; hay consecuencias
-Horace A. Vachell-

Hay un libro abierto siempre para todos los ojos: la naturaleza
-Jean Jacques Rousseau-

La naturaleza nunca hace nada sin motivo
-Aristóteles-

La naturaleza nunca hace nada superfluo, nada inútil, y sabe sacar múltiples efectos de una sola causa
-Copérnico-



La noche cae sobre la ciudad pero el cielo sigue teniendo luz. Los recuerdos que podemos llevarnos de este lugar son infinitos; no olvidemos mirar y disfrutar de esta naturaleza con nuestros propios ojos, no seamos ansiosos en devorar fotos. El destino es bueno, aprendamos a ver con paciencia y resolvamos nuestras fotos con calidad no con cantidad.

Aprendamos a ver una simbiosis entre hombre y naturaleza que parece que en este lugar del planeta funciona. No todo es hacer fotos, también el viaje nos enriquece como personas.

Y recordad que todo buen viaje empieza con una buena lectura del lugar.

Feliz regreso.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR



Air France ofrece 5 vuelos semanales (L, X, V, S, D) entre París-CDG y Vancouver.

KLM ofrece 7 vuelos semanales entre Ámsterdam y Vancouver.

Desde España, este verano, los pasajeros pueden volar desde Madrid, Barcelona, Bilbao, Alicante, Valencia, Málaga, Sevilla, Palma de Mallorca e Ibiza y hacer una rápida conexión en París-CDG o Amsterdam para viajar a Vancouver.

Tanto Air France como KLM cuentan en dicha ruta con aviones equipados con las nuevas cabinas de viaje, más confortables, con una amplia gama de entretenimiento a bordo y con más espacio individual para cada cliente, también en clase turista.

Además, para los vuelos de Air France desde Vancouver, la compañía acaba de firmar un acuerdo con el prestigioso chef Daniel Boulud, que hasta febrero de 2018 diseñará los menús de la clase business de la compañía en esta ruta.



DÓNDE DORMIR

Hotel Pan Pacific

www.panpacific.com/en/hotels-resorts/canada/vancouver.html

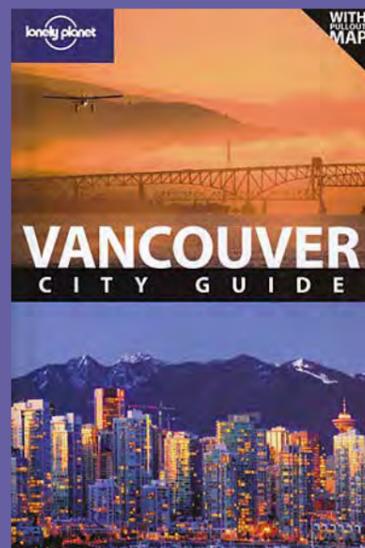
Fairmont Hotel Vancouver

www.fairmont.com/hotel-vancouver/



CONSEJOS

Guía Lonely Planet práctica de Vancouver
Esta cuarta edición de Vancouver City Guide (en inglés) abarca toda la información que necesitamos para recorrer esta ciudad canadiense, incluyendo historia, geografía, política, economía, población, arte, sociedad, idioma... además de información turística: cuándo ir, ...



MÁS INFORMACIÓN

Páginas de interés para el viaje:

Edificios nuevos: El Shangri-la que hasta hace poco era el más alto de la ciudad:
www.shangri-la.com/vancouver/shangri-la/

Somos famosos por las microbreweries (donde hacen cerveza) de todos los colores y sabores habidos y por haber. www.canadiancrafttours.ca/products/port-moody-craft-brewery-tour

Parque Stanley - donde están los postes totémicos
<http://vancouver.ca/parks-recreation-culture/stanley-park.aspx>

Capilano and Grouse (en invierno Capilano y Grouse se visten de nieve y luces navidadas) en Grouse se acomoda una casita donde vive Santa y su esposa. Afuera ponen tres Renos y puedes salir a andar en trineo y hacer patinaje.

The Stawamus Chief - una roca famosa mundial. Muchos escaladores españoles vienen.
<http://www.env.gov.bc.ca/bcparks/explore/parkpgs/stawamus/>

Oficina de turismo de Vancouver: www.tourismvancouver.com/visitavancouver/

Oficina de turismo de Canadá: www.destinationcanada.com

CÁMARA RECOMENDADA



Panasonic DMC-LX100EGK

Esta cámara se adapta a un viaje con distintos objetivos como este(arquitectura y naturaleza)

Con un peso de 393g es perfecta para viajar.

Pequeña en dimensiones 114,8x66,2x55mm

Es perfecta para pasar desapercibida.

El precio ronda los 900 euros pero hay que tener en cuenta que es una cámara para mucho tiempo.

Datos técnicos:

Sensor - MOS Cuatro Tercios con 12,8 megapíxeles efectivos y filtro de color primario

Objetivo - Leica DC Vario-Summilux 10,9-34 mm (24-75 mm equivalentes en 35 mm en 4:3, 3:2, 16:9 y 28-88 mm equivalentes en 35 mm en 1:1) f/1.7-2.8

Visor - Live View Finder de 0,38" (2.764.000 puntos) con una cobertura del 100% y un aumento de 0,7x (equivalente en 35 mm)

Velocidad - De 60 a 1/4.000 s (obturador mecánico) y de 1 a 1/16.000 s (obturador electrónico)

Grabación de Vídeo - Calidad máxima 4K (3.840 x 2.160 puntos) a 25p (100 Mbps/MP4) y Full HD (1.920 x 1.080 puntos) a 50p (28 Mbps/AVCHD)

Sensibilidad ISO - 200 a 25.600

Monitor - LCD TFT de 3 pulgadas (921.000 puntos) con un campo de visión del 100%

Soporte Grabación - Tarjetas SD, SDHC y SDXC (es compatible con tarjetas UHS-I UHS Speed Class 3)

HUELVA

CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2017

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS



@fpastrano



<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

Producto Elaborado en

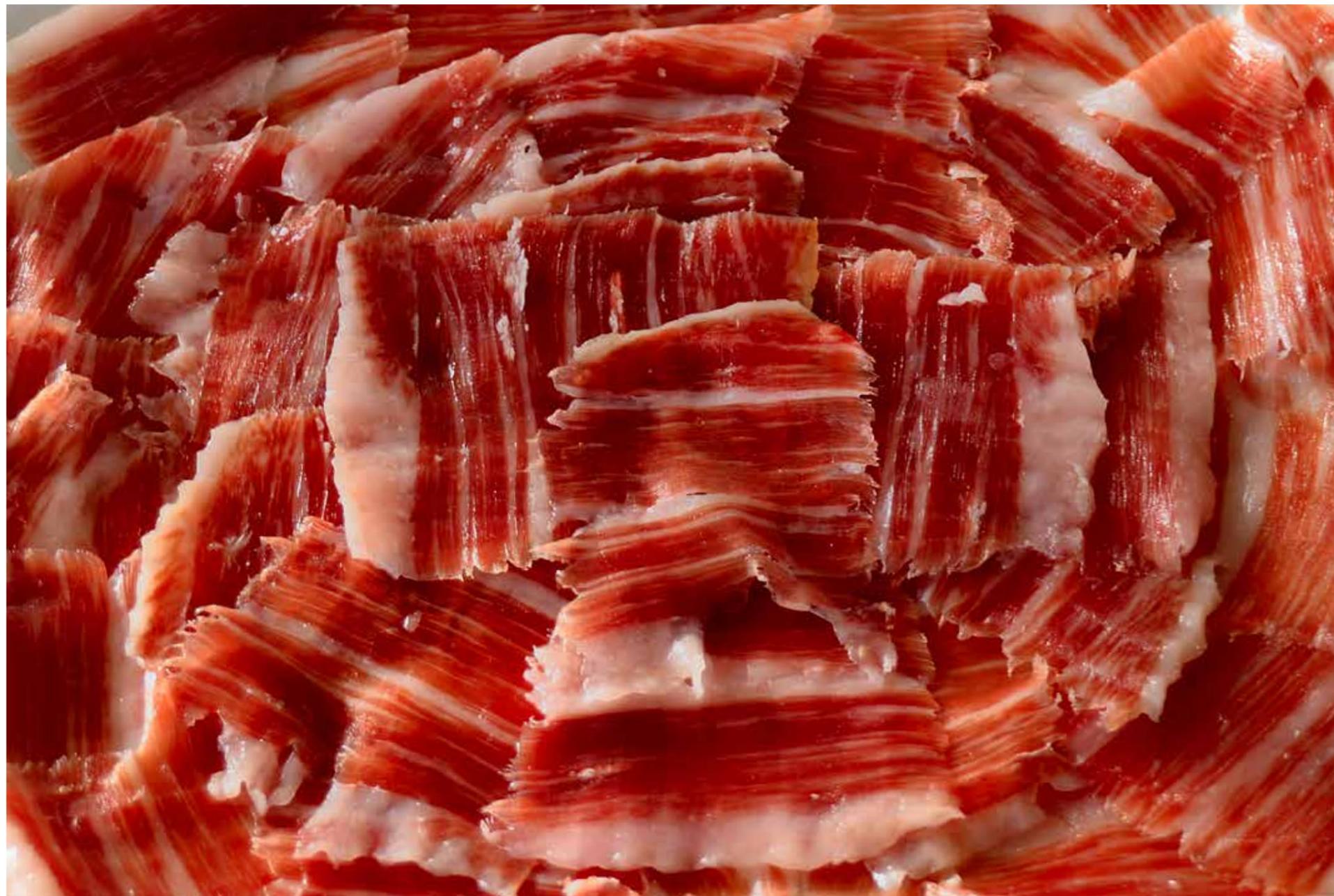
Huelva

Gambas blancas envasadas por Distribumar.

La Federación Española de Hostelería y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo han elegido a Huelva como la Capital Española de la Gastronomía para 2017

Uno de los muchos atractivos de Huelva es su gastronomía que se asienta sobre tres sólidos pilares, el conocido como "tridente gastronómico". Del mar, pescados y mariscos entre los que sobresale la gamba blanca. De la sierra, situada al norte, los productos del cerdo ibérico, presididos por su majestad el jamón de Jabugo. Y de la huerta un sinfín de verduras y frutas frescas con los apreciados fresones de Palos a la cabeza.

Y su capital es el crisol donde se mezclan todos estos productos y muchos más. Por todo ello, la ciudad de Huelva ha sido elegida para 2017 como Capital Española de la Gastronomía, un reconocimiento que promueven la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET). La primera está formada por 74 asociaciones empresariales de hostelería repartidas por toda España, mientras que la FEPET



Uno de los muchos atractivos de Huelva es su gastronomía que se asienta sobre tres sólidas patas, el llamado "tridente gastronómico". Del mar, pescados y mariscos entre los que sobresale la gamba blanca. De la sierra, situada al norte, los productos del cerdo ibérico, presididos por su majestad el jamón de Jabugo. Y de la huerta un sinfín de verduras y frutas frescas con los apreciados fresones de Palos a la cabeza.

reúne a 200 periodistas y escritores de turismo y gastronomía que residen o trabajan en España.

Al elegir todos los años, desde hace 6, a una ciudad como Capital Española de la Gastronomía pretenden promocionar a nivel nacional e internacional la cocina y alimentación como uno de los principales atractivos para el turismo en España.



El cultivo del fresón en Huelva empezó a desarrollarse en los años 70 y se consolidó en los 80. Hoy el 83% del fresón español procede de esta provincia, mientras que el 17% restante se cultiva sobre todo en Aranjuez y Cantabria.



Terraza de la Cervecería Espacio Rubens, en la Plaza de las Monjas de Huelva.



Huelva Salvaje
Paseando por las calles de Huelva llamará la atención una serie de murales que nos encontramos aquí y allá todos firmados por Wild Welva, que viene a significar Huelva Salvaje.

El primero apareció en 2013 en la zona del Mercado del Carmen y representaba a cuatro flamencos volando.

El último, por ahora, está en la Avenida de Portugal y en él aparece una tortuga marina sobre la que hay una liebre (en la foto).

Su autor es Seba Ventana (Bonares, 1980), un profesor de inglés que está llenando la ciudad de dibujos realistas en su técnica y surrealistas en su concepto, siempre directos, siempre sobre la naturaleza. Porque, como él mismo ha dicho, "el futuro de Huelva está en lo salvaje, cuanto antes nos demos cuenta, mejor".

Huelva es una ciudad muy agradable. Buena parte de sus calles más céntricas son peatonales

Según informes de Turespaña, de los más de 65 millones de turistas que visitan anualmente nuestro país, un 10% reconocen que viajan buscando la variada y rica oferta de la cocina española. La gastronomía ha pasado a ser uno de los principales motivos de atracción turística.

Las localidades galardonadas hasta ahora han sido: Logroño en 2012, Burgos en 2013, Vitoria en 2014, Cáceres en 2015, Toledo en 2016, y este año Huelva.

Es esta una ciudad milenaria que, según estudios arqueológicos recientes sería la más antigua de Occidente, arrebatando ese título a Cádiz. Los restos hallados en 2005 en

el yacimiento de Santa Marta-La Orden, en pleno casco urbano, demostraban la existencia de un asentamiento poblacional continuado en la zona desde finales del IV milenio antes de Cristo, con vestigios prehistóricos desde el Neolítico hasta la actualidad e importantes referencias de la época tartésica, romana, visigoda y musulmana. Pero un desafortunado movimiento de tierras en 2015 acabó con muchos de esos vestigios que ya no podrán ser recuperados ni estudiados.

La más antigua, o una de las más antiguas, su emplazamiento geográfico ha sido muy codiciado desde antiguo, lo que ha hecho posible que se establecieran importantes culturas



Blanco sobre negro

Una de las peculiaridades de los bares onubenses es que en casi todos hay una gran pizarra bien visible en la que se escribe a diario con tiza las tapas y los aperitivos que están disponibles, junto a sus precios. Aunque

también suele haber cartas impresas, estas no recogen la amplia oferta. Arriba el bar Kalaka, uno de los más recientes abierto en la Gran Vía. Abajo, la tradicional Casa Miguel, en el Mercado de El Carmen, con más de siglo y medio de historia.



> DESTINO HUELVA

La gastronomía de Huelva se fundamenta en los productos frescos. Además del cerdo ibérico de la sierra y las gambas del Atlántico, es conveniente escoger lo que la huerta nos ofrece, y ahí aparece el fresón



Cinco imágenes del proceso de producción del fresón en los invernaderos de la cooperativa Bonafru, en Bonares.

autóctonas y foráneas en esa privilegiada desembocadura de los ríos Odiel y Tinto. Fenicios, griegos, púnicos, romanos, y sobre todo, tartesios han dejado su particular huella en el lugar.

Su nombre proviene de Onuba (Onu Baal "Fortaleza del dios Baal"),

un asentamiento fenicio y tartesio que con el tiempo pasó a denominarse Onuba Aestuaria (para los romanos), Awnaba Guelbah (para los musulmanes), y simplemente Huelva (para los cristianos).

En la Edad Media y Moderna, la cercana ciudad de Saltés tomó el protagonismo en la región hasta convertirse en una

de las ciudades islámicas más importantes de la zona. Pero Huelva vuelve a estar de moda tras el descubrimiento de América en 1492, llevado a cabo por las tres carabelas que partieron del Puerto de Palos.

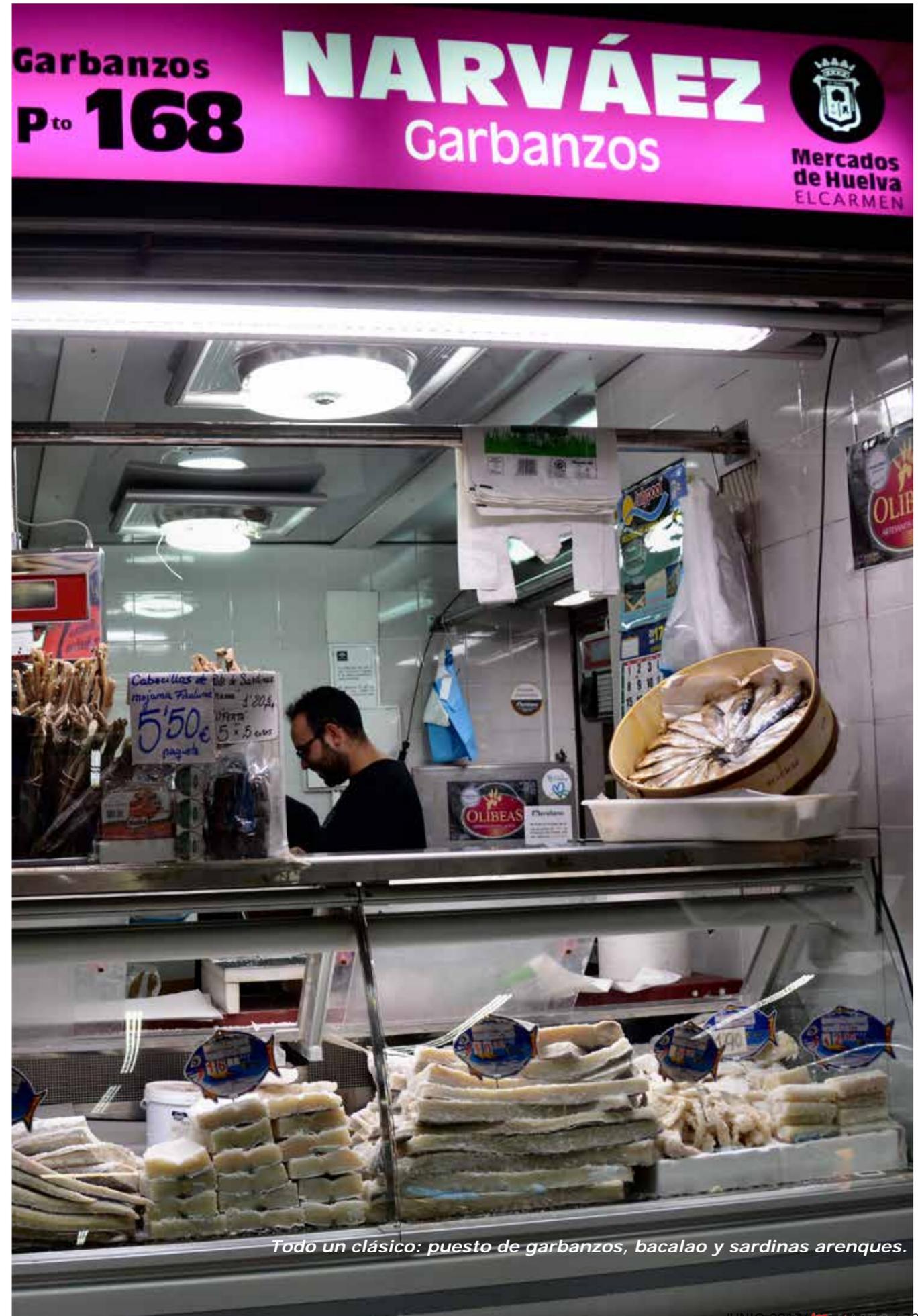
Pese a su innegable importancia histórica, la ciudad de Huelva no es hoy, como pudiera esperarse, una urbe monumental. El terremoto de Lisboa de 1755 la destruyó en buena medida, pero frente a la reconstrucción de la capital portuguesa y otras ciudades de la península, Huelva cayó en el olvido y no fue hasta un siglo más tarde cuando, con la llegada de los británicos a la Cuenca del Río Tinto, la ciudad empezó

Puesto de frutas y verduras en el Mercado de El Carmen.





El Jabugo también se vende en cucuruchos en el Mercado de El Carmen.



Todo un clásico: puesto de garbanzos, bacalao y sardinas arenques.



Aguadores

Excelencia culinaria. Hay quien ha comparado a la gastronomía onubense con un iceberg. En la cúspide, a la vista de todos, están los restaurantes más destacados presididos por Acánthum (estrella Michelin en 2015), pero hay que bucear por debajo de la línea de flotación para descubrir un buen número de locales con menos pretensiones en los que cocineros expertos que no son de relumbrón realizan una cocina de primera línea. Una de sus excelencias culinarias son los vinos del Condado, DO que hasta ahora amparaba excelentes blancos, pero que ya se ha introducido en el campo del tinto, como un interesante Bienteveo de Almonaster la Real (en la foto).

En la DO Vinos del Condado, que hasta ahora amparaba excelentes blancos, ya empiezan a producirse los tintos

a modernizarse.

Hoy Huelva es una localidad sencilla, moderna y, sobre todo, muy agradable. Tiene un tamaño cómodo, 150.000 habitantes y 150 km² (Madrid, por ejemplo, tiene casi 4 millones de habitantes y 600 km²) y buena parte de las calles más céntricas son peatonales, con lo que se puede recorrer a pie sin ningún problema.

Y como por algún sitio hay que empezar, podemos hacerlo por la Plaza de las Monjas, centro urbano de facto, situado sobre importantes restos arqueológicos. Remodelada en 2007 y peatonalizada en gran parte, hoy es uno de los lugares preferidos por los onubenses para iniciar la ruta de las

tiendas y de los bares. La preside una estatua de bronce de Cristóbal Colón, inaugurada en 2011. El almirante, al estilo de la estatua de Barcelona, señala con su índice derecho hacia el mar. Al lado una fuente circular que se ilumina de noche y junto a la que juegan los niños. Y un quiosco que no figura en ninguna guía gastronómica, pero en el que se dice que sirven las mejores hamburguesas de la ciudad (no me consta). Terrazas de moda, el antiguo edificio del Banco de España, el palacio de los Duques de Medina Sidonia... Espacio público en el que se montan ferias del libro y otros saraos.

De aquí parte la Avenida de Martín Alonso Pinzón (Codes-



Ciudad y provincia

La buena mesa abunda tanto en la capital como en el resto de la provincia de Huelva. En la página anterior, Miguel Oliveros enseña su bodega en Bollullos Par del Condado. Arriba, José Luis Almenta, chef y propietario del restaurante que lleva su apellido. A la derecha, castañetas en salsa de curry, un delicioso plato del restaurante Arrieros, en Linares de la Sierra. Abajo, Luismi López y su esposa, Adela Ortiz, chef y jefa de sala, respectivamente, del Arrieros. A la izquierda boquerones y chocos, fritura tradicional. Y debajo, Purificación Andrade, alma mater de Bodegas Oliveros, nos enseña una botella con la imagen de su recordado marido.



A pesar de su historia, Huelva no es hoy una urbe monumental. Afectada por el terremoto de Lisboa de 1755 fue destruida en buena medida



Arriba, el edificio de la Aduana, en la Plaza Doce de Octubre. Interesante ejemplo de regionalismo arquitectónico, construido en 1949.

A la derecha, monumento a la Virgen del Rocío, al final de la Avenida Martín Alonso Pinzón.

cupridor de América, capitán de la Pinta, onubense de pro) a la que muchos llaman Gran Vía. Calle peatonal con soportales y dos filas de coquetos árboles. Aquí, o en sus inmediaciones, está el Ayuntamiento y algunos de los mejores restaurantes y bares de la ciudad. Medio kilómetro de agradable paseo que comienza en la estatua de Colón y acaba en la de la Virgen del Rocío, ambas del mismo autor, Elías Rodríguez Piñón (1974). Representación figurativa de la procesión del Lirio de las Marismas en la que el trono de la Señora es llevado a hombros por varios hombres entre los que el escultor se plasmó a sí mismo alzando a su hijo de 22 meses hacia la Virgen.

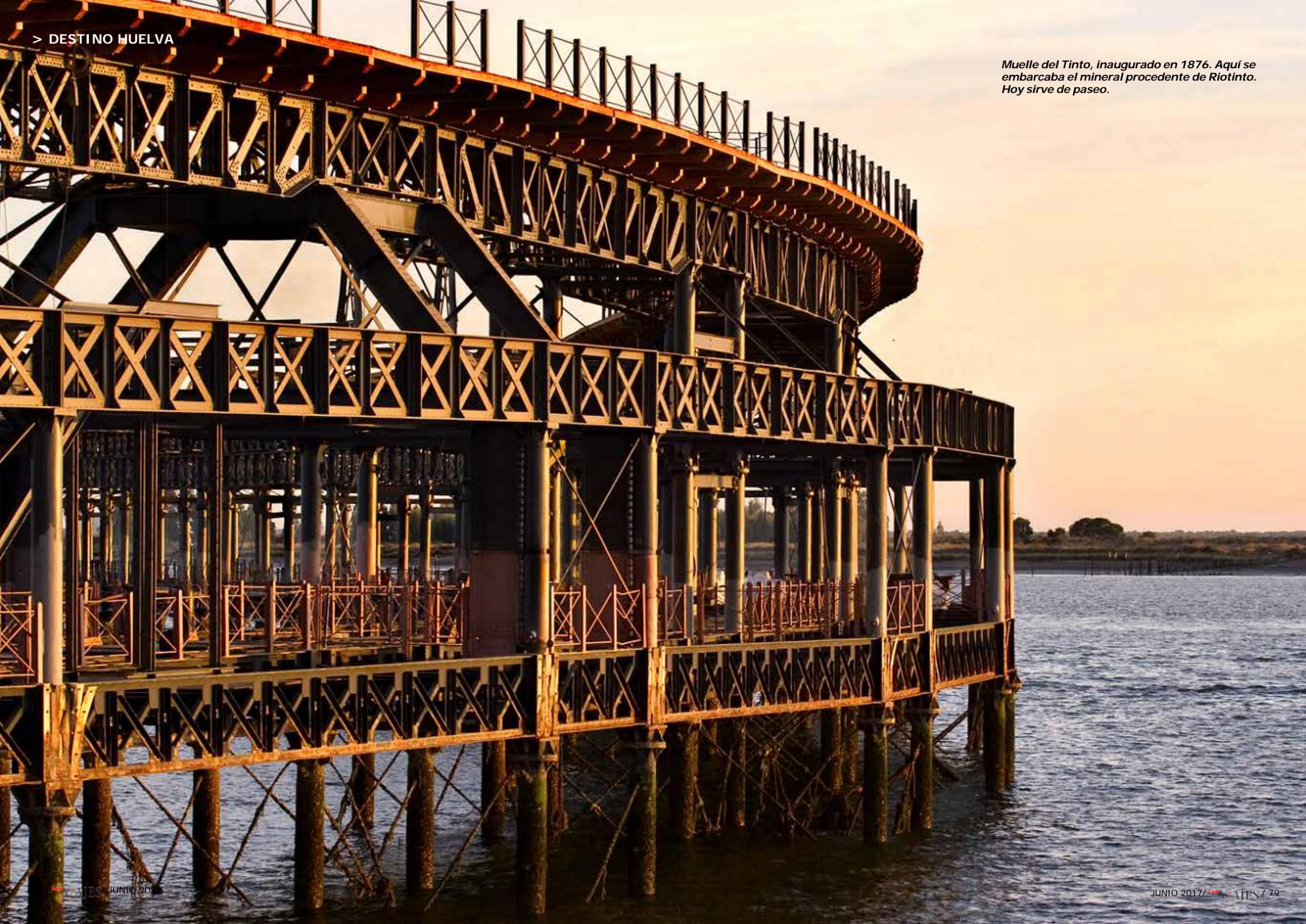
Otra zona peatonal interesante es la

Calle de la Concepción, conocida como “La calle de las tiendas”. Aquí se encuentran muchos de los comercios más populares y la iglesia de la Concepción, del s. XVI, muy dañada por el terremoto y ejemplo de que, cuando se quiere, se puede reconstruir con eficacia.

El Mercado del Carmen es otro “imperdible”. Sustituye a la vieja plaza de abastecimientos del s. XIX y fue inaugurado en 2010. Edificio ecléctico, un rectángulo con bandas de colores en el exterior y un interior diáfano con casi 200 puestos. Aquí encontramos todos los productos de la provincia organizados por colores. Puestos verdes para las verduras y la fruta, rojos para las carnes, azules para los pescados...



Muelle del Tinto, inaugurado en 1876. Aquí se embarcaba el mineral procedente de Riotinto. Hoy sirve de paseo.





Monumento a la Fe Descubridora

Durante muchos años esta enigmática estatua, supuestamente de Colón, ha sido el emblema de la ciudad. Se llama Monumento a la Fe descubridora y fue erigido en 1929 en la confluencia de los Ríos Tinto y Odiel. Hoy forma parte del recorrido de un paseo en barco que parte del Parque de las Palomas y llega hasta la Punta del Sebo.



> DESTINO HUELVA



Barco turístico en los Jardines del Muelle.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Por carretera, la distancia entre Madrid y Huelva es de 630 km., pasando por Sevilla. Otra posibilidad es ir en tren Ave hasta Sevilla (2h 30m), allí alquilar un coche e ir a Huelva en una hora (92 km.). Y la más có-



moda puede que sea en tren Alvia directamente hasta Huelva (451 km., desde Madrid, 3h 40m, 93€). En la imagen, la estación de Huelva (s.XIX). www.renfe.com

DÓNDE DORMIR

En esta ocasión nos alojamos en el Hotel Eurostars Tartessos (en la foto), desde 65€, un cuatro estrellas urbano situado en la calle más céntrica de la ciudad, la Avenida Martín Alonso Pinzón. Desde él se puede ir caminando en pocos minutos a la mayoría de los lugares turísticos de Huelva. www.eurostarshotels.com



DÓNDE COMER

La gastronomía de Huelva se fundamenta en los productos frescos. Además del jamón y las gambas es conveniente escoger lo que da la huerta en cada momento, como los tomates rosados de Aracena de la foto.

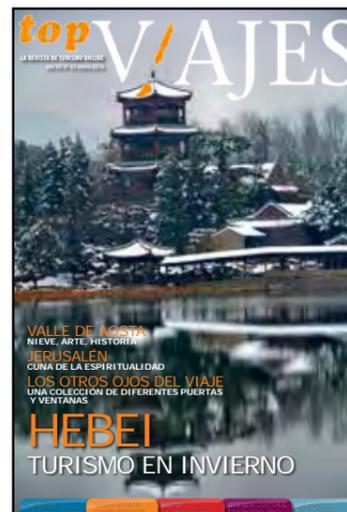


Un restaurante muy recomendable es el Almenta, en la Calle Marina, 7 (en la imagen). José Luis Almenta, su propietario y chef, ha logrado una interesante cocina de mercado muy creativa. Estuvimos justo después de su inauguración y hemos vuelto ahora comprobando que en este año transcurrido se ha consolidado su estilo. Plato estrella: Gamba blanca de Huelva en canelón, marinada en lima y rodeada por un picado de choco y cebolla, sobre una base de aguacate.



MÁS INFORMACIÓN

PATRONATO PROVINCIAL www.turismohuelva.org/es/



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



top VIAJES



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



STUTTGART (ALEMANIA)

MOTOR, UVA Y CERVEZA



TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR

 @ManenaMunar

 @manenamunar

 www.laventandademanena.es

Los viñedos de la región vinícola más vasta de Alemania se adentran en la metrópolis fundiéndose con la renombrada arquitectura de Stuttgart



Mercedes Benz protagoniza la vida de Stuttgart, hasta en sus mercadillos.



Las viñas y las fábricas de automóviles forman la postal panorámica de Stuttgart.

Cannstatter Volksfest

El sonido protagonista de fiesta es el "chinchin" del brindis con la jarra vecina (suelen ser jarras de un litro) como señal de una amistad que durara toda la noche, subidos en las mesas de madera de los pabellones, compartiendo canciones, bailes, y una experiencia simpática e inolvidable que se viene celebrando desde 1818 como acción de gracias por las buenas cosechas del año. Carpas afuera, el aroma sugestivo en el que se mezcla el algodón dulce con las

frutas bañadas en chocolate, las mazorcas de maíz y las ineludibles salchichas, evoca con sus efluvios una infancia subidos a la Noria, al Tío Vivo, o tirando al "blanco" bajo esos decorados tipo feria de Coney Island-años 20. Sí se añade el que los jóvenes se engalanan a lo "babarriano": pantalones de ante verde con peto para ellos, ellas peinadas con trenzas rubias y vestidas con telas de cuadritos y corsés escotados, la feria goza de todos los ingredientes de una verbena de "película".



Auténtica destreza la de la tabernera a la hora de servir las jarras de un litro de cerveza, sin perder la sonrisa.

Corazones dulces y amorosos en Cannstatter Volksfest.



Puestecillo de crepes tipo Coney Island



El Cubo de Vidrio en la "Kleinashlossplatz" acoge al Museo de Arte de Stuttgart.



El nuevo Museo Porsche de Stuttgart abierto en 2010



Diversos momentos de la historia del mítico Porsche expuestos en su Museo.

Stuttgart al volante.

Mientras los juguistas nocturnos duermen dulces sueños, la otra cara de la ciudad, la de los niños, los ciclistas, los "tranquilos", sale al amanecer y puebla parques, plazas y museos. De hecho, tanto el Museo de Porsche como el de Mercedes- que le debe su nombre a Mercedes, la hija de Emil Jellinek, primer gran distribuidor de Benz- están llenos de padres que llevan a sus hijos a ver ese espectacular despliegue del motor que revolucionó el mundo cuando, en 1926 la empresa de Gottlieb Daimler y la del inventor Mannheim Carl Benz, se fusionaron, convirtiéndose en la primera fábrica de automóviles. Desde entonces el coche ha acompañado la vida de los hombres, como bien se ve en el Museo Mercedes que, sabiamente estructurado, ofrece un paseo por la historia de Alemania y con ella del mundo, de la mano del modelo

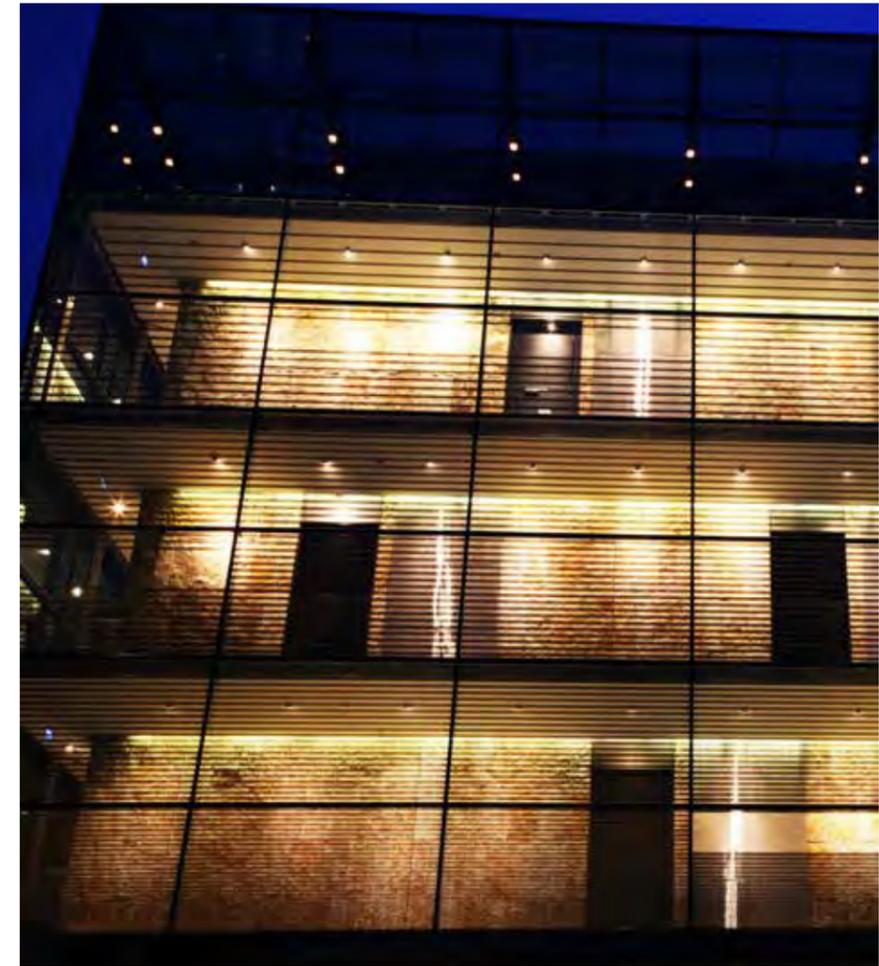
que cronológicamente correspondiera a su momento histórico. La arquitectura rompedora del Museo Porsche evoca la velocidad, el diseño, la magia de los coches de carreras y deportivos que pasan un espectacular desfile de modelos en su interior. La visita al museo es un viaje por la trayectoria apasionante de "Porsche" que comenzó en 1948 con el legendario tipo 356 "Número 1" y con un muy especial fundamento ideológico - que valora a las personas que fabrican los productos y la pasión con que trabajan la marca" Idea Porsche"- a quien consagró su vida Ferdinand Porsche, secundado por su hijo Ferry . El caballo "Porsche" representa el emblema de Stuttgart "ciudad de yeguas" llamada así por el criadero de caballos (Stuotgarten) que el duque Luidolf von Schwaben mandó construir y alrededor del cual se desarrolló el asentamiento del Stuttgart de hoy.

Luminoso y diáfano, la visita por el Grande Central Museo Porsche es un recorrido por la trayectoria de este gran automóvil diseñado por Ferdinand Porsche.





Las sillas voladoras es uno de los atractivos de Cannstatter Volksfest.



*Al anoche-
cer el cubo
de vidrio se
desnuda des-
velando su
esqueleto de
piedra caliza.*



Jóvenes ataviadas con el traje típico de Baden-Wutenberg.

*Atracción en la Cannstatter Volksfest,
la fiesta de la cerveza más famosa de
Alemania después de la de Munich.*





Museo Mercedes-Benz.



Los distintos y bellos modelos de Mercedes-Benz a través de los tiempos.



Stuttgart y su Arquitectura.

El Museo Mercedes Benz con forma de doble hélice, obra de los arquitectos de Amsterdam "Un Studio van Berkel and Bos" y el Porsche diseñado por los vieneses "Delugan Meissl Associated Architects" son símbolos de la ciudad. Ratifican la pasión por el diseño de este enclave del sur de Alemania desde que en 1927 se realizó el complejo urbanístico y Patrimonio Cultural de la Humanidad "Weissenhofsiedlung" (Bauhaus) obra de varios arquitectos liderados por Ludwig Mies Van der Rohe, cuya información ineludible está en el "Weissen Hofmuseum in Haus LeCorbusier". Stuttgart que pasó a ser un ejemplo en los colegios de arquitectura mundial, continúa manteniendo su entusiasmo por la edificación. Prueba de ello es el "Cubo de Vidrio" que ha venido a protagonizar la "Kleinashlossplatz" añadiendo un nuevo estilo a la mezcla arquitectónica que se da en uno de los centros vitales y comerciales

de Stuttgart. El ingenioso edificio, obra de "Hascher y Jehle", ha hecho del Museo de Arte un lugar emblemático desde cuyo restaurante vidrioso se contempla una espectacular postal de la ciudad y desde la ciudad al anochecer se observa la desnudez del cubo que iluminado desvela su esqueleto de piedra caliza. Ese amor por el detalle y el buen gusto de la ciudad suave goza de un excelso representante en el Zo-Botánico de Wilhelma, conocido como la "Alhambra del Río Neckar" por sus edificios cristalinos de corte morisco que contienen flora y fauna del globo terráqueo. En el paseo por sus 74 acres, un auténtico gozo para los sentidos, se observan los flamencos al lado de las secuoyas, las palmeras y los osos polares, como si todos pertenecieran a ese entorno paradisiaco del Wilhelma que los muchos escolares se esfuerzan en reproducir en su blog de dibujo. No lejos de Wilhelma están las piscinas de "agua mineral", ya que la ciudad de Stuttgart goza del privilegio de estas aguas y sus saludables baños.



Los estudiantes dibujan en el Zo-Botánico de Wilhelma.

Tomar un buen vino en el Bessen.

Tras el recorrido por los jardines de Wilhelma, ya cayendo la noche, es el momento perfecto para ir al encuentro de un "Bessen", que bien podría ser el "Bessen 66". La traducción literal de "Bessen" es escoba y corresponde al símbolo escogido por el gremio de vinateros para que el visitante, al dar con un cartel que dibuja una escoba en la puerta, sepa que la casa está abierta y con ello la oferta de su vino y gastronomía. Los pequeños vinateros de Baden Wurttemberg cuentan con la prebenda de, durante cuatro meses al año, poder vender los caldos e incluso hacer gala de su destreza culinaria para todo aquel que pase por sus bodegas.

Sonja Marohn es una señora atractiva con ojos de lince e indudable elegancia. La dueña del "Bessen 66", situado en una de las colinas de Stuttgart, a cuatro estaciones de metro del centro de la ciudad y rodeado de bosques y jardines, ha hecho de su "Bessen" un lugar encantador. Desde su

terrazza las vistas son magníficas, pero lo mejor viene cuando al entrar en la casona que parece vacía; silencio, no hay nadie... solo un folio clavado en la puerta del sótano donde aparece una escoba pintada de mala manera. Tras bajar las escaleras del sombrío zaguán se abre la puerta que da paso a un descansillo donde las velas, los jarrones de flores y los espejos crean una atmósfera mágica que ira "in crescendo". Entre antigüedades, velas y flores aparece Sonja que ofrece una degustación de los vinos rojos, blancos y rosados de sus uvas trollinger y riesling. Mientras Sonja habla pausadamente sobre el mundo de la uva en Suabia, sobre la bodega que combina con su tienda de modas y sobre los curiosos "Bessen", la camarera saca de la cocina platos con pato a la naranja, con ganso... que lleva a las mesas cuyos comensales han sabido de la apertura del Bessen 66 y acuden a saborear el agradable vino de Sonja acompañando las aves cocinadas sabrosamente; especialidad de la casa.

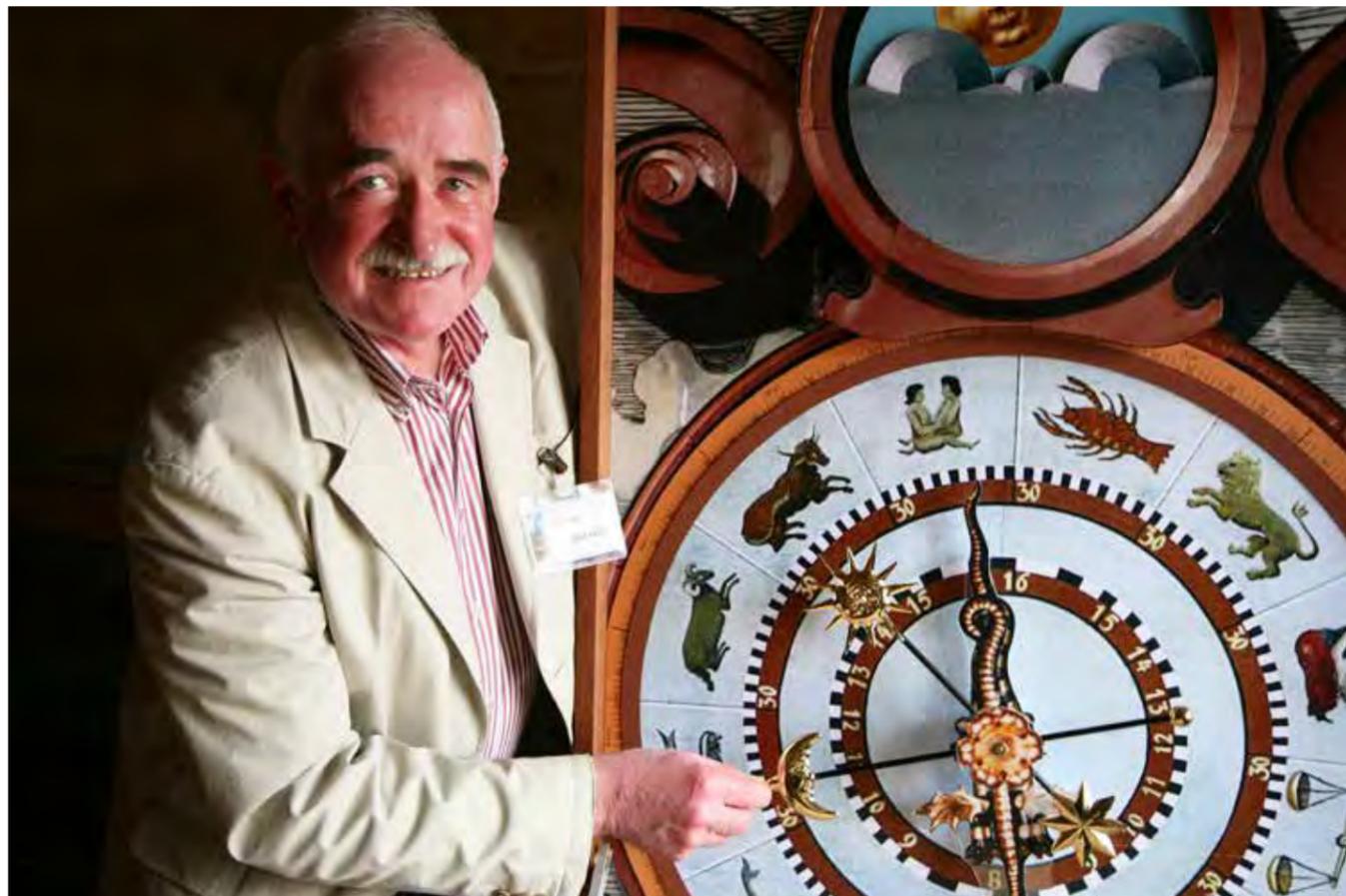
El Zo-Botánico de Wilhelma es conocido como la "Alhambra del Río Neckar" por sus edificios cristalinos de corte morisco que contienen flora y fauna del globo terráqueo

El Zo-Botánico de Wilhelma.





La Plaza del Mercado de Tübingen.



Reloj astronómico en el ayuntamiento de Tübingen.

La manilla del reloj astronómico de Tübingen con forma de dragón tiene su origen en la mitología china; cada noche el dragón se come al sol y lo escupe al amanecer, creando el día y la noche



Escenas de Tübingen.



Tübingen, Ciudad Universitaria.

La universidad de Tübingen data del 1477 y es una de las más reconocidas en Alemania, especialmente en lo que a Ciencias Naturales, Medicina y Ciencias Humanas se refiere. Ha dado hombres notables como el astrónomo Johannes Kepler y el filósofo Georg Wilhelm que pasó por loco, y las pasó canutas hasta ser reconocido. Ese "hombre especial" al que se criticaba resultó ser uno de los grandes poetas y filósofos alemanes. Goethe también estuvo en Tübingen y de jerga, parece ser, a



juzgar por el cartel que cuelga en una ventana por la que "aquí vomitó Goethe", según reza. Del bellissimo ayuntamiento sobresale un curioso reloj astronómico y su plaza del mercado la llenan los universitarios, al igual que las calles, los bares, y hasta el río, donde se convierten en gondoleros alemanes y pasean a turistas y novias en sus "Stocherkähne" (góndolas). Cada final del curso se celebran regatas de "Stocherkähne" en las que el ganador beberá cerveza mientras que el perdedor tendrá que ingerir la misma cantidad, pero de hígado de bacalao.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express tiene vuelos directos Madrid-Stuttgart.

www.iberiaexpress.com

DÓNDE DORMIR

V8 Hotel en Meilenwerk- ****

Este curioso hotel de arquitectura "Bauhaus" está decorado con piezas, carrocerías y motivos del mundo del automóvil. Sus 34 habitaciones tienen un diseño exclusivo que bien puede ser una gasolinera, un lavadero de coches, un taller...Las cómodas camas están incrustadas en carrocerías años 50 que las hace acogedoras y divertidas.

Graf Zeppelin Platz
71034 Böblingen
+49 7031 3069880
www.V8hotel.de



Hotel Steigenberger Graf Zeppelin *****

Situado en el centro de Stuttgart al lado de la calle Königsstrasse llamada la "milla de las compras", llena de tiendas, bares y restaurantes, este hotel cuenta con todas las comodidades, un spa de 500m2 y tres restaurantes, uno de ellos gourmet galardonado con una estrella Michelin.

Arnulf-Kett-Platz 7 - 70173 Stuttgart
+49 711 20480
www.steigenberger.com

DÓNDE COMER

Restaurante Cube

Situado en la planta superior del "Cubo" de vidrio -Museo de Arte- es un palco de lujo para degustar las "Maultaschen" (saquitos de boca) raviolis grandes rellenos de carne y espinadas típicos de la región, mientras se observa la Plaza Schloss y el Casco Antiguo de la ciudad.

Kleiner Schlossplatz, 1 - 70173 Stuttgart
www.cube-restaurant.de



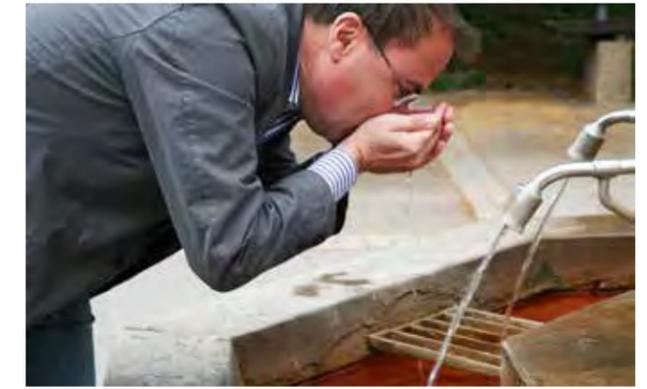
Bessen 66 (Escoba 66)

Sonja Marohn atenderá con su encanto al visitante ofreciéndole sus vinos y su especialidad en aves. Llamar antes de ir para ver si está abierto en esa temporada.

+49 711 60173655
móvil +49 172 96 76 356
www.besen66.de



Gulash en alguna taberna de la plaza del mercado de Tübingen.



Beber agua mineral en las fuentes de Stuttgart.



La cerveza de Cannstatter Volksfest.

GUÍA PRÁCTICA

Restaurante del Museo Porsche

Un lugar encantador donde tomar un buen sándwich, una pasta y una jarra de cerveza. Porscheplatz 1 - 70435 Stuttgart
+49 711 91120911

www.porsche.de/mus



CONSEJOS

Mejor época para viajar:

Se aconseja ir en septiembre al "Canstatter Wasn" la segunda fiesta de cerveza más popular de Alemania después de la Oktober Fest de Munich. A finales de agosto tiene lugar el espectacular festival del vino

Moverse por Stuttgart:

Hay un billete (VVS) que cubre la red de autobuses y trenes de la ciudad y sus suburbios e incluso los servicios nocturnos que funcionan los sábados y domingos.

www.vvs.de

INFORMACIÓN

Oficina Nacional Alemana de Turismo
www.germany.travel



Casa Sol (Viejo San Juan, Puerto Rico) Como en casa, pero mejor



El alojamiento en la bella capital de Puerto Rico es una tarea complicada, llena de hoteles impersonales y excesivamente volcados en los gustos del público estadounidense, casi siempre tan alejados de los cánones europeos y españoles.

Por eso es todavía más agradable encontrar establecimientos pequeños, familiares, entrañables y muy céntricos, instalados en el Viejo San Juan, una de las ciudades coloniales más bellas y mejor conservadas del continente americano.

Y entre estos hotelitos sobresale Casa Sol, un edificio colonial que fue totalmente reconstruido por sus propietarios para acomodar en su superficie cinco habitaciones –bautizadas con nombres relacionados con la ciudad colonial: garita, muralla...– y una co-

cina de la que salen cada día unos cumplidos desayunos basados en unos excelentes huevos benedictine, siempre acompañados por frutas tropicales y distintos zumos, además de tostadas y un riquísimo café, que de esto sí saben en Puerto Rico. Un desayuno que se sirve en el amplio, sencillo y muy tranquilo patio de luz.

REHABILITACIÓN RESPETUOSA
El proyecto rehabilitador de la casa colonial le fue encomendado al reconocido arquitecto Billy Ramírez Castellano, experto en la rehabilitación de edificios de valor histórico para respetar su identidad originaria.

El matrimonio formado por Eddie Ramírez y Margarita Pastor han unido sus experiencias para dar personalidad a Casa Sol. Él consiguió hacer realidad su sueño

DIRECCIÓN
Casa Sol
316 calle del Sol
Viejo San Juan, Puerto Rico
00901-1429
T. 1 787 980 9700

WEB
www.casasolbnb.com
welcome@casasolbnb.com
HABITACIONES

El hotel cuenta con 5 habitaciones y un típico patio de casa colonial.

INSTALACIONES
Tiene wifi gratuita en todo el establecimiento y una cocina en la que se preparan los desayunos, con especial atención a unos excelentes huevos benedictine.



de trasladar sus treinta años de experiencia como ejecutivo de la industria hotelera en este pequeño hotelito, mientras que Margarita aportó sus conocimientos como diseñadora de interiores, personalizando cada una de las cómodas habitaciones y de los rincones de Casa Sol.

MEJOR QUE EN CASA

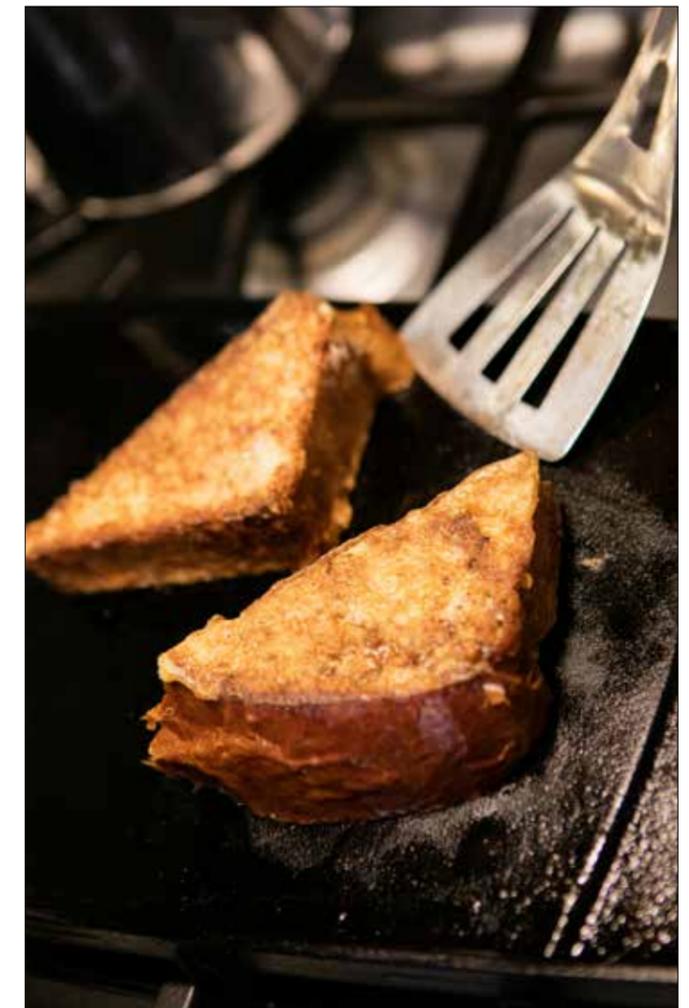
Pero hay un valor añadido en este hotelito, tan inmaterial como valorable. El trato que el matrimonio dispensa a los huéspedes es incomparable; siempre atentos a cualquier insinuación que pueda hacer el cliente e incluso anticipándose a las posibles necesidades con recomendaciones diarias. Dónde comer, qué visitar, a qué hora recorrer el centro, cómo protegerse del inclemente sol caribe, qué excursiones realizar, en que cafetería sirven el mejor café, el alquiler de bicicletas... ningún detalle se les escapa.

Porque el hecho es que Casa Sol –nombre que recibe por estar ubicada en la calle homónima– aporta todo el ambiente de vida

familiar, la que se pueda hacer en casa, pero mejor, claro. Eddie y Margarita se encargan de todo para que la estancia sea eso: familiar.

Casa Sol está en el casco histórico del Viejo San Juan, a tiro de piedra de museos, restaurantes, bares, tiendas y estaciones de tren y autobús... Las habitaciones disponen de aire acondicionado y ventilador de techo, además de wifi gratuito que alcanza también al patio.

Son muchas las cualidades que hacen de Casa Sol un hotel más que recomendable para disfrutar de la estancia en San Juan. ●





Panorámica de la piscina de 50 m de largo con la Sierra Bermeja al fondo.

FINCA CORTESÍN

El solo emblema de la Finca Cortesín, un elegante y solitario olivo, habla del propósito intimista y exclusivo que, desde su apertura en marzo de 2009, ha caracterizado al Hotel Golf & Spa.

Situado en el pueblo de Casares, entre Marbella y Sotogrande, apenas a un kilómetro y medio de la costa, abarca doscientas quince hectáreas, sabiamente distribuidas por los arquitectos Roger Torras e Ignacio Serra para obtener lo mejor de cada espacio. En el patio de entrada, típicamente andaluz, los protagonistas son las flores y el agua de las fuentes que acarician el olfato y el oído como un fugaz aperitivo de lo que vendrá después. Una vez dentro la mirada se dispara tratando de abar-

car los mil y un detalles, creación de Duarte Pinto Coelho, empezando por el patio interior coronado por los arcos de los dos niveles que envuelven el resto de dependencias. Los portales de madera provienen de diferentes anticuarios europeos y los suelos de piedra de los dos patios, de un convento portugués del s. XVIII.

Se respira tranquilidad y se escucha el silencio, tanto, que es difícil imaginar que las sesenta y siete suites de Finca Cortesín con

superficies de 60 a 180 m², habitualmente están llenas. La primera impresión es que el staff de la Finca se dedica única y exclusivamente a cada huésped. Las habitaciones decoradas por las hermanas Ana y Cristina Calderón son también un remanso de paz que mira a la sierra Bermeja y a la piscina rodeada de palmeras, o al campo de golf. El esmero con el que están pensados los pormenores va desde el tacto suave y esponjoso de las toallas de algodón egipcio, las fibras naturales de las alfombras, el mármol travertino de sus suelos, hasta la delicadeza de los jarrones con flores o los cuencos frutales.

Una de las 67 habitaciones de Finca Cortesín con vistas al espectacular jardín.



El paisajista Gerald Huggan, encargado durante años de Buckingham Palace, ha convertido los veintitrés mil metros cuadrados de jardín en un vergel donde perderse entre su rosaleda, y lo escultural de los olivos centenarios que le dan un toque regio y solariego a la sensualidad del jardín. Fusionadas entre el verdor del paisaje, las dos piscinas invitan a disfrutar de sus aguas de sal marina para, después, completar la relajación en el spa con un masaje especial en alguna de las siete salas, nadando en la piscina interior, o ¿por qué no? aventurándose a la ¡única! cueva de nieve de España.

Uno de los elegantes y señoriales salones de la finca.



El campo de golf par 72 de 18 hoyos diseñado por Cabell B. Robinson tiene un recorrido de seis mil ochocientos metros salpicado por olivos, encinas, algarrobos, con caídas suaves diseñadas para conseguir velocidad al patear. El mediterráneo por un costado y la Sierra Bermeja por el otro, testifican los muchos torneos que allí se celebran, entre ellos cabe resaltar la Volvo World Match Play Championship que ha tenido al campo de golf de Finca Cortesín como sede en 2009, 2011, y 2012. También dispone de la Academia de Golf Jack Nicklaus, con un equipo altamente cualificado.

EL BUEN COMER

Cae la noche y llega la hora bruja en que la Sierra Bermeja se va apagando no sin antes vestirse con diferentes tonos bermellones y malvas. El Jardín de Lutz, galardonado con un Sol de la Guía Repsol, espera para ofrecer lo mejor de los productos regionales que, en manos del chef alemán Lutz Bösing, se vuelven una experiencia culinaria donde prevalecen los sabores de siempre con toques de gastronomía actual.

Otra espectacular opción es el Kabuki Raw, con dos Soles en la guía Repsol y su primera estrella Michelin de España y Portugal 2016. El chef Luis Olarra que lidera el equipo de cocina desde 2014, siguiendo las enseñanzas del chef ejecutivo del Grupo, Ricardo Sanz, prepara las delicadezas japonesas bajo un alfeizar adornado con tarros de barro "typical spanish". La cena representa una obra en cuatro actos, al igual que en el teatro japonés que le presta el nombre, durante la que van apareciendo los diez platos que la componen, y cada uno trae una nueva sorpresa de sabor y textura, siempre con algún toque mediterráneo.

Durante los meses de verano el chef italiano Andrea Tumbarello viene a completar el trío gastronómico con la rica oferta culinaria de Don Giovanni.

El trinar de los pájaros anuncia el amanecer de Finca Cortesín, acompañado por el perfume de las flores y el aroma del café que llega desde El Jardín de Lutz donde entre las viandas mañaneras está el canutillo de huevos revueltos con trufa o con foie, el huevo frito con virutas de jamón, y un yogurt espumoso difícil de imitar.



Sashimi de langostinos con toques andaluces en el restaurante Kabuki



Delicioso y artístico postre del restaurante Kabuki.



Detalle del emblema del olivo de Finca Cortesín en sus tejidos.

Finca Cortesín pertenece a la colección Legend de Preferred Hotels & Resorts, plataforma de búsqueda de experiencias únicas en hoteles independientes.
www.preferredhotels.com

Dirección:
Ctra. De Casares s/n
29690 Casares-Málaga
Teléfono +34 952 937 800
www.fincacortesin.com

LEGEND
Preferred
HOTELS & RESORTS



Panorámica de la piscina de 50 m de largo con la Sierra Bermeja al fondo.

FINCA CORTESÍN

El solo emblema de la Finca Cortesín, un elegante y solitario olivo, habla del propósito intimista y exclusivo que, desde su apertura en marzo de 2009, ha caracterizado al Hotel Golf & Spa.

Situado en el pueblo de Casares, entre Marbella y Sotogrande, apenas a un kilómetro y medio de la costa, abarca doscientas quince hectáreas, sabiamente distribuidas por los arquitectos Roger Torras e Ignacio Serra para obtener lo mejor de cada espacio. En el patio de entrada, típicamente andaluz, los protagonistas son las flores y el agua de las fuentes que acarician el olfato y el oído como un fugaz aperitivo de lo que vendrá después. Una vez dentro la mirada se dispara tratando de abar-

car los mil y un detalles, creación de Duarte Pinto Coelho, empezando por el patio interior coronado por los arcos de los dos niveles que envuelven el resto de dependencias. Los portales de madera provienen de diferentes anticuarios europeos y los suelos de piedra de los dos patios, de un convento portugués del s. XVIII.

Se respira tranquilidad y se escucha el silencio, tanto, que es difícil imaginar que las sesenta y siete suites de Finca Cortesín con

superficies de 60 a 180 m², habitualmente están llenas. La primera impresión es que el staff de la Finca se dedica única y exclusivamente a cada huésped. Las habitaciones decoradas por las hermanas Ana y Cristina Calderón son también un remanso de paz que mira a la sierra Bermeja y a la piscina rodeada de palmeras, o al campo de golf. El esmero con el que están pensados los pormenores va desde el tacto suave y esponjoso de las toallas de algodón egipcio, las fibras naturales de las alfombras, el mármol travertino de sus suelos, hasta la delicadeza de los jarrones con flores o los cuencos frutales.

Una de las 67 habitaciones de Finca Cortesín con vistas al espectacular jardín.



El paisajista Gerald Huggan, encargado durante años de Buckingham Palace, ha convertido los veintitrés mil metros cuadrados de jardín en un vergel donde perderse entre su rosaleda, y lo escultural de los olivos centenarios que le dan un toque regio y solariego a la sensualidad del jardín. Fusionadas entre el verdor del paisaje, las dos piscinas invitan a disfrutar de sus aguas de sal marina para, después, completar la relajación en el spa con un masaje especial en alguna de las siete salas, nadando en la piscina interior, o ¿por qué no? aventurándose a la ¡única! cueva de nieve de España.

Uno de los elegantes y señoriales salones de la finca.



El campo de golf par 72 de 18 hoyos diseñado por Cabell B. Robinson tiene un recorrido de seis mil ochocientos metros salpicado por olivos, encinas, algarrobos, con caídas suaves diseñadas para conseguir velocidad al patear. El mediterráneo por un costado y la Sierra Bermeja por el otro, testifican los muchos torneos que allí se celebran, entre ellos cabe resaltar la Volvo World Match Play Championship que ha tenido al campo de golf de Finca Cortesín como sede en 2009, 2011, y 2012. También dispone de la Academia de Golf Jack Nicklaus, con un equipo altamente cualificado.

EL BUEN COMER

Cae la noche y llega la hora bruja en que la Sierra Bermeja se va apagando no sin antes vestirse con diferentes tonos bermellones y malvas. El Jardín de Lutz, galardonado con un Sol de la Guía Repsol, espera para ofrecer lo mejor de los productos regionales que, en manos del chef alemán Lutz Bösing, se vuelven una experiencia culinaria donde prevalecen los sabores de siempre con toques de gastronomía actual.

Otra espectacular opción es el Kabuki Raw, con dos Soles en la guía Repsol y su primera estrella Michelin de España y Portugal 2016. El chef Luis Olarra que lidera el equipo de cocina desde 2014, siguiendo las enseñanzas del chef ejecutivo del Grupo, Ricardo Sanz, prepara las delicadezas japonesas bajo un alfeizar adornado con tarros de barro "typical spanish". La cena representa una obra en cuatro actos, al igual que en el teatro japonés que le presta el nombre, durante la que van apareciendo los diez platos que la componen, y cada uno trae una nueva sorpresa de sabor y textura, siempre con algún toque mediterráneo.

Durante los meses de verano el chef italiano Andrea Tumbarello viene a completar el trío gastronómico con la rica oferta culinaria de Don Giovanni.

El trinar de los pájaros anuncia el amanecer de Finca Cortesín, acompañado por el perfume de las flores y el aroma del café que llega desde El Jardín de Lutz donde entre las viandas mañaneras está el canutillo de huevos revueltos con trufa o con foie, el huevo frito con virutas de jamón, y un yogurt espumoso difícil de imitar.



Sashimi de langostinos con toques andaluces en el restaurante Kabuki



Delicioso y artístico postre del restaurante Kabuki.



Detalle del emblema del olivo de Finca Cortesín en sus tejidos.

Finca Cortesín pertenece a la colección Legend de Preferred Hotels & Resorts, plataforma de búsqueda de experiencias únicas en hoteles independientes.
www.preferredhotels.com

Dirección:
Ctra. De Casares s/n
29690 Casares-Málaga
Teléfono +34 952 937 800
www.fincacortesin.com

LEGEND
Preferred
HOTELS & RESORTS



KANUHURA

MALDIVES



Villas sobre el agua con terraza privada y acceso directo a la laguna

KANUHURA MALDIVES | El lado más gypset de Sun Resorts



Kanuhura Maldives, miembro de Leading Hotels of the World, reabre tras un completo cambio de imagen. Las nuevas habitaciones son elegantes villas de lujo y suites, muchas de ellas con piscina privada y amuebladas con materiales naturales, además de un toque de refinamiento y modernidad.



Con ocho restaurantes y bares, Kanuhura Maldives pone al alcance de sus huéspedes la diversidad de la cocina mundial con especialidades de la cocina de Italia o Asia. Aquellos que buscan tranquilidad y bienestar pueden deleitarse en Kokaa, el centro de Wellness & Spa, para una completa experiencia en cuerpo y mente.



Sun Resorts ha elegido para su campaña de lanzamiento a la supermodelo, actriz y diseñadora de joyas Erin Wasson para ser la imagen del icónico hotel Kanuhura Maldives, de cinco estrellas lujo. Considerada la reina del estilo casual chic, Erin Wasson es, probablemente, el personaje que mejor se ajusta al nuevo concepto "gypset", una modalidad que surge de mezclar "gypsy" con "jet set".

KANUHURA MALDIVES
Lhaviyani Atoll - Maldivas

www.kanuhura.com
Para más información:
blanca.casado@sunresorts.es





MÁS SUITES 'OVERWATER' DE SANDALS RESORTS EN EL CARIBE

Después del gran éxito alcanzado con las primeras *overwater* del Caribe inauguradas el pasado mes de marzo en el Sandals Royal Caribbean de Jamaica y en el mes de mayo en el Sandals Grande St Lucian en St Lucia, Sandals Resorts estrenará 12 nuevas suites de estas características en el Sandals South Coast, de Jamaica, en noviembre 2017.

Todas las suites *overwater* tienen una decoración lujosa, con suelos de madera, techos abovedados y camas *king-size*, además de una parte de suelo transparente para que desde el salón se puedan apreciar las aguas de color turquesa y la vida marina.

En el exterior, los huéspedes pueden relajarse en una terraza privada que cuenta con una pla-

taforma con una bañera de hidromasaje, ducha, tumbonas y una hamaca sobre el agua.

Cada suite ofrece la máxima privacidad y toques especiales añadidos, incluyendo servicio de habitaciones las 24 horas, regalos de bienvenida y traslados privados de lujo desde y hacia el complejo.

A esto se suma el tradicional servicio de mayordomo que caracteriza a Sandals para atender a sus huéspedes tanto en la organización de cenas privadas en la playa como en el desayuno en la cama con champán o en una cabaña privada en la playa.

www.sandals.com

PATIO, LA CÉNTRICA TERRAZA DEL HOTEL ALEXANDRA

Ubicado entre dos arterias comerciales emblemáticas de la Ciudad Condal, Paseo de Gracia y Rambla Cataluña, Patio es un renovado espacio exterior con una amplia oferta gastronómica supervisada por el chef y restaurador Enrique Valentí, donde se puede degustar desde la amplia propuesta de carnes del restaurante Solomillo, hasta una carta de selectas tablas de quesos, embutidos y productos de temporada de La Charcutería, o creativos cócteles de autor. Un renovado patio de manzana esconde una terraza tranquila y acogedora adaptada para todas las épocas del año.

www.restaurantesolomillo.com



PROGRAMA FAMILIAR DE LA BOBADILLA



Mantener a los más pequeños distraídos durante los meses de verano es misión prácticamente imposible, y nos comienzan a asaltar las dudas sobre cuál será la ruta de vacaciones correcta cuando nuestros acompañantes tienen menos de 10 años. La Bobadilla concibe el periodo vacacional como una oportunidad para disfrutar con y de ellos, por eso ha diseñado una serie de experiencias VIF (Very Important Families) que engloban ocio, cultura y gastronomía.

Entre ellas propone una escapada a un ambiente calmado, sin aglomeraciones, que se convierte en el mejor lugar para disfrutar en familia de un entorno rural donde, además, se pueden realizar las actividades acuáticas más insospechadas en el embalse de Iznajar, conocido como 'el lago de Andalucía'.

www.barcelo.com

HILTON DIAGONAL MAR BARCELONA SE RENUEVA

Hilton Diagonal Mar Barcelona ha completado un programa de diseño y rehabilitación integral en 110 habitaciones, como parte de un plan de renovación más amplio. La reforma otorga al hotel un aire contemporáneo y vanguardista, reforzando así su posición en la industria hotelera de Barcelona y ayudando a satisfacer las demandas de los clientes y mejorar su experiencia.

Tras su renovación, Hilton Diagonal Mar Barcelona pretende reposicionar el hotel como una de las opciones preferidas para reuniones de negocio o viajeros de ocio. Las nuevas habitaciones están decoradas con una paleta de colores que abarca desde los blancos, hasta los tonos tierra y el azul aguamarina, inspirados en la más pura esencia mediterránea de la ciudad condal.

Los visitantes podrán relajarse o trabajar en un espacio agradable donde prima la luz natural, mientras disfrutan de las vistas al mar, en la terraza de Purobeach Barcelona. La decoración y el diseño de las nuevas habitaciones han sido llevados a cabo por The Hickson Design Partnership, un estudio de Reino Unido e Italia, especializado en arquitectura y diseño de interiores de hoteles, proyectos residenciales de gama alta, diseño de productos y también consultoría de productos creativos.

www.hilton.com



ACADEMIA DE ALTO NIVEL PARA TENISTAS JUNIOR EN LA MANGA CLUB



La Manga Club ha puesto en marcha la nueva Academia de Competición en el Centro de Tenis, una opción perfecta para aquellos jugadores de alto nivel que quieran mejorar y desarrollar sus técnicas de juego y que, en este momento, tengan un programa de entrenamiento y un calendario de competiciones. Los jugadores deberán pasar una prueba de nivel para entrar, que además incluye un asesoramiento de su juego actual. Esta academia está especialmente diseñada para jugadores junior de alto nivel

que pueden competir o que ya compiten en el círculo local, regional, nacional o internacional. El programa de entrenamiento, único en la región de Murcia, trabaja de manera intensiva durante cinco horas diarias una serie de patrones de ejercicios específicos, tácticas y movimientos para desafiar e incrementar el conocimiento y comprensión sobre el juego moderno. Estos grupos están formados por un entrenador y un máximo de cuatro jugadores.

www.lamangaclub.com/es

EL ATÚN DE ALMADRABA SE INSTALA EN EL BEACH CLUB DE VINCCI HOTELES

El atún de Almadraba, con su característico color rojo es una de las joyas gastronómicas españolas. El ritual de su despiece meticuloso es uno de los artes que se llevan a cabo desde años remotos y se conoce como ronqueo, nombre que procede del ruido que hace el cuchillo al entrar en contacto con la piel y la carne del animal.

Con el objetivo de recuperar esta práctica ancestral, el Beach Club Estrella del Mar de Vincci Hoteles (Marbella, Málaga) acogió el pasado jueves 18 de mayo a las 20.00h una demostración en directo del ronqueo del atún de Almadraba, llevada a cabo por expertos ronqueadores. Para, a continuación, pasar a la degustación de este manjar, que fue preparado por los chefs del Beach Club Estrella del Mar.

La dedicación a este tipo de atún no se queda ahí, ya que hasta el 25 de junio tendrán lugar unas jornadas gastronómicas en los restaurantes del Beach Club de Vincci Hoteles (Restaurante Estrella del Mar y Restaurante Baraka), que ofrecerán propuestas en cada una de sus cartas con esta materia prima tan especial.

<http://www.vinccihoteles.com/estrelladelmar>



LLEGA LA NUEVA TENDENCIA DE BODAS A INTERCONTINENTAL MADRID



InterContinental Madrid ha ideado un concepto basado en la combinación de sus dos productos estrella: bodas y brunch. ¿Por qué una boda tiene que estar sujeta a un menú cerrado en el que no puedas cambiar el plato o repetir? Incluso los más pequeños podrán elegir lo que les apetezca con un rincón específico para ellos.

InterContinental abre las puertas a la posibilidad de organizarlo de forma exclusiva y en cualquiera de sus salones. También se puede diseñar el espacio con un decorador asesorado por el equipo de InterContinental o crear una ambientación única con un trato exclusivo y personalizado.

Un sinfín de referencias gastronómicas con cocina nacional e internacional, despliegue de ibéricos, tablas de quesos, ensaladas frescas o los mejores mariscos. Espectáculo en vivo, con el *show cooking* de sushi y ceviches, sin faltar las miniaturas del InterContinental. Y con una segunda vuelta, exquisitos pescados, fideuá, arroces, sabrosas carnes como cochinillo y roast beef. Y, por supuesto, para los más golosos deliciosa repostería artesanal.

Todo ello acompañado de una selección de los mejores vinos y champanes que, junto con una asombrosa tarta nupcial, permitirán celebrar una original celebración. Además, el hotel InterContinental pone a disposición Suites para la noche de bodas y condiciones especiales de alojamiento para los invitados. Si se reserva el enlace en las últimas fechas disponibles para 2017, habrá una promoción especial del 10% de descuento en menús.

ESCALERA HACIA EL CIELO



Cada vez son más los turistas que visitan Barcelona atraídos por su arquitectura, sus locales de diseño, su amplia oferta gastronómica, comercial y cultural, y por sus playas. No obstante, al igual que sucede con otras grandes ciudades, todavía es posible encontrar en ella pequeños oasis en los que saborearla.

Uno de esos rincones es la nueva terraza Tiana Pool & Lounge, ubicada en la azotea del hotel sólo para adultos Occidental Atenea Mar. Con una piscina 'infinity' de 48 m² y un solárium de 100 m², se erige como un

templo de relajación y desconexión con vistas al Mediterráneo.

Abierta desde las 11:00 hasta las 18:00 horas, este remanso de paz pone hamacas, camas balinesas y pufs a disposición de los huéspedes del hotel y clientes externos, que pueden dejar su coche en el parking del hotel y ascender directamente a este pedacito de cielo de la Ciudad Condal.

Dos son los puntos fuertes de esta terraza, aunque no hay por qué escoger solo uno de ellos, como hizo Javier Bardem en la película *Vicky Cristina Barcelona*, de Woody Allen. Y es que los dos son perfectamente compatibles. Por un lado, se pueden combinar unos largos en la piscina con varias series en el *fitness center* del hotel, que se encuentra justo al lado de la terraza. Luego, para recuperar fuerzas, nada como degustar alguna de las especialidades de su fresca y veraniega carta con platos como el Gazpacho de mango y melocotón con encurtidos y helado de queso fresco o el Sashimi de salmón semi marinado al jengibre, entre otros, además de ensaladas, sándwiches tradicionales, pizzas caseras y hamburguesas con diferentes tipos de pan y carnes a elegir.

www.barcelo.com



RIU APUESTA POR EL TURISMO FAMILIAR EN TORREMOLINOS

RIU acaba de abrir las puertas del ClubHotel Riu Costa del Sol, un hotel que cuenta con una ubicación privilegiada sobre el paseo marítimo de Torremolinos, a escasos metros de la playa, que nace como resultado de la reforma completa y unificación de los hoteles Riu Belplaya y Riu Costa Lago.

Con categoría 4 estrellas, un estilo contemporáneo y fresco, nuevos servicios como conexión wifi gratuita en todo el hotel y programa Todo Incluido 24 Horas, se convierte en una buena opción para disfrutar de unas vacaciones en familia.

El acceso al hotel se realiza a través de un amplio y luminoso edificio de recepción, donde se ubica el lobby bar 'Rebujito', y desde allí, una serie de paseos cubiertos guían al cliente hasta su habitación. El nuevo hotel cuenta con 596 habitaciones que han sido completamente reformadas y presentan nuevo mobiliario y decoración en una gama de blanco, tierra y azul, tonos que crean espacios luminosos y acogedores. Los baños son de nueva construcción, con equipamiento moderno y cerámica en tonos naturales; y ofrecen ahora duchas estilo walk-in.

El nuevo diseño ofrece grandes espacios en jardines y terrazas para aprovechar el excelente clima de la Costa del Sol mientras se disfruta de una comida o un cóctel. Para garantizar espacios suficientes de sombra y embellecer aun más las zonas ajardinadas, RIU ha cultivado decenas de palmeras nuevas, que se han sumado a las que ya existían. Cuenta con cuatro piscinas exteriores y una interior climatizada, además de un divertido y atractivo parque de juegos acuáticos para los más pequeños. Destaca la piscina principal, de más de 400 metros cuadrados, que está situada en primera línea de mar y rodeada de un atractivo solárium.

Los clientes podrán escoger para sus cenas entre el bufé de cocina internacional ofrecido en el restaurante principal 'Ajoblanco', o bien el restaurante italiano 'La Dolce Vita' o el restaurante de cocina andaluza 'María Sardina'. El ClubHotel Riu Costa del Sol ofrece también seis bares repartidos por todo el complejo, desde el lobby hasta la plaza, pasando por la piscina y el teatro, entre los que destaca por su novedad el Sports Bar.

El hotel cuenta además con una zona wellness con gimnasio, baño turco y spa con todo tipo de tratamientos de belleza y relajación; así como con un completo programa de animación diurna, programa deportivo con RiuFit, y espectáculos y música en vivo por las noches.

La renovación del ClubHotel Riu Costa del Sol forma parte del plan estratégico de RIU para aumentar la calidad de su oferta apostando por la reforma integral de todos sus hoteles. Con esta inversión, la cadena pondrá también su grano de arena para incrementar la calidad y el atractivo del destino Torremolinos en los mercados nacional e internacional. Esta reforma se suma a la ya llevada a cabo en los hoteles Riu Nautilus, en Torremolinos, y Riu Monica, ubicado en Nerja, que fueron renovados en 2013 y 2016 respectivamente.

www.riu.com



TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA

NH CHAMBERÍ: CUATRO ESTRELLAS Y EL SELLO GASTRONÓMICO DE ARZÁBAL

Ubicado en el número 29 de la madrileña calle de Bretón de los Herreros, el nuevo hotel NH Chamberí acaba de abrir sus puertas después de una reforma integral y con el ánimo de convertirse en referente gastronómico de la mano de Taberna Arzábal, cuya oferta se suma a la ya abundante de la vecina calle de Ponzano.

El hotel, antes conocido como NH Bretón, ha sumado una estrella a su categoría anterior y sorprende por su nueva línea de interiorismo y por el resultado de su reforma arquitectónica, que se ha realizado en los últimos dos años.

Después de su rehabilitación, el hotel cuenta con 54 habitaciones distribuidas en las categorías de Standard, Superior, Standard Individual, Superior XL con Terraza y Junior Suite con Terraza.

Merece la pena detenerse en la nueva apuesta gastronómica de este nuevo NH Chamberí, Arzábal Ponzano, porque Taberna Arzábal significa cocina tradicional, de la memoria y de los bares de tapas, donde la base de su cocina son los productos de temporada y de calidad.

Y es que Iván Morales y Álvaro Castellanos han creado un grupo gastronómico basado en la tradición, pero reinterpretándola y mimándola. Son ya clásicos platos suyos como las patatas a la importancia con cigalitas, los salteados de arroz con trufa y setas, las alitas de pollo de corral, el escalope de foie o la torrija Arzábal.

Con el nuevo NH Chamberí, ya son 28 los hoteles que NH Hotel Group tiene en la Comunidad de Madrid.

www.nh-hoteles.es



EL GRUPO HOTELERO MINOR SE INSTALA EN PORTUGAL

EN LISBOA: TIVOLI Y AVANI LISBOA
EN EL ALGARVE: TIVOLI CARVOEIRO Y TIVOLI MARINA VILAMOURA

REABRE EL EMBLEMÁTICO HOTEL
TIVOLI AVENIDA LIBERDADE LISBOA



www.minorhotels.com/es/tivoli

AVANI AVENIDA LIBERDADE LISBOA,
PRIMER AVANI DE EUROPA



www.minorhotels.com/es/avani/lisbon

REFORMA INTEGRAL
DEL TIVOLI CARVOEIRO

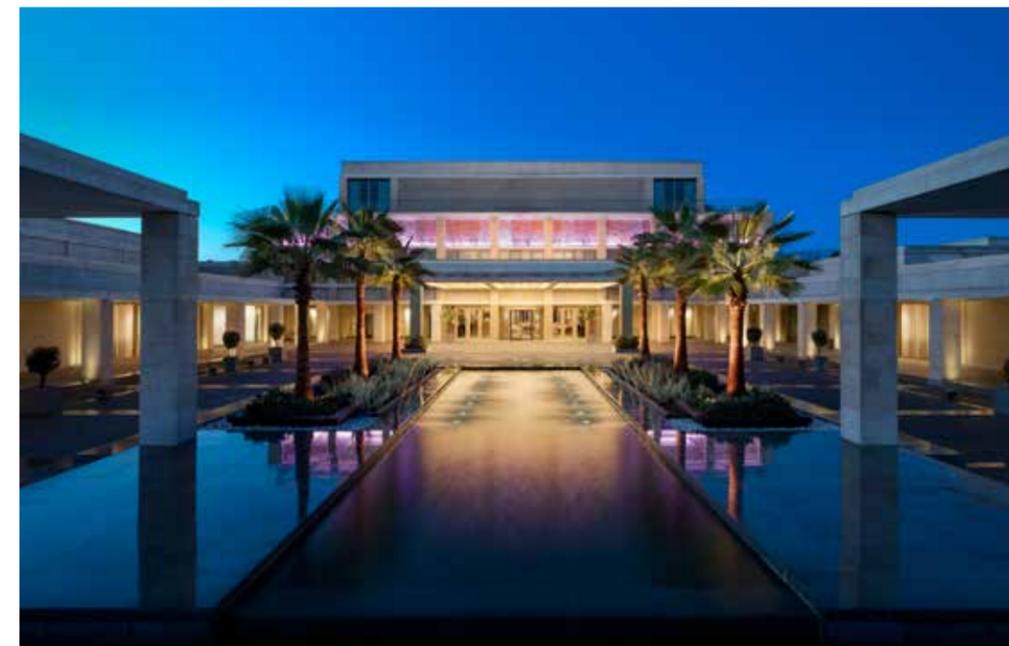


www.minorhotels.com/es/tivoli

EL LUJOSO VILAMOURA ESTRENA
FACHADA Y HABITACIONES



www.minorhotels.com/es/tivoli



ANANTARA: EL SECRETO DEL LUJO ASIÁTICO SE ESCONDE EN VILAMOURA

LA MARCA DE LUJO LLEGA A EUROPA CON EL EXCLUSIVO RESORT DEL ALGARVE

La prestigiosa cadena internacional ha elegido Vilamoura como primer destino donde conectar a los viajeros modernos más exigentes, que quieren conocer el espíritu portugués, con el auténtico ambiente del Algarve. Ubicado a tan sólo 15 minutos en coche del aeropuerto internacional de Faro, y a 80 km de la frontera con Huelva, ofrece unas vistas impresionantes del mejor campo de golf de Vilamoura, el Victoria Golf Course, diseñado por la leyenda del golf Arnold Palmer.

El sello único del Anantara Vilamoura Algarve Resort encaja a la perfección con los paisajes y la cultura del Algarve: playas vírgenes como Falesia o do Almargem, calas de arena y acantilados, pueblos de pescadores y castillos, olivares, bodegas y campos de golf. Vilamoura es una localidad reconocida como uno de los destinos turísticos más buscados de Europa, por su costa y su oferta de servicios muy exclusivos. Gracias a su proximidad con el mar y el puerto deportivo de Vilamoura, permite a los huéspedes del hotel disfrutar de unos días sin prisas en un refugio sofisticado que ofrece experiencias únicas.

Las 280 habitaciones del hotel son elegantes, modernas y acogedoras. Su decoración, inspirada

en los bosques de la región, se complementa con impresionantes vistas a pintorescos jardines y piscinas y al campo de golf.

Con el fin de convertirse en el hotel perfecto para una experiencia relajante y de entretenimiento para toda la familia, Anantara se ha asociado con World Wide Kids Company, especialistas en convertir el cuidado y la estancia de los más pequeños en una experiencia inolvidable. La nueva guardería Adventurer' Crèche y el club de niños aventureros Adventurers' Kids Club, que se inauguró a mediados de mayo, cuenta con las necesarias para que los más pequeños se diviertan disfrutando de actividades relacionadas con el arte, la cocina, el cine al aire libre, safaris y mucho más.

Inspiración asiática para una instalación que combina elementos indígenas con un toque internacional. Llega así el primer Anantara Spa al Viejo Continente que ofrece una amplia selección de tratamientos y programas, como el tradicional masaje tailandés, rituales ayurvédicos centenarios pero también tratamientos con ingredientes locales como los cítricos del Algarve.

<http://vilamoura.anantara.com/>

Hotel Tapa Tour llega a Madrid Enogastronomía 4 y 5 estrellas abierta a todo el público



Coincidiendo con el Día Mundial de la Tapa, del 15 al 25 de junio la tapa será la embajadora gastronómica de la cocina de hoteles tan emblemáticos como el Ritz, el Villa Magna, el Gran Meliá Fénix o The Westin Palace.



Hotel Tapa Tour llega, por segundo año consecutivo, a los mejores hoteles de Madrid dispuesto a revolucionar las agendas gastronómicas y culturales de sus ciudadanos. La *tournee* gastronómica discurrirá por hoteles de la categoría del Ritz, el Villa Magna, el Gran Meliá Fénix o The Westin Palace. En total, participarán 32 hoteles de cinco y cuatro y estrellas.

La primera ruta de tapas de autor en hoteles urbanos es una iniciativa independiente dedicada a la promoción de la gastronomía hotelera a través de una experiencia enogastronómica única que quiere romper la barrera arquitectónica y psicológica que separa al hotel del ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando el hotel como punto de encuentro gastronómico.

Hotel Tapa Tour llega Madrid del 15 al 25 de junio. Durante estos diez días, ese podrán degustar dos tapas diferentes, con maridaje de vinos y cavas, en cada uno de los hoteles participantes: una tapa a concurso, que será valorada por el público asistente a través de una App, y una tapa solidaria, fuera de concurso, cuyos beneficios irán destinados a una causa escogida por cada establecimiento.

En lo referente a las tapas a concurso, existen tres categorías: Tapas de la Tierra, elaboradas con carnes, aves o vegetales; Tapas del Mar, elaboradas con pescados o marisco, y Tapas del Cielo, tapas dulces. Las tapas más votadas de cada categoría recibirán un premio que será entregado por la organización durante el acto de clausura. Además, todos los votantes entrarán en el sorteo de un billete para dos personas a cualquier desti-

no de Norwegian Airlines en Europa.

Entre los chefs que firman las tapas figuran nombres ya consolidados junto a nuevos talentos de la alta cocina. Esto, unido al competitivo precio de las tapas, entre 6€ y 9€ de media (con bebida incluida), convierten a Hotel Tapa Tour en la excusa perfecta para atreverse a cruzar el umbral de los hoteles de lujo y dejarse seducir por su gastronomía.

Conviene tener en cuenta la excelente selección de cavas y vinos que acompañan a estos bocados de alta cocina en miniatura, incluyendo referencias de tres bodegas de las mejores regiones vinícolas de España: Codorníu, Viña Pomal y Legaris, con D.O. Cava, Rioja y Ribera del Duero, respectivamente.

Se podrá optar por hacer el tour gastronómico con total libertad o siguiendo alguna de las rutas que aparecen en el programa impreso de Hotel Tapa Tour, en el que también se especifican las tapas, maridajes, precios y horarios de cada establecimiento. El programa estará disponible en todos los hoteles participantes y centros de información turística de Madrid.

Además, los chefs de los hoteles que forman parte de Hotel Tapa Tour podrán participar en el Reto Plancton Marino, poniendo a prueba su creatividad y destreza en la cocina, utilizando este alimento único e innovador para elaborar una tapa que será evaluada por un jurado cualificado. El hotel ganador mantendrá la tapa ganadora en su carta durante un mes para llegar a un amplio sector del público. ●

<http://madrid.hoteltapatour.com/>



Excelentes propuestas culinarias de Paradores con el sello Marmitia, centrado en la cocina tradicional: asados castellanos y la popular sopa de perolico turolense.

MARMITIA

La gran cocina regional

Ya en el número de abril de topVIAJES se hizo una presentación de la rica oferta gastronómica que presentan los restaurantes de la red de Paradores. De sus tres líneas creadas bajo la batuta del chef Mario Sandoval, la denominada Marmitia está reservada para la cocina regional, la más diferenciada en función de donde se encuentre el establecimiento, pues se basa, más que ninguna otra, en las recetas y los productos propios de la zona. Una cocina auténtica, generosa, sabrosa y de calidad, apartada de sofisticaciones y artificios, aunque en ellas no se prescinden de las nuevas técnicas culinarias.

En estos restaurantes de cocina, digamos tradicional, el ingrediente autóctono es fundamental, pues las recetas se nutren de los productos de la zona para asegurar la calidad en la preparación de platos como la fabada con su compango, el panaché de verduras de temporada, la sopa de perolico con sus acompañamientos, las chuletillas de cordero lechal, los asados castellanos...

Una cocina que, además, pretende ser cercana al comensal también a la hora de pagar, ofreciendo a precios muy razonables "menús tradicionales" más que interesantes, en los que se incluyen esos guisos y platos típicos del lugar. Son raciones generosas que se sirven al centro de la mesa y que incluyen la bebida por un precio de 29 euros/persona, y en el que se ofrece un entrante, un plato principal y un postre y, como antes apuntaba, la bebida incorporada.

Hay, también, para quienes son menos comilones, dos opciones de "menús ligeros", que son los que dan a escoger un primer plato y un postre, o un plato principal y un postre a un precio más reducido del menú tradicional.

En cuanto a los comensales hospedados en el parador en régimen de media pensión, todavía disponen de más ventajas porque pueden confeccionar su propio menú tomando como referencia las especialidades incluidas en la carta y al mismo precio que el menú tradicional: 29 euros.

Para maridar esta comida local hay una cuidada selección de más de 22 referencias de vinos, tanto de la zona como de otras D.O. españolas, para que no haya complicaciones en la elección



Sandoval, asesor gastronómico de Paradores.

Y a esto hay que añadir el marco en el que se desarrolla esta auténtica degustación de platos regionales: los incomparables edificios en que se ubican los paradores. En este caso, la cocina Marmitia se puede encontrar en: Alcañiz, Almagro, Antequera, Argóniz, Arties, Ávila, Benavente, Benicarló, Bielsa, Cañadas del Teide, Cardona, Cazorla, Cervera de Pisuegra, Córdoba, Cruz de Tejada, Fuente Dé, Gredos, Guadalupe, Jarandilla, Limpías, Lorca, Mazagón, Mérida, Mojácar, Nerja, Olite, Oropesa, Ribadeo, Salamanca, Santillana, Segovia, Soria, Sos del Rey Católico, Santo Domingo de la Calzada, Teruel, Tordesillas, Tortosa, Úbeda, Vielha y Zamora.

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



Típica fabada asturiana, con su compango; panaché de verduras navarras de temporada y chuletillas de lechal segoviano.



Nuevos zumos detox que Paco Roncero incluye en la carta a base de manzana, naranja y pepino.

Nueva carta de Paco Roncero en Gastrohub, el establecimiento de moda y más foodie del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid - Barajas; una carta saludable y rica, basada en los pilares de la dieta mediterránea ideada para un viajero que no renuncia a comer bien en el aeropuerto.



GASTROHUB

Cocina de altura en el aeropuerto de Madrid

La propuesta de Paco Roncero lleva mucho de su sello profesional pero también de su gusto personal; incluye muchos de los llamados superfoods, alimentos con múltiples beneficios para nuestro organismo gracias a su alto valor nutritivo y otras propiedades como minerales y vitaminas. Entre los superalimentos incluidos destacan el kale, el aguacate, la quinoa, el bimi, la remolacha, el jengibre o el trigo sarraceno, todos ellos incluidos en platos vegetarianos.

Una renovada oferta gastronómica que incorpora una nueva gama de platos más healthy, ingredientes vegetarianos, súperalimentos o zumos Detox, entre otras novedades.

La ensalada de Kale con Aguacate y aliño de cacahuete o el Rissotto con trigo sarraceno y verduritas de temporada son algunos de los platos estrella vegetarianos que se han introducido en la nueva carta.

Gastrohub ofrece un menú diario con una oferta muy equilibrada y que rota semanalmente, compuesto por cuatro primeros, cuatro segundos y cuatro postres a escoger.

GASTROHUB MADRID

Dirección: Aeropuerto Adolfo Suárez, Aeropuerto Madrid Barajas, Terminal 4, Pl. 2 - Facturación

Horario: 11.00 a 17.50

Web: <http://es.areas.com/es/gastrohub>



CANDELI

Con tres espacios diferenciados, uno con mesas altas a la entrada para picoteo, el comedor continuo con mesas bajas y una elegante y confortable sala "escondida", este restaurante dirigido por dos sumilleres -y en plena calle Ponzano- propone una variada selección de platos.



Que Ponzano se ha convertido en la "gastrocalle" más *cool* de la ciudad, no es un secreto. Divertida para el tapeo y el aperitivo o para las cenas informales, esta arteria del madrileño barrio de Chamberí traspasa ya, por su fama, nuestras fronteras. Sin embargo, Candeli, puede ser uno de los restaurantes de más alta calidad de esta arteria, y probablemente el que ha puesto el listón más alto en cuanto a pescados, mariscos y carnes se refiere. Su parrilla de carbón a la vista del público es, ineludiblemente, la que marca la diferencia.

Sus propietarios son dos hermanos: Francisco y Alberto Rivera (ni el torero, ni el político, vamos...) han emprendido una aventura gastronómica muy personal con una cocina de producto cuidadosamente seleccionada y una oferta de vinos con referencias exquisitamente escogidas; ambos son sumilleres por la Cámara de Comercio de Madrid. Los Rivera han optado, con acierto, que los caldos de su bodega hagan un recorrido por las diferentes denominaciones de origen de nuestro país y por ofrecer un pequeño apartado dedicado al champagne. No es una bodega infinita, su objetivo es la excelsa calidad y el precio competitivo. Además, todos los vinos de Candeli pueden comprarse para llevar a precio de tienda.

Sus platos bucean en la cocina clásica con especial énfasis en la calidad del producto, y eso destaca tanto en la carta de picoteo como en la del restaurante.

El picantón de grano al romero o el lomo de buey al peso conviven en perfecta armonía en la parrilla de carbón. Además, juegan con el solomi-

llo de ternera como pocos, presentándolo de tres maneras: deditos de solomillo salteado a los ajos dorados, centro de solomillo a las brasas, y steak tartar de solomillo cortado a cuchillo y elaborado en la sala a la vista del cliente.

Del mar destacamos su bacalao al pil-pil, el cogote de merluza a la bilbaína, sus zamburiñas al azafrán o la gamba blanca de Huelva, entre otros.

En temporada, algunos de sus platos estrella son las alcachofas sobre cama de rabo de toro o los calçots de Valls al carbón. Y si hablamos de huevos no hay nadie que se pueda resistir a sus variantes: huevos fritos con trufa negra, sinfonía de setas con huevo campero o chanquetes con huevo y sal de caviar.

Las rabas de potera a la andaluza, las tortitas de camarón o sus chips de berenjena con queso de cabra dejan la técnica de la fritura por todo lo alto.

A la hora de pecar dulcemente, el comensal no puede resistirse a probar los sorbetes caseros elaborados al momento, un clásico catalán como la mel i mató, o un clásico tiramisú con su perpetuo acompañante: el amaretto. ●

RESTAURANTE CANDELI
Dirección: Calle Ponzano, 47
Teléfono: 91 737 70 86
Web: www.restaurantecandeli.com
 Cierra domingos noche.

Durante el mes de junio **XVII Jornadas del Lechazo Asado de Aranda de Duero**



El lechazo se asa en horno de leña con el agua y la sal como únicos ingredientes añadidos. En la otra página: delegación de Aranda de Duero en la presentación de las jornadas, fachada de uno de los nueve asadores que participan en la propuesta gastronómica, en la que hay entrantes basados en productos de la comarca.

Aranda de Duero vivirá durante el mes de junio una fiesta constante con la celebración de las XVII Jornadas del Lechazo asado, organizadas por la Asociación de Hosteleros de la capital de la Ribera y el consejo regulador de la D.O., con la colaboración de la Lechuga de Medina y el apoyo del Ayuntamiento arandino.

En esta edición participan nueve asadores que ofrecen un menú basado en los productos de la zona, con el lechazo asado en horno de leña como eje, pero con una selección de entrantes elaborados con productos de la zona, como la morcilla de Burgos o las mollejas de lechal, que varían en función del local escogido.

Los nueve asadores participantes en las XVII Jornadas Gastronómicas del Lechazo Asado son: El 51 del Sol, Asador El Ciprés, Mesón El Pastor, Restaurante Aitana, Asador Restaurante El Lagar de Isilla, Asador de Aranda, Mesón de la Villa, Asador Casa Florencio y Hotel Restaurante Montermoso.

El menú (38 €), incluye cuatro entrantes, lechazo asado, ensalada de lechuga de Medina, postre, bebidas, café, chupito y, de pan, la famosa tarta de Aranda. ●

www.lechazo.es





RESTAURANTE NICOMEDES

Dirección: Calle Moscatelar, 18. Madrid. Reservas: +34 91 388 78 28 Lunes cerrado.
www.nicomedesrestaurante.com

TEXTO: HERNANDO REYES

Ubicado en el barrio de Portugalete en las cercanías de Arturo Soria, este restaurante, que abriera sus puertas hace 20 años de la mano de las hermanas Concha y Elena Suárez, ofrece desde entonces una carta basada en la gastronomía tradicional española en la que se aprecian los títulos "Los Recién Llegados", "Los que siempre se quedan" y "Los que van y vienen", una muestra de transitar y la depuración de las tendencias que, en cualquiera de los casos, destacan siempre por la excelencia de los productos utilizados.

Entre sus platos destacamos la muselina de pimientos de piquillos, y la Pintada, siempre presente en sus platos de caza, o el solomillo con torta de Casar que, por la procedencia del queso, las tildaron de extremeñas sin serlo; un auténtico placer al paladar.

También ofrecen un variado menú diario, convirtiéndose en una alternativa para comer con amigos, compañeros de trabajo o con tu pareja por una relación calidad-precio que es excepcional.

Su generosa bodega acaudala más de cien diferencias, y Elena, su sumiller, aconseja con sabiduría y desparpajo sobre los vinos que mejor maridan cada plato.

Con la llegada del buen tiempo, su terraza "Gastrobar" es el lugar idóneo para disfrutar de un estupendo aperitivo a base de tapas y regios caldos. Por las noches, la carta de gin tonics o combinados es también amplia y variada.

Una alternativa más para estos tiempos estivales que tenemos *ad portas* y que bien merece la pena disfrutar.

EL BUCHE: HOMENAJE A LA TRADICIÓN MARINERA DE CÁDIZ



A pesar de la gran riqueza que ofrece la cocina gaditana, hay un producto que eclipsa a todos los demás: el atún. Y es que los más de 3.000 años de historia que atesoran las almadrabas de Cádiz marcan el rumbo de muchos de los restaurantes de la provincia.

Y el renovado restaurante piscina El Bucle, ubicado en el conocido hotel Fuerte Conil Costa Luz, no es una excepción. Desde su propio nombre, que evoca a una de las técnicas de pesca utilizada en las almadraba, hasta su carta y platos especiales del día, repletos de referencias marineras, constituyen un auténtico homenaje al atún gaditano. Ya sea en tacos encebollados, en carpaccio o a la plancha, la sabrosa carne de este manjar convertirá el almuerzo estival en uno de los momentos más sublimes de las vacaciones.

www.fuertehoteles.com



CHOW CHOW NUEVA PROPUESTA JAPO-LATINA

Acaba de abrir sus puertas Chow Chow, el nuevo restaurante del grupo Rantanplan, que ofrece una original propuesta gastronómica de fusión japo-latina de alta calidad, uniendo una cocina tradicional y elegante como la japonesa con sabores alegres y coloridos procedentes de la gastronomía peruana, mexicana, venezolana y brasileña. Ubicado en la Avenida Concha Espina 55, junto a Teckel, el primer restaurante del joven grupo hostelero, el nuevo espacio de la manada vuelve a apostar por la mejor cocina internacional, que en esta ocasión llega de la mano de Álex Moranda.

www.chowchowmadrid.com

OCHO ESTRELLAS MICHELIN REUNIDAS EN SUBLIMOTION

Sublimotion, el primer performance gastronómico del mundo, ubicado en Hard Rock Hotel Ibiza, estrena nueva temporada combinando la más avanzada tecnología, con el trabajo en equipo de grandes profesionales y artistas españoles, líderes en gastronomía, puesta en escena, música, arte, diseño, tecnología, magia, ilustración, neurociencia... Esta nueva temporada, el Chef Paco Roncero ha reunido un equipo de cocina formado por grandes amigos: los cocineros Dani García, Diego Guerrero, Toño Pérez y el repostero Paco Torreblanca, formando así un equipo con 8 estrellas Michelin, que han aportado todo su talento gastronómico a la nueva experiencia Sublimotion 2017.



24 CIELOS: NUEVA CARTA DE LOS HERMANOS TORRES

Los chefs Sergio y Javier Torres presentan el nuevo restaurante Dos Cielos que, tras someterse a un cambio de estilo y de concepto, se abre de nuevo a la ciudad como lugar de encuentro y disfrute desde las alturas.

El nuevo espacio gastronómico y multifuncional 24 Cielos, en el Hotel Meliá Sky de Barcelona, se integra como parte crucial del Dos Cielos, que estrena nueva carta exclusivamente para cenas, basada en el mejor producto de temporada. Esta primavera los Torres proponen platos con espárrago blanco, guisantes con jamón ibérico, carabineros de Huelva, cabrito a la brasa o San Pedro Meunière. La reforma del Dos Cielos, distinguido con una estrella Michelin, también supone un aumento de la capacidad, de 27 a 52 comensales en la parte interior.

www.melia-hotels.com



PRIORDEI PRESENTA SU GAMA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA GOURMET



Tras su lanzamiento hace seis años y después de recibir varios reconocimientos internacionales, el aceite de oliva virgen extra Priordei llega al mercado gourmet español como marca consolidada con una gran cartera de rompedores y creativos productos. Sus artesanales aceites de la variedad arbequina Early Harvest y la colección de AOVE aromatizados en nueve sabores aterrizan en España con la firme voluntad de convertirse en un referente en innovación, diseño y calidad. Con una clara vocación internacional, Priordei nace en 2010 en Margalef de Montsant, una pequeña localidad de la comarca tarraconense del Priorat con poco más de 130 habitantes situada en el Parc Natural del Montsant, un territorio en plena naturaleza desconocido para muchos y con pocas posibilidades para las plantaciones agrícolas. El proyecto es fruto de la alianza entre el mayor productor mundial de aceite de oliva, la andaluza DCoop, que apuesta por el desarrollo social y económico del territorio donde opera, y Oliers de Cataluña, cooperativa productora de aceite de oliva Virgen Extra de altísima calidad propiedad de la familia Ciuraneta, que pretende dar a conocer al mundo el magnífico aceite procedente de olivos ancestrales y obtenido gracias al esfuerzo de los pequeños productores locales, que consiguen elaborar un producto de excelente calidad en las duras tierras del Priorat. www.priordei.com

LA CHINATA PRESENTA EL CHOCOLATE SANO



La Chinata continúa ampliando su catálogo de productos gourmet elaborados con aceite de oliva virgen extra. Esta temporada la marca extremeña sorprende con una nueva gama de chocolates, disponibles en formato tableta y en crema, con los que merendar este verano volverá a ser un placer saludable.

Bajos en grasas saturadas y elaborados a base de ingredientes 100% naturales y de la más alta calidad, los nuevos chocolates de La Chinata sustituyen el azúcar refinado por azúcar de caña y las grasas saturadas por aceite de oliva virgen extra ecológico procedente de la propia cosecha de la marca.

www.lachinata.es



NESCAFÉ SHAKISSIMO

Con la llegada del buen tiempo y los primeros rayos de sol Nescafé Shakissimo presenta dos novedades para el próximo verano en un nuevo formato más pequeño con mayor concentración de café: el clásico Cortado con un poco de leche y el Cortado Intenso, para aquellos que disfrutan con un café más fuerte. Dos novedades que ya están disponibles en supermercados en hipermercados y que vienen a completar la gama de Nescafé Shakissimo variedades para beber en frío. www.nescafe-shakissimo.es

FLORIDA RETIRO INAUGURA 'LA TERRAZA'

Posicionada ya como una dirección gourmet y de ocio en la capital, tanto para los madrileños como para los turistas que visitan la capital, Florida Retiro se convierte de cara al verano en una opción perfecta para disfrutar de la ciudad al aire libre. Además de disfrutar de las tapas de 'La Galería' y del *street food* de los puestos temáticos que forman 'Los Kioskos', ahora Florida



Retiro inaugura 'La Terraza', un espacio muy especial escondido entre las copas de los árboles y situado sobre el techo de 'El Pabellón' (restaurante a la carta) para descubrir un nuevo cielo de Madrid, una nueva puesta de sol y una vista, hasta ahora inédita, de la cúpula de Florida Retiro. 'La Terraza' es ideal para comer, cenar o tomar copas disfrutando de la noche.

www.floridaretiro.com

MAMÁ FRAMBOISE CREA EL 'TEA TIME'

El chef pastelero Alejandro Montes reivindica la merienda y para ello ha diseñado el Tea Time, una nueva experiencia Mamá Framboise para Only You Hotels. El menú ofrece dos tipos de sándwiches de pepino, queso crema y un toque de pimienta negra y otro de pavo braseado con crema de miel y mostaza, y rúcula al más puro estilo *british*. La propuesta de alta pastelería incluye varios macarons, financiers, mini tartas y panecillos de brioche Nanterre acompañados con mantequilla y mermelada. También se incorpora una carta de té (negro, blanco, verde, rojo y distintas infusiones) de origen Bio y eco especialmente elegidos para poder tomar junto a la oferta salada y dulce del 'Tea Time'.



www.onlyyouhotels.com



El salmón protagonista en el Día de Noruega

La Embajada de Noruega y el Consejo de Productos del Mar de Noruega muestran cómo celebran su Día Nacional en el país nórdico

Las celebraciones para conmemorar el Día Nacional del 17 de mayo que organizan los noruegos son distintas a las de cualquier otro país. Las procesiones infantiles, llenas de banderas y de música, se llevan a cabo por doquier a lo largo de toda la jornada. Tras los rigores de los fríos invernales, la climatología más dulce de la primavera anima a salir a la calle y a compartir los actos del Día Nacional.

Orgullosos de su salmón

El salmón es uno de los embajadores gastronómicos de Noruega, tanto dentro como fuera de sus fronteras. Consumido durante todo el año, en el Día Nacional se presenta ahumado y

en compañía de huevos revueltos. Una manera sencilla de disfrutar de todo el sabor de este pescado, que capitaliza los bufés que las familias organizan en su casa para la comida del 17 de mayo. Junto a este sabroso teleosteo, es habitual encontrar otros peces, como los arenques, en compañía de charcutería salada y seca o ahumada. Todo ello acompañado con el aquavit, una bebida típica del país.

El pasado 17 de mayo en la residencia del Embajador, Helge Skaara, se degustó el salmón preparado por el chef Hung Fai que fue responsable de elaborar los platos más típicos.

<http://mardenoruega.es/>



Robbie Williams, el agente secreto de Café Royal® al servicio del buen gusto

Robbie Williams interviene en las misiones más trepidantes en nombre del buen gusto como agente de Café Royal. Tras diferentes campañas y el lanzamiento de la edición limitada "Agent's Choice Espresso", en cuyo envase aparece el rostro de la superestrella británica, Café Royal da un paso más y se convierte en partner de la gira «The Heavy Entertainment Show» de la superestrella británica que recorrerá Europa en 2017.

Los fans de la superestrella británica podrán disfrutar de un espectáculo el próximo 19 de julio en Fráncfort lleno de energía en el escenario, como es habitual, y al día siguiente rememorar los mejores momentos con otro espectáculo para los sentidos: una taza de Café Royal, ya que en determinados momentos durante los conciertos se repartirán muestras de cápsulas.

<http://es.cafe-royal.com/>



Exclusivo diseño innovador para su emblemática ginebra 'Floraison'

G'vine, en su línea más creativa y no convencional

Esta edición limitada –con sólo 1.500 unidades puestas a la venta– ensalza el aroma y el sabor de esta ginebra única en el mundo y 'reta' a que se pueda individualizar el diseño dando rienda suelta a la imaginación, creando así una pieza única y totalmente personal. Se puede escribir un mensaje o dibujar una forma con un sencillo pero ingenioso sistema troquelado de pequeñas esferas perforadas que simulan uvas verdes, componente característico y central de la ginebra francesa G'VINE.

<http://g-vine.com/es/>



CHIVITE LAS FINCAS, EL ROSADO IMPRESCINDIBLE



Llega al mercado la nueva edición de Chivite Las Fincas Rosado, el vino imprescindible para los amantes de los rosados con personalidad y que aúna el talento de dos familias únicas: Arzak y Chivite.

Su singular botella y su atractivo color rosa pálido le convierten en objeto de deseo que, una vez se descorcha, muestra un aroma intenso, muy frutal y con un delicado final floral. En boca es suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente. Y destaca su carácter y persistencia y por su delicada apariencia.

Detrás de este vino tan singular hay un cuidadoso proceso de elaboración por el método de sangrado tradicional después de una breve maceración que permite la extracción de la fracción aromática y así conservar su característica finura. Fermentación a baja temperatura durante 21 días aproximadamente en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre una selección lías en depósito. De esta tercera añada se han elaborado 125.000 botellas de 75cl. (PVP 9,90€) y una edición limitada de 2.000 magnum (PVP. 25€).

Este vino está acogido a la IGP Vino de la Tierra 3 Riberas. Las variedades Garnacha y Tempranillo con que se ha elaborado proceden de viñedos cultivados en el norte de Navarra, bajo la influencia de los climas atlántico y continental.

Es un vino excelente para acompañar arroces, barbacoas, carnes blancas, mariscos, pescados y ensaladas. Y se recomienda servirlo entre 10° y 12°.

La idea de crear este rosado surge de la relación entre la familias Chivite y Arzak, que comenzó hace muchos años, y de las tertulias y los momentos que han pasado en torno a una buena mesa y un buen vino. Así, de las conversaciones, encuentros y desencuentros nació la idea de hacer un vino, mano a mano, que sirviera al mismo tiempo como homenaje al saber hacer de una saga, los Arzak.

El Grupo Chivite ha reforzado con esta nueva referencia su posicionamiento como marca líder elaboradora de vinos rosados desde hace más de 35 años.

www.chivite.com

EL VINO DE LA MANCHA, CON CERVANTES

Con CERVANVINO, el Consejo Regulador rinde homenaje a los escritores del Siglo de Oro

TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA



No podía ser de otra manera. El vino de La Mancha se rinde ante los encantos de Don Quijote, su inmortal e ilustre vecino, a la hora de promocionar su oferta vinícola. Y lo hace no sólo con Cervantes, sino también con otros autores esenciales de la literatura española del Siglo de Oro, como Quevedo o Lope de Vega.

Este tributo se ha materializado en las catas de recreación histórica que el Consejo Regulador ha organizado en CERVANVINO, el salón al que han concurrido tres bodegas de Albacete (Ayuso, La Remediadora y Lozano), seis de Ciudad Real (Centro Españolas, Cristo de la Vega, Jesús del Perdón-Yuntero, Vinícola de Castilla, Coloman Sat y Santa Catalina) y dos de Toledo (Félix Solís y Bogarve 1915).



El Hotel Iberostar Letras de Madrid fue el escenario escogido para viajar en el tiempo hasta el periodo más creativo y fértil de las letras españolas a través de unas catas históricas que recrearon la historia y alabaron el vino que bebieron Cervantes y sus coetáneos y que tuvieron como eje determinados pasajes del Quijote y algunos poemas y sátiras de Lope de Vega y Quevedo.



Así que el pasado se fundió con el presente en una fiesta del vino de La Mancha en la que los madrileños pudieron degustar diferentes tipos de vino blanco y tinto y en la que estuvieron también presentes las nuevas tecnologías a través de aplicaciones móviles y divertidos talleres relacionados con el vino.

La organización estuvo a cargo de la revista especializada MI VINO, que contó con el patrocinio de la Diputación Provincial de Albacete.



MINIATURAS RED SANGRÍA DE LUIS THE MARINERO

Como sucediera el pasado verano con el lanzamiento de las tres variedades de sangría (Red Sangría, White Sangría y Rosé Sangría) y durante el invierno con las dos variedades de vermut (Vermut Blanco y Vermut Rojo), Luis The Mariner no deja de sorprendernos y lanza para este verano su versión más mini.

Las miniaturas Red Sangría con sus 250ml, se convierten en la medida apropiada para llevar a la playa, a la piscina o de barbacoa con amigos y familia. Su diseño, basado en la versión estándar de la misma, conserva las rayas blancas y rojas tan características de la marca.



DEHESA DE LUNA, FINCA RESERVA DE BIODIVERSIDAD

Dehesa de Luna presentó en el pasado Salón de Gourmets (Madrid) su nueva imagen como Finca Reserva de Biodiversidad, un proyecto que comenzó hace 16 años y que hoy ya es realidad. En Dehesa de Luna, los vinos nacen rodeados de un ecosistema en el que la fauna y la flora autóctona crean un lugar único. Todo este espacio se refleja en la nueva imagen de cada uno de los vinos que se pudieron catar en esta Feria. El primer viñedo de Dehesa de Luna se plantó en 2001 con las variedades Tempranillo y Merlot. En 2003 llegó el segundo con la elección de las variedades Syrah y Cabernet Sauvignon. Y ya en 2008 se diseñó y plantó La Cañada del Navajo, un viñedo único de 12,2 hectáreas que es una auténtica escuela de viticultura y que está considerado como uno de los más avanzados tecnológicamente de España.



MEDALLA DE ORO PARA ARDBEG Y GLENMORANGIE

Glenmorangie Lasanta y Ardbeg Co-rryvreckan han recibido el máximo reconocimiento en los premios que cada año otorga la revista Whisky Magazine a los mejores whiskies del mundo.



CAVA "FINCA CAN MARTÍ" BRUT GRAN RESERVA 2011, UN HOMENAJE DE TORELLÓ A LA TRADICIÓN

Torelló, bodega familiar situada en el Alt Penedès, presenta el cava Torelló Finca Can Martí Brut Gran Reserva 2011. Elaborado con uvas vendimiadas a mano de las variedades Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo y Parellada de cepas propias de la finca Can Martí, se trata de un cava Brut Gran Reserva con más de 5 años de crianza en botella.

La finca Can Martí pertenece a la familia Torelló desde 1395 y ocupa 135 hectáreas en la comarca del Alt Penedès. Cultivamos con certificación ecológica las variedades de uva blanca Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Malvasía, Chardonnay y Muscat, y las tintas, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Syrah.



TRÍO DE ASES 100% NATURAL

Vermut Zarro presenta un aperitivo "perfecto": Vermut Zarro Especial Taberna, Sifón Zarro y Gildas Zarro. Tres productos artesanales, de sabores clásicos y con la máxima calidad, que convierten los aperitivos en una experiencia gastronómica. Un trío de lujo para disfrutar en familia y con los amigos. 100% natural, 100% sabor Zarro.

▼ DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2015

La clave del Rosé es la calidad del Pinot noir, y en 2005 no hay duda de que el potencial existía para crear una gran añada de Rosé. Aún más que en el caso del blanco. Dom Pérignon Rosé 2005 pone en tensión los principales estéticos de Dom Pérignon. Sorprende por su carácter vibrante y tónico de su paso por boca que desvelan la riqueza y la estructura.

Un año de contrastes, globalmente cálido y con déficit hídrico. Si bien el mes de agosto fue canicular, las lluvias y el frío de Septiembre parecieron atemperar el entusiasmo inicial. Una selección drástica del viñedo les permitió garantizar finalmente un volumen limitado pero de una calidad excepcional.





Nueva guía para pícnic urbanos

El dúo compuesto por "Rodilla" –un referente en restauración desde 1939–, y "car2go" –el servicio de *carsharing* flexible líder en el mercado– han lanzado la primera guía de rincones con encanto para hacer un pícnic urbano.

Proponen once espacios verdes y parques de Madrid a los que acudir en pareja, en familia, con niños o mascotas para comidas al aire libre. La Dehesa de la Villa, la Quinta de los Molinos o los Jardines del Campo del moro son algunos de los lugares sugeridos con el objetivo de fomentar la conjunción de movilidad sostenible en vehículos eléctricos por la capital española, y una sana comida elaborada con productos de óptima calidad.

La actriz Macarena García, ganadora de un Goya y madrina de lujo de la guía, compartió con los asistentes durante el ágape de la presentación sus lugares favoritos en Madrid para hacer pícnic, e insistió en la importancia de esta actividad, que empieza a ponerse de moda, y que nos permite disfrutar de encantadores entornos sin preocuparnos por el parquímetro, y sobre todo, contribuyendo al cuidado medioambiental mientras damos importancia a una alimentación saludable.

Más información:
www.rodilla.es
www.europcar-group.com



Rincones del Mundo en Parquesur

Parquesur, el gran complejo comercial de Leganés (Madrid), ha dado la bienvenida a la temporada "El Lago" con la presentación de "The dining experience" un novedoso concepto que aúna, por segundo año consecutivo, el ocio y la restauración. Mar Saura, el actor Jesús Castro ("El Niño", 2014) y Carlos Maldonado, el ganador de Masterchef3, realizaron un "showcooking" ante 1500 espectadores con el atún como ingrediente principal en el que en el que destacaron la importancia de los centros comerciales en apostar por la gastronomía.

La nueva propuesta para las tardes de verano "Rincones del Mundo", una zona de terrazas alrededor del lago del complejo, es una plataforma flotante que evoca los rincones de Bali, Nueva York, Casablanca y Tijuana. Cada semana uno de los restaurantes de Parquesur gestionará este espacio, donde los usuarios podrán transportarse a estos lugares de ensueño, además, de refrescar sus pies en el agua. Los jueves habrá conciertos en directo; los viernes serán días de chillout con espectáculos de agua, música y color en la fuente cibernética de El Lago con una amplia oferta de coctelería; los sábados estarán dedicados a las

cenar en familia junto al show de la fuente circense; y por último, los domingos se ofrecerá una programación especial dedicada a los niños con la actuación de grupos como Pica-Pica, entre otros, y una gran variedad de restauración con menús infantiles.

Esta propuesta de ocio tendrá lugar todas las semanas de jueves a domingo hasta el 30 de septiembre de 2017.

www.parquesur.com





Madrid: puerta de entrada a la diversidad

Desde el viernes 23 de junio y hasta el domingo 2 de julio, Madrid promoverá el certamen internacional más importante del colectivo LGTB: el "WORLDPRIDE MADRID 2017", un evento cuyo acto central será la Manifestación Mundial del Orgullo, la más grande del mundo. Celebraciones, debates, eventos culturales y deportivos, además de mucha diversión, serán un denominador común en una convocatoria que trascenderá las fronteras españolas en aras de fomentar la aceptación, la tolerancia y la justicia hacia un colectivo que reivindica sus derechos y que encuentra en la ciudad del oso y el madroño la puerta de entrada a la diversidad.

Corría el año 1977, en plena transición política, cuando la Ciudad Condal celebró la primera manifestación del orgullo LGTB en España marcando un hito histórico en el recorrido por la igualdad de derechos de un colectivo que había sido fuertemente aporreado durante la dictadura. A lo largo de los años 80 el entonces deprimido barrio madrileño de Chueca fue viendo como en sus calles la comunidad LGTB formada por gays, lesbianas, bisexuales y transexuales, implantaba el ocio, instalaba sus lugares de trabajo, y también hacía de él su lugar de residencia en una armónica convivencia con los vecinos. Hasta conseguir lo que Chueca es hoy en día: sinónimo

de libertad y diversidad, y un espejo en el que se miran muchas ciudades del mundo.

En 1997 la capital vive su primera manifestación que, aunque con pocas carrozas y un espíritu muy político, se encuentra con el apoyo de asociaciones y empresarios, además de la significativa participación de un público que contribuye a aunar cuestiones lúdicas, sociales y festivas. Esta lucha por los derechos que le corresponden al colectivo LGTB ha convertido a Madrid en la capital gay de Europa obteniendo, por lo demás, grandes resultados tanto en lo humano y lo social como en lo económico.

En 2005, declarado el año internacional de la igualdad de gays y lesbianas, España se convirtió en el tercer país del mundo en reconocer los derechos de las parejas homosexuales a contraer matrimonio y el primero en poner los derechos matrimoniales para las personas del mismo sexo en idénticas condiciones que las de distinto sexo. En el año 2007 Madrid celebró el Europride, reconocido como el "Mejor Evento Gay del Mundo", según Tripout Gay Travel Awards, en 2009 y 2010.

Por ello no es difícil comprender que este avance es un elemento transformador de la sociedad que va más allá de una demostración festiva, y que el objetivo de este año no sea otro que mostrar a los "Orgullos" de todo el mundo la experiencia aquí vivida, aportando con ello un granito de arena para que todos juntos en 2019, cuando se cumplan 50 años del inicio del movimiento LGTB, demostremos que otro mundo es posible.

EL MAYOR EVENTO GAY EUROPEO

Desde hace años Madrid y su Orgullo son el mayor evento urbano del Viejo Continente; aglutina a dos millones de personas en las principales calles y plazas de la capital; desde la plaza de Chueca se suceden toda suerte de actividades, actuaciones, y conciertos para todos los públicos. Se han buscado asociaciones, federaciones y colectivos colaboradores para que formen parte del equipo involucrándose como voluntarios para que locales y visitantes sean conscientes del respeto que se profesa hacia este colectivo en la capital española.



La principal manifestación tendrá lugar el sábado 1 de julio, convocada por COGAM (Colectivo de Lesbianas, Gays, Transexuales y Bisexuales de Madrid) y FELGTB (Federación Estatal de Lesbianas, Gays, transexuales y Bisexuales), y recorrerá una de las principales arterias, la que une los paseos del Prado y Recoletos desde Atocha hasta Colón. Tras la parte más reivindicativa de la marcha, pasarán las carrozas, que crearán el ambiente festivo de la manifestación con su música y su diversidad.

Manifestaciones culturales y artísticas, pruebas deportivas, exposiciones de arte, fiestas y celebraciones en locales por toda la ciudad se unen a este certamen que, bajo el lema "ames a quien ames, Madrid te quiere", marcará un antes y un después en la historia capitalina.



Para ser voluntario: voluntarios@madridorgullo.com
Agenda y horarios "Madrid Summit":
www.worldpridemadrid2017.com/summit/agenda
Eventos: www.worldpridemadrid2017.com/cultura

Información sobre "Rainbow Night":
www.worldpridemadrid2017.com/park
Más información sobre la manifestación:
www.worldpridemadrid2017.com/manifestacion



La nueva atracción "El Viaje Extraordinario" invita a dar la vuelta al mundo en menos de cinco minutos

El parque temático de Poitiers cumple 30 cumpleaños

FUTUROSCOPE RINDE HOMENAJE A JULIO VERNE

Futuroscope cumple 30 años y con esta edad ya puede decirse sin ningún género de dudas que ha alcanzado su plena madurez y consolidación. Aun así, el parque sigue creciendo, más y más, y después de una temporada récord en 2016, con 1,9 millones de visitantes, abre este año sus puertas con nuevas atracciones y espectáculos para celebrar este tan redondo aniversario. Ahora su objetivo es conseguir los dos millones de visitantes e invitar al público a volar, no sólo con la imaginación, sino también con la ayuda de la tecnología más sofisticada.

En su trigésimo aniversario, Futuroscope trae una nueva atracción, pero no una cualquiera. Se trata de *El Viaje Extraordinario*, en la que se propone a los visitantes nada menos que sobrevolar el planeta, con los pies en el vacío, realizando un singular viaje inspirado en Julio Verne. En apenas cinco minutos, el público podrá sentir la

sensación de volar, con los pies literalmente en el aire. Una experiencia que permite al visitante trasladarse, emulando al solitario y excéntrico Philleas Fogg de *La vuelta al mundo en 80 días*, por los lugares más fascinantes de la tierra. Y si Verne fue capaz de anticiparse al nacimiento del submarino, el globo aerostático o la carrera espacial, los visitantes de Futuroscope podrán sentir antes que nadie la sensación de volar sobre Dubái, el Taj Mahal, el parque nacional de Yellowstone, las pirámides de Egipto, el Sahara, las montañas del Himalaya o adentrarse, incluso, en el centro de la tierra.

SENSACIONES Y OLORES

De este modo, Futuroscope presenta un viaje de sensaciones, una escapada a caballo entre lo real y lo mágico, con una experiencia tecnológica que invita a redescubrir el planeta desde el cielo con una calidad que está realmente a la

altura de excelencia del parque. Una vez más la más alta tecnología se pone al servicio de la emoción y las sensaciones. Nicolas Deveaux es el realizador de esta cinta de imágenes digitales, con la que los espectadores quedan realmente fascinados y por la que ha recibido los más prestigiosos premios de la animación.

El Viaje Extraordinario, cuyo coste ha sido superior a los 12,5 millones de euros, ha supuesto la inversión más grande realizada por el parque desde hace 15 años. Es también la reivindicación de Julio Verne, nacido en la vecina Nantes, a quien se le rinde tributo con numerosas referencias a su obra literaria, como los elefantes de *La casa de vapor* o el pulpo de *Veinte mil leguas de viaje submarino*, inmersos ahora en un viaje del siglo XXI. Es también





apertura más de 50 millones de visitantes y su éxito se debe a su posición única en el mercado del ocio, entre lo lúdico y lo pedagógico. Los españoles son, después de los franceses, los que más visitan sus instalaciones, seguramente por la cercanía de fronteras y por las excelentes conexiones aéreas y ferroviarias que conducen hasta la misma puerta de acceso.

Las compañías aéreas Air Nostrum y Vueling ofrecen vuelos a buen precio hasta Nantes o Burdeos, desde donde se puede tomar una conexión ferroviaria en TVG que, en un par de horas te lleva hasta Futuroscope. Y a divertirse.



Más información: <https://es.futuroscope.com/>
Air Nostrum: www.airnostrum.es
SNCF: <https://es.voyages-sncf.com/es/>

un periplo a través de los sentidos, pues el espectador queda impresionado y sorprendido al oler, en pleno vuelo, la naturaleza de Yellowstone o al percibir el aroma del curry mientras planea sobre la India y escucha la banda original compuesta para esta novedosa atracción por Franck Marchal.

TARTA CON VELAS

Este gran regalo para el parque merecía una fecha de celebración para compartir con el público y soplar las velas de la tarta de aniversario. Será el sábado 10 de junio, unos días después de la fecha exacta de apertura, que coincidió con un 31 de mayo. Una efeméride que se completará con un concurso gastronómico organizado por *Le Trophée des futures étoiles de Joël Robuchon*, en presencia del renombrado cocinero francés.

Además, Futuroscope acaba de estrenar un nuevo espectáculo de ilusión. Se trata de *Illusio, un destino mágico*, concebido por Bertran Lotth, un *show* que rinde tributo a Saint-Exupéry y que utiliza lo último en alta tecnología para desgranar una historia en la que los niños y los grandes aparecen y desaparecen, claro, por arte de magia.

CIUDADES DEL FUTURO

Otra de las novedades de esta trigésima temporada es una exposición del belga Vincent Callebaut titulada *Ciudades 2050*, en la que, a través de 52 ilustraciones gigantes, los visitantes podrán soñar con los proyectos arquitectónicos de las diferentes ciudades del mundo.

Futuroscope, el primer parque de atracciones creado en Francia, ha recibido desde su





37
Festival de la Guitarra
Córdoba 2017
30 junio
9 julio

GRAN TEATRO
CAÑIZARES + ORQUESTA DE CÓRDOBA | 1 julio
RAFAELA CARRASCO | 2 julio
DHAHER YOUSSEF | 3 julio
LEE RITENOUR & DAVE GRUSIN | 4 julio
BALLET FLAMENCO DE ANDALUCÍA | 6 julio
PONTY-LAGRÈNE-EASTWOOD TRÍO | 7 julio
KURT ROSENWINKEL CAIPI BAND | 8 julio
JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ | 9 julio

TEATRO AXERQUÍA
ROBE | 30 junio
EMBUSTEROS + ELEFANTES + SIDONIE | 1 julio
SECOND + NIÑOS MUTANTES | 2 julio
ANA POPOVIC | 5 julio
PASIÓN VEGA & NOA | 6 julio
IMELDA MAY | 7 julio
MICHEL CAMILO Y TOMATITO | 8 julio
AMARAL | 9 julio

TEATRO GÓNGORA
MANUEL BARRUECO &
BEIJING GUITAR DUO | 30 junio
DAVID RUSSELL | 2 julio
JOSÉ M^º GALLARDO DEL REY +
EZEQUIEL CORTABARRÍA | 3 julio
MAYTE MARTÍN | 4 julio
ALEX GARROBÉ | 5 julio
RICARDO GALLÉN | 6 julio
NIÑO DE PURA | 7 julio

LA GUITARRA EN TU BARRIO
PACO SERRANO + ORQUESTA DE PLECTRO
DE CÓRDOBA | 1, 7, 8 julio

CONSULTA EL PROGRAMA FORMATIVO EN:
www.guitarracordova.org

AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA IMaE INSTITUTO MUNICIPAL DE CULTURA DE CÓRDOBA Cruzcampo cajasur deza am

Actúan Imelda May, Ana Popovic y Amaral Marcado acento femenino en el 37 festival de la Guitarra de Córdoba

El Festival de la Guitarra de Córdoba celebra su 37ª edición del 30 de junio al 9 de julio.

Una edición donde las mujeres son las grandes protagonistas. Tanto es así que en los diferentes recintos del festival se podrá disfrutar de artistas de la talla de Imelda May, Ana Popovic, Amaral, Pasión Vega, que actúa junto a la israelí Noa, o Mayte Martín. En el apartado más guitarrero, destaca el concierto inaugural, protagonizado por Robe Iniesta y las actuaciones de jazzman de la talla de Lee Ritenour, Kurt Rosenwinkel o Michel Camilo, que actúa junto a su gran amigo Tomatito.

Asimismo, esta edición apuesta fuerte por géneros más olvidados en otras ediciones como el pop y el indie. De hecho, nace el minifestival, 'Somossubmarinos', que acoge a grupos como Second, Elefantes o Sidonie.

Guitarra clásica

La guitarra clásica tiene un peso especial en el Festival de la Guitarra de Córdoba. Es, sin duda, uno de los pilares más cuidados y año tras año la oferta de profesores y artistas mantiene el nivel esperado. La clásica comenzará a sonar el primer día, el 30 de junio. El maestro Manuel Barrueco se une a sus dos alumnas más reconocidas, las chinas de Beijing Guitar Duo, para interpretar obras de Bach y Granados. Destaca también la actuación de Alex Garrobé, el 5 de julio, que actúa por primera vez en el certamen cordobés. A estos dos conciertos, hay que sumar la actuación de David Russell, el 2 de julio y de Ricardo Gallén, el jueves, 6. Por último, José María Gallardo del Rey a la guitarra y Ezequiel Cortabarría a la flauta interpretan 14 maneras de echarle de menos, en homenaje a Astor Piazzolla.



Ana Popovic

Guitarra flamenca

Y si la guitarra clásica está bien cuidada, la flamenca no se queda atrás. A los cursos de Manolo Sanlúcar, José Antonio Rodríguez, Niño de Pura, Cañizares y la masterclass de Serranito hay que un elenco de conciertos de prestigio. En primer lugar, será el maestro Cañizares quien abra los espectáculos en el Gran Teatro, el 1 de julio, con su concierto "Al-Ándalus", donde junto a la Orquesta de Córdoba homenajea a Paco de Lucía. Al día siguiente, Rafaela Carrasco y su compañía ofrecen el espectáculo Nacida Sombra. Continúa el flamenco con dos conciertos más en Gran Teatro. El 6 de julio actúa el Ballet Flamenco de Andalucía para poner en escena "Aquel Silverio" y el 9 de julio José Antonio Rodríguez ofrece "Manhattan de la Frontera". Completan esta oferta Mayte Martín, con Tempo Rubato y Niño de Pura, ambos con conciertos en el Teatro Góngora. Por último, el guitarrista Paco Serrano y la Orquesta de Plectro de Córdoba ofrecen tres conciertos en otros tantos centros culturales de barrios de Córdoba (Trassierra, Villarrubia y Fátima) en una clara apuesta por llevar el festival a todos los rincones de la ciudad.



Imelda May



Alex Garrobet

Jazz y blues

Tercer pilar de este Festival de la Guitarra de Córdoba. En primer lugar, y enlazando con el apartado anterior dedicado al flamenco, el festival une de nuevo a Michel Camilo y Tomatito. Será el sábado, 8 de julio, en el Teatro Axerquía, donde presentarán su último trabajo "Spain Forever". Pero hay más jazz. Este año, Córdoba escuchará al maestro del oud tunecino Dhafer Youssef, gracias a la colaboración de Casa Árabe. También estará Lee Ritenour, que en esta ocasión llega al certamen cordobés en compañía del prestigioso pianista estadounidense Dave Grusin. Asimismo, el virtuoso violinista francés Jean-Luc Ponty se ha unido al guitarrista jazz Biréli Lagrène y al bajista Kyle Eastwood para montar un trío inigualable que, por suerte, también estará en Gran Teatro. Y cierra este ciclo en las tablas cordobesas el soberbio guitarrista Kurt Rosenwinkel, que presenta su último

trabajo "Caipi". Y este año, el plato fuerte del blues se sirve en La Axerquía. Y con una mujer por protagonista: Ana Popovic. La serbia llega por fin a Córdoba para demostrar el porqué de su prestigio internacional.

Rock, pop y otras músicas

La guitarra con mayúsculas aterriza el 30 de junio con Robe Iniesta. El guitarrista y vocalista de Extremoduro, presenta en La Axerquía su proyecto en solitario "Bienvenidos al temporal". La oferta más rockera se completa con el esperado concierto de Imelda May. Ha habido que esperar mucho tiempo, pero al fin la vocalista irlandesa estará en el certamen cordobés.

Este año, el festival cuenta también con una interesante oferta pop. Especialmente, por el 'mini' festival "SomosSubmarinos" que los días 1 y 2 de julio acerca a La Axerquía a Second, Sidonie, Embusteros, Elefantes y Niños Mutantes.



Dhafer Youssef



Michel Camilo y Tomatito

Completa esta oferta el concierto de clausura, que tendrá por protagonista a Amaral, una de las bandas más en forma del panorama nacional. Por último, cabe destacar también el concierto que Pasión Vega y la cantante israelí Noa protagonizan el jueves, 6 de julio, bajo el título de "Mediterráneas".

Descuentos

Este año, el Festival acumula muchos descuentos y bonos. En primer lugar, si adquiere entradas para cuatro espectáculos de Góngora y Gran Teatro tendrá un 20% de descuento. Asimismo, en estos recintos hay ofertas para mayores de 65 años, jóvenes hasta 30 años y personas en desempleo. Eso sí, con un cupo máximo de 100 localidades por concierto.

Por otro lado, ponemos a la venta tres abonos para los conciertos de La Axerquía. El primero, de 30 euros, incluye las dos noches del festival SomosSubmarinos. Existe otro de 53 euros para los conciertos del 5, 6 y 7 de julio (Popovic, Pasión Vega & Noa e Imelda May). Por último, se pone a la venta también uno de 58 euros que incluye los mismos conciertos, pero que añade silla numerada al concierto de Pasión Vega & Noa. ●





Sara Cano a Palo Seco

Coinciden en la capital los festivales Suma Flamenca y Flamenco Madrid

Madrid se pone flamenco

Dos festivales con duende coinciden en el mes de junio en la capital de España. Se trata de Suma Flamenca, que llega de la mano de la Comunidad de Madrid, y Flamenco Madrid, organizado por el Ayuntamiento. Son dos convocatorias que reúnen a grandes figuras del cante, el baile y la danza en diferentes escenarios de la ciudad.

Del 6 al 25 de junio, Suma Flamenca ofrecerá 25 espectáculos en 13 espacios diferentes, con artistas tan destacados del panorama flamenco actual como Argentina, la compañía de Eva Yerbabuena, Capullo de Jerez, la familia Carmona-Habichuela, Antonio Reyes y Duquenque, la compañía de Mercedes Ruiz o María Mezcle, entre otros.

Entre los espectáculos programados, hay cuatro estrenos absolutos, los de Losada & Maya,

Capullo de Jerez, Familia Carmona-Habichuela, Aurora Vargas y Pansequito; dos estrenos en España, la Gala Flamenca y Pepe Torres; y diez estrenos en Madrid, los de Argentina, Eva Yerbabuena, David de Jacoba, Mercedes Ruiz, David Coria, Donantes y Taksim Trío, Manuela Carrasco, Rafael Riqueni, Carlos de Jacoba y María Moreno.

Además de estos espectáculos, que se celebrarán en los Teatros del Canal y en otros espacios, como el Centro Cultural Paco Rabal, el Café Berlín, la Casa Lope de Vega o el Teatro Pavón Kamikaze, Suma Flamenca ha programado también una serie de actividades gratuitas para acercar el flamenco a los ciudadanos, entre las que destaca un ciclo de improvisaciones y clases magistrales impartidas por artistas de la talla de Mercedes Ruiz, Javier Barón, Juan Amaya

u Olga Pericet, y una conferencia dialogada e ilustrada bajo el título "Cómo Nueva York le mangó a París la idea moderna del flamenco", a cargo de José Manuel Gamboa.

Por su parte, el Festival Flamenco Madrid programa en el Teatro Fernán Gómez, hasta el 11 de junio, diferentes espectáculos de cante, baile y toque flamenco, una oferta que también se completa con conferencias y clases magistrales diarias, además de con una exposición en homenaje a Mariemma en el centenario de su nacimiento.

Por citar algunos, en la Sala Guirau, se podrá ver a La Lupi (1 de junio), Antonio Canales (2 de junio), La Chana (4 de junio) y la "Gala por nuestro David Paniagua" (6 de junio). Y en la sala Jardiel Poncela, a Sara Cano (1 de junio), Antonio Rey & Pedro Córdoba (2 de junio) o Mónica Fernández (3 de junio). Flamenco Madrid terminará con la celebración de la XXVI edición del Certamen Coreográfico de danza española y flamenco, que tendrá lugar del 8 al 11 de junio.



Rojas y Rodríguez



Pastora Galván



Antonio Rey Pedro Córdoba



Hemmer (Ciudad de México, 1967), principal exponente del arte electrónico de su país; la francesa Félicie d'Estiene d'Orves, que combina la luz y la escultura con las nuevas tecnologías; los francojaponeses Nonotak Studio, un dúo cuyas instalaciones visuales se funden con música electrónica, luz estroboscópica y múltiples pantallas; y los españoles José María Cruz Novillo (Cuenca, 1936), que mezcla en sus creaciones elementos monocromáticos, sonoros, fotográficos y tridimensionales, y Juan Gomila (Barcelona, 1942), cuyas obras invitan a reflexionar sobre el valor del color y los signos.

Además de estos nombres propios, podrán participar los artistas o empresas de creación audiovisual que lo deseen en un concurso abierto que permitirá mostrar sus propuestas en la Plaza Mayor y que serán sometidas después al fallo de un jurado profesional y a la votación popular. De hecho, el Ayuntamiento de Salamanca ha pedido al ganador del concurso de la primera edición del festival, el colectivo Slidemedialab, una obra

que se exhibirá permanentemente en los jardines de la plaza de Colón y que permite la interacción del público. Los visitantes podrán manipular las proyecciones y "pintar" sobre la pieza a través del movimiento de los brazos y las manos.

Por otro lado, los creadores más jóvenes procedentes de las dos universidades salmantinas tendrán su propio espacio, ya que el festival quiere poner a prueba su talento cediéndoles la fachada de la Casa de las Conchas. Y, por último, los museos, galerías y espacios alternativos de la ciudad programarán propuestas individuales. Así, el centro de arte contemporáneo DA2 presenta la exposición "Espacio-Tiempo" con la luz como materia; el Museo de Art Nouveau Casa Lis estrenará iluminación en su espectacular fachada; la galería Adora Calvo albergará un nuevo proyecto del artista Javier Riera; el Espacio Nuca programa la muestra "Constelaciones", con obras en cerámica de Julieta Álvarez, y La Salchichería propone una singular "trilogía de la luz" en la que también cabe la gastronomía.



Diversos artistas iluminan monumentos del casco antiguo

El arte de la luz y las vanguardias enciende Salamanca

Del 15 al 18 de junio, Salamanca celebrará la luz y las vanguardias artísticas con la segunda edición de un festival que pretende dar protagonismo, por medio de la luz, a los monumentos y avenidas más emblemáticos de la ciudad. Durante cuatro noches, salmantinos y visitantes podrán contemplar las propuestas de diferentes artistas que diseñarán obras de *videomapping* concebidas para ser proyectadas en edificios y lugares cargados de historia en una ciudad que es Patrimonio de la Humanidad.

El Ayuntamiento, la Plaza Mayor, la Casa de las Conchas, el convento de San Esteban, la plaza de

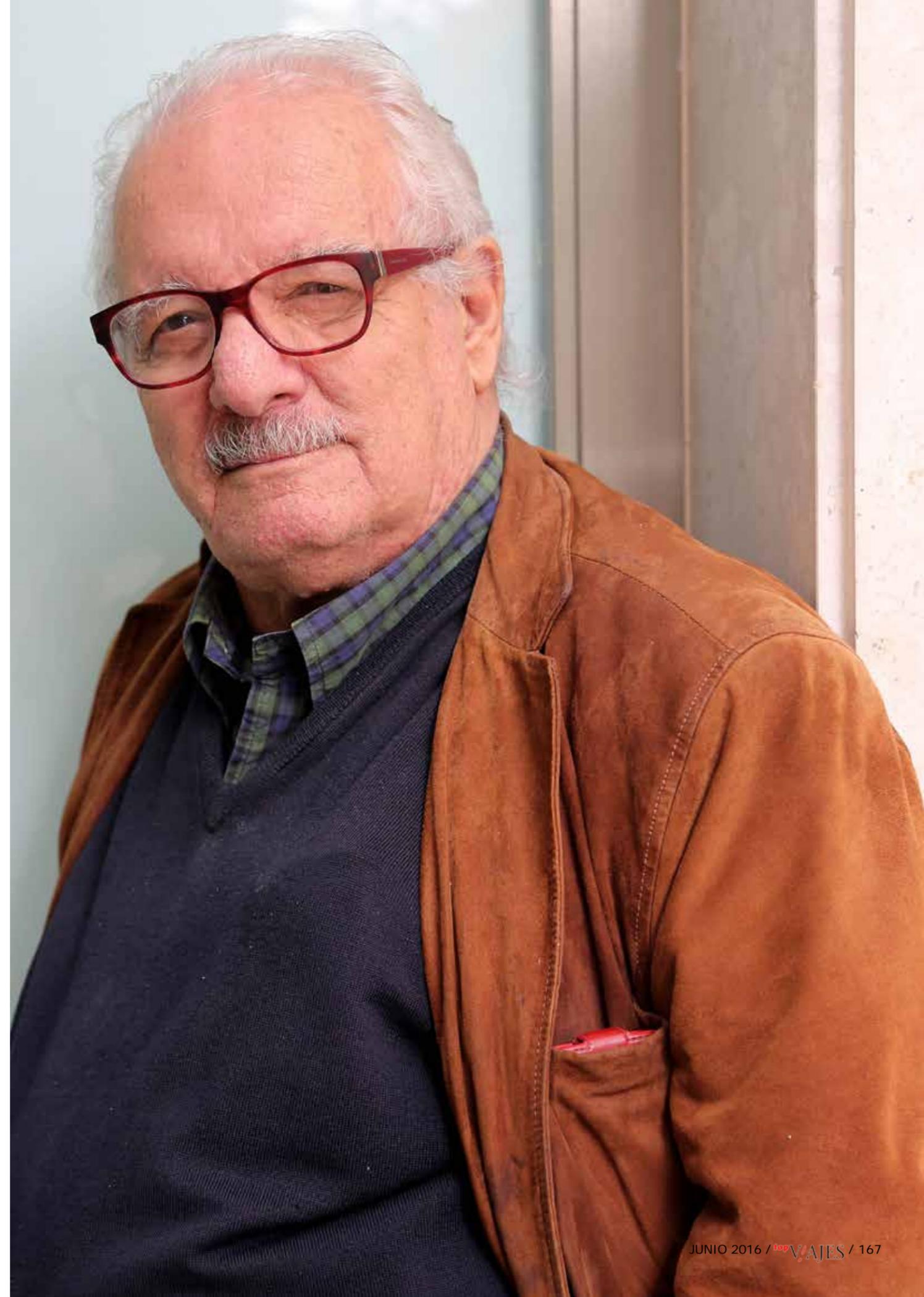
Anaya o la Catedral Nueva serán algunos de los singulares escenarios que quedarán hermanados por la Historia y por la luz. Además de su programación central, este año el festival, dirigido por Lourdes Fernández y Alberto Mariñas, se enriquece con la sección +Luz, un programa paralelo protagonizado por los principales espacios artísticos de Salamanca.

Concebido como un acontecimiento cultural y festivo, el festival, en el que colaboran el Ayuntamiento de Salamanca y la empresa Iberdrola, invita a artistas internacionales reconocidos en la materia. Este año los elegidos son Rafael Lozano-

JAVIER REVERTE PUBLICA 'BANDERAS EN LA NIEBLA'

“LA CRUELDAD DE LA GUERRA CIVIL NO CONOCIÓ LÍMITES”

El periodista y escritor madrileño, prototipo del viajero impenitente, ha novelado las historias de dos personajes que combatieron, y murieron, en la Guerra Civil española enrolados en bandos contrarios: “El Algabeño”, torero sevillano que se une como caballista a los falangistas, y John Cornford, bisnieto de Darwin, un estudiante de Cambridge y poeta enamorado de la figura de Lord Byron que se alista en las Brigadas Internacionales. Historias paralelas y antagónicas.



–La Guerra Civil de 1936 ha dado mucho juego en la novelística española, ¿todavía quedan historias por contar?

–Quedan tantas como protagonistas, que cada vez van siendo menos. Fue una gran tragedia colectiva y, como todas, esconde muchas tragedias privadas.

“Quedan por contar tantas historias de la Guerra Civil como protagonistas tuvo”

–Hay episodios en la política actual que parecen no querer dejar que la Guerra Civil pase a ser historia: el cambio de la denominación de calles, el Valle de los Caídos. ¿Alguna vez se superará ese trauma que supuso el conflicto fratricida?

–El tiempo lo cura todo. La generación que ahora nace acabará viendo lo de la Guerra Civil como nosotros vemos las guerras carlistas, que, por cierto, fueron terribles.

–Da la impresión de que a medida que ha escrito los títulos que componen su trilogía sobre la Guerra Civil las historias han crecido en dureza, ¿le influye cada vez más adentrarse en la vida cotidiana de esos años trágicos?

–No lo sé. Lo que pasa es que cada vez me ha ido interesando más la épica de esa guerra, que es una forma de olvidarla en su crueldad inmediata.

–En las novelas de su trilogía bélica mandan los personajes, las personas, sobre los acontecimientos generales. ¿La intrahistoria es la mejor forma de acercar la tragedia de la guerra al lector?

–Puede ser. Una persona singular puede representar todo un drama colectivo. Así lo descubrieron los clásicos. ¿No es una gran tragedia La Ilíada? Pues al final resulta ser un episodio particular: la cólera de Ulises.

–¿Cómo llegan hasta usted los dos personajes protagonistas de *Banderas en la niebla*, tan dispares, y qué le lleva a unir sus historias?

–A ambos les une la tragedia, porque no llegan ni a conocerse ni a saber el uno del otro. Llegué por casualidad a sus biografías y de inmediato sentí deseos de novelarlas. Son dos historias reales, coincidentes en su desenlace, y contadas con la técnica de la novela.

–¿Qué diferencias marcan las acciones del falangista torero “el Algabeño” y el estalinista byroniano bisnieto de Darwin, aparte, lógicamente, de sus ideologías antagónicas? ¿Y en qué son similares?

–Sus diferencias son muchas: nacimiento, entorno, educación, creencias, cultura, valores... Son similares en su sed de acción. Y como personajes trágicos.

–¿Cuándo vio la posibilidad de escribir esta novela real y cuánto tiempo le ha llevado bucear en las vidas de los dos personajes?

–Lo vi desde que supe de ellos. Me resultaron dos vidas fascinantes por diferentes motivos. Tuve que emplear varios meses investigando, no recuerdo cuántos. Y tiempo en visitar los escenarios de los que hablo: el campo andaluz, Sevilla, Cambridge....



Señorito falangista vs. idealista byroniano

Con *Banderas en la niebla*, Javier Reverte cierra la trilogía que ha centrado en el trágico escenario de la Guerra Civil española, y que completan *Venga a nosotros tu reino* (2008) y *El tiempo de los héroes* (2013). El título que cierra la trilogía narra las historias de dos combatientes enrolados en cada uno de los bandos contendientes de distinta extracción social e ideología. “El Algabeño”, torero sevillano, mujeriego y pendenciero, ejemplo del señorito andaluz terrateniente, lucha al lado de los falangistas a las órdenes del general golpista Queipo de Llano; John Conford, estudiante de la Universidad de Cambridge, y perteneciente a una familia británica de gran raigambre, descendiente de Charles Darwin, es un idealista afiliado al partido Comunista admirador de Lord Byron, que lucha en el bando republicano alistado en las Brigadas Internacionales apenas estalla el conflicto bélico en España. Toda la novela destila realismo y expone sin tapujos la crueldad que supuso el enfrentamiento fratricida originado por el golpe de Estado militar del 18 de julio de 1936. Los horrores de la guerra vistos desde los dos bandos contendientes: razias en los campos andaluces, fusilamientos y quemaduras de iglesias; una continua sucesión de actos inhumanos, de revanchas, venganzas y represalias, bombardeos a la población civil, utilizada como escudos humanos, que hicieron de esta guerra un ensayo de lo que luego sería la Segunda Guerra Mundial. De nuevo, un magistral Javier Reverte nos transporta hasta esos tiempos de odio y sinrazón.

–En su bibliografía se alternan continuamente los libros de viaje, con mucho de autobiográfico, y la novela, que exige más distanciamiento, ¿necesita esa especie de catarsis cíclica?

–No hay catarsis, Es que me gustan los dos géneros.

–“El Algabeño” y Cornford coinciden, enfrentados, en batallas y escaramuzas, pero nunca se conocieron. Usted los rescata del anonimato y los convierte en prototipos de cada uno de los bandos, ¿tiene más simpatía por uno en detrimento del otro?

–Me es más simpático John Cornford. “El Algabeño” era un asesino, con sus claros-curos. Cornford tenía algo de masoquista y era estalinista, cosa que no aprecio.

–¿Cuando escribió *Venga a nosotros tu reino*, el primero de la serie, ya tenía previsto crear una trilogía? ¿Descarta que se convierta en tetralogía?

–No tenía pensado hacer una trilogía, ha ido saliendo. Lo otro no lo descarto, pero no lo tengo previsto.

–Entre los personajes que aparecen en el libro figura veladamente una duquesa amante de “el Algabeño” que todo indica era la esposa del duque de Alba. ¿Por qué no ha desvelado su identidad? ¿Existió esa

relación de la que, parece ser, hubo descendencia? –Todo el mundo lo decía en su tiempo y Rafael Alberti lo pregonaba a los cuatro vientos. Pero yo no tengo pruebas de ello, por eso no lo he desvelado y lo he dejado en un quizás sí, quizás no.

–Otra curiosidad del torero protagonista del libro es su relación con Ignacio Sánchez Mejía, con el que compartió cartel, y el célebre Mazzantini. ¿Le ha sido fácil establecer estos encuentros?

–Son parte de la imaginación, de lo que tiene de posible la ficción.

–Desconocía por completo el hecho de que falangistas y requetés se escudasen tras mujeres y niños para tomar las posiciones republicanas en el barrio sevillano de Triana. ¿Tan cruel y desnaturalizada fue la Guerra Civil desde los primeros días?

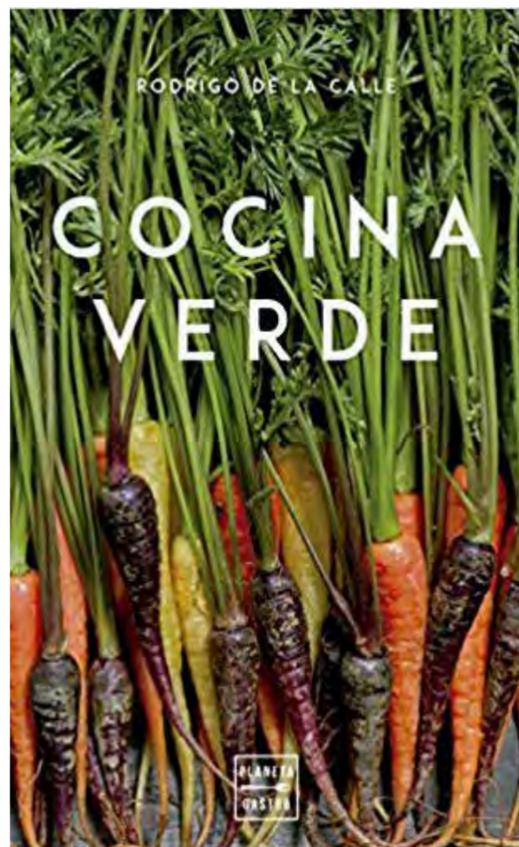
–Fue la gran tragedia española y la crueldad no conoció límites. Ese hecho es histórico.

–Parece increíble que eso ocurriera en España hace apenas ochenta años. ¿Estamos inmunizados ya para que esa barbarie no se repita?

–Creo que sí. Pero con la Historia nunca se sabe, hay que desconfiar de ella y hay que desconfiar de los políticos sin visión de Estado y de futuro. ●

“Hay que desconfiar de los políticos sin visión de Estado”





Título: *Cocina Verde*
Autor: *Rodrigo de la Calle*
Editorial: *Planeta Gastro*
Páginas: 272
Precio: 26,95 €

RECETAS PARA PREPARAR VERDURAS Y HORTALIZAS

Nadie mejor que el propio autor, Rodrigo de la Calle, para explicar qué es *Cocina verde*. «Hay multitud de variedades de verduras, hortalizas, raíces, hojas, flores, frutos, frutas y semillas. Y cada cual con su sabor, textura, frescura y temporalidad. Por eso he escrito este libro: para daros las claves para disfrutar de la gran variedad de vegetales que existe y que podáis variar constantemente en función de la temporalidad, con recetas para comer cada día y ser así un poquito más verdes.

Si os gustan las verduras, este libro os aclarará algunas cosas y, sobre todo, os dará ideas de cómo rizar el rizo de posibilidades de elaboración. Seguro que despertará vuestro espíritu creativo y os llevará por este mundo de la cocina verde que tiene tanto que aportarnos a todos.

Y si no os gustan las verduras o solo las coméis por dietas y por intentar comer más sano, espero que cambiéis de opinión después de leer estas páginas. Y es que nunca me canso de repetir esta frase: a todo el mundo le gusta la verdura, pero aún no lo sabe».



EL OFICIO INVETIABLE DEL PERIODISMO

En unos tiempos convulsos para la profesión, la voz de Juan Cruz Ruiz se alza potente en este relato autobiográfico sobre su labor como periodista, un libro en el que la vida y el oficio se cruzan una y otra vez a lo largo de los años para formar una única realidad que va siendo desgranada por el autor, capítulo a capítulo, con la sensibilidad y la pasión que caracterizan todas sus obras.

«Mis sueños tienen muchas veces el nombre del periodismo —explica Juan Cruz—; este oficio va en mis pies, ocupa mi cerebro, conduce mis sensaciones, no soy de otra materia. Si duermo me despierta el periodismo, y si decaigo el periodismo me pone otra vez a trabajar; el periodismo es la alegría y también un suspiro mortal, una despedida. El oficio invencible. Para mí también el oficio inevitable.»

Título: *Un golpe de vida*
Autor: *Juan Cruz Ruiz*
Editorial: *ALFAGUARA*
Páginas: 340
Precio: 18,90 €



Título: *Banderas en la niebla*
Autor: *Javier Reverte*
Editorial: *Plaza Janés*
Páginas: 384
Precio: 22,90 €

UN LIBRO EXCEPCIONAL SOBRE LA GUERRA CIVIL ESPAÑOLA

Año 1936. España arde en una encarnizada guerra y, en muchos lugares, se pelea pueblo por pueblo, casa por casa. Sin conocerse, ni saber siquiera el uno del otro, dos hombres de orígenes muy distintos van a encontrarse en una misma suerte: un sangriento enfrentamiento en las sierras jienenses de Lopera, donde el destino unirá sus nombres para siempre.

José García Carranza, «El Algabeño», es un torero sevillano, mujeriego y falangista, que se une desde primera hora a los sublevados y participa de manera activa en la represión del pueblo andaluz al frente de los «caballistas» de ultraderecha.

John Cornford, estudiante en la Universidad de Cambridge y bisnieto de Charles Darwin, es un joven poeta insuflado de espíritu romántico que, en pleno estalinismo, se convierte en uno de los primeros voluntarios en alistarse en las Brigadas Internacionales que apoyan la causa reoublicana española.



VIAJE A LAS FRONTERAS DE LO INSÓLITO

Pocos hombres han llegado a lugares tan recónditos del planeta, rincones que esconden los deslumbrantes misterios de las civilizaciones más antiguas, extraños fenómenos que escapan a la comprensión de la ciencia. Pablo Villarrubia, reportero del espacio televisivo *Cuarto Milenio*, nos sumerge en un mundo lleno de belleza, intriga, aventuras y sensaciones.

Título: *Rumbo a lo desconocido*
Autor: *Pablo Villarrubia Mauso*
Editorial: *ODEON*
Páginas: 284
Precio: 19,90 €

SACA EL ARTISTA QUE LLEVAS DENTRO

Una vuelta alrededor del mundo inspiró a Ana Beltrá para alumbrar su proyecto más singular, MAKE & DO. Durante su viaje la artista visitó numerosos museos, y buscando algún recuerdo en sus tiendas descubrió una fuerte corriente de productos inspirados en el 'Do it yourself'. El flechazo fue instantáneo y a partir de ahí empezó a idear una línea de kits que caminaran entre el arte y las manualidades, y en el que el color, el trabajo con el papel y el textil tuvieran predominio absoluto.

www.makeando.eu



EL LADO MÁS NAÏF DE MOMO DESIGN

Una elegante selección de colores pastel inunda la última colección de relojes Momo Design para mujer. Diseños versátiles que darán un toque de luz a los looks de verano. Los colores más dulces de la paleta pantone aúnan fuerzas con el toque de sobriedad que caracteriza a la firma para sacar tu lado más naïf.

www.momodesign.com



OSB VINTAGE BASA SU COLECCIÓN EN EL COLOR VERDE

OSB Vintage rescata el gran estilo de la década de los ochenta y noventa a través de diseños únicos que plasman su historia. La última colección de pendientes de la firma se caracteriza por un estilo barroco en el que el broche de oro lo pone el color. Auténticas piezas de coleccionista protagonizadas por el color verde envuelto en un baño dorado que aporta a esta colección un gran toque de elegancia y distinción.

www.osbvintage.com



LA NUEVA MOVILIDAD URBANA

TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA



El transporte unipersonal gana adeptos cada día. No sólo por su comodidad, sino también por su cada vez mayor autonomía y porque resulta muy atractivo para un gran segmento de la sociedad defensor de la ecología. Es también la gran apuesta de la firma de innovación tecnológica KPSPORT, con sede en Barcelona, que acaba de presentar sus últimos productos en Madrid.

Patinetes eléctricos con una gran autonomía que te llevan, a través de una aplicación móvil, hasta el destino que desees; divertidas ruedas de diseño que después de un fácil entrenamiento te permiten convertirte en un gran artista de la movilidad, minicoches con sistema patentado de derrape,

"hoverboards" que evitan recalentamientos de la batería, "ripsurfs" que permiten hacer movimientos de surf en tierra firme, un pequeño robot de nombre "ozobot Evo" que enseña a los niños los fundamentos de la programación a través del dibujo de circuitos...

Éstas son sólo algunas de las ofertas que se encuentran en el nuevo catálogo de KPSPORT, en el que también figuran bicicletas eléctricas, tensiómetros inalámbricos, cargadores de móviles sin cables o minibaterías que permiten arrancar motores a gasolina de hasta 2.000 c.c.

LA RENTRÉE DEL ESTILO MILITAR EN RELOJERÍA MASCULINA

El triunfo del estilo militar se apodera de la última colección de relojes de hombre de U-Boat. La firma, apuesta por la estética combatiente para conquistar la batalla de estilo con su colección más guerrera. Diseños de aspecto robusto protagonizados por tonalidades tierra que cuentan con un fuerte estilo militar: tendencia clave en moda contemporánea.

www.uboatwatch.com



EXEL PRESENTA L'OXYGÉNISTE, SERUM OXIGENANTE Y REVITALIZANT

Revitalizante potenciado por acción del extracto de Células Vivas de Levadura que Incrementa la actividad celular mediante el uso del oxígeno, ayudando a los procesos respiratorios y energéticos del cutis. Previene signos visibles de envejecimiento cutáneo devolviéndole la luminosidad al rostro. Además, modula las respuestas de defensa de la piel y proporciona oligoelementos y enzimas antirradicalarias (SOD). Ingredientes activos: extracto de Células Vivas de Levadura y liposomas con vitamina, provitamina y betaglucanas. Todas las materias primas de Exel provienen de la Pampa, Mesopotamia y Patagonia, zonas consideradas de las más fértiles y menos contaminadas del planeta.

PVP: 74 EUROS
www.bioexel.com



MASAJE DE PINDAS AROMÁTICAS DE LAVANDA EN NIWA HOTEL & SPA

Los amantes de la lavanda tenemos un auténtico paraíso malva para disfrutar con los cinco sentidos a menos de una hora de Madrid. No hace falta desplazarse hasta La Provenza ni La Toscana para admirar el espectacular fenómeno de floración de los campos de esta planta aromática y medicinal tan codiciada desde la antigüedad, que lucen en todo su esplendor durante los meses de julio y principios de agosto, en los campos de Brihuega.

www.hotelspaniwa.com

PEINADOS RECOMENDADOS PARA EL VERANO



-Garçon: perfecto para rostros ovalados y rasgos finos. Si la frente es grande, se aconseja una mecha frontal larga o un flequillo para equilibrar las proporciones. No se recomienda si el cabello es grueso y rizado.

-Shaggy: corte tan popular en los setenta y primeros noventa, tremendamente *cool* y *sexy*. Media melena a la altura de la mandíbula o donde comienza el cuello. Queda muy bien en mujeres con el cabello fino y caras también delgadas o estrechas.

-Carré: peinado clásico francés, perfecto para afilar una cara ovalada si lo dejas más largo, o al contrario, más

corto para mujeres con rasgos duros, marcados y rostro alargado.

-Wavy: los bucles naturales siempre están de moda. Se trata de un peinado de lo más fácil y sencillo. Es el clásico Easy Way con la raya en medio y un aspecto más óptimo, con efecto natural para una imagen ultra femenina y llena de sensualidad.

-Chop: corte sencillo y fresco que queda perfecto en todo tipo de rostros, fácil de llevar y muy favorecedor. El chop ideal consistiría en un cabello largo por debajo de los hombros, muy capeado y muy desfilado sobre el contorno de la cara. El peinado genial sería liso, o también ondulado.

www.davidkunzle.com

PREPARA TUS UÑAS PARA ESE DÍA TAN ESPECIAL

El día de la boda es sin duda uno de los más importantes de la vida, por lo que todo debe estar perfecto empezando por nosotras mismas, también las manos, sumamente importantes en un enlace, debiendo estar impecables ya que los asistentes querrán ver el anillo y nosotras por supuesto, mostrarlo. Consejos ORLY:

- Si deseas llevar las uñas naturales el día de tu boda, hay que realizar la manicura cada quince días mínimo, para así ir dándoles el largo y forma deseada.
- Lo mejor, un largo discreto con el que te sentirás más cómoda al cogerte el vestido, el ramo, todo.
- El color es muy importante, desde la icónica francesa a colores pastel, fucsias y rojos para las novias más atrevidas y que hoy son absoluta tendencia, aunque recuerda que la estrella es tu anillo, tu vestido, tus manos y todo el conjunto.

• Para una manicura ideal, viene muy bien un esmaltado semipermanente ORLY GELFX con infusión de vitaminas.

www.esmalteorly.com



CÓMO CUIDAR NUESTRAS PESTAÑAS DE CARA AL VERANO

Para asegurarte de que tus extensiones de pestañas se mantengan en todo momento perfectas y a la vez sean duraderas, se requiere de un cuidado y un protocolo muy fácil de seguir a diario, simplemente hay que tener en cuenta los consejos que Bárbara Torres, distribuidora oficial de la firma británica Nouveau Lashes en España, recomienda con la llegada del verano y sus posibles efectos adversos para nuestras pestañas.

www.nouveaulashes.es





AIR MAURITIUS CELEBRA SUS 50 AÑOS

Air Mauritius celebra el 14 de junio su 50 aniversario con la incorporación en su flota de los modernos A350-900 XWB y A330-900NEO. Nuevas alianzas (KLM y Air France) y nuevos vuelos a Europa .

www.airmauritius.com



FINNAIR Y FINAVIA PRUEBAN LA TECNOLOGÍA DE RECONOCIMIENTO FACIAL

Finnair y Finavia, junto a Futureice, han puesto a prueba la tecnología de reconocimiento facial en el check-in de los vuelos de Finnair en el aeropuerto de Helsinki. Durante el período de prueba, que comenzó el 2 de mayo y se extendió hasta el día 23 del mismo mes, las compañías recopilaban información sobre la aplicación de esta tecnología en el entorno del aeropuerto y los sistemas y procesos utilizados por la aerolínea. En el test participaron mil pasajeros habituales de Finnair que fueron invitados a participar en la prueba.

www.finnair.es



IBERIA EXPRESS VOLARÁ A TOULOUSE EN OCTUBRE

Iberia Express volará a la ciudad francesa de Toulouse desde el próximo 29 de octubre. Esta nueva ruta, que entrará en operación al comenzar la temporada de invierno de la aerolínea, se suma a los seis destinos actuales a los que vuela la compañía en Francia: Nantes, Burdeos, Rennes, Niza, Lyon y París, al aeropuerto de Charles de Gaulle. La compañía conectará Madrid con la ciudad francesa todos los días de la semana con horarios de salida desde la capital a las 19:00h., y desde Toulouse a las 21:00h a precios muy competitivos, desde 39€ euros por trayecto, adquiriendo ida y vuelta. Los billetes ya están a la venta a través de www.iberiaexpress.com y el resto de canales de venta del Grupo Iberia.



EMIRATES SOLO OPERARÁ SUS VUELOS DIARIOS DESDE ESPAÑA CON EL A380

Emirates anunció el pasado 26 de abril que operará todos sus vuelos que tengan origen o destino España con el icónico Airbus A380. Además de los dos vuelos diarios servidos con el A380 desde Barcelona, la compañía operará ahora con el mismo aparato un doble servicio diario desde Madrid, lo que incrementará significativamente la capacidad entre Madrid y Dubái, igualando la cantidad de asientos ya ofertada actualmente desde Barcelona. En total, ahora serán cuatro los vuelos operados con el buque insignia de Emirates desde España a Dubái, donde los pasajeros pueden conectar con más de 150 destinos en todo el mundo.

www.emirates.com



MICHEL ROTH A LOS MANDOS DEL MENÚ BUSINESS DE AIR FRANCE

Durante el mes de junio, los clientes Business de Air France podrán degustar platos «firmados» por el chef Michel Roth durante los vuelos de larga distancia con salida desde París:

-Jarrete de ternera con hierbaluisa y fricasé de verduras variadas.

-Gambas a la plancha, salsa homardine perfumada con estragón, arroz rojo, brotes de espinacas y setas.

www.airfrance.com



EUROWINGS VOLARÁ DOS VECES POR SEMANA A MADEIRA

Eurowings continúa ampliando su atractiva gama de rutas. A partir de finales de octubre, la compañía de bajo coste del Grupo Lufthansa ofrecerá vuelos a Madeira desde Düsseldorf y Colonia / Bonn. Eurowings volará a la isla portuguesa todos los sábados en un Airbus A320 desde Colonia / Bonn y los domingos desde Düsseldorf, según se establece en el nuevo plan de vuelo de la compañía.

www.eurowings.com



NOVEDADES DE QATAR AIRWAYS

Qatar Airways ha anunciado la Arabian Travel Market (ATM) celebrada en Dubái que será la primera aerolínea de Oriente Medio que lanzará un servicio de banda ancha de alta velocidad a bordo de sus aviones a partir de este verano, junto con una nueva interfaz gráfica (GUI) de uso más fácil, así como una nueva aplicación móvil para acceder a sus miles de opciones de entretenimiento.

www.qatarairways.es



OFERTAS DE LATAM PARA LATINOAMÉRICA

LATAM Airlines ofrece vuelos desde Madrid a Sao Paulo, Santiago de Chile, Lima o Guayaquil entre otros destinos, y desde Barcelona, vuelos directos con Sao Paulo y Lima. Es la forma de aprovechar el verano europeo en el invierno austral.

www.latam.com



MARÍA TERESA SANTILLANA, GANADORA DEL SORTEO DE topVIAJES 74

“MAURICIO ES UN PARAÍSO”

Invitada a cinco noches de hotel en el exclusivo Long Beach Golf & Spa Resort y a los vuelos con Air Mauritius

Lo más importante del viaje es que la estancia en Mauricio ha sido maravillosa. Yo imaginaba que iban a ser unos días muy buenos pero la realidad ha superado mis expectativas, tanto con Air Mauritius como en el hotel Long Beach, donde la atención ha sido inmejorable, la habitación maravillosa, con salida directa a la playa y con todas las comodidades que podíamos imaginar.

Las instalaciones del hotel, los restaurantes, las piscinas, el spa, la playa con cantidad de tumbonas y lugares para el descanso todo cuidado hasta el último detalle. Y lo más importante, aparte de la belleza y la paz que se respira, es la atención por parte de todo el personal y en especial de Dolores Lamarque, que hablaba español, para facilitarnos en lo posible cualquier necesidad que pudiéramos tener, concertar visitas y excursiones, incluso el último día nos han concedido unas horas más en la habitación, de modo que en vez de tener que dejarla a las 12 h pudimos estar hasta las cinco de la tarde y disfrutar estas horas de la playa.

Y sobre Air Mauritius, solo decir que funciona muy bien, que es muy puntual y que el personal es muy atento y cercano y lo digo porque en el viaje de vuelta me vieron de pie al lado del asiento porque no tenía muy bien el estómago y no me podía dormir y me dijeron que más adelante había una fila de cuatro asientos libre, que me fuese allí y que me pusiese más cómoda. Realmente lo agradecí porque mejoré bastante.

En cuanto a Mauricio es un lugar maravilloso, que lo tiene todo, buen tiempo, playas, islas, montañas y cascadas, muchos lugares que visitar y es un país con una mezcla de culturas que conviven en armonía y eso en los tiempos que corren es un ejemplo para todos.

Muchas gracias a topVIAJES, porque mi marido y yo hemos disfrutado mucho este regalo que ha coincidido con nuestro 30 aniversario y que recomendaremos a todo el mundo tanto la revista como el hotel y la compañía aérea que han funcionado muy bien. La verdad, Mauricio es un paraíso.



“Hay viajeros perennes, tanto que terminan siendo extranjeros de su propio país”

VIAJES, VIAJES

A veces me pregunto si viajar no es una huida. Hay ocasiones en las que pienso que las personas buscamos en el viaje un modo de huir de algo que sabemos lo que es (sea la rutina, la fatiga o el sedentarismo), pero que en realidad no sabemos lo que buscamos en el destino. El viaje como huida, no como búsqueda: quizá sea esa la razón de todo viaje.

Muchas veces se ha descrito el viaje como un camino hacia lo lúdico, el conocimiento y la serenidad. Quizá porque la vida de quien no sale de su casa se asemeja a la del lector que solo conoce la portada del libro que tiene. Pero también podría viajar con la imaginación, con el cine y los libros, con lo que otros nos cuentan. Hay tantas formas de viajar que el traslado físico (la maleta, el avión, el hotel...) podría ser tan incómodo que dé pereza, aunque después compense porque se gana en tolerancia y porque merece la pena aprender de los demás para ser mejor uno mismo.



Hay viajeros perennes, tanto que terminan siendo extranjeros de su propio país. Otros son viajeros vacacionales, que escapan del tedio cotidiano para descansar, sin otro objetivo. Algunos son viajeros a la fuerza, porque su trabajo lo exige, y también los hay aventureros, inquietos, curiosos y buscadores del oro metafórico de la sabiduría y la experiencia. Hay viajeros de toda clase, hasta los que nunca viajan, seguramente porque opinan que se pasarían la vida viajando siempre y cuando les prometieran otra vida para pasarla en casa.

Aunque el más paradójico, en este junio tan lleno de bodas, es el viaje de novios: se trata de casarse para fundar un hogar y lo primero que se hace es salir huyendo para pasar el mayor tiempo posible lejos de ese hogar. Paradójico y curioso.

Es broma; es junio.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

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



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



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



CAMBODIA • CHINA • INDONESIA • MALDIVES • MOZAMBIQUE • THAILAND • QATAR • UNITED ARAB EMIRATES • VIETNAM • ZAMBIA
OPENING SOON: OMAN • SRI LANKA



Golden

SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
 +
Lujos de España
50 euros



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