

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII N° 78 MAYO 2017

CARDIFF

EN LA REGIÓN DE LOS CASTILLOS

ALENTEJO

NATURALEZA PARA EUROPEUS

GRAN CANARIA

TURISMO SALUDABLE

•SORTEO•

FIN DE SEMANA EN SEVILLA
DOS NOCHES PARA DOS ADULTOS

MADRID 10 +1

FUERA DE RUTA

2017



50^{yrs} OF DISCOVERY



airmauriti.us.com

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, Carmen Benavides, Manuel Charlón, Juan Echevarría, 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
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

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

FOTO DE PORTADA
Geisha en el jardín de La Tabacalera
ALTUM

SÍGUENOS



Hoy, la lluvia y el calor son sinónimos de mal tiempo. Pues que llueva café

VISADO DE ENTRADA

Al mal tiempo... café

El refranero español es rico en aforismos relativos al tiempo, a la climatología. Es sabido que cuando llueve no siempre lo hace a gusto de todos, que no hay que quitarse el abrigo hasta el 9 de junio o que cuando el tiempo es malo hay que combatirlo con ánimo.

Pero, ¿qué es eso del mal tiempo? Hasta no hace mucho –o tal vez sí–, cuando salían delante de un mapa los hermanos Medina –Mariano y Fernando–, Eugenio Martín Rubio o Paco Montedeoca, los prehistóricos pioneros hombres del tiempo –genérico que se aplicó también a Pilar Sanjurjo, la primera mujer meteoróloga que se asomó a la pequeña pantalla–, se hablaba sin rubor de mal tiempo en cuanto asomaba la lluvia. Era la época en la que siempre se producían precipitaciones en Galicia, lo que suscitaba no pocas quejas del sector hotelero de la región.

Y, por el contrario, el tiempo era realmente bueno cuando no se barruntaba nube alguna en los cielos patrios, aunque cayesen 44 injustos grados de justicia a la sombra.

Hoy, ayudados por la sofisticada tecnología utilizada para elaborar las predicciones de los informativos meteorológicos, hay muchos matices al respecto. Porque la falta de lluvia pone en peligro cosechas y hasta el ganado sufre las consecuencias de la falta de pasto fresco por la escasez de agua; o sea, que si no llueve el tiempo es malo para el campo. Claro que esas gotas trasladadas a la costa se convierten en el peor enemigo de los chiringueros, o como se pueda denominar a los dueños de los chiringuitos



playeros. Y ahí llegan los matices, que va a llover, pero tampoco como para que sea motivo de anular el viaje a Benidorm o al pueblecito de Soria donde hay esa casa rural tan maravillosa. Y al mucho calor hay que ponerle buena cara, o sea, que ya se interpreta como mal tiempo la temperatura elevada.

Así es que, para saltarnos normas que fueron y han dejado de ser: Ojalá que llueva café en el campo... y en la playa.

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

> **SUMARIO** "Si no escalas la montaña, jamás podrás disfrutar el paisaje". Pablo Neruda, poeta chileno (1904-1973)

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Al mal tiempo...café"



06 SORTEO

Fin de semana en Sevilla de dos noches con desayuno. Hotel Derby o Hotel América



08 MADRID 10 + 1

Once alternativas "Fuera de Ruta" para vivir la ciudad de otra manera
HERNANDO REYES



48 CARDIFF

Puerta a la región de los Castillos
MANUEL CHARLÓN

70 ALENTEJO

Un refugio natural para europeos

CARMEN BENAVIDES
JUAN ECHEVARRÍA

106 GRAN CANARIA

Turismo saludable y lúdico

MANENA MUNAR

134 ONCE GRIFOS DE CERVEZA BELGA

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS

146 RESTAURANTES

- Mentidero de la Villa
- Volvoretta
- Surya

154 GASTRONOMÍA

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

156 ENOTECA

Noticias enología

160 HOTELES

- NH Collection Eurobuilding
- Noticias del sector hotelero

168 TRENES

Trenes turísticos

170 BAZAR

Ideas de regalos

172 BELLEZA

Manicura, peinados, spas..

174 TRANSPORTE

- Aerolíneas
- Cruceros

178 NOTICIAS DEL SECTOR

182 ENTREVISTA

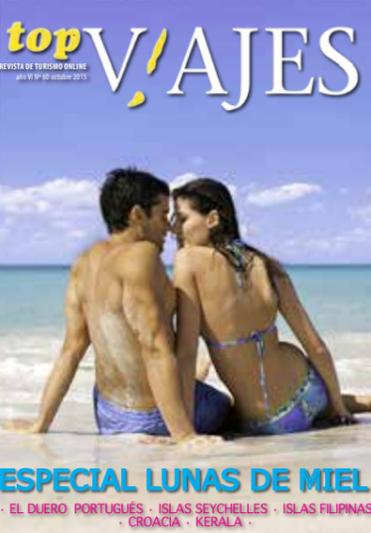
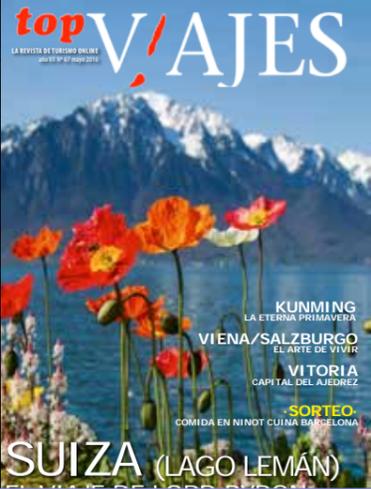
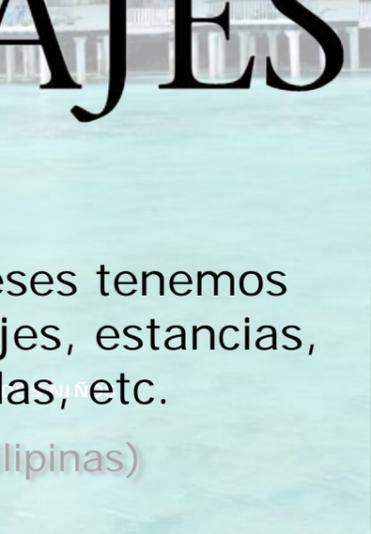
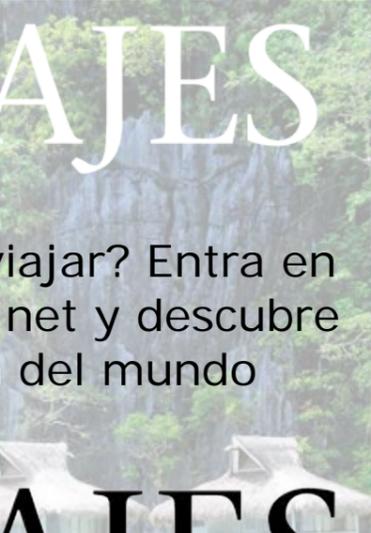
Cristina Morató publica Divina Lola : Lola Montes fue la primera 'celebrety' de la historia

188 PISTAS

Libros

190 KMO

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Hasta el 40 de mayo"



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

Los meses tenemos sorteos de viajes, estancias, o comidas, etc.

SORTEO



DISFRUTA DEL ESPLENDOR DE SEVILLA EN LOS HOTELES DERBY SEVILLA O AMÉRICA SEVILLA

Situados en pleno centro de la capital hispalense, estos establecimientos son la mejor opción para conocer todos y cada uno de los secretos de Sevilla. Situados en la Plaza del Duque de la Victoria, a escasos metros del Palacio de Lebrija, del Museo de Bellas Artes y de un gran centro comercial, ambos alojamientos destacan por la comodidad de sus instalaciones y cercanía con las principales atracciones turísticas de la ciudad.

www.hotelamericasevilla.com

www.hotelderbysevilla.com

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

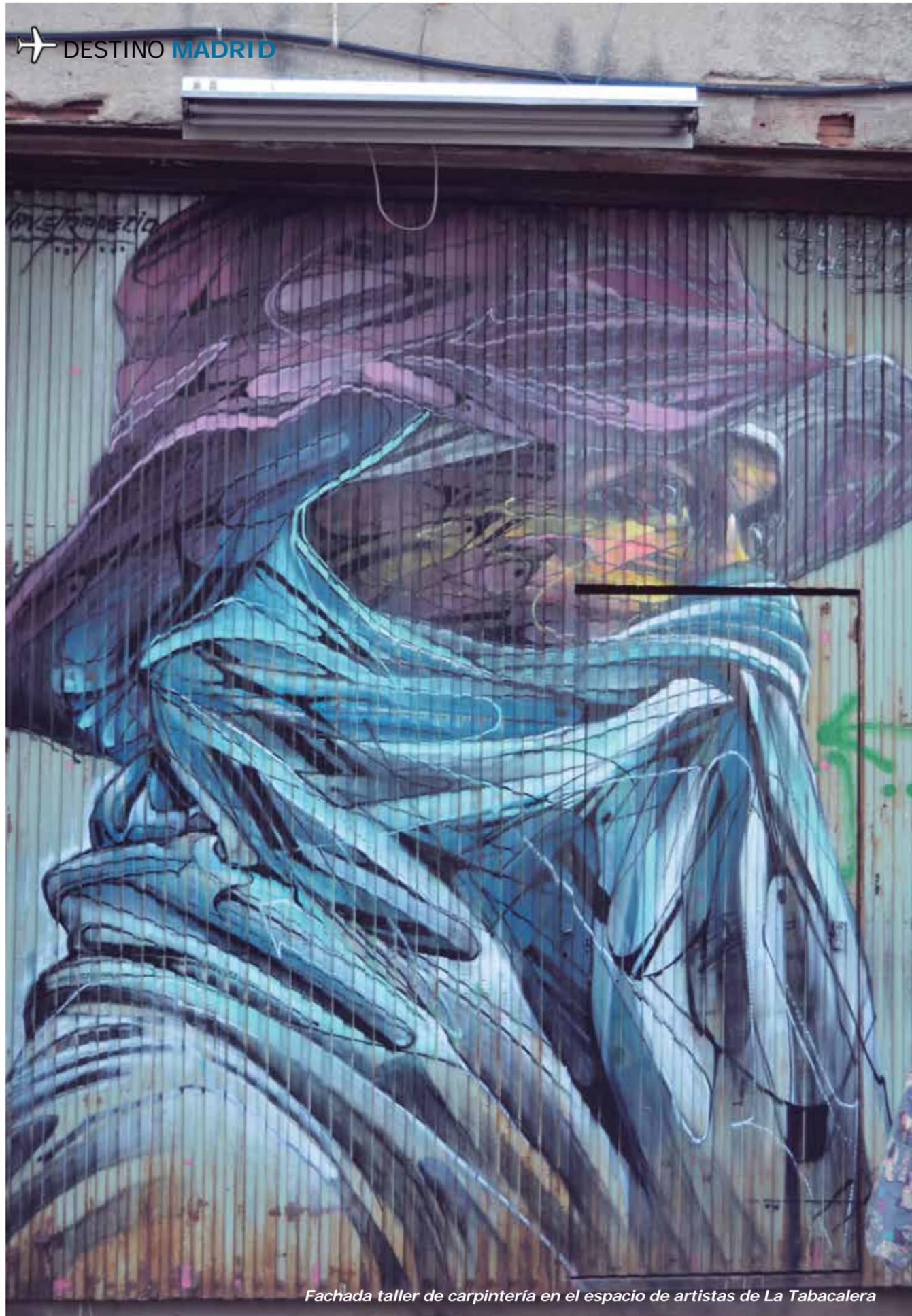


#viajacontopviajes

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 Hotel Derby Sevilla o en el América Sevilla. 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 3 de junio 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!





Fachada taller de carpintería en el espacio de artistas de La Tabacalera

MADRID: 10 + 1

ONCE ALTERNATIVAS "FUERA DE RUTA" PARA VIVIR LA CIUDAD DE OTRA MANERA

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es
FOTOS ALTUM

Madrid sabe cómo motivar a sus visitantes y hacerse desear cada vez más; es una ciudad en constante movimiento y con diversas facetas. Esconde secretos, genera sentires sublimes, ofrece experiencias diferentes que ahora incitan al viajero contemporáneo a vivirla de una forma, si se quiere, más "alternativa" y "menos convencional" para nunca olvidarla.





Grafiti de Los Muros de La Tabacalera. Obra de la argentina @animalitoland

A golpe de "clic"

Está claro que el viajero del s.XXI si algo posee es información; internet y las redes sociales han revolucionado la forma de viajar, tanto como lo hizo el ferrocarril en su época. Instagram y Pinterest llenan nuestro chip mental con imágenes de lugares insólitos, de sitios desconocidos, de personas ajenas, y nos convertimos en "followers" de una serie de individuos, a quienes probablemente jamás conoceremos, simplemente porque nos emocionan sus fotos, y nos entusiasma aún mucho más la inmediatez con las que las recibimos en nuestras pantallas.

Facebook y Twitter nos bombardean con experiencias externas a nuestro contorno, lejanas de nuestros propios mundos con escapadas y viajes comentados por otras tantas almas inexistentes en nuestra agenda.

Youtube da música y vídeo al destino, a la experiencia con movimiento y voz en vivo y en directo a lo vivido por un amigo, por un vecino, por un familiar... en fin, que nos encontramos ante una tormenta de lluvia tecnológica que nos empapa de información, y que antecede a un huracán que nos empuja a movernos, a sentir, a experimentar lo desconocido y lo ignoto, a encontrar emociones extremas para también a compartirlas con cientos o miles de personas a la velocidad de un clic. Quizás por ello, al regresar de un viaje podemos decir orondos: "yo lo he visto de otra forma...", "he vivido lo que no viene en las guías...", "lo más local...", "lo más heavy...", lo más "underground...", "la vida de los ciudadanos reales...", o en otros casos, "lo más friki..."

Dicen los expertos en la materia a día de hoy, que el destino al que se va ha sido escogido para convertirse en una auténtica "marca de estilo de vida", que innova y que, cargada de experiencias únicas y diferentes, quedará en nuestra mente de la misma forma que la información virtual queda en la red, o en la "nube": es indeleble.

Fuera de ruta

Por todo lo anterior, y centrados en la ciudad del "Oso y el Madroño", proponemos una serie de rutas, lugares, actividades y experiencias que confluyen para sorprender, que están ahí esperando a un visitante ya no movido por factores materiales sino muy seguramente por emociones y motivaciones. Hemos seleccionado aspectos para un viajero independiente que añora encontrar en este destino un ángulo diferencial, otro punto de vista, una ciudad diferente a la que, probablemente ha visitado ya anteriormente. Aventura y adrenalina, gastronomía, paseos y excursiones misteriosas nocturnas, ocio alternativo, arte urbano y callejero, o religiosamente desconocido; son algunos de los componentes de este abanico de propuestas algo menos convencionales, pero tan enriquecedoras o más, como las tradicionales, según el gusto del viajero, claro.



Grafiti de Los Muros de La Tabacalera.
Obra de la española @julieta_xif

1. Una ruta de artistas, no de "gamberros"

"...el arte no se encuentra sólo entre las paredes de las galerías de arte, protegidas, lejos de las inclemencias meteorológicas y manos ajenas. El arte debe aparecer así, de repente, cuando uno menos se lo espera".



Grafiti de Los Muros de La Tabacalera.
Obra de @rallitox.
Sus obras muestran su naturaleza rebelde con un impulso de desvelar la decepción de la sociedad contemporánea

Fruto de la ilegalidad, por el hecho de hacerse sobre paredes de propiedades privadas o infraestructuras públicas, y sin autorización alguna, el grafiti ha sido considerado por muchos como una gamberrada propia de inconformes sociales y desocupados que no tenían otra cosa mejor que hacer que garabatear las paredes, firmar las puertas metálicas de los locales comerciales o dibujar mamarrachos en cualquier tapia, muro, fachada o columna. Un tipo de protesta urbana que ha ido mutando con el paso del tiempo y al compás de una lenta, aunque certera, democratización del arte, hasta convertirse en una forma de expresión que comunica y transmite, yendo más allá de lo anti estético y que, por suerte, se considera ya, "Arte Callejero".

No queda duda que el hombre y su forzosa necesidad de comunicarse marchan juntos desde los tiempos de los cavernícolas con las pinturas rupestres; o los egipcios con sus jeroglíficos; griegos y macedonios también pintaron tumbas y paredes; o hasta los mismos romanos quienes compartieron sus profecías y descontentos en paredes y sitios públicos.

Al inicio de esta tendencia, en los albores de los años sesenta en los Estados Unidos, especialmente con fuerza en las ciudades de Filadelfia y Nueva York, a los "grafiteros" se les estigmatizó de tal manera que la misma prensa los tildó de traficantes, pandilleros y criminales.

Cuando se acentuó dicha persecución, ya en los años

ochenta, muchos de ellos cruzaron el charco para comenzar a dejar sus creativas improntas en las calles de diversas urbes europeas, contagiando a muchos ciudadanos del viejo continente de su particular forma de expresión.

Por desgracia el tiempo, o en ocasiones las mismas autoridades, se encargan de borrar estas piezas, por lo que el grafiti, en la mayoría de los casos, es un arte meramente temporal.

Al igual que en otros gremios, en este del grafiti también existen escalafones: empiezan como principiantes inundando la ciudad con los llamados "tags" (firma con forma de garabato), posteriormente ascienden a las técnicas del "writing" (frases a veces con iconografía del cómic), para pasar posteriormente a crear grandes "piezas", que son las que precisamente componen el conjunto de esta "Ruta del Grafiti" por Madrid que proponemos al viajero, y que se puede consultar en el mapa que se incluye en las imágenes que acompañan este artículo. Para el recorrido nos hemos inspirado en la guía de arte urbano diseñada por "estudio34", una agencia de Barcelona, y que lleva por título: "Madrid: 1 ciudad, 40 artistas"; se puede descargar en cualquier ordenador o dispositivo móvil para mayor practicidad, y hacer el recorrido que mejor convenga, o para compartirlo con amigos.

Si se dispone de poco tiempo nuestra recomendación es centrarse en los alrededores y en los interiores



Grafiti de Los Muros de La Tabacalera



Mobiliario urbano a las puertas de La Tabacalera

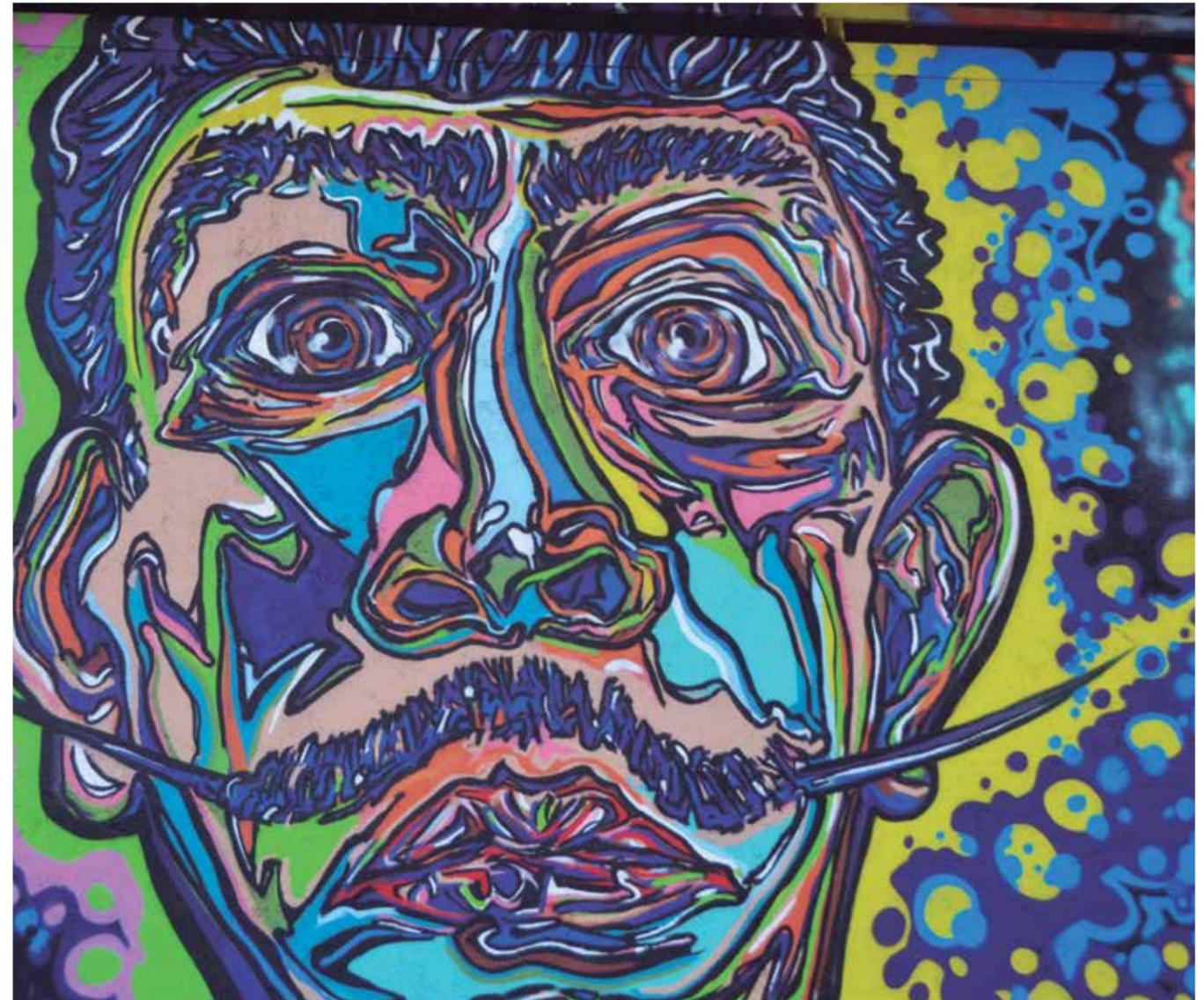


Foto grande: Grafiti de Dalí en el patio de La Tabacalera
Fotos abajo de izquierda a derecha: Corredor del subsuelo La Tabacalera; Tertulia en el patio de La Tabacalera con grafiti de fondo; Grafiti de Los Muros de La Tabacalera. Obra @casassola

de "La Tabacalera" en las inmediaciones de la glorieta de Embajadores. Se trata del edificio de la antigua fábrica de tabacos de Lavapiés, que tras años de abandono es actualmente un "Centro Social Autogestionado" cedido por el Ministerio de Cultura para dar cabida a exposiciones y todo tipo de actividades culturales. Sus muros exteriores se han convertido en los lienzos de los más efervescentes "artistas de pared", entre los que destacan Add Fuel, Alice Pasquine, Casassola, Btoy, Julieta XLF o Rubén Sánchez. Es esta una iniciativa promovida por la agrupación "Madrid Street Art Project" en

su afán de promocionar el arte urbano en la capital.

De obligada visita son sus interiores por la ingente cantidad de grafitis que decoran los pasillos de la planta baja, así como los que se encuentran circundando el "alternativo" jardín interior con huerto incluido, que además, da acceso a centros de trabajo de creativos madrileños donde se hallan talleres de reparaciones de bicicletas, de fabricación de jabones, una gran nave de trabajos de ebanistería, estudios de grabación, salas de ensayo de música o cuartos para revelado de fotografía analógica.

2. Un escenario "sin polvo"

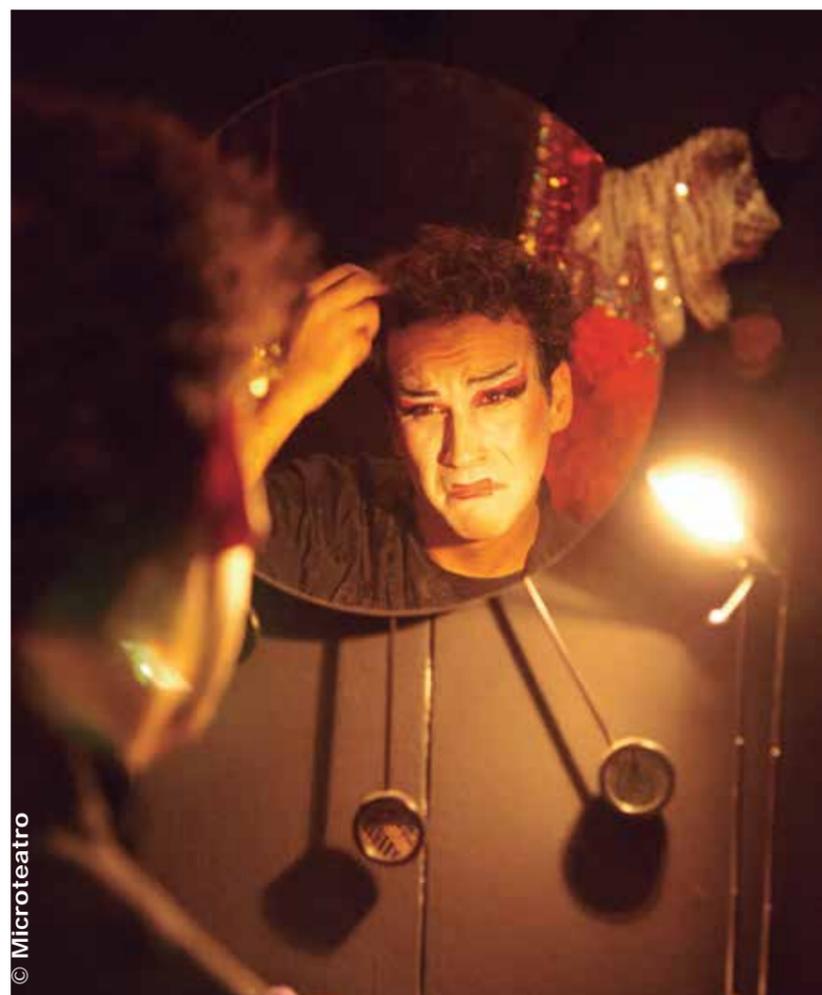
Corría el mes de noviembre de 2009, cuando un grupo de autores, directores y actores ocuparon el espacio de un prostíbulo abandonado en la madrileña calle Ballesta, esa vía que por años se ganó la fama de pecaminosa por el constante pulular de unas mujeres que, susurrando lascivias, buscaban un "partenaire" a cambio de unos eurillos como profesionales del trabajo más antiguo del mundo, la de putas.



Diversos planos de la obra "Claustrofobia".



Actuación en un escenario durante una función en las salas de Microteatro.



Personaje de la obra "Casta y Pura".

Liderados por Miguel Alcantud el equipo de artistas reabrió esta casa de lenocinio contando teatralmente las historias de 15 prostitutas durante una temporada. Sus ideólogos, tras el aclamo del público, fundaron "Microteatro por Dinero". Un concepto que tiene por objetivo difundir por todo el país y fuera de nuestras fronteras un formato, que innovador y alternativo, ofrece obras ente 15 y 20 minutos de duración, con un mismo tema, representadas en sesión continua, en espacios inferiores a los 15 metros cuadrados y para un máximo de 15 espectadores por pase.

De esta manera el espectador puede elegir tanto el tiempo que quiere pasar en el teatro, según el número de obras que quiera ver, así como el precio que quiere pagar, ya que cada visita a una sala se paga de forma individual.

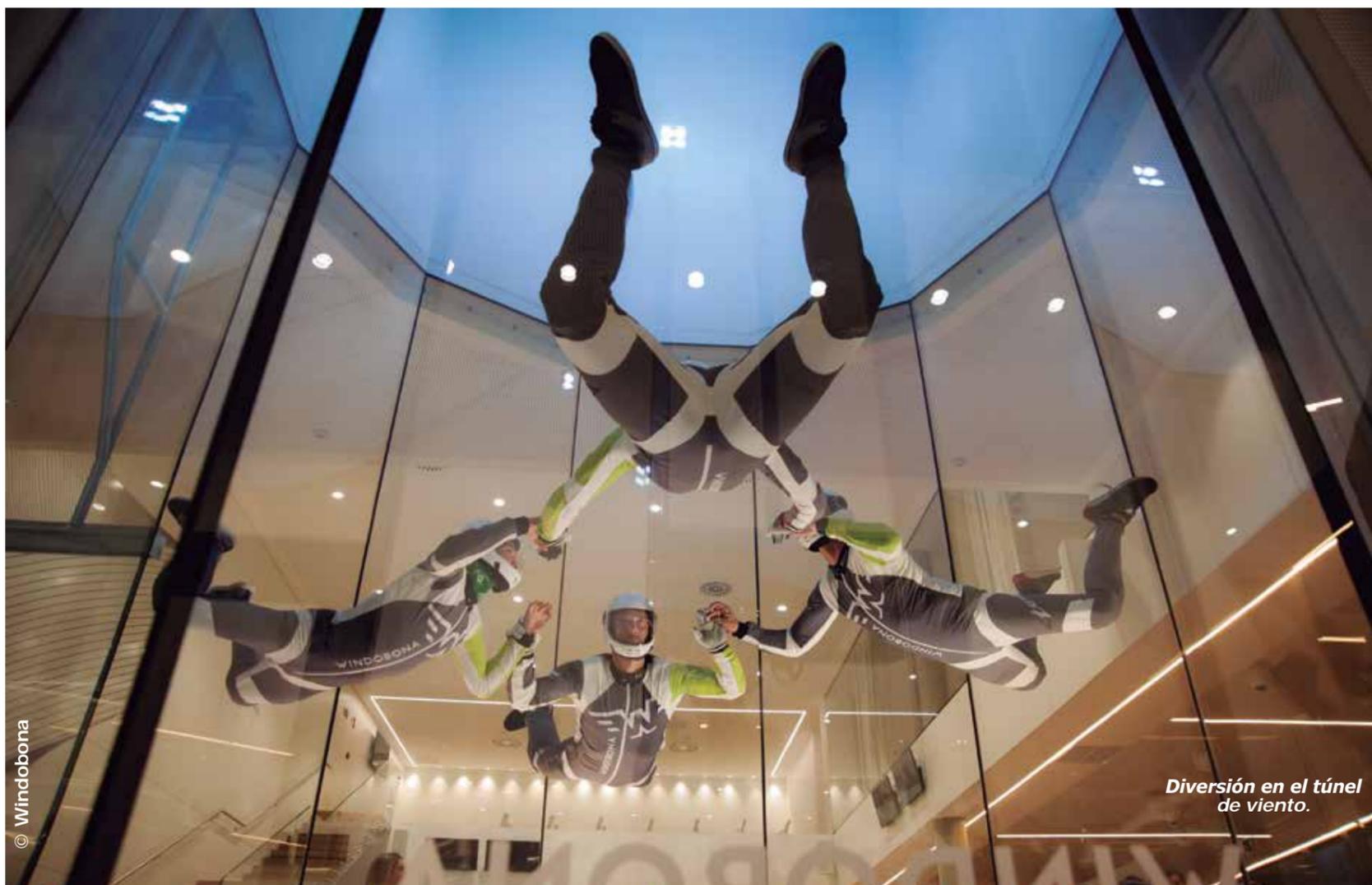
Tras sus siete años de andadura esta marca se ha expandido por más de doscientos espacios entre España y América Latina paseando este original concepto en locales de muy diversa naturaleza. Es una iniciativa que ha encontrado su máxima fortaleza en

la calidad de los textos y las interpretaciones, a tenor de crítica y público.

Para muchos ha sido hecho de nostalgia el que la sede actual de Microteatro no sea ya el burdel de antaño. Su espacio es ahora una antigua carnicería que se ha convertido en uno de los proyectos más innovadores y populares en el inmenso menú cultural que Madrid ofrece.

A pesar que la decisión de trasladarse obedeció a diversos factores, el principal, fue la necesidad de ampliarse; también es verdad que cuando la organización Triball inició un proyecto de recuperación con la compra y rehabilitación de locales, y cedió su uso a emprendedores para reconvertirlos en comercios, cafeterías, restaurantes y locales artísticos, para la rehabilitación comercial y cultural del barrio, los protagonistas de esta historia optaron por mudarse.

Para cualquier viajero inquieto, esta alternativa supone el conocer un semillero artístico en donde se descubre y se desarrolla talento siguiendo un atrevido sendero que no deja de maravillarse.



Diversión en el túnel de viento.

© Windobona

3. Un “subidón” por los aires

Abundan los motivos que frenan a algunos a atreverse con la diversa oferta de deportes aéreos que hay actualmente. Pero también son serias y copiosas las garantías que se otorgan en cuanto a tecnología y seguridad, y mucho más, cuando se habla de lugares donde pueden compartir espacio deportistas profesionales, aficionados, novatos dispuestos a pasárselo en grande, o curiosos ávidos de nuevas sensaciones.

Hace poco se instaló en nuestra capital el único centro de paracaidismo de interior que acerca a todos los públicos el sueño de volar 100% seguro, sin miedo ni vértigo; una experiencia disfrutable por niños a partir de cuatro años hasta por abuelos intrépidos sin necesidad de tener una preparación previa.

Hablamos de un túnel de viento que viene desde Viena, con la más avanzada tecnología alemana, donde comenzó su andadura en 2015, y continuará su plan de vuelo hacia Berlín el próximo año.

Los túneles de viento surgieron como una necesidad de probar y diseñar formas y elementos indispensables en el mundo de la aviación. De hecho, en la Segunda Guerra Mundial los túneles aerodinámicos fueron vitales para la predominancia aérea de la “Luftwaffe”, el Ejército del Aire alemán, que para finales de la guerra ya contaba con tres de ellos supersónicos. Con el tiempo fueron convirtiéndose en lugares de entrenamiento para paracaidistas sin necesidad de saltar en pleno vuelo; en la actualidad siguen cumpliendo esa función, e igualmente son una tendencia al alza en el mundo del ocio.

Windobona, el nuevo espacio de Madrid, cuenta con la tecnología alemana más avanzada del mercado, la ISG (“Indoor Skydiving Germany”), proporcionando el mejor aislamiento acústico, la más alta eficiencia energética y un aire sin turbulencias.



Instrucción previa a la aventura de “volar”.

© Windobona

Antes de iniciar esta aventura, se reciben unas instrucciones de seguridad por parte del equipo profesional y el usuario -ya equipado de mono, gafas, casco y tapones para los oídos- está acompañado por un instructor personal experimentado durante todo el tiempo en una cámara de vuelo acristalada de 15 metros de altura y 4,3 metros de ancho, totalmente presurizada, y vigilada permanentemente desde una sala de control.

Al estar a la vista de todos, el vuelo - que dura entre 1 y 2 minutos dependiendo de la experiencia adquirida (toda experiencia cuenta con un mínimo de 2 vuelos por persona) -, se convierte en un espectáculo único, especialmente para el usuario que experimenta una sensación de caída libre similar al salto desde un avión a 4.000 metros de altura, con total seguridad. Además, el cliente puede obtener un vídeo y fotografías de su emocionante experiencia.

Esta actividad supone que se trabajen todos los músculos del cuerpo por el contacto directo y la resistencia que genera el mismo contra el viento; y la postura corporal adquirida para mantener la aerodinámica, tiene beneficios terapéuticos ayudando a adquirir correctas po-

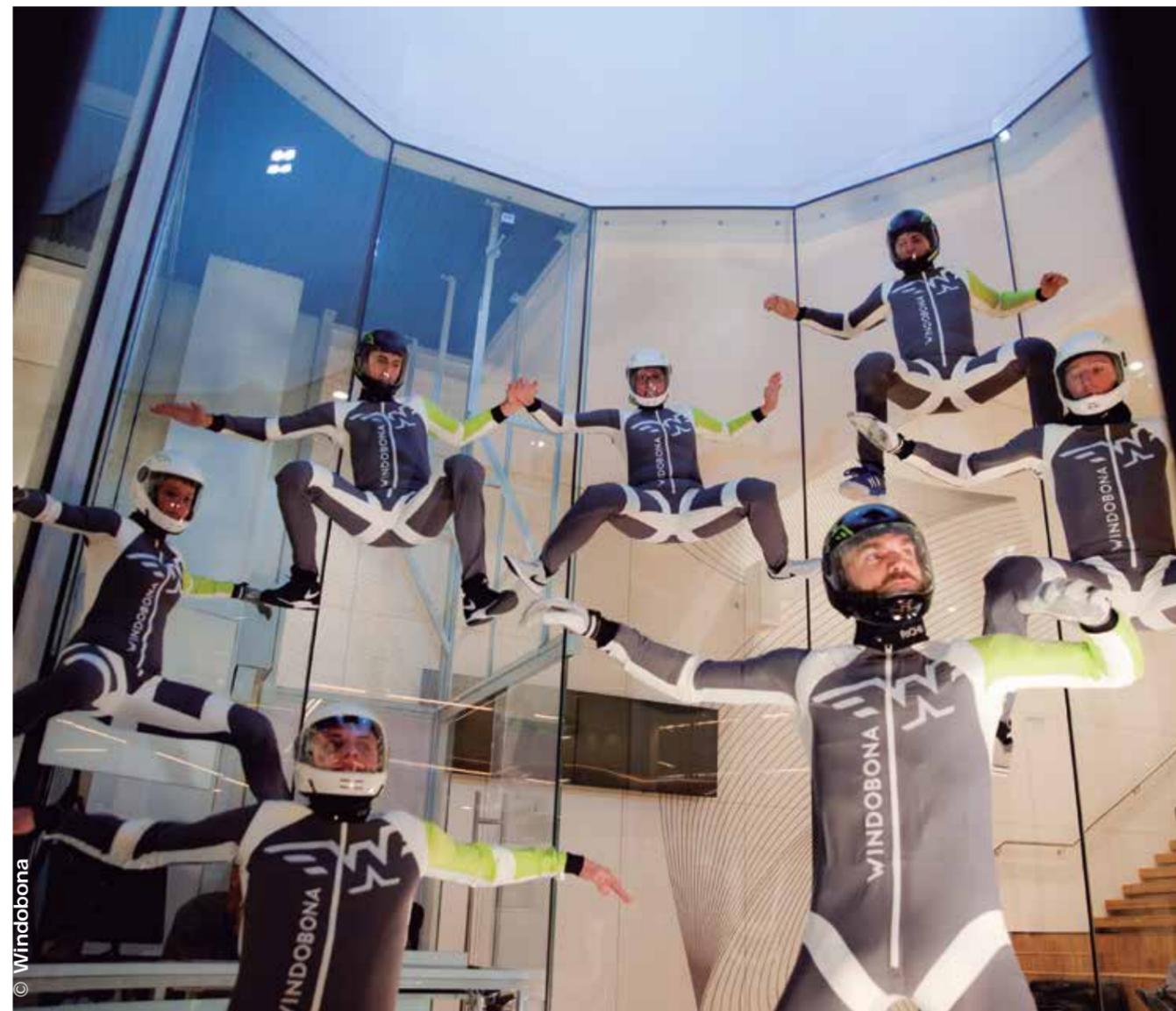
siciones en brazos, espalda, pecho y piernas.

En 2014 la Federación Aeronáutica Internacional reconoció el paracaidismo de interior como un deporte oficial y anualmente se celebra la Copa Mundial, y en los últimos 15 años se han construido más de 200 túneles de viento en todo el mundo. Locales y visitantes de Madrid son cómplices de este crecimiento al atreverse a experimentar lo novedoso y diferente, y probablemente porque el deseo de volar es tan antiguo como la misma humanidad, o seguramente tan deseado por la adrenalina que genera, ayudando a conseguir bienestar y felicidad.

Al notar que las instalaciones de Windobona están 100% adaptadas para personas con movilidad reducida y que está comprometida en una firme apuesta por hacer llegar este deporte a personas con discapacidad tanto física como intelectual, me es imposible no recordar la frase: "¿Por qué contentarnos con vivir a rastras cuando sentimos el anhelo de volar?" escrita por Helen Keller, aquella americana que siendo ciega, sorda, y muda, se convirtió en la primera persona en el mundo con estas limitaciones en obtener un título universitario.



Joven con su instructor profesional en el túnel de viento



Grupo de practicantes en el túnel de viento



@Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid

Interior de la iglesia San Antonio de los Alemanes desde la puerta de entrada.

4. La "sixtina" sorpresa

Discreta e inesperadamente, como suelen hacerlo las sorpresas de esta ciudad, aparece una joya del barroco madrileño erigida en el s. XVII en el mismísimo corazón capitalino, ahí donde confluyen la Corredera baja de San Pablo y la calle de la Puebla.



@Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid

Pintor reproduciendo el interior de la iglesia

Su fachada de ladrillo visto sobre zócalos de granito al igual que la portada son de una sencillez absoluta que contrasta con un esplendoroso interior, que no es otra cosa que una majestuosa explosión de color, de detalles artísticos y de técnicas de pintura que sobrecogen hasta el punto de ser considerada por los entendidos como “La Capilla Sixtina” de Madrid.

Es un templo con una sola nave elíptica, diáfano y carente de pilastras coronado por una bóveda con lunetos que ocupa todo el perímetro del recinto.

Por haber sido parte del conjunto hospitalario fundado por Felipe II en 1604 para atender a los enfermos y peregrinos lusitanos que residían o pasaban por Madrid, el templo se llamó inicialmente “Iglesia de San Antonio de los Portugueses”; no obstante, su nombre cambió en 1640 al separarse Portugal de la corona española. Años más tarde fue Mariana de Austria quien lo cede a los alemanes católicos que acompañaron en Madrid a la esposa de Carlos II, y fue a partir entonces que se llamó “San Antonio de los Alemanes”.

Su bóveda central representa a San Anto-

nio de Padua en la Gloria, recibiendo al Niño Jesús de manos de la Virgen, y fue creada en 1662 por los pintores de la corte Juan Carreño de Miranda y Francisco Ricci siguiendo los bocetos realizados por los italianos más destacados de la época: Mittelli y Colonna, quienes junto con Velázquez trajeron a Madrid la técnica del trampantojo.

La reforma a la que fue sometida en 1680 por el gran pintor y decorador italiano Luca Giordano impuso notables cambios tales como el reemplazo de las columnas lisas por unas salomónicas, las pinturas de las paredes (aquellas que llegaban hasta el suelo han sido arrasadas por la humedad) con escenas del Santo; retratos de reyes y príncipes, y la inclusión de varias escenas de los milagros de San Antonio.

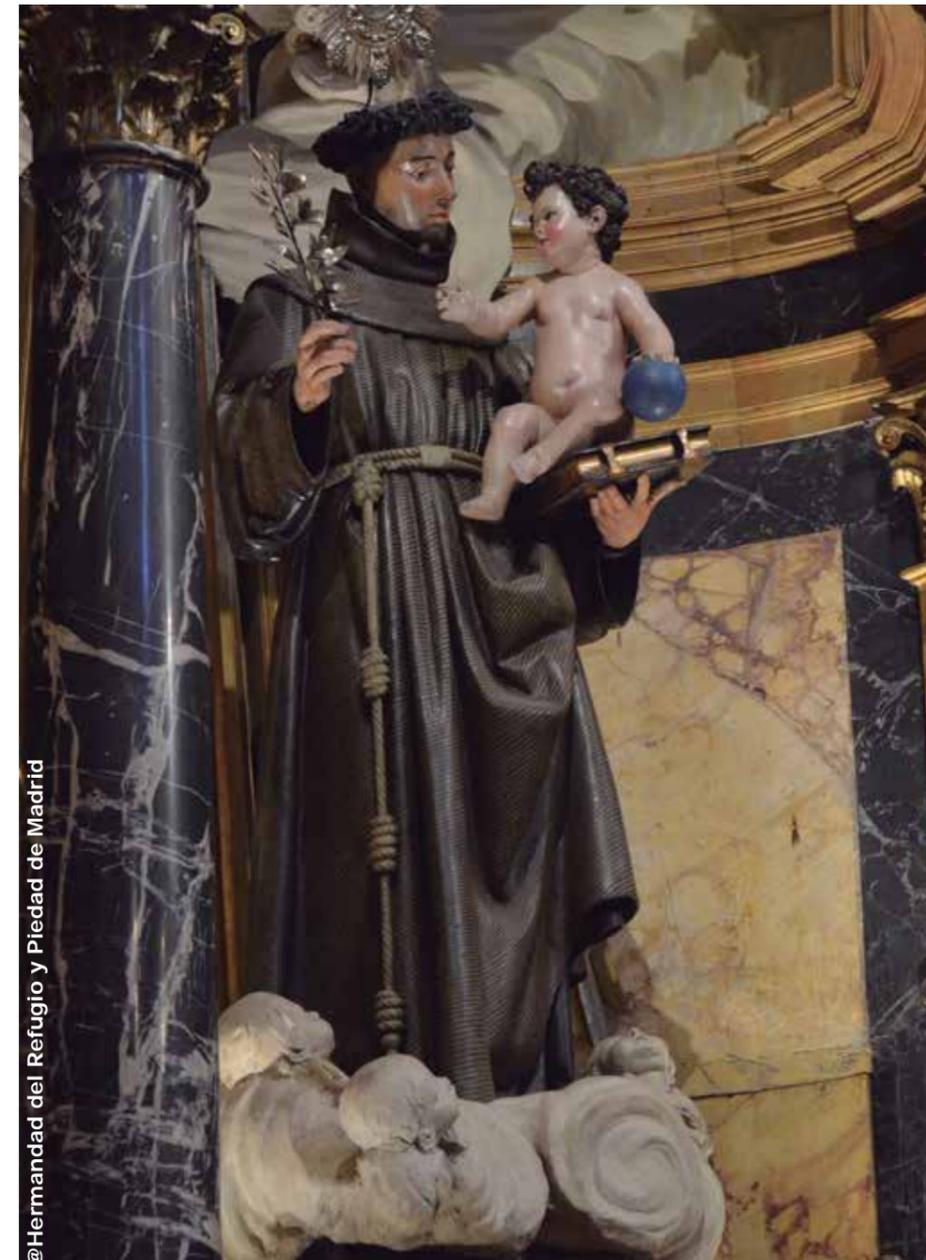
El retablo mayor ardió en llamas y fue sustituido por uno de mármol que es el actual y cuyos angelitos recuerdan a los de La Puerta de Alcalá, obra del mismo escultor Francisco Gutiérrez.

Atendiendo los horarios de visita, y dejando una donación de 2 euros, lo más indicado es sentarse en sus bancos y contemplar con

calma desde diferentes perspectivas cada detalle, cada pintura, cada pared, permitiéndose sentir toda esa fuerza artística que la decora, y vibrar ante un esplendor que muchos desconocen. El visitante no tardará en darse cuenta que se encuentra ante una obra de arte a varias manos, de frescos únicos cuya autoría se comparte entre italianos y españoles, consiguiendo una composición barrocammente celes-

tial imposible de dejarla por fuera de su cuaderno de bitácora.

Fue en 1702 cuando Felipe V -quien se refería a ella como “la joya de la corona- traspasó la gestión de la iglesia a la Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid, que aún la conserva y que adicionalmente mantiene un comedor para indigentes y desfavorecidos.



@Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid

Imagen de San Antonio en el interior de la iglesia.

5. Paseando entre "fantasmas"

Con la Plaza Mayor como punto de partida, el visitante que se apunte al célebre "Tour de los Fantasmas" será testigo de emblemáticos edificios de Madrid sobre los que se dice mucho y se habla más en términos de fantasmas, apariciones inexplicables, decapitaciones, crímenes, y terroríficos sucesos de la historia.



Plaza Mayor, punto de encuentro del Tour de los Fantasmas.

© Madrid Destino

Adentrarse de noche por los secretos y recodos de la "Villa y Corte" con el ánimo de revivir un pasado de terror y el lado más oscuro y tético de ciertos barrios, es exponer los niveles de adrenalina al máximo, y también crispar los nervios. Si además la estupenda narración de los hechos proviene de un experto en la materia, que consigue envolver todo el ambiente en un sugerente halo de misterio, la verdad, "la cosa" atrapa y termina por convertirse en una de esas experiencias que no se olvidan.

Diversas esquinas y callejones, plazas, palacetes, o iglesias, son protagonistas de acontecimientos que, verdad o leyenda, entusiasman por su contenido mayoritariamente indescifrable. Para muchos, lo atrayente de este peregrinaje que discurre pausadamente y con sigilo, es retrotraerse en el tiempo, imaginar el pasado como si de un juego se tratara, pero siendo conscientes de que los fenómenos paranormales son como las meigas: "haberlos haylos". Y entre los fantasmas los hay delatores, los hay dulces y misteriosos, y otros, de lágrima floja. A modo de abre bocas, estos son algunos ejemplos de este recorrido madrileño que deambula entre el miedo y el susto.

Reza la leyenda que, en la cercana iglesia de San Ginés, una noche de 1353 entraron unos ladrones a hacerse con los objetos de valor de la sacristía y al descubrir los malhechores la presencia de un fiel que se encontraba rezando, sin piedad alguna lo decapitaron.

Al día siguiente una sombra sin cabeza se paseaba por la iglesia. Atónitos, ante un fenómeno que se repetía con frecuencia, los ciudadanos concluyeron que la sombra no era otra que la del piadoso anciano que oraba aquella noche: el famoso “decapitado de San Ginés”, que lo que pretendía con sus apariciones era delatar a los facinerosos; hecho que efectivamente llevaron a cabo las autoridades un tiempo después.

La historia de la “muchacha de la casa de las siete chimeneas” aparece con frecuencia

en los libros de Madrid y es realmente un misterio hasta la fecha. Llamada Elena habitaba con su padre en la “Plaza del Rey” en una de las casas de la época de Felipe II, y tras una reforma a manos de un italiano se colocaron sobre su tejado siete chimeneas. A la joven se le atribuyó un romance con el entonces príncipe Felipe por lo que su progenitor la obligó a casarse con un capitán de las tropas reales enviado a Flandes a participar en la Batalla de San Quintín, donde pasó a mejor vida. Al poco tiempo Elena fue hallada sin vida en su dormitorio. Con el paso del tiempo y caminando sobre las chimeneas se observaba con cierta frecuencia a una triste muchacha vestida de blanco y sujetando en sus manos una antorcha. Ya en el s.XIX en unas obras ejecutadas en la casa se halló enterrado en el sótano de la casa el cuerpo de una joven junto con unas monedas del s.XVI.



Nomenclatura de la Plazuela de San Ginés, cerca de la Iglesia de su mismo nombre donde se aparece “el decapitado”



Palacio de Linares, hogar de la llorona Raimundita

En una de las esquinas de la Plaza de Cibeles se encuentra el Palacio del Marqués de Linares, hoy convertido en Casa de América. El hijo del noble tuvo a bien enamorarse de una humilde muchacha del barrio de Lavapiés hija de una cigarrera y del mismísimo Marqués, su propio padre. El muchacho fue enviado a estudiar a Londres con el propósito de poner fin a la historia de amor entre los hermanastros. La distancia no rompió los lazos que Cupido había unido y terminaron casándose. Al salir el escándalo a la luz pública la pareja decidió solicitar una bula papal a Pío IX quien la expidió

exigiéndoles vivir juntos, pero en castidad. Por desgracia el documento “Casti Convivere” arribó cuando ya había nacido su hija Raimunda, por lo que los enamorados asesinaron a la niña. No se sabe si ahogada o emparedada, el caso es que la pequeña fue enterrada en el mismo palacio donde hoy en día continúa paseándose por él llamando a sus padres y cantando nanas infantiles.

Sin duda en este tour encontrarán quienes lo tomen, muchos más secretos tenebrosos de la ciudad.

6. Ese "monstruo" madrugador

Son varias las veces que muchos hemos oído, leído, o incluso afirmado que el verdadero pulso de las ciudades se toma en los mercados.



Grupo de integrantes de una de las visitas guiadas por Mercamadrid. Copyright: Mercamadrid..

De por sí, tomarle el pulso a Madrid no es tarea fácil pues bien es sabido que jamás está relajada y siempre está animada o de fiesta; su hiperactividad es frenética e incesante, y en ocasiones, tiene que reinventarse o levantarse del resaca de alguna crisis.

Ahora bien, enfrentarse a esa engorrosa tarea ante un "monstruo descomunal" -que al igual que la ciudad tampoco duerme-, como es "Mercamadrid", son palabras mayores.

La central de alimentos más grande de España esparce sus naves industriales a lo largo de 176 hectáreas para surtir de alimentos diariamente a 12 millones de personas en 500 kilómetros a la redonda y recibir a más de 20.000 compradores profesionales al día. No en vano, genera 8.000 empleos directos y más de 30.000 indirectos.

Hasta el mes de septiembre de 2016 era imposible, para el ciudadano de a pie, visitar las entrañas de este monstruo. Gracias al programa "Conoce Mercamadrid" se realizan ahora completamente gratis dos visitas al mes de 06.00h a 08.00h y con la facilidad de inscribirse a través de su web en donde también aparecen publicadas las fechas de las visitas para los meses venideros.

Vivir esta experiencia es como realizar un viaje por la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumidor, que descubre a la ciudadanía la labor de los profesionales que comercializan y compran cada día sus abastos

para proveer sus mesas con el mejor producto de temporada, fresco y con una relación calidad-precio singular en el resto de Europa. Desde las 23.00h los camiones atestados de productos empiezan a desfilarse ante las fauces del "monstruo madrugador" para surtirlo de todo tipo de alimentos. Las compras empiezan a las 03.00h y se extienden hasta las 09.00h cuando termina la jornada. Al año devora 2.1 millones de toneladas de alimentos y su movimiento asciende a la significativa cifra de 4.600 millones de euros. Verduras, frutas, hortalizas, legumbres, y carnes, ocupan una cantidad, se diría casi "indecente" de naves industriales donde olores, colores, texturas, formas, y figuras, componen una realidad inexistente en el imaginario del que no lo ha oteado. Sin lugar a dudas es el "Mercado de Pescados" el que más sorprende a la mayoría, por su variedad y sus excesos, su olor y su agitado movimiento, y su congestionado flujo de venta; razones que lo han colocado en el segundo más grande del mundo después del de Tokio; un dato que no todos conocen y, que, sin alguna duda, desconcierta al más incrédulo.

Y si al lector le baila sin compás tanta demencia en su mente, se impresionará más cuando vea que el complejo se encuentra en fase de ampliación tras observar la necesidad de seguir creciendo logísticamente para conseguir convertirse en una "smartcity" digitalizada hasta alcanzar la excelencia en su funcionamiento.



Pescados, Variedad de manzanas en una de las naves de frutas, Langosta en la nave de pescados y mariscos y Lechugas frescas. Copyright: Mercamadrid..





Puesta en escena de uno de los banquetes Pop Up con coches de clásicos

7. Una cena “clandestina”

Cada una de estas cenas, un verdadero deleite para los sentidos y todo un festín, se realiza en fechas específicas que se publican con un mes de antelación en la prensa, haciendo lo mismo en las redes sociales, y en su propia web.



El lugar es siempre secreto, inédito y sorprendente; y solamente se da a conocer su nombre y dirección por correo electrónico la noche anterior al ágape. Nunca se celebran en restaurantes sino en lugares que ayuden a que la experiencia gastronómica tenga mayor emoción. Así, un vivero en pleno centro de la ciudad, un palacio señorial, un mercado, o un garaje con coches de época se han utilizado como escenarios para la puesta en escena de este gran montaje al mejor estilo “pop up” que cada día cuenta con más adeptos y en el que se cuida hasta el último detalle en calidad, servicio, y decoración. Sin embargo, son varios los “aderezos” que no se pueden desvelar para mantener los altos niveles de expectación y no romper la magia, manteniendo así la máxima de las intrigas.

Lo único que el comensal conoce con antelación es el nombre del chef, y la certeza de que los cocineros han sido escogidos entre la “crema y nata” del sector tanto a nivel nacional como internacional. El menú siempre es único y cerrado, y el tipo de cocina varía dependiendo del autor del mismo; hablamos en todos los casos de alta gastronomía en manos de prestigiosos chefs invitados, con productos de temporada escogidos con sumo cuidado y atención a las técnicas y corrientes culinarias actuales más apreciadas.

El precio que se paga no es ni mucho menos lo que cuesta cada cubierto, por lo que sorprende más aún que sus fundadoras –con una amplia experiencia en el mundo de la hostelería y la comunicación-, a pesar de tener ya una marca consolidada, siguen buscando patrocinadores y colaboradores.

Las cenas suelen ser en promedio para unos 100 comensales, pero lo cierto es que algunas veces esta cantidad puede verse limitada por el aforo del sitio seleccionado. A los cocineros de renombre les gusta, por lo general, ejecutar su labor fuera de su propio entorno por lo que la búsqueda de los mismos no suele significar problema alguno.

En este banquete el homenajeado es el comensal, eso sí, el asombro, la sensibilidad, la discreción, la fascinación y ciertas dosis de espectacularidad, son la tónica. El asistente debe despojarse de cualquier idea preconcebida para dejarse guiar por la magia de una noche nueva abierta ante sus ojos a mil posibilidades.

Los más rápidos en reservar podrán disfrutar de esta experiencia.



Coche americano con caracterizaciones de los personajes de la película Grease en el estreno del autocine.

© Autocine Madrid Race.

8. Cada uno en su "palco"

Hay cosas que resurgen del olvido y que regresan tras haberse pasado de moda o haber sido desplazadas por otras tendencias. Madrid está de gala porque ha vuelto el autocine, y esta vez por todo lo grande y con el convencimiento de que ni vídeos, ni cines-bares modernísimos, ni televisiones digitales o de cable, ni nuevas plataformas digitales, lo vayan a eclipsar.

El autocine hace parte de una cultura americana que durante muchos años contagió al resto del mundo, y que supo generar una forma de ocio más asequible a muchas familias en su momento, cultivando el amor por la gran pantalla, y también, provocando esos encuentros pasionales que no por casualidad, y de la forma más graciosa, llevaron a los norteamericanos a afirmar con sorna que uno de cada cinco ciudadanos de los años cincuenta había sido concebido en el autocine.

Con ese estilo vintage que tanto cautiva, el pasado 24 de febrero se inauguraba el "Autocine Madrid Race" en la zona de Fuencarral-Chamartín a tan sólo cinco minutos de la Plaza de Castilla. Y para su debut no pudo escoger nada más simbólico que la película "Grease" que tantos disfrutamos cantando y bailando sus temas con un Travolta un tanto gamberro, engominado hasta las cejas, pretendiendo a una Olivia Newton John que interpretaba a esa niña bonachona y dulce que todos deseaban.

Este nuevo espacio es el más grande de España y uno de los mayores de Europa. El complejo cultural al aire libre, ocupa un espacio

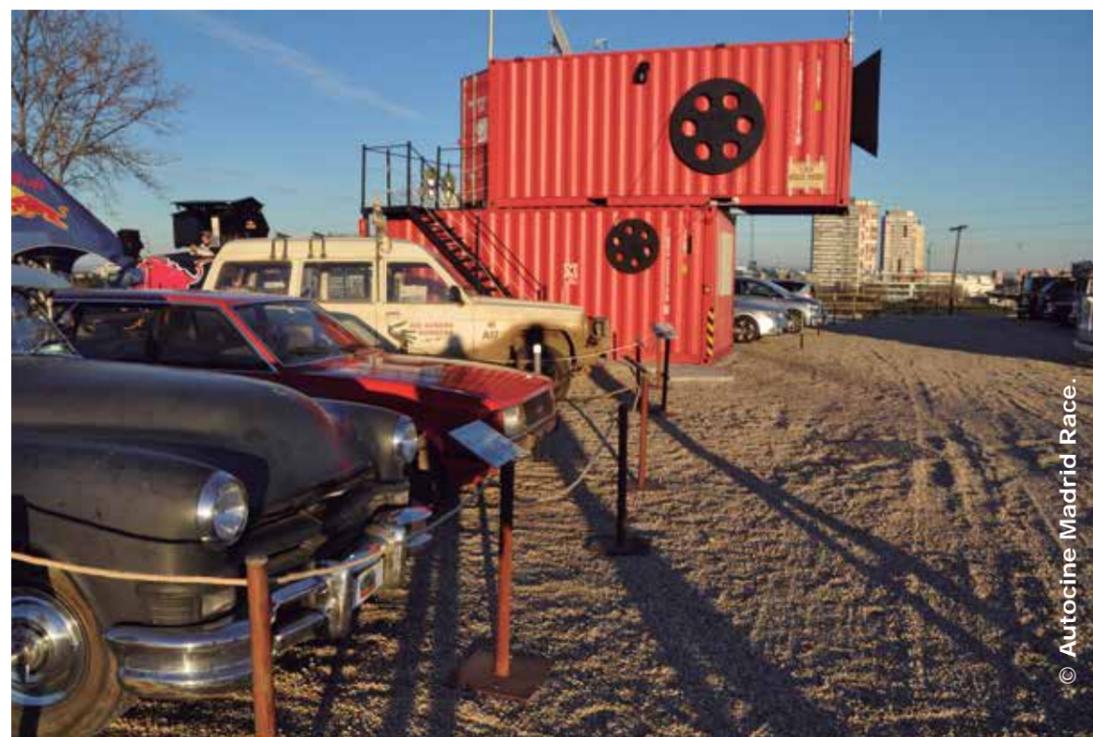
de 25.000 metros cuadrados y abre todos los días del año; cuenta con 350 plazas de aparcamiento para 1.500 personas; o si se prefiere, ahora con la llegada del buen tiempo, existe una gran zona de butacas con capacidad para 100 personas.

La oferta filmográfica está muy estudiada y pretende ofrecer ciclos de películas, clásicos del cine y, por supuesto estrenos y preestrenos. A la asegurada calidad de la proyección en una pantalla de 250 metros cuadrados, se suma la mejor calidad de sonido a través de una emisora FM que el espectador sintoniza desde el equipo de su propio vehículo.

Como novedad a sus antecesores el espacio incorpora un servicio de limpieza del parabrisas bajo demanda, y ha sabido aunar gastronomía y cine con una acertada fórmula que ofrece el servicio de comida y bebida hasta el coche.

Aumentando la oferta de restauración el nuevo centro de ocio incluye la presencia de los ya habituales "Food Trucks", popularmente llamados ya gastronetas, al estilo de la década de los años cincuenta, y con una original y variada selección de platos y raciones.

Sala de proyección del autocine



© Autocine Madrid Race.



© Autocine Madrid Race.

Autocine con skyline de Madrid



© Autocine Madrid Race.

Estreno del Autocine Madrid Race con la película Grease

Por su situación geográfica las vistas hacia los nuevos rascacielos de la ciudad son insuperables, al punto que algunos han llegado a afirmar que "esto parece USA"; lo cierto es que se trata del skyline del ya llamado "Madrid Moderno" que tantas miradas atrae y que pocos pueden disfrutarlo desde esta panorámica.

El regreso de esta atracción, con todos sus componentes de antaño, supone que cada uno tiene su "propio palco" gozando desde su vehículo de una total privacidad y con la mejor de las tecnologías para visionado y audición.

A la hora de disfrutar de una buena película, los amigos, la pareja; el niño que llora,

el móvil que suena, y los comentarios acerca de la trama en cuestión dejan de incomodar a los demás y de poner en vergüenza al que incordia.

Todos los jueves, antes y después de la sesión de cine, y desde la zona de la terraza, hay sesión de DJ para el disfrute de los asistentes; y como si fuera poco, los domingos, concierto en directo una hora antes de la hora de inicio de las películas.

Un lugar donde cine, gastronomía, y fiesta están garantizados. No cabe duda de que Madrid innova; y que este lugar marca un nuevo sendero en las diferentes alternativas de ocio y cultura que propone la capital española.



Si hablamos del éxito económico de estos establecimientos dedicados a utilizar la lógica y el razonamiento, con miles de seguidores en España, sus apabulladores resultados son dignos de titulares de primera página. Madrid como muchas otras ciudades de la península ofrece diversas "salas de juegos de escapismo" para el goce de grandes y pequeños y, por supuesto, para que el visitante disfrute de una sesión inolvidable, algo bizarra para algunos, pero que sin duda pone sobre la mesa las capacidades de cada uno de los participantes para superar obstáculos, ejercer de líderes y resolver enigmas utilizando todo el ingenio del que se sea capaz.

Estos no son juegos para locos de las matemáticas ni para gente extremadamente inteligente. Es una actividad lúdica para divertirse en grupo, que requiere capacidad de observación, análisis y mucha imaginación... pero sobre todo organización y trabajo en equipo. Tampoco precisa de fuerza física o alguna habilidad especial. Simplemente agacharse o estar de pie durante el tiempo que dura el juego es el máximo esfuerzo corporal; además, no hay ningún elemento de terror o sustos.

El objetivo de los jugadores será averi-

guar cómo escapar de una extraña habitación llena de enigmas en los que estarán encerrados antes de que acaben 60 minutos de una cuenta atrás.

Durante esa hora, que se pasa volando, deben encontrar toda suerte de objetos para utilizarlos de la forma adecuada, y toda una gama de enigmas por resolver, trabajando en equipo y exprimiendo al máximo la creatividad, con el fin de abrir la puerta y "escapar" finalmente de la habitación antes de finalizar el tiempo; momento en que el "subidón" que se experimenta llega a su culmen. El mínimo de jugadores es de dos y el máximo de seis, y también se organizan actividades específicas para grupos de empresas.

Nuestra recomendación es la sala "The X Door" en plena Gran Vía madrileña que dispone de tres salas de juego. En dos de ellas se juega el nivel 1 llamada "White & Black", y una en la que se juega el nivel 2, "The Haunted Prison", en la que los participantes ahora son prisioneros de una cárcel de la que deben escapar siguiendo la historia de Jack Smith.

Sin duda estos enigmáticos y diferentes juegos atraen a todo aquel que ande en búsqueda de insólitas sugerencias más allá del turismo tradicional.



9. "Houdini" por un día

Aunque para muchos no existen las casualidades a veces puede haber excepciones. Que Houdini, el mayor ilusionista y escapista de todos los tiempos, -famoso por liberarse de cajas fuertes arrojadas al mar, o de camisas de fuerza colgado boca abajo de rascacielos, además capaz de zafarse de todo tipo de cadenas en pocos minutos-, hubiera nacido en Budapest, algo tendrá de coincidencia, digo yo, con que los tan ahora apetecidos juegos de escapismo también provengan de la capital húngara de la mente de un psicólogo llamado "Attila" Gyurkovics (¿será su nombre otra coincidencia histórica que sea tocayo del rey de los Hunos a los que nada le impidió superar reto alguno?); sin embargo, están inspirados en una serie de video juegos que vieron la luz en el continente asiático.



Vehículos de Go Cars frente al Museo del Prado en Madrid.

Estos mini vehículos con un motor de 50 centímetros cúbicos, son para dos personas y se alquilan para recorrer Madrid haciendo cualquier excursión de una manera más amena y divertida, y como es lógico, menos convencional. Son descapotables y llevan un maletero de 110 litros de capacidad.

Permiten al viajero vivir una sensación de plena libertad y absoluto disfrute, ir a su propio aire si lo desea, o seguir las diferentes rutas pre-programadas que ofrece su GPS en varios idiomas: español, inglés, catalán, francés, alemán e italiano.

Son coches con personalidad que destacan por donde vayan y tienen un tope de velocidad de 45 km/h permitiendo disfrutar de las vistas sin perderse ningún detalle y haciendo sentir a sus ocupantes como si fuesen parte de un rodaje de un anuncio o actores de una película; y es que ¿quién no recuerda el pequeño cochecito rojo de "Stuart Little" y sus intrépidas y temerarias rutas?

Esta especie de "moto-carro" en sí mismo es protagonista también del recorrido a realizar; produce emociones diferentes, permite llegar a sitios de difícil acceso para los auto-

10. A lo "Stuart Little" con GPS

Llevan ya un tiempo circulando por las calles madrileñas, pero de alguna forma siguen llamado la atención. Por su singularidad, son diferentes a todo.



Templo de Debod, Madrid



Monasterio de Los Jerónimos, Madrid

buses turísticos gracias a sus medidas -238 cm de largo, 130 cm de ancho y 124 cm de alto-; y aparcar es mucho más fácil dado que se rige por las normativas de un ciclomotor.

Existen cuatro recorridos programados en el navegador, todas ellas con explicaciones de los lugares por los que se pasa, detalles históricos, y amplias descripciones.

La ruta más sencilla es la del "Madrid Histórico" con una hora aproximada de duración en la que conductor y copiloto podrán observar el Palacio Real, La Catedral de La Almudena, el Templo de Debod, y la Plaza España; circular por el barrio de La Latina, o acercarse hasta la Plaza de Santa Ana.

También hay alternativas de dos y tres horas con desplazamientos más prolongados que incluyen la llamada Milla de Oro, el Museo del Prado, el edificio de la Bolsa, la Puerta de Alcalá, la Gran Vía, Chueca, o incluso la posibilidad de adentrarse en el Madrid más moderno y la de poder acercarse a conocer los emblemáticos estadios de fútbol Bernabéu y Calderón.

La opción que sin duda otorga mayor li-

bertad es la de alquilarlo desde las 10.00h hasta las 19.00h; se estima que el depósito dura unas cuatro horas y la gasolina viene incluida en el precio, por lo que pasadas éstas el contratante deberá repostar de nuevo (Súper 98).

Son una alternativa atípica que ha triunfado en San Francisco, San Diego, Barcelona, o Lisboa, entre otras cosas, porque el visitante puede prescindir del guía turístico, ir a su propio ritmo, marcar sus pautas, dirigir el itinerario como le plazca, o parar donde sus deseos le lleven, siempre y cuando cumpla con las normativas de tráfico y circulación. El casco es obligatorio y están inhabilitados para circular por autopistas y autovías, o calles peatonales.

Para su alquiler se requiere ser mayor de 21 años y tener un carnet de conducir válido. Las licencias de conducción de países no comunitarios o que no tengan convenio con España no están aceptadas por lo que en su defecto es necesario presentar el carnet de conducir internacional.



Cúpula de la Catedral de La Almudena

11. El “brunch” de las alturas

El tema de la elección de un alojamiento a la hora de viajar es tan variopinto como los mismos viajeros. Madrid en este sentido también está a la vanguardia en Europa, y sus hoteles alcanzan día a día mayores cuotas de ocupación. Esta razón nos lleva a nuestra última propuesta que, creemos encaja a la perfección con el ramillete de actividades diferentes expuestas a lo largo de este texto, y que no es otra que un establecimiento de un gusto exquisito diseñado para un viajero contemporáneo que busca un punto de inflexión entre lo desenfadado y la sofisticación.



Arriba: Chef del brunch del hotel
A la izquierda de arriba abajo: Platos del
brunch de los domingos del hotel Only You.



El último hotel del grupo Palladium en Madrid, “Only You Hotel Atocha”, seguramente no tardará en convertirse en uno de los favoritos de la ciudad. Se trata de un establecimiento de cuatro estrellas, que no deja indiferente a nadie y que refleja la habilidad de Lázaro Rosa Violán, responsable de su interiorismo, para entrelazar y mezclar influencias culturales de cualquier parte del planeta jugando con un mobiliario de diferentes épocas, ecléctico, vanguardista, y al final, sin estilo alguno, que probablemente sea lo que explica su hit. El aspecto del lobby, y de las zonas comunes en general, combina temática deportiva con detalles viajeros; cuero y acero, mapas y muebles vintage, libros y moquetas de tartán escocés, consiguiendo un deseado aire cosmopolita que, sin temor, involucra al visitante en una propuesta atrevida y sin complejo alguno.

Su brunch de cada domingo tiene como escenario al “YOUiverse Restaurant” ubicado en la séptima planta. Dadas las vistas -con terraza incluida- que le otorga la excelente ubicación del edificio decimonó-

nico del hotel, ya ha recibido el apelativo del “mejor brunch de las alturas”. La oferta gastronómica pasa por un completo buffet de entrantes, con ensaladas con aliños que recorren el mundo, ahumados, embutidos, pasta, risottos, antipastos... Todos los platos calientes salen directamente del showcooking. Sus carritos temáticos incluyen una variedad exquisita de panes, zumos, café italiano, mantequillas y mermeladas caseras; ahumados, foie y ostras. Destacan las estaciones de huevos, pastas, arroces, ceviches, carnes y pescados hechos al momento y con el sello del chef, Javi Mora.

Además, existe una zona dedicada al mundo detox con zumos naturales, smoothies y frutas tropicales. Y, para terminar, un carrito que hará las delicias de todos los golosos con yogures artesanales, ensalada de frutas y tartas caseras.

Y, para aquellos que deseen continuar hasta el anochecer lo pueden hacer con la música de DJ o actuaciones en directo en el bar de cocteles de la terraza, abierto hasta la medianoche.

GUÍA PRÁCTICA

La Ruta del Graffiti

www.estudio34.com/guiaearturbanomadrid/
La ruta propuesta por este estudio catalán se puede descargar en PDF y para Smartphone desde su página web.

En la web www.madridstreetartproject.com podrá encontrar información complementaria a la ruta propuesta en este artículo con interesantes recorridos por la ciudad y todo lo relacionado con el arte urbano de Madrid.

Acerca de las actividades y el contenido de talleres, así como de las diversas exposiciones de La Tabacalera consulte la web www.latabacalera.net y recuerde que tanto en su interior como en su exterior hay muchas piezas de arte urbano.

Calle de Embajadores, 53 Madrid



Microteatro

www.microteatro.es
Calle Loreto y Chicote, 9 Madrid
Teléfono: 915218874

Para programar la jornada teatral con anticipación se pueden comprar las entradas en su taquilla virtual:
<https://taquilla.microteatro.es/>

Windobona, paracaidismo de interior

www.windobona.es
Email: office@windobona.es
Calle Calderilla, 16 Madrid
Teléfono: 912306251 y 686620044

Se puede acceder a las instalaciones tanto por la calle Calderilla, 16 (la entrada principal que se encuentra justo en frente del centro comercial Isla Azul) como por la calle Treseta, 27 que accede directo al parking, disponible bajo reserva previa y disponibilidad.

En transporte público: Autobús: líneas urbanas: 35, 108, 118, y 155 y líneas interurbanas: 480, 484 y 485
Metro: La Peseta y San Francisco (Línea 11)

Iglesia San Antonio de los Alemanes

La Iglesia depende de la "Santa Pontificia y Real Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid"
www.realhermandaddelrefugio.org
Calle de la Puebla, 22 - 28004 Madrid
Teléfono: 915232799

Visitas: De lunes a sábado de 10,30h a 14.00h
Misas: De lunes a sábado a las 19.00h y domingos y festivos a las 11.00h; 12.00h; 12.45h



Tour de los Fantasmas

www.civitatis.com
El precio del tour es de 8€ por persona y tiene una duración de 2 horas. Se realiza exclusivamente en español. Se recomienda reservar con antelación para garantizar las plazas, especialmente en puentes y festivos. Se permiten reservas hasta las 19.00h del mismo día (hora de Madrid) sujetas a disponibilidad.
Para reservar el Tour de los fantasmas de Madrid hay que completar el formulario de la web y seguir los pasos. La confirmación de la reserva es inmediata. El cliente recibirá un email de confirmación. El punto de encuentro es en la Plaza Mayor, en la estatua de Felipe III.

GUÍA PRÁCTICA

Visitas guiadas a Mercamadrid

Las visitas son gratuitas y se desarrollan de 06.00h a 08.00h
Fechas de las próximas visitas: 12 y 26 de mayo; 9 y 23 de junio
Para inscribirse hay que rellenar el formulario de la página web de Mercamadrid.
www.mercamadrid.es/conoce-mercamadrid/

Banquete POP UP

www.banquetepopup.com
Email: manquetepopup@gmail.com
Teléfono: 699333830
Facebook: [banquetepopup](https://www.facebook.com/banquetepopup)
Twitter: [bpopup](https://twitter.com/bpopup)
El próximo banquete tendrá lugar en el mes de junio 2017. Se deberá estar atento a su publicación en la página web, las redes sociales, y la prensa. El nombre del chef se dará a conocer en breve.



Autocine Madrid Race

www.autocinesmadrid.es
Email: info@autocinesmadrid.es
Calle de la Isla de Java, 2 Madrid
Teléfono: 675744984



Sala de escapismo "The X Door"

www.thexdoormadrid.com
Email: info@thexdoormadrid.com
Calle Gran Vía, 16 Piso 3 Madrid
Teléfono: 915328905
Móvil: 638003013
Precio del juego: 50€ por grupo

Go Cars Madrid

(mini vehículos con GPS)
www.gocartours.com
(Únicamente en inglés)
Email: madrid@gocartours.com
Calle Ferraz, 26 Madrid.
Teléfono: 915594535
Los precios empiezan a partir de 35 € por una hora de alquiler. Para mayor información acerca de los recorridos y de las condiciones de alquiler consultar telefónicamente o por correo electrónico.



ONLY YOU Hotel Atocha

www.onlyyouhotels.com
Paseo Infanta Isabel, 13 Madrid
Teléfono: 913073842





#CARDIFF

Puerta a la región de los castillos

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN



@charlon_m



www.manuelcharlon.com

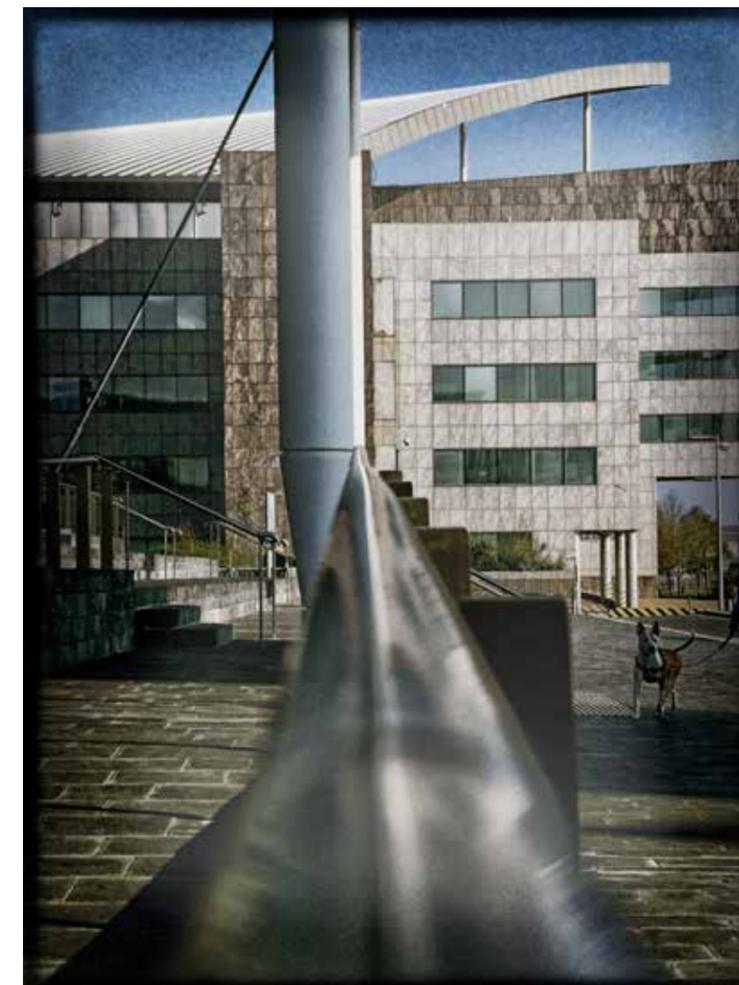


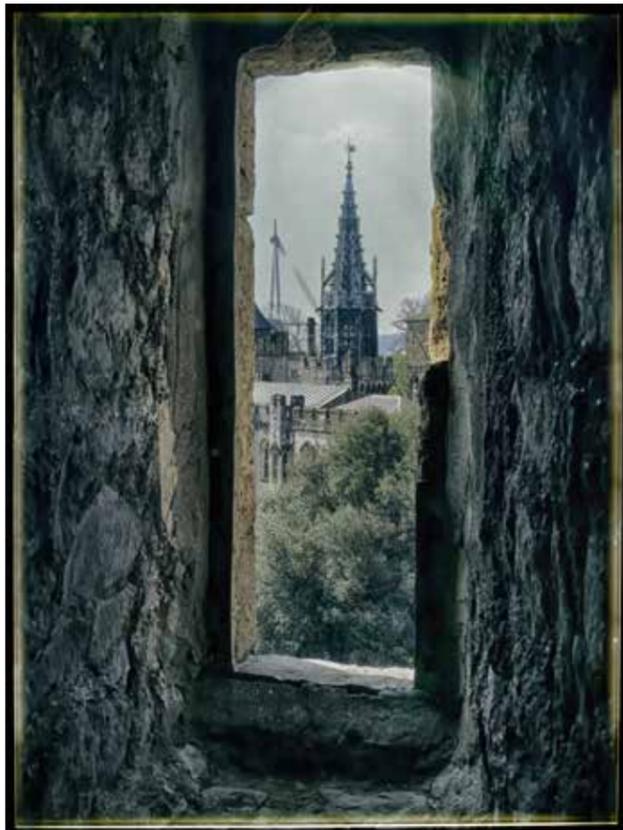
La capital de Gales guarda una gran cantidad de sorpresas al viajero. Fotografiarla es todo un placer. Lo moderno e histórico guardan un equilibrio casi perfecto, se respetan en lo visual y conviven en armonía.

La parte céntrica de la ciudad nos espera con un paseo histórico que podemos empezar en el castillo de Coch o de Cardiff. Desde una de sus almenas obtenemos una atractiva panorámica de la ciudad y nos permite comprobar que la arquitectura de futuro está a sus puertas con el Millennium Stadium, catedral del Rugby.

En nuestro paseo encontraremos calles peatonales con galerías comerciales de la época victoriana en las que podremos tomar un café o almorzar. Cerca está el City Hall y el Museo Nacional, dos edificios que merece la pena visitar.

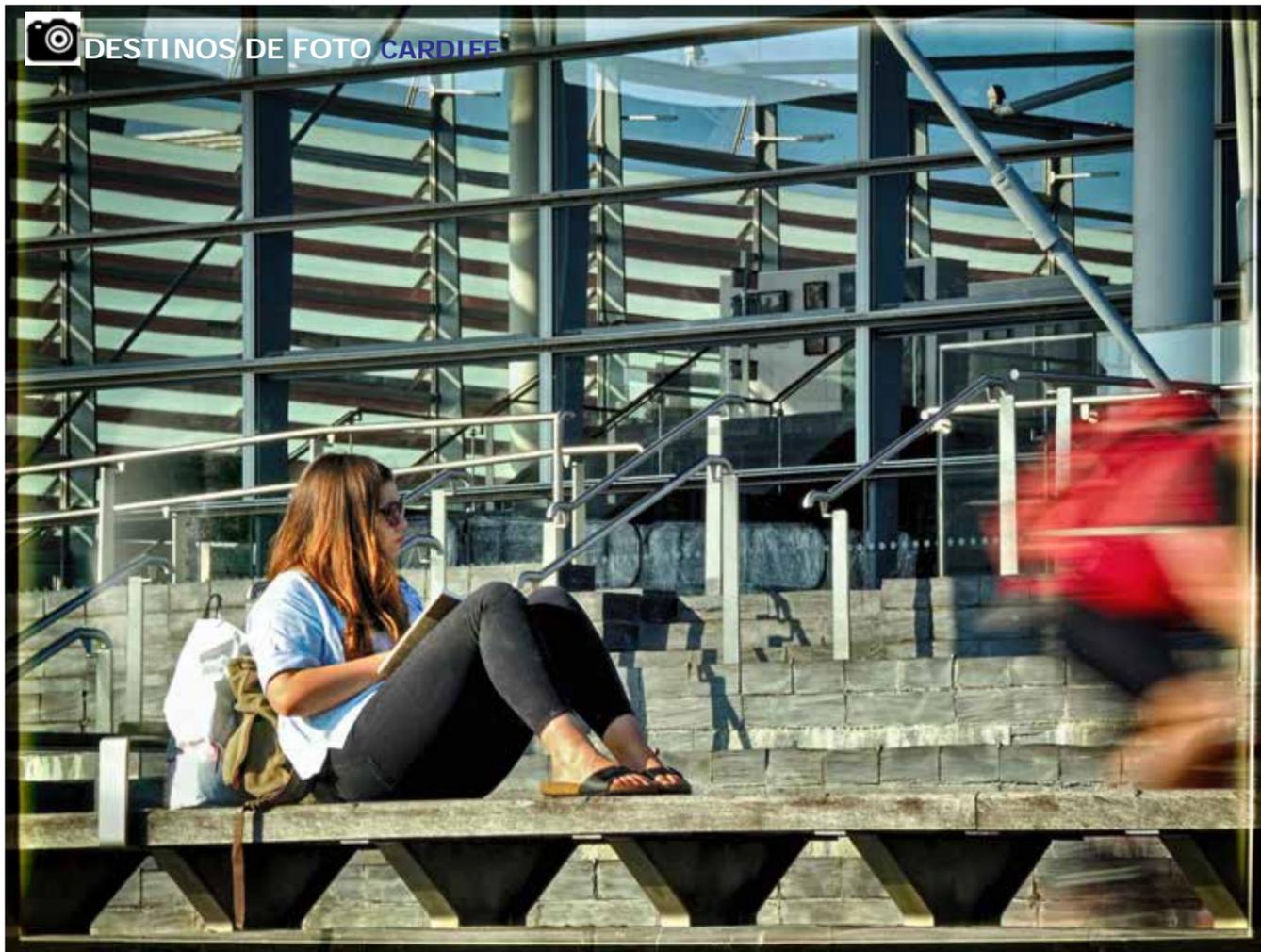
Cardiff es una ciudad hospitalaria y con mucha vida en sus calles. Una nota de apunte: si no siempre les entiendes cuando te hablen, no significa que tu inglés sea malo sino que lo están haciendo en galés, un idioma complicado de entender.





“El desafío para mí ha sido en primer lugar ver las cosas como son, ya sea un retrato, una calle de ciudad, o una pelota. En una palabra, he tratado de ser objetiva. No me refiero a la objetividad de una máquina, sino a la de un ser humano sensible con su misterioso y personal criterio. El segundo reto ha sido el de imponer el orden en las cosas que veo, para proporcionar el contexto visual y el marco intelectual, lo que para mí es el arte de la fotografía.”

Berenice Abbott



La Foto urbana

Una vez llegados a Cardiff lo primero que hemos de hacer, como fotógrafos, es analizar y estudiar la ciudad y su luz. Pronto comprobaremos que hay tres focos de interés: por un lado, monumentos y museos; de otro, el centro y sus calles peatonales, con sus muy visuales galerías victorianas. En ellas encontramos cafés, librerías y muchas escenas cotidianas susceptibles de convertirse en buenas fotos.

Pero si hay un lugar donde podemos deleitarnos haciendo fotos es la parte moderna de la ciudad, la zona del puerto. En este lugar podemos sentarnos tranquilamente y ver escenas realizadas por el entorno en que se producen para captar imágenes interesantes. Es el lugar perfecto para visitar a última hora de la tarde, cuando la luz es suave y la gente está relajada. En todas las ciudades hay siempre un lugar mágico para hacer fotos; en Cardiff es la zona nueva.



“En el ojo de mi mente, visualizo un detalle. La vista y la sensación aparecerán en una impresión. Si me excita, hay una buena ocasión que hará una buena fotografía. Es un sentido intuitivo, una capacidad que viene de mucha práctica.”
Ansel Adams







También los alrededores de Cardiff son fotográficos, especialmente sus castillos, de los que Gales tiene 641, más que ningún otro país del Reino Unido. El trayecto transcurre entre carreteras estrechas, pueblos pintorescos y paisajes de un verde llamativo en el que resaltan esos edificios históricos, en mejor o peor estado de conservación, como la Abadía de Tintern, un auténtico regalo para los fotógrafos en busca de la toma perfecta. Si la luz acompaña podemos pasar horas haciendo muy buenas fotos, porque es un lugar mágico que en el pasado fue fuente de inspiración para pintores y escritores y hoy lo es para los fotógrafos.

Esta abadía cisterciense, fundada por Walter de Clare, señor de Chepstow, en 1331, se encuentra en Tintern, una pequeña población rodeada por un tupido bosque que la hace aún más increíble y a la que se accede por la carretera A-466.

En la zona, junto al río Wye, se esconden senderos que llevan a otros interesantes objetivos fotográficos, como las ruinas de un viejo molino.

Sin embargo, la carretera nos conducirá a muchos otros castillos que esperan ser captados por nuestra cámara.

El dragón rojo representado en la bandera de Gales, llamado Ddraig Goch, proviene de un antiquísimo conflicto entre dos de estas bestias, una blanca y una roja. Del dragón blanco se decía que era la encarnación del mal, pero existía un problema y era que los constantes enfrentamientos entre estos dos dragones provocaban daños en los humanos y se creía que el simple sonido que emitían al luchar era suficiente para dejar sin descendencia a quienes lo escuchasen.

Llud, el entonces monarca de Gran Bretaña, se decidió a encontrar una solución a este gran conflicto, para lo cual pidió consejo a su sabio hermano Llefelys. Éste le propuso cavar un enorme agujero en



el centro del reino y llenarlo de hidromiel, para que los dragones se embriagaran y después fueran más fáciles de abatir.

Su plan funcionó a medias, ya que ambas bestias quedaron atrapadas durante siglos, pero se mantuvieron con vida.

Mucho tiempo después

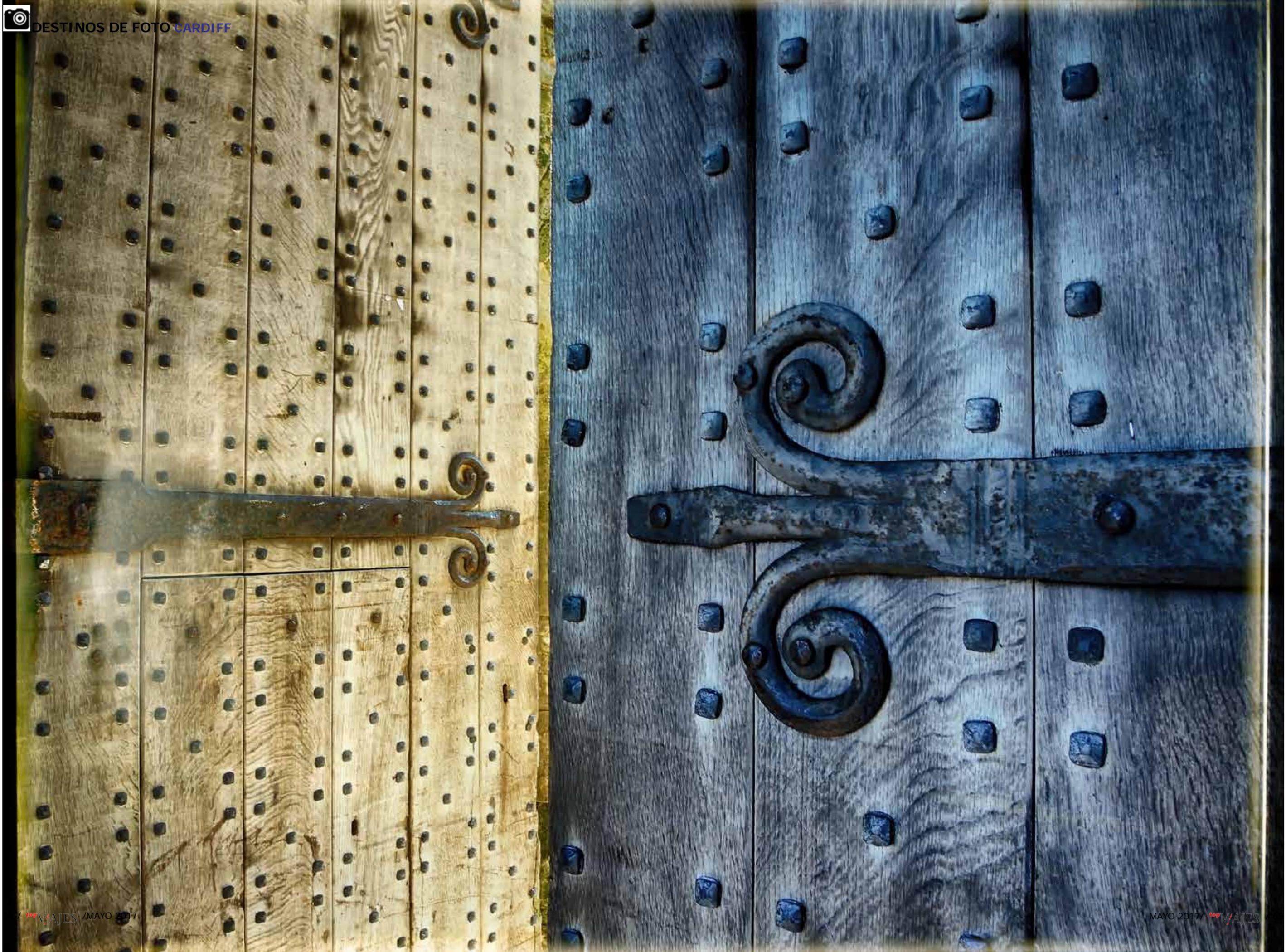
un nuevo rey, llamado Gwrtheyrn, decide erigir un gran castillo sobre la prisión de los dragones, descubriendo a ambas criaturas aún en su cautiverio. Gwrtheyrn pide consejo al ilustre mago Merlín, quien aconseja la liberación de las bestias para que puedan continuar con su batalla. Una vez libres, la lucha entre ambos termina con la victoria del dragón rojo, por lo que siglos más tarde, el rey Wthyr Bendragon (o Uther Pendragon, padre del mítico Arturo de Camelot) decide tomar la figura del dragón rojo como emblema de su linaje y del País de Gales.





"Las mejores imágenes son aquellas que retienen su fuerza e impacto a través de los años, a pesar del número de veces que son vistas"

Anne Geddes





Entre los 641 castillos que tiene Gales nos centramos en el de Caerffili, una fortificación normanda de forma circular situada en la ciudad del mismo nombre, la más grande de Gales y la segunda del Reino Unido, solo superada en tamaño por el castillo de Windsor. Se encuentra en una isla artificial y para fotografiar este monumento necesitaremos no menos de tres horas, ya que hay muchos ángulos interesantes. Necesitaremos un pequeño trípode, ya que en muchas ocasiones tendremos poca luz, como cuando entremos en las mazmorras. Es importante centrarnos en detalles como puertas y ventanas. El entorno de este castillo está también lleno de fotos. El viaje a Cardiff y Gales llega a su fin pero nos queda mucho por ver y fotografiar. Como es un destino que está a menos de dos horas de España, sin duda es merecedor de varios viajes para hacer fotos diferentes según la época del año en que hagamos la visita.

Feliz regreso.

GUÍA PRÁCTICA

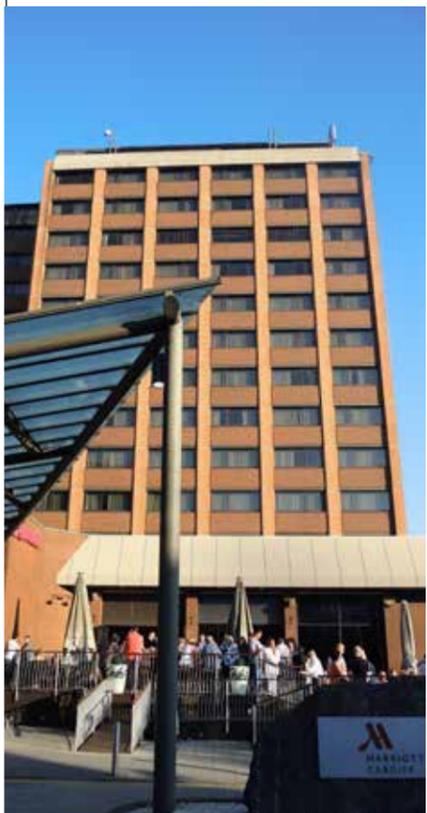
COMO LLEGAR

Iberia express tiene dos vuelos semanales (jueves y domingo) con precios muy competitivos que van desde los 49 euros por trayecto. En sus aviones podemos encontrar la página de entretenimiento disponible a bordo (Air.immfly.com) donde podemos leer la prensa y ver películas. Para más información www.iberiaexpress.com



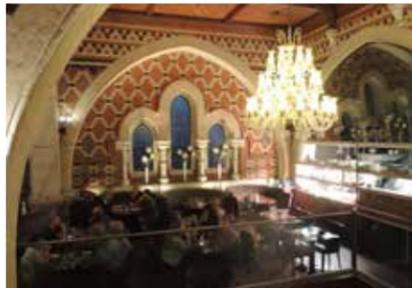
DÓNDE DORMIR

Marriott Cardiff
Situado en el centro de la ciudad este cuatro estrellas es una buena base para esta visita. Se encuentra cerca de los bares y restaurantes de moda y tiene un buen servicio. www.espanol.marriott.com/hotels/travel/cwldt-cardiff-marriott-hotel/



DONDE COMER

Chapel 1877
<http://chapel1877.com/>
Este restaurante esta en una vieja iglesia y es perfecta para una cena con una gastronomía local



Madame Fromage:
www.madamefromage.co.uk
Restaurante instalado en una de las galerías mas bonitas de Cardiff es uno a tener en cuenta para una comida rápida

Asador 44:
<https://asador44.co.uk/>
Posiblemente el mejor de Cardiff y aunque no suelo recomendar restaurantes Españoles fuera este es una excepción es muy bueno.



Demiros:
www.demiros.com
situado en la parte nueva de Cardiff (el puerto) es uno de los favoritos de los lugareños con música en directo y un buen servicio.



MÁS INFORMACIÓN

Oficina de turismo británica en España.
www.visitbritain.com
www.visitwales.es

 LoveGreatBritain

 @VisitBritainBiz

 VisitBritain

 @Lovegreatbritain_Es

#OMGB #ExploraGB #Love-GreatBritain



Estadio de Cardiff. Millennium Stadium www.principalitystadium.wales



CÁMARA RECOMENDADA PARA ESTE VIAJE

NIKON COOLPIX P7800

Esta cámara de alto rendimiento tiene el tamaño idóneo para llevarla a cualquier lugar, ya que cuenta con un visor electrónico incorporado, un zoom óptico rápido y versátil de 7 aumentos (28-200 mm), un gran sensor CMOS retro iluminado de 12 megapíxeles y una luminosa pantalla abatible de 7,5 cm (3 pulgadas).

El objetivo NIKKOR de alta resolución con zoom de 7 aumentos (28-200 mm) dispone de un diafragma de iris de 7 láminas para difuminar el fondo con gran belleza y lograr un diafragma máximo de f/2.0-4.0.

El sensor grande y sensible (1/1,7 de pulgada) ofrece una reducción de ruido superior para obtener detalles más precisos en condiciones de poca luz y un rendimiento de alta velocidad mejorado.

Pantalla de color nítido (clear color) Abatible de 7,5CM (3 Pulgadas)

SENSIBILIDAD LUMÍNICA ISO ALTA (80-3200)

ISO versátil desde Estándar hasta Hi 1 (equivalente a ISO 6400) que se puede ajustar de manera manual, lo que le proporciona detalles más precisos y resultados asombrosos en condiciones de poca luz.

Esta cámara de fotos es un lujo en los viajes ya que aparte de fotos nos deja hacer videos de alta calidad.

Más inf: www.nikon.es

Es importante poner un filtro protector al objetivo.



ALENTEJO

UN REFUGIO NATURAL PARA EUROPEOS

TEXTO C.BENAVIDES carmenbenavides@aprensamadrid.com

FOTOS JUAN ECHEVERRIA www.juanecheverria.com



De los tranquilos pueblos del litoral, a las ciudades amuralladas y fortificaciones, de las playas marcadas por paisajes dunares a las dehesas salpicadas de alcornoques y encinas, El Alentejo se convierte en refugio de turistas procedente de Europa que viajan en auto caravana ávidos de tranquilidad y buen tiempo.



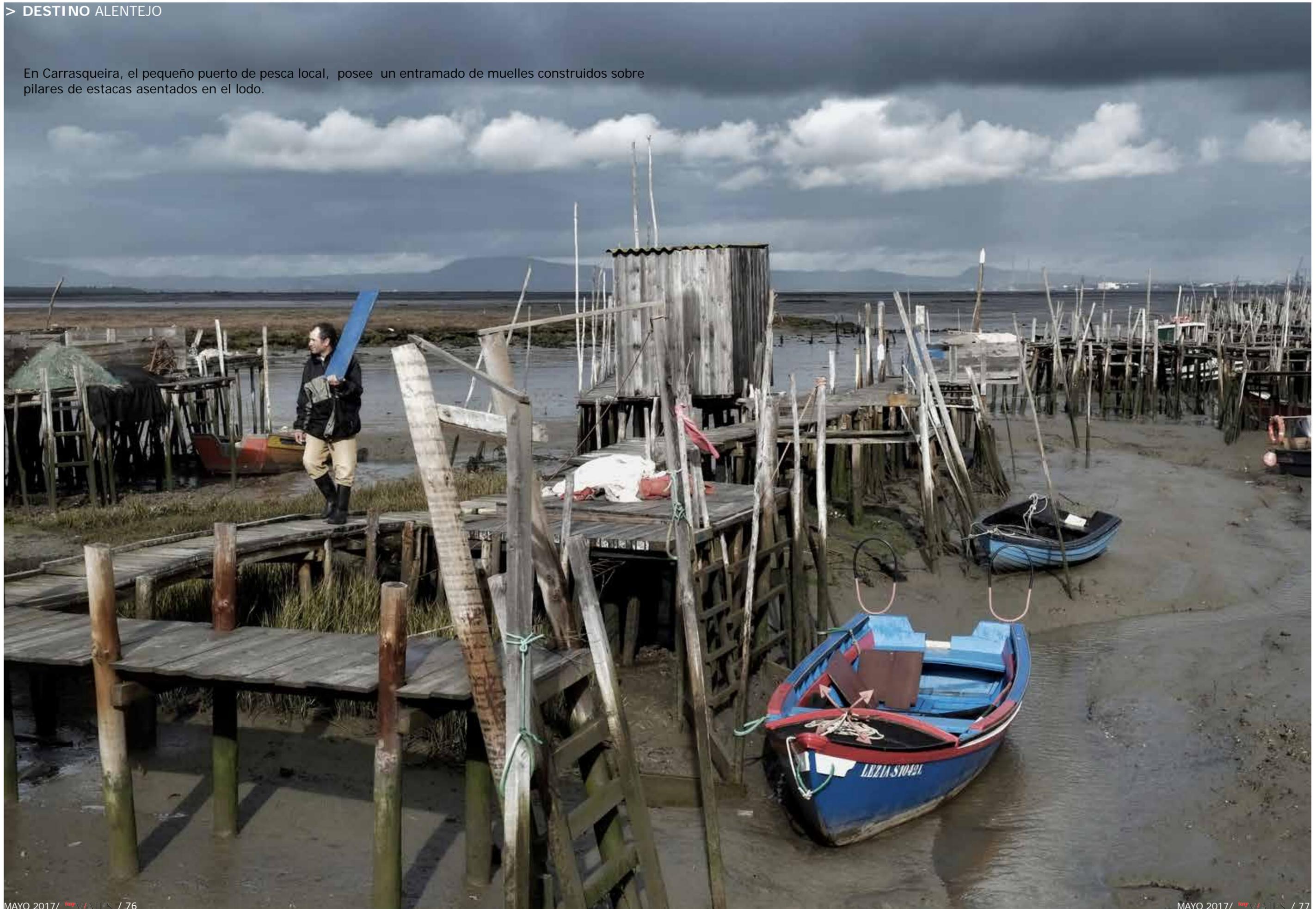
Arriba a la izquierda y derecha:

Las playas de Malhao y Comporta y la del Carvalhal entre cañaverales y pinares, son de las más demandadas del Alentejo por los amantes de las olas para la práctica de surf y kite surf. Otras inolvidables son las de Furnas, Almogaves, Zambujeira do Mar y Porto Covo, las hay para todos los gustos, familiares, concurridas y naturistas.

Abajo a la izquierda: Para los que siempre han sentido curiosidad por subir a uno, en el Faro Sardao todos los miércoles, uno de los tres encargados que allí residen, te guía y explica las características de este edificio de 1916, que con una altura de 17 metros es el de más reciente construcción de Portugal.



En Carrasqueira, el pequeño puerto de pesca local, posee un entramado de muelles construidos sobre pilares de estacas asentados en el lodo.



No es de extrañar que alemanes, franceses, holandeses... recorran este litoral en auto caravana para permanecer largas temporadas a lo largo de los 126 kilómetros de playas, consideradas en 2015 como las mejores de Europa.

Al norte, el rincón de la península de Troia, representa el turismo más chic, playas excepcionales y urbanizaciones exclusivas.

Un embarcadero parte desde allí hasta la ciudad de Setúbal, la travesía entre las dos localidades es una oportunidad para ver delfines.

Al sur de Sines nacen cursos de agua y lagos temporales, acantilado y bosques sobre arenales dentro del Parque natural del Sudoeste Alentejano y Costa Vizantina para morir en el Algarve.



El recinto megalítico Dos Almendres, uno de los vestigios prehistóricos más ricos e interesantes de la Península Ibérica y el mayor conjunto de menhires se encuentra a escasos 20 km de Évora. Son 95 monolitos de piedra granítica del neolítico que simbolizaban la autoridad religioso-política y el lugar donde se realizaban rituales sociales y religiosos así como prácticas propiciatorias de fecundidad.





**Arriba a la izquierda.
Telares en Mértola.**

En Mértola, la lana es la protagonista en la elaboración de mantas cuyo diseño y técnica están inspirados en las tradiciones locales.

**Arriba a la derecha.
Bonecos en Estremoz**

En Estremoz se encuentran los artesanos de los "bonecos", (en portugués) muñecos de barro pintados con llamativos colores que dan un aspecto muy alegre a las figuras que representan: vírgenes, figuras de primavera, procesiones y costumbres alentejanas como la matanza.

**Abajo a la derecha.
Alfombras en Arraiolos.**

No muy lejos de Estremoz, en Arraiolos, las mujeres realizan un trabajo artesanal hecho con la misma técnica que se realizaba en el siglo XII, tejen a mano "los tapetes" o alfombras, creando diseños de aves, animales y flores.





Arriba a la izquierda: Mértola, capital de la caza, se encuentra en el Parque Natural Vale do Guadiana. Villa rodeada por el Guadiana y repleta de recuerdos de diferentes culturas, merece la pena la visita a la mezquita, única en Portugal, al castillo y las ruinas romanas e islámicas.

Abajo a la izquierda: En Elvas, la localidad más cercana a la frontera con España, se levanta grandioso el acueducto de Amoreiras, monumento que aún cumple sus funciones abasteciendo de agua a la población. Pero hay que recorrer los preciosos pasajes de la muralla pintada de amarillo, visitar la judería vieja, la calle "Las nuevas beatas" repleta de tiestos con flores que conduce hasta el castillo, fortificación islámica reconstruida en los siglos XIII y XIV para descubrir todo el encanto de esta pequeña población.

Arriba a la derecha: En Alcacer do Sal, pequeña localidad situada en el estuario del río Sado, lugares emblemáticos de antaño como el viejo cine-teatro y el parque de bomberos preceden su principal avenida, rodeada de terrazas y tiendas de recuerdos y productos de gastronómicos.











Arriba a la izquierda: Arraiolos. Viajar en auto caravana te permite adentrarte hasta uno de los lugares más enigmáticos del Alentejo como la localidad de Arraiolos. En la parte alta del pueblo se encuentra el castillo, monumento nacional desde 1990 cuyas murallas del S. XIV envuelven la Iglesia del Salvador del siglo XVI. No se quedan atrás en importancia el Pelourinho del s.XVI situado en la plaza central, las Iglesias de la Misericordia y la Iglesia Matriz, nacida gótica y remoledada manuelina.

Abajo a la izquierda: Isla Do Pessegueiro. Es un verdadero lujo contemplar entre playas y acantilados la isla Do Pessegueiro desde el fuerte del mismo nombre, cuentan que fue isla habitada de milagros y leyendas de corsarios.

Abajo a la derecha: Los paisajes mezclan tonos amarillos y verdosos de una primavera que anuncia su llegada. Paisajes en forma de viñedos y pastos, bosques rebosantes de vegetación y una región que cuenta con una de las mayores plantaciones de alcornoques portugueses, que dejan espacio para olivos, encinas y eucaliptus.



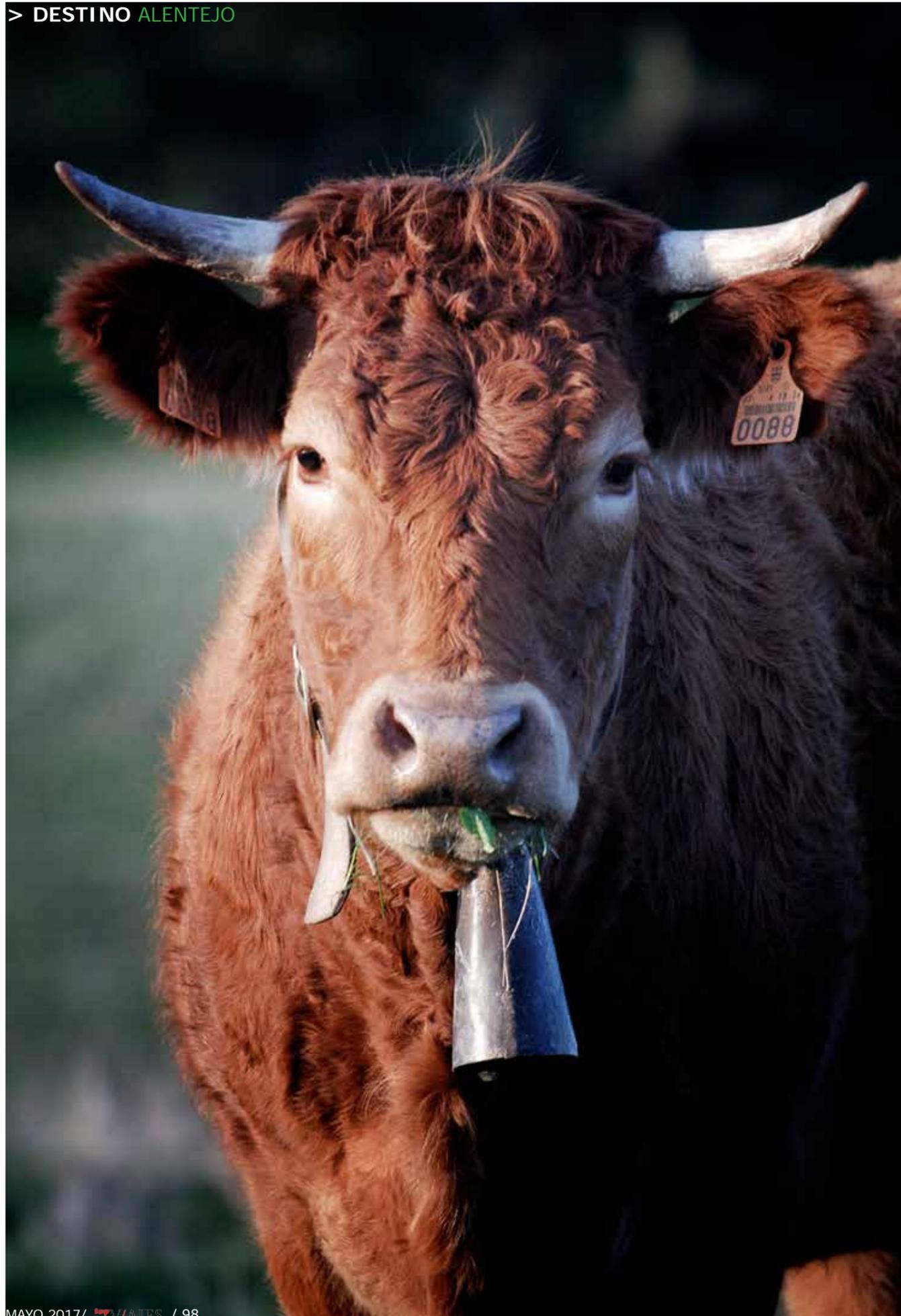




Arriba a la izquierda: Mezquita de Mértola (Iglesia de la Ascensión), aún conserva las puertas de arco de herradura intactas a pesar de las numerosas restauraciones, un conjunto de columnas y el mihrab detrás del altar mayor, desde donde el imán dirigía los rezos,.

Arriba a la derecha: Évora, Patrimonio cultural de la humanidad desde 1986, posee un legado histórico y artístico relevante gracias a que varios reyes fijan su corte así como su permanencia en ella. Destacan las bien conservadas ruinas del templo romano (s. I a.c.) situado en el punto más alto de la antigua metrópoli.

Abajo a la izquierda: En la pequeña localidad de Campo Maior, se encuentra La capilla de los Ossos, uno de los más originales monumentos religiosos de la región cuya construcción data de 1766. Se supone que los huesos que cubren las paredes y el techo proceden de la exhumación de las víctimas de la catástrofe que sacudió la villa en la madrugada de 16 de septiembre de 1732.



Cencerros en Alcacovas

En 2015, la Unesco incluye el proceso artesanal de fabricación del cencerro o "chocalhos" como se denomina en portugués, en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO como necesidad de salvaguarda urgente y protección de una manifestación cultural en riesgo de desaparecer.

En Alcaçovas, Guilherme Maia al frente del negocio familiar, muestra el proceso de fabricación artesanal. Para la elaboración del cencerro se utilizan diversos materiales; chapa de hierro, que procede de Lisboa para el "cuerpo" o parte principal, madera de encina para la lengüeta o badajo que va dentro del cencerro y que al moverse golpea sobre el cuerpo del cencerro produciendo el sonido característico. Y cuero para el collar, tira con la que se sujeta el cencerro al cuello del animal que procede de la zona de Évora y Santarém.

Se inicia el proceso artesanal cortando las planchas de hierro del grosor deseado, cuanto

más fino sea el corte, más agudo es el sonido del cencerro.

Después, las chapas de hierro se martillan en frío y se recubren de láminas de cobre. Se hace en paralelo una pasta de barro mezclado con paja que se tritura y envuelve al hierro. Se hornea a 1250°, cuando se sacan se zarandena con palos en el suelo de un lado a otro, para repartir bien los metales y que se cubran de manera uniforme.

Posteriormente se introducen en agua y se procede al corte del barro para dejar limpio el metal y proceder a afinar el sonido, para ello, se martilla el cencerro hasta conseguir una vibración que no sea ni muy lenta ni muy rápida, el sonido tiene que durar el máximo tiempo posible, y finalmente se pule para sacar el color amarillo al cobre.

Pardalinho
Alacáovas-Alentejo
geral@chocalhospardalinho.pt
Tfno (+351)266 954 427 (+351) 685 101



> DESTINO ALENTEJO

Bodega cooperativa de Redondo

Sol, tierra, clima y la variedad de cepa son las condiciones óptimas para la producción del vino alentejano.

Ubicada en Redondo, región de latifundio, esta cooperativa fundada en 1956 por un grupo de viticultores se ha adaptado a los nuevos tiempos con gestiones comunitarias, el 20 por ciento de los socios hacen el 60% de la producción.

Hoy es una de las mayores productoras de vino de la región y puede presumir de tener una excelente relación precio-calidad, vinos fáciles de beber, mas modernos y adaptados al mercado siendo Porta Ravessa y Real Lavrador dos de los más vendidos de Portugal.

Estrada de Évora 7170-999
Redondo. Alentejo.
+351 266 989





GUÍA PRÁCTICA

ALENTEJO

CÓMO LLEGAR

Auto caravana MILEO 224
www.benimar.com.es
 Número uno de ventas en España.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La Pousada N. Sra. Da Asunção.

Los platos estrella son el bacalao y el pulpo sin dejar atrás la carne de borrego alentejano en La Pousada N. Sra. Da Asunção cuyo lema es el lujo por las cosas buenas. Fue el antiguo convento Dos Loios, posee mezcla de estilos manuelino, mudéjar y barroco situado en un magnífico valle. Arraiolos.

+351 266 419 340 +351 966 177 698

Café Alentejo.

Ubicado en el centro de Évora, su propietaria, Rita Simao, atraída por la arquitectura del lugar, abre en 1999 el restaurante en lo que fue una antigua taberna y fonda real. Inician con una cuidada selección de aperitivos contundentes: los garbanzos con bacalao, patés... que dan paso a platos como la sopa de cazón, carrilleras de cerdo, bacalao y los postres típicos del convento elaborados con productos de la zona. Cuenta con una interesante bodega de vinos.
www.cafealentejo.com

Restaurante A Escola.

Se encuentra en la aldea de Cachopos en la Reserva Natural do Estuário do Sado, sorprenden los artículos de época como mapas, pizarras, pupitres y sillas de madera de una antigua escuela primaria reconvertida en restaurante. Son inmejorables sus propuestas de ensalada de pulpo, em-

panada de conejo de monte y la sopa de mero y gambas, aderezada con cilantro, hierba presente en muchos platos alentejanos.

Alcaçer do Sal. Cachopos 965 283 351 965 612 816

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Alentejo
www.visitalentejo.pt



Sandals
 THE *Luxury Included* HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solo para buceadores certificados



LUXURY
 INCLUDED

GRAN CANARIA

TURISMO SALUDABLE Y LÚDICO

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es



Las dunas de Maspalomas.

De Gran Canaria, la isla con mayor longitud de costa de las Islas Canarias, dicen ser un continente en miniatura, típico tónico absolutamente cierto. Desde las arenas desérticas de Maspalomas a los prados verdes y los montes de Teror o Tejeda ... se pasa en cuestión de pocos kilómetros por una variada muestra de ecosistemas y temperaturas.



A estas islas atlánticas ya desde los tiempos inmemoriales de los griegos se les conocía por gozar de beneficiosas propiedades gracias a sus aguas y a los efectos curativos de su benigno clima, el mejor del mundo según la Universidad de Siracusa, que permite disfrutar durante todo el año de una temperatura ideal, en especial en invierno, época en la que las playas se llenan de nórdicos escapando a Gran Canaria para tumbarse al sol y bañarse en el mar, mientras en su país las temperaturas rondan por debajo de los cero grados. A partir

del s. XVII, cuando las expediciones al mando de célebres exploradores recalaban en las Islas Canarias, estas fueron ganando en fama y recomendación por parte de personajes de la talla de William Dampier, Nicolás Bandin o James Cook que las consideraban un "shangrila" donde recuperarse de las afecciones pulmonares, cutáneas y otras patologías, gracias a sus saludables características. De hecho, tanto el médico de la tercera expedición de James Cook, William Anderson, como posteriormente el famoso cirujano John White aconsejaron vehementemente el clima canario, a lo que fueron secundados por médicos de toda Europa que enviaban a sus pacientes a las islas para terapias a base de baños de mar, vida al aire libre y los beneficios

de la brisa marina. A mediados del s. XIX multitud de turistas visitaban las islas para aliviar o curar sus enfermedades reumáticas, cutáneas o respiratorias. Aparecieron los hoteles sanitarios, en Gran Canaria, el Hotel Santa Catalina fue el primero. Establecimientos que con los años devinieron en hoteles de turismo. En pleno s. XXI Gran Canaria disfruta de una merecida fama que le lle-



Arriba, El pueblo montañoso de Teror.

Abajo: El desierto a orillas del mar-Maspalomas.



Reconfortantes masajes en el spa Inigua con aceites esenciales y al son de una cálida y relajante música.

na de huéspedes allende los mares durante todo el año. Alojamientos para acogerlos no le faltan, los hay de todos los tipos y precios. Sin embargo, la empresa que Gran Canaria Spa, Wellness & Health ha acometido aúna las opciones lúdicas y terapias relajantes y curativas de sus wellness y spa con una experimentada red hospitalaria y sanitaria en tres grandes hospitales de la isla a los que pueden acudir ciudadanos europeos que visiten Las Palmas de Gran Canaria. Su privilegiado enclave le convierte en capital europea del Atlántico medio y un puente cultural y económico entre Europa, África y América.

DE SANO RECORRIDO POR LA ISLA Mogán

Es un municipio que abarca la zona de Puerto Rico, Playa de Armadores, Tauro, Taurito y el Puerto de Mogán... entre otros. Si las estructuras hoteleras se caracterizan en general por su amplitud para poder acoger a los muchos visitantes, el Puerto de Mogán parece una bella miniatura. Antaño era una playa rodeada de callaos donde descansaban aquellos pescadores que salían a la mar para autoabastecerse. Con la industrialización de la pesca, Mogán, experimentó un desarrollo económico consolidado al establecerse la fábrica de salazón en 1911. En los años 30 a la pesca tradicional la sustituyó la propulsión a motor. Ahora el puerto de Mogán es una joya marinera, con sus casas encaladas y enmarcadas en vivos colores, las buganvillas e hibiscus que las adornan, canales, una coqueta playa y la marina donde amarran barcos de todas nacionalidades. Los pescadores se siguen haciendo a la mar para cumplir con las expectativas de los muchos restaurantes y hoteles de la zona. Y continúan orientándose por la "piedra Picúa" que con su nariz aguileña le muestra el camino a casa y a la que saludarán con cariño y complicidad en la procesión de principios de agosto, en honor a la



Mercadillo de Mogán.





patrona de los marineros, la Virgen del Carmen cuando todos los pesqueros repletos de gente la paseen entre las olas del atlántico.

El Hotel Cordial Mogán Playa, antaño jardín botánico, emula a un pueblo canario, con su capilla, su restaurante estilo colonial y unas habitaciones que se escondan entre las 450 especies vegetales con que cuenta el jardín. Es una auténtica delicia pasear entre palmeras, ficus, buganvillas y cactus, hasta llegar al spa Inagua, con 750 metros cuadrados, 372 exteriores, modernas aplicaciones en hidroterapia, cromoterapia, musicoterapia y aromaterapia, así como métodos tradicionales y orientales. Dentro de sus instalaciones se diferencian la zona húmeda con su piscina, Hamman (baño de vapor), sauna y duchas temáticas, la zona seca con cómodas tumbonas y la zona exterior con una piscina dinámica y un circuito hidrotermal en mitad de un pequeño jardín botánico. Las camas balinesas le dan un toque oriental a la flora canaria que rodea el spa al que no le faltan los pediluvios, pileta de agua fría, flotarium, ducha bitérmica, de esencias y nebulizada. Al disfru-

te del spa lo coronan las hábiles manos de las maestras de la fisioterapia que ofrecen magníficos masajes, con aceites esenciales al son de una música relajante.

Gloria Palace Amadores y Gloria Palace San Agustín Thalasso & Spa Hotel

Entre el enclave turístico de Puerto Rico y Puerto de Mogán aparece la magnífica Playa de Amadores que le valió el galardón Bandera Azul 2004 por ser una de las más bellas y cuidadas. La bahía se recoge al resguardo de las corrientes. Las aguas cristalinas y sus 800 metros de arena dorada, el no estar permitido el juego de pelota ni la música alta, y esos atardeceres en los que con suerte hasta se ve el Teide en la vecina Tenerife, le convierten en una playa muy especial y amorosa como su nombre indica. Uno de los lugares privilegiados donde disfrutar de las vistas de la playa es desde alguna de las terrazas de Gloria Palace Amadores Thalasso & Hotel. Siguiendo con la tradición curativa de la isla a base de baños de mar, talasoterapia, su spa incorpora aguas marinas caldeadas a distintas temperaturas en sus piscinas, ya sea la



de gimnasia, puesta en forma, dinámica o en los 1.800 m² de talasoterapia que incluyen chorros de agua, burbujas, fuentes, y 29 estaciones de hidroterapia. Allí se tratan afecciones reumáticas y todo tipo de problemas derivados del stress, cansancio, angustia... bajo la supervisión del médico y a manos de expertos profesionales, al igual que el Gloria Palace San Agustín Thalasso & Spa, su hermano mayor, ya que se inauguró antes, en 1998 y que cuenta con 7.000 m² dedicados al relax y al confort en un modelo de instalaciones similares. Su cúpula acristalada permite el paso de la luz solar y aunque sus vistas alcancen el mar, y esa playa tranquila de arena negra que es la de San Agustín, el hotel está enclavado entre los montes de

arena rojiza, que se sienten y se ven, al salir nadando del amparo de la cúpula que cubre el circuito a la zona exterior. Los dos hoteles juntos ofrecen dos tercios del auténtico tratamiento de talasoterapia de la isla.

Seaside Palm Beach,

Es el primer miembro de Design Hotels en Canarias y cuenta con dos atractivos indiscutibles, el frondoso palmeral que esconde sus piscinas, spa y terrazas, y el conjunto de dunas único de Maspalomas. Todo un espectáculo el de ese vasto e impoluto arenal dando paso a las aguas marinas del Atlántico. El hotel es un alarde de calidad y buen gusto. Cada detalle que le decora, estilo retro años 70, está pensado minucio-

*Piscina con vistas panorámicas de Grande Central Gloria Palace Amadores
Thalasso and Spa*





*Espacios
abiertos y
del Sheraton
Gran Canaria
Salobre Golf
Resort*







Gabinete Literario en Las Palmas de Gran Canaria, una joya por dentro y por fuera.

samente. Entre la escogida vegetación en la que abundan los cactus se encuentran las piscinas para todas las edades y gustos, una de agua dulce y dos de salada, situadas de tal forma que no se escucha el bullicio y la paz impera en el espacio. A las piscinas de agua salada con chorros de hidromasaje le completan diferentes saunas, idóneas para fortalecer el sistema inmunológico y favorecer la desintoxicación: la sauna típica finlandesa a 90 grados, una biosauna a 60 grados, el baño turco y la cueva de sal. Matizar que las saunas y la cueva de sal están dentro de la zona nudista.

Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort se refugia entre los rojizos montes de Salobre, en una zona exclusiva que no da paso a ningún lugar, solamente a su campo de golf de 36 hoyos, ya que

para llegar al pueblo más cercano, El Tablero, hay que dar una generosa vuelta, pues el acceso directo desde el Sheraton es inexistente. Esto quiere decir que el hotel está situado con el propósito de aislarse y así convertirse en lo que es, un cobijo de tranquilidad y armonía. Ya su propia construcción se funde con el paisaje ocre y su decoración minimalista y escogida ayuda a liberar la mente y abrir camino a las buenas energías. Be Aloe es el apelativo con que se ha nombrado a su exclusivo spa que utiliza los beneficios de la aloe vera para muchos de sus tratamientos. Piscinas varias, camas balinesas con vistas deslumbrantes, masajes, y actividades holística-deportivas son algunas de las ofertas a las que habría que añadir como novedoso la cabina de oxigenoterapia y la fuente de hielo.



Los rincones de Vegueta y Triana en Las Palmas de Gran Canaria.



*En la pagina izquierda, Piscina abierta del Sheraton Gran Canaria Salobre Golf Resort.
Foto superior, atardecer desde la terraza del Gloria Palace San Agustín Thalasso & Hotels*

LLEGANDO A LAS PALMAS

Ciudad de mar y arena, Las Palmas de Gran Canaria tiene el privilegio de la playa urbana de Las Canteras, una de las más reconocidas de Europa, y de un centro histórico y patrimonial en los barrios de Vegueta y Triana donde han dejado su impronta la realeza, exploradores y visitantes ilustres, y han visto nacer a personajes célebres como Benito Pérez Galdós o Alfredo Kraus.

La situación geográfica de Las Palmas de Gran Canaria hizo que la historia de la navegación marítima y aérea establecieran esta ciudad como idónea para escala en los primeros viajes entre transatlánticos: las escalas de Colón, el primer vuelo transatlántico del Plus Ultra o el intento de establecer rutas con el Zeppelin son algunos de estos acontecimientos. Los barrios de Vegueta y Triana son bellos testimonios de estos acontecimientos. ●



Piscina del hotel Mogán Cordial Playa

> DESTINO GRAN CANARIA



Doctora Brígida Mendoza Betancor, directora médica internacional del hospital Perpetuo Socorro



Resonancia en el Hospital del Perpetuo Socorro



TRATAMIENTOS.

Hospital del Perpetuo Socorro

Situado en el centro de las Palmas el Perpetuo Socorro es uno de los más renombrados hospitales privados de las islas, con tratamientos de vanguardia como el que utiliza para las varices, técnica VenaSeal, entre otros. La Doctora Brígida Mendoza Betancor, Directora Médico Internacional y anfitriona de la visita comenta como el hospital del Perpetuo Socorro está comprometido con la sanidad en África participando en los encuentros del sector sanitario de Cabo Verde, Senegal y Mauritania en futuros y comunes proyectos. Muy concienciado con el deporte, el Hospital patrocina aventuras como la de Marcos Yáñez para el documental "No solo 18 horas" en su carrera en solitario por Islandia buscando sensibilizar al mundo sobre la importancia de la donación de médula ósea. El Perpetuo Socorro tiene una relación directa con salvamento marítimo y es el servicio médico oficial de TriXperience, copa de triatlón, asumiendo los reconocimientos previos de los montañeros a la Transgrancanaria. Su relación íntima con el deporte hace que sus instalaciones estén equipadas con los últimos adelantos, en cuanto a máquinas, y equipos médicos de alta calidad para este menester, al igual que en el ámbito de la estética y la cirugía plástica.



Doctor Francisco Duque Toledo, director médico de hospitales San Roque Las Palmas de Gran Canaria y su equipo



Hospitales de San Roque,

Hospitales San Roque, con un hospital en Las Palmas de Gran Canaria y otro en Maspalomas, cuenta con casi un siglo de experiencia y la singularidad, que no otros pueden ofrecer, de combinar el destino turístico con la posibilidad de recibir tratamientos, ya sea de medicina estética, cirugía plástica o chequeos médicos, cardiológicos... En el recorrido por el hospital de las Palmas de Gran Canaria en la zona de Vegueta, se puede observar como el añejo edificio que le cobija, entraña en su interior unas modernas instalaciones, acogedoras, que no dan la impresión de un hospital al uso sino de un lugar amable y tranquilo que incluso goza de vistas excelentes desde la misma cama de algunas habitaciones. Sus equipamientos, lo último del mercado médico, pretende asegurar el bienestar de todos aquellos que pongan su salud en manos de este grupo pionero en el sector sanitario de las islas, que le ha hecho situarse en el décimo lugar de los mejores hospitales privados de España (Monito de Reputación Sanitaria 2016). El Dr. Francisco Duque Toledo, Director Médico de Hospitales San Roque en Las Palmas de Gran Canaria, explica como Hospitales San Roque apuesta por la Medicina al servicio del Turismo incorporándose a los Paquetes Turísticos de Salud complementados con los centros exclusivos de Wellness, Spa y Talasoterapia de Gran Canaria.



El mar se asoma al Centro Histórico Patrimonial de las Palmas de Gran Canaria.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Norwegian Airlines es una excelente opción tanto de precio como de horarios en sus vuelos diarios a las Palmas de Gran Canaria. www.norwegian.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Cordial Mogán Playa ****

Gloria Palace Amadores Thalasso & Hotels ****

Seaside Palm Beach *****



Gloria Palace San Agustín Thalasso & Hotels ****

Sheraton Gran Canaria Salobre *****

www.grancanariawellness.com

Shangri-La .

DÓNDE COMER

Restaurante Camaleón . Sheraton Gran Canaria Salobre.
Exquisita su cocina creativa llamada "La nueva Tradición".



Restaurante Casa Montesdeoca
Este edificio emblemático del s. XVI emula a la casona solariega de aquel entonces que se comunicaba con la capilla de San Agustín Abad por motivos estratégicos. Es una auténtica belleza del barrio de Vegueta, adornada con flora canaria, a lo que se añade una gastronomía de primera y una escogida selección de vinos, como sus 2000 botellas de La Toscana y los muchos canarios, entre ellos los deliciosos blancos de Lanzarote. Su cocina se basa en los productos frescos de temporada adquiridos en el vecino mercado de Vegueta que le lleva a elaborar magníficas opciones culinarias. Aconsejable sentarse en el precioso patio canario a degustar la mejor fuente de quesos canarios con un buen vino de las islas.
Montesdeoca, 10
Teléfono + 34 928 333 466
restaurantemontesdeoca@gmail.com
<http://restaurantecasamontesdeoca.com>

TRATAMIENTOS

Hospital del Perpetuo Socorro Las Palmas de Gran Canaria.
Hospital de San Roque Vegueta Las Palmas de Gran Canaria.
Hospital de San Roque Maspalomas Gran Canaria.



PARA MÁS INFORMACIÓN

www.grancanariawellness.com

DELICIAS GASTRONÓMICAS DE TAILANDIA

Desde 2470 euros - 9 noches



Descubre los secretos de la cocina Tailandesa, una de las más conocidas y populares del mundo. Te llevaremos a sus orígenes, y probaras algunas de las mejores recetas del planeta

www.kikahle.travel





No se trata, ni mucho menos, de alcanzar un récord Guinness, aquí no prima la cantidad sobre la calidad. Se trata de reunir en un mismo local con encanto una variada y representativa selección de cervezas belgas de grifo, once, concretamente. Para el famoso libro de las plusmarcas ya está el bar Raleigh Beer Garden, por ejemplo, de Carolina del Norte con 366 grifos de cervezas de todo Estados Unidos, a todas luces demasiados incluso para los más bebedores, lo que nos ocupa hoy es otra cosa, once tipos escogidos de cerveza de Bélgica, país cervecero por excelencia.

Once grifos de cerveza belga

La barra del Atelier Belge con los 11 grifos.

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

<http://mamaquioserturista.wordpress.com>



Vista de la barra desde dentro

¿Cuál es la mejor cerveza del mundo? Para un irlandés seguramente será su pinta de Guinness, mientras que para un madrileño castizo no habrá nada como una Mahou (pronunciado Mau) bien fresquita. Para gustos están los colores... y los sabores.

Alemania, Chequia, Austria, Polonia, incluso Estados Unidos, Brasil o China pueden disputarse tal honor. Y sin duda Bélgica, responsable del 1% de la producción de cerveza en todo el mundo. Un paraíso para los amantes de esta bebida, con más de 1.500 variedades diferentes agrupadas en cuatro métodos principales de fermentación: baja, alta, espontánea y mixta. Y lo que es más asombroso, cada variedad tiene su propia copa con la forma adecuada para mejorar el buqué y el sabor de la cerveza en cuestión. Esta estricta distinción de cervezas puede parecer algo generalmente reservado para el sofisticado mundo del vino, pero los belgas se toman su cerveza realmente en serio. Tanto que su bebida nacional fue declarada el año pasado por la Unesco Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Imágenes de Tintin sobre la barra en el piso bajo.





Saber tirar la cerveza es indispensable para un sabor pleno.

> DESTINO GASTRONOMÍA

Y dentro de Bélgica destaca Flandes con más de 450 variedades. De las 160 fábricas de cerveza que hay en toda Bélgica (dicen que en este país hay más de mil marcas), un centenar se encuentra en suelo flamenco.

Pues ahora, en pleno barrio cervecero de Madrid, Chamberí, el restaurante Atelier Belge (Taller Belga) acaba de inaugurar una barra con once grifos de cervezas de aquel país. Etienne Bastaits, su chef, apuesta así por reforzar el espíritu de brasserie de su local.

Bastaits, meticoloso en los fogones, aprendió los secretos del oficio en restaurantes como Bruneau de Bruselas, Arzak de San Sebastián, y en Madrid La Broche y El Chaflán. Se independizó en 2011 y abrió el primer Atelier Belge en la calle Martín de los Heros, que enseguida se le quedó pequeño. De Argüelles saltó a Chamberí donde abrió hace tres años el actual Atelier. Un local más grande distribuido en dos pisos. En el de arriba, un comedor luminoso y elegante, muy acogedor, y una cocina amplia y diáfana a la vista del comensal a través de un gran ventanal.



Un Manneken Pis cocinero preside la barra.



La famosa Stella Artois no podía faltar.

Platos típicos belgas con un toque personal pero sin desvirtuar su esencia. Como los celeberrimos mejillones con patatas fritas, los caracoles, el scholle (pescado seco), el magret de pato, o el foie mi cuit. Con postres a base de chocolate, o quesos con sirope de Lieja. Pero también fusiones como el costillar ibérico confitado durante 43 horas.

En la planta baja un bar más informal, una barra presidida por un Manneken Pis vestido de cocinero, una cervecería especializada con aperitivos que van desde los ya mencionados mejillones a las croquetas de quisquillas con perejil fino y la fricandelle, salchicha de elaboración propia, o los rillettes, unas bolitas de paté de papada de cerdo.

Arriba y abajo una decoración sobria a base de fotos de diferentes iconos belgas: Tintín, Simenon, Jacques Brel, Adamo y sobre todo Audrey Hepburn, la actriz bruselense por la que Bastaits siente predilección.



Una copa de la cerveza de abadía Chimay

Como chispeante catalizador, en las dos plantas la reina es la cerveza, la bebida más consumida en todo el mundo después del agua y del té. Una batería de once relucientes grifos que dispensan espumosos chorros de felicidad. Desde la clásica Te Deum, rubia o tostada, a elegir; a la Chouffe, de alta fermentación y más cuerpo; o la fragante Gauloise.

La Charles Quint Keizer Karel es cremosa y densa, ligeramente dulce con aromas afrutados. También es cremosa la Tripel Karmeliet, aunque más refinada y compleja. La Blanche de Namur, de color amarillo pajizo, tiene un aroma frutal con un toque cítrico y su espuma es densa y fina. La Grand Cru es algo más compleja con un final largo y sutil. Una de las referencias de las famosas cervezas de abadía es la Tongerlo, de alta fermentación y cierto amargor, agradable y característico. También es muy apreciado el tenue ahumado de la Cornet, muy refinada y peculiar, mientras la conocidísima Stella Artois, equilibrada y de fino regusto, compite favorablemente con la fresca reconfortante de las cervezas más convencionales. La Chimay, en sus cuatro variedades, se produce en una abadía trapense.



Etienne Bastiats, chef del Atelier Belge.

Pero también hay disponibles otras cervezas embotelladas, como la Kwak, una de mis preferidas, de doble fermentación, 8,1 grados, color cobrizo y aguja muy fina. Quizá parte de su éxito radique en que se sirve en una curiosa copa que recuerda a un porta-probetas de laboratorio. Un vaso con el culo de bulbo y la boca ancha, que antiguamente encajaba perfectamente en un soporte de madera que se situaba junto al pescante de los coches de caballos. Así el cochero, sin bajarse del vehículo podía cogerlo con facilidad.



La Te Deum rubia tiene un color inconfundible.



José Luis Ramírez maestro cervecero, observado desde una foto por Audrey Hepburn.

Aquí nos reunimos un grupo de periodistas para asistir a la presentación a la prensa especializada. Acto en el que intervino José Luis Ramírez Rodríguez, propietario de las prestigiosas cervecerías Oldenburg, maestro cervecero por la "universidad" de Lovaina, con experiencia de más de 40 años, quien nos explicó algunos de los secretos del mundo de la cebada y el lúpulo.

Más información:
Atelier Belge.
www.atelierbelge.es
Bretón de los Herreros, 39. Madrid.
Tfno: 91 545 84 48.

La inconfundible copa de cerveza Kwak.





'MENÚ MADRE' DEL MENTIDERO DE LA VILLA Comer como una reina todos los martes del año

Como prolongación del día de la madre, el Mentidero de la Villa ha decidido mantener el menú especial creado en esa fecha materno festiva que ha servido durante la semana del 1 al 7 de mayo, y estará disponible todos los martes del año. Intrigado, me obligo a conocer los platos elegidos para este menú permanente.

Bien está empezar por definir el ambiente en que se va a desarrollar la comida, porque El Mentidero es uno de los restaurantes más elegantes y señoriales de Madrid, nacido hace ya diecinueve años en la calle de Santo Tomé, e instalado desde hace algo más de cinco en la de Almagro, en un local parcelado en distintos comedores, como el interesante Mentidero & Gin, un espacio en el que se puede almorzar, cenar o tomar una copa de una forma más informal que en el restaurante, donde las mantelerías y las servilletas son de lino y la cubertería de Meneses.

Pero ahora toca, como he dicho, conocer el menú disponible todos los martes del año que se sirve precisamente en Mentidero & Gin, tanto al mediodía como por la noche. La muestra comienza con un excelente atún rojo en tartar con aguacate cremoso, seguido de unos maravillosos canelones de langostino tigre con crema de gamba roja, adornados con hilos de puerro frito. Metidos en harina llegan unas correctas croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota, para terminar con un

sublime y tierno *roastbeef* de solomillo de ternera al carbón de leña, tan sabroso que más parece vaca o buey que ternera.

De postre se ofrece una trilogía de chocolates con chocolate caliente, aunque como se puede elegir otro de la carta, me inclino por el flan de queso... y acierto de lleno: espectacular. Mientras que mi compañero de mesa se decide por una no menos excelente crema de limón con merengue italiano.

Se me olvidaba comentar que la comida ha sido regada con una botella de Aalto 2014 (fuera del precio de la minuta), que ha maridado a la perfección con todos los platos, y que el menú incluye una copa de champán Mumm Rosé por persona.

Borja Anabitarte y Lara Alonso del Cid, artífices del éxito de El Mentidero de la Villa han ideado este increíble *Menú Madre*, cuyos platos elabora Rubén Darío Betancourt, chef colombiano que ha hecho pura poesía gastronómica tal vez influido por su nombre, que recuerda al poeta nicaragüense que representó el modernismo literario en lengua española.

De verdad, déjate de colonias, pañuelos, libros o sortijas como regalo maternal. Invita a tu madre a comer este menú cualquier martes del año y te aseguro que va a ser una experiencia que va a recordar siempre.

Es más, llévate a tu pareja, o queda con algunos amigos para probarlo porque vas a disfrutar de una gastronomía como pocas veces lo hayas podido hacer. ●

Mentidero de la Villa / Almagro, 20 / 28010 Madrid / 91 308 12 85 / Precio del 'menú madre': 39,50 € (+ iva)





Arriba, tres de los platos del menú gastroletras del Eurostars Madrid: lenguado a la madrileña, rabo de toro con hueso de cabra y pirámide de chocolate con salsa de fresa, y Sánchez Ron, que elogió la obra de Jacinto Benavente. En la otra página, el chef Pablo García en plena faena con el postre y el díptico con el menú.

Pedro Cañas, uno de los grandes profesionales que han contribuido a revalorizar la gastronomía hotelera gracias a su acierto a la hora de seleccionar buenos productos que llevar a la cocina, me convoca para una nueva edición del *Menú gastroletras*, que organiza periódicamente el *cinco estrellas Eurostars Madrid*, esta vez dedicado al premio Nobel Jacinto Benavente. Se trata de relacionar un menú con los grandes escritores españoles y que en su anterior edición, hace un año, prestó atención a Leopoldo Alas 'Clarín'.

La confección del menú recae en Pablo García, un chef muy joven y mejor cocinero, que sorprende con una interpretación actual de recetas de siempre a las que pone nombre de las obras del autor teatral: unas alubias 'a lo tío Lucas' (*Manantial que no se agota*, 1889), que recuerdan ese plato de época que ha estado ligado a la dieta mediterránea desde tiempo inmemorial; un lenguado, que dice ser a la madrileña (*A la orilla del mar*, 1893) y que levanta

los elgios de todos los comensales, por su textura y sabor, y concluye los platos principales con un rabo de toro con hueso de cabra (*Locura o santidad*, 1876), es decir, la carne deshuesada y, en el centro, a modo de falso tuétano, un cilindro de queso de cabra, acompañado de manzana asada y crema de pimienta con chile.

Para el postre, Pablo nos sorprende con un sorbete de lágrimas de rosas (*La muerte en los labios*, 1880) que precede a una pirámide de chocolate blanco con salsa de fresa para mantener alto el nivel de un menú, servido, además, en el acristalado restaurante instalado en el piso 30 del hotel, el *Volvoreta*, con unas impresionantes vistas de la sierra madrileña.

El panegírico a Benavente corrió a cargo de José Manuel Sánchez Ron, físico y académico de la Real Academia Española, que compartió mesa con el director del hotel, Norberto León, y con el periodista José María Íñigo, entre otros invitados. ●

VOLVORETA COCINA DE ALTURA

Volvoreta / Paseo de la Castellana, 259 B / 91 334 27 55 / restaurante@eurostarsmadridtower.com / Todos los días, de 13:30 h a 16:00 h / Menú diario: 41 €



SURYA



SURYA

Dirección: Calle Tudescos, 4.

Teléfono: 912 54 53 06.

Web: www.suryarestaurants.com

Horario: de lunes a jueves de 10 a 1.30 horas; viernes y sábado de 10 a 2.30 horas; domingo de 12 a 1 horas.

Precio medio: 20-25 €.



Un nuevo restaurante indio trae a los paladares madrileños la auténtica "INDIAN STREET FOOD". Un naan artesanal elaborado al momento en horno tandoor, una gran variedad de curries y tentaciones de finger food son algunas de las opciones de una oferta pensada para disfrutar a cualquier hora del día y que se completa con cócteles de inspiración exótica.

Tras el reconocido éxito de sus dos establecimientos en la Ciudad Condal: Surya Pau Clarís, y Surya Muntaner, acaba de desembarcar en pleno centro madrileño, el tercero de ellos muy próximo a la Gran Vía.

Su propietario, Ketan Trivedi, criado en París y adiestrado gastronómicamente en los restaurantes que regentaban sus padres en la capital francesa ha apostado por recrear en Madrid lo que él define como el sueño de su infancia: un restaurante a su estilo en el que rescata las recetas de su familia y los sabores más puros, pero en el que también se reflejan las tendencias que se perciben en el Mumbai más moderno y actual, su ciudad natal.

El lugar consigue transmitir a la clientela española el verdadero concepto de la llamada Indian Street Food, comida callejera, vamos, esa que inspirada en las recetas tradicionales se ofrece en aceras y esquinas para unos viandantes ávidos de "picotear" mientras se mueven por la ciudad.

Los cocineros, quienes en su totalidad provienen de la India, se han dejado instruir por las últimas novedades traídas por Ketan de sus últimos viajes a Mumbai. Entre sus propuestas, perfectas para compartir entre amigos, destacan el vada pao, un miniperrito caliente elaborado al estilo de Mumbai; el papdi chaat, una versión actual de un plato muy diferente y prácticamente imposible de encontrar en Madrid, tradicionalmente era la mezcla de los restos de comidas con yogur y se

comía en frío. En Surya se elabora a base de cereales con tamarindo, arroz inflado, cacahuets, galletas especiadas y yogur. A estas opciones de finger food se añaden entrantes típicos como la rayata, el hummus y las pakoras; además de platos novedosos como un ceviche de pescado blanco marinado con jengibre, garbanzos, ajo, chile verde y especias.

Cada semana el comensal puede descubrir los sabores de una región de la India por 11€, y además, de lunes a viernes se ofrece un menú del día por 10€ en el que los excesos del picante se han adaptado sensatamente a nuestros paladares gracias a la experiencia de su propietario en ciudades occidentales como Londres, París, Nueva York y Barcelona.

Surya rompe con cualquier tópico que el público madrileño pudiera esperar de un restaurante indio. Su decoración, por su colorido y estética, recuerda a la vibrante Mumbai.

Son tres los espacios que conforman este recinto concebido e ideado por el artista argentino Fabio Camarota y la interiorista canadiense Alicia Bowers: la planta calle, la más informal; el segundo piso recuerda al salón de un hogar de Mumbai, y el sótano o bajo -aún sin inaugurar-, albergará un speakeasy con sofás, mesas bajas y sillones, mesas redondas y taburetes, grafitis de escritura hindi en los baños y una barra de coctelería de autor donde se podrá disfrutar a ritmo de DJ hasta altas horas de la madrugada. ●



KENA DE LUIS ARÉVALO SE CONSOLIDA CON NOVEDADES

Luis Arévalo ha grabado su nombre a fuego en nuestro país junto a la palabra nikkei, ya que desde hace 20 años, cuando se metió por primera vez entre fogones en su Perú natal, no ha soltado el santoku hasta que en 2014 se embarcó en su proyecto personal, Kena (Diego de León, 11. Madrid. Tel. 91 725 96 48. www.kenadeluisarevalo.com). El conocimiento de

la cocina de sus orígenes, la influencia de la gastronomía japonesa desde que los nipones comenzaron a emigrar a Perú, y la trayectoria profesional de Luis, siempre relacionada con el país del sol naciente, le han convertido, ya no solo en un experto, sino en el primero en difundir la pasión por la fusión japo-peruana en España.

LA ENCARNA BISTRO ANDALUZ, EL RESTAURANTE EN MADRID REFERENCIA DEL ESTILO DEL SUR



El Sur es pasión, es alegría y es disfrutar de la vida y de los pequeños placeres del día a día. El Sur también es tradición, es orgullo de una tierra y una gente y es optimismo. Ese espíritu es el que representa La Encarna Bistró Andaluz, un restaurante que acaba de abrir sus puertas en Madrid, concebido para que el cliente se sienta como en casa y en el que la apuesta por una gastronomía pensada para compartir y de respeto por el producto juega un papel fundamental. Y como a La Encarna Bistró Andaluz se viene a disfrutar, los amantes de la buena mesa podrán hacerlo bajo la fórmula de platos servidos en raciones y medias raciones con producto de calidad y a precios competitivos que elabora la chef Agustina y su equipo.

LA CANDELA RESTÒ, UN CONCEPTO EN CONSTANTE REINVENCIÓN



La Candela Restò es ese rincón junto al Teatro Real del que todo el mundo que entra, habla, donde se hace "cocina salvaje de fusión planeataria" como su propio chef, Samy Alí, la define. Y la verdad es que no hay mejor descripción, porque es un restaurante lleno de magia que es más fácil describir con emociones que con palabras. Su máxima es no hacer lo mismo que el de al lado... pero tampoco lo que ellos mismos hicieron ayer. Por eso el equipo asegura que el día que estén completamente seguros de lo que harán en el futuro, habrán empezado a hacer algo mal.

Amnistía, 10. Madrid. Tel. 911 73 98 88. www.lacandelaresto.com

LOS GALAYOS INVOCA A LAS MUSAS CON UN HOMENAJE HISTÓRICO A LA GENERACIÓN DEL 27

"...A cada cual su copa para medir el vino que se acaba donde empieza la sed. A cada cual su plato para encerrar el hambre que se extingue sin saciarse jamás...". Fue el 29 de abril de 1936 cuando, con motivo del éxito de la publicación del quinto poemario de Luis Cernuda, 'La realidad y el deseo', un grupo de amigos y escritores (entre los que se encontraban Vicente Aleixandre, Federico García Lorca, Pedro Salinas, Rafael Alberti, Pablo Neruda, José Bergamín, Manuel Altolaguirre, María Teresa León, Maruja Mallo y, naturalmente, el propio Luis Cernuda) se reunirían en la que tristemente, sería su última cena juntos. Eran la Generación del 27.



OCEANIKA: LA ESENCIA DE LA PANAMERICANA, LA ILUSIÓN DE UNA NUEVA ETAPA



La Panamericana dejó huella en cada uno de sus comensales: comida rica, original, divertida, donde predominaban los sabores caribeños, chispeantes, frescos y llenos de fantasía, porque no siempre eran lo que parecían... y es que no es habitual empezar con la cafetera en la mesa y acabar con un nigiri sushi. Tras su cierre en 2015, el anterior propietario cedió el testigo al equipo que lo había hecho prosperar y ahora, dos años más tarde, Carlos Pérez, camarero por vocación, y Filomena Grudeski, bien conocidos por el excepcional trato que ya daban por aquel entonces en sala, reabren las puertas y se convierten en los impulsores del nuevo Oceanika Antonio Pérez, 26. – semiesquina Velázquez, 150 Tel. 91 562 66 60.

www.oceanikafusionbarmadrid.es

NACE VAVÁ PLAYA, EL BEACH CLUB DEL FUTURO



Colores rojizos y anaranjados que se funden con los atardeceres gaditanos sobre el océano, y textiles de tonos arenosos que cubren estructuras de madera noble, son los elementos utilizados por VAVÁ Playa para integrarse en el bello entorno ecológico que lo alberga: la Playa de la Barrosa, uno de los rincones más especiales de la costa de Cádiz. Allí, frente al emblemático hotel Valentin Sancti Petri, ha abierto hoy sus puertas VAVÁ Playa - La Barrosa, el primero

de una nueva saga de beach clubs que nacen con la vocación de convertirse en un referente de ecolujo, exclusividad, exquisita gastronomía y máximo bienestar. VAVÁ Playa, la nueva marca que Valentin Hotel Group ha creado para comercializar beach clubs, ha querido romper con el mito del blanco que en los últimos años ha cubierto las playas de nuestra costa. Parte de esa experiencia mágica que ofrece VAVÁ Playa – La Barrosa se obtiene mimando los sentidos a través de una deliciosa gastronomía, que funde productos locales con guiños exóticos de cocina internacional, y aboga por presentaciones fáciles de degustar, a base de tapas y “finger foods”, porque, según comentan los responsables del beach club, “no hay nada más relajante que comer cómo hacían los romanos, tumbados en preciosas tumbonas y palapas y dejando tiempo al paladar para que pueda apreciar los sabores y las texturas de nuestras creaciones”.

www.vavaplaya.com

PRIORDEI LIMÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DA UN TOQUE DE SALUD Y SABOR A LOS PLATOS

El AOVE infundido al limón de PRIORDEI se elabora según los métodos tradicionales de maceración con limón natural seco y deshidratado de la costa del Mediterráneo que conserva todas sus propiedades originales.

PRIORDEI limón combina muy bien y dará un toque de sabor a pescados a la plancha, carne blanca, verduras, aguacate, ensaladas y muchos otros deliciosos platos del menú.

PVP: 8,5 €

De venta en establecimientos especializados y en la tienda online www.priordei.com

FAIGES REVOLUCINA EL MERCADO CON LA PRIMERA BOTELLA DE ACEITE VIRGEN EXTRA CON DOSIFICADOR

Abaco Oro, la última novedad de Faiges, es un aceite de oliva virgen extra de extracción en frío, realizado a partir de la selección de las mejores aceitunas que permite obtener un aceite frutado, de color verde intenso y con equilibrado sabor picante y amargo.

Abaco Oro contiene la gama más alta de aceite virgen extra y, además, supone una revolución en el mercado porque se trata del primero con un sistema dosificador que permite economizar y mantener la botella completamente limpia después de su uso.

www.faiges.com



CINCO DULCES OCURRENCIAS

La falta de azúcar o un horno estropeado son el origen de algunos de los postres más consumidos del mundo. La tarta tatin, el brownie o el bizcocho de zanahoria nacieron de la capacidad de reacción de unos chefs muy ocurrentes capaces de dar una respuesta rápida a un problema inesperado. Una tarta del revés o un bizcocho sin levadura son sólo algunas de las inteligentes soluciones que dieron lugar a algunos de los dulces más consumidos del mundo. En Bendita Locura & Coffee Dreams (Príncipe de Vergara, 73. Madrid) se pueden degustar. www.benditalocuracoffee.com

LOS CRÍTICOS SE PUSIERON EL DELANTAL

El pasado jueves 30 de marzo, desde las 11,30 horas, en el restaurante ‘Don Producto’ de la ciudad de Vitoria se decidió cambiar las tornas y poner el mundo al revés, ya que los periodistas y críticos gastronómicos se pusieron los delantales mientras que los chefs se sentaron a juzgar y decidir las creaciones de los “temidos” comunicadores. Un showcooking con los papeles cambiados gracias al evento ideado por el publicista y gastrónomo Pepe Barrena, quien prefirió ser un mero observador y dejar sudar ante los fogones a colegas como Mikel Zeberio, Luis Cepeda, Eli Morales, Jonatan Armengol, Miguel Ángel Almodóvar, Paco Becerro o el popular divulgador culinario local Juanjo Martínez “Anemias”. En esta ocasión, el reto era elaborar platos con la singular carne de ciervo de crianza natural, un producto novedoso de gran sabor y calidad, gourmet y ecológico, que suministró el patrocinador oficial del concurso, la empresa

Sáenz Horeca con su marca “DCiervo”. El Ganador de este peculiar Campeonato de Cocina para Periodistas Gastronómicos fue precisamente el comunicador gastronómico vasco Juanjo “Anemias”, un experto cocinero aficionado que ya ha tocado las mieles del éxito en varias ocasiones en este tipo de competiciones. Su plato de “roastbeef con crema de almendras y aceite de tomate pasificado” se valoró por el jurado de chefs “estrellas” (Fernando Canales, Yolanda León, Pedro Morán y Jesús Sánchez) como una obra digna de un chef de nivel por su perfección de hechuras y armonías de guarniciones. Otros premios complementarios fueron el de Mejor Presentación para la “pelota de ciervo con salsa de oloroso” de la escritora de viajes y gastronomía Eli Morales y el premio al Ingenio que se llevó Mikel Zeberio, del grupo Diario de Noticias y promotor de la marca “Petra Mora”, por su “pan vaporizado relleno de tartar” de la carne elegida para la ocasión.

GASTRONOMÍA PITIUSA EN PRIMAVERA



La primavera ibicenca llega cargada de sensaciones con Eivissa Sabor, un auténtico viaje gastronómico que rinde tri-

buto a los productos y sabores más emblemáticos de la isla pitiusa y que tendrá lugar del 20 de abril al 28 de mayo. El evento contará con la celebración de las Jornadas Gastronómicas de Primavera y el II Foro de Gastronomía del Mediterráneo, así como la participación de más de 50 restaurantes de la isla ibicenca. Amantes de la gastronomía, cocineros y visitantes se darán cita en este evento en el que la tradición y la modernidad en los fogones se fusionarán en una experiencia única para ensalzar los sabores de la tierra.

LA MEJOR HAMBURGUESA DE MADRID

Sagasta 28 Bistró ha creado lo que consideran #lamejorhamburguesadeMadrid: una delicia donde el sempiterno buey_un cliché, en el panorama de la hamburguesería moderna ha sido sustituido por carrillera ibérica de bellota, el queso Cheddar por un queso de vaca Denominación de origen Arzúa Ulloa Km0, el Ketchup por una deliciosa salsa Cajún y patatas al aroma de romero. Reserva ya y ven a probarla. Una experiencia gastronómica sin equivalentes.

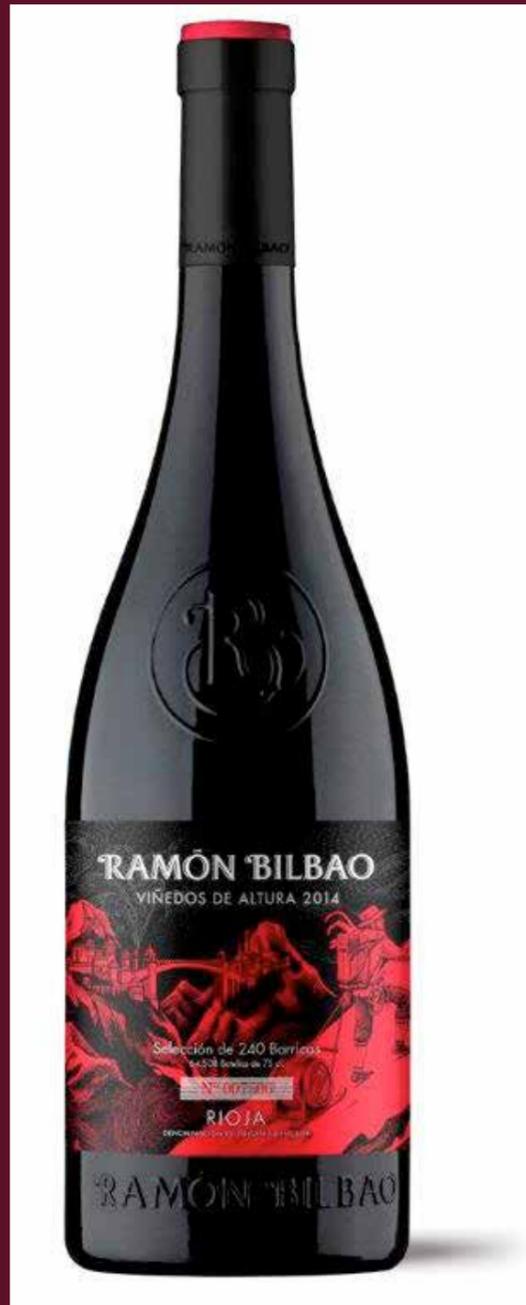
Precio 14 €

www.sagasta28bistro.com



VIÑEDOS DE ALTURA 2014

LA APUESTA MÁS INNOVADORA DE RAMÓN BILBAO



Rodolfo Bastida, Director General y Director Técnico de Bodegas Ramón Bilbao, ha presentado la nueva imagen de Ramón Bilbao Viñedos de Altura, uno de los vinos más innovadores de la bodega en su afán por descubrir y elaborar vinos singulares más identificados con el terroir y el entorno en el que se producen, apostando por mostrar una Rioja diferente.

Ramón Bilbao Viñedos de Altura es un vino de carácter floral, fresco y con buena estructura, elaborado con Tempranillo procedente de viñedos ubicados en Ábalos y Garnacha en Tudelilla, a 700 metros de altura. Tempranillo atlántico y garnacha mediterránea se encuentran y dialogan creando un coupage único capaz de transmitir la singularidad de los viñedos de los que procede.

Como destacó Rodolfo Bastida, "Ramón Bilbao Viñedos de Altura recoge nuestra visión más innovadora: un vino para un público curioso e inquieto, que invita a vivir una aventura y descubrir una Rioja diferente, arraigada a su identidad clásica pero capaz de sorprender con vinos frescos, frutales y elegantes." La nueva imagen del vino es más atrevida y actual, diferencial dentro del universo de ilustraciones de Ramón Bilbao, con la que la bodega refleja su posicionamiento único con la imagen de un explorador escalando una montaña, un guiño a la altura de los viñedos de donde procede la uva con la que se elabora. Nadie mejor para reflejar este espíritu de aventura que Ramón Larramendi, un auténtico explorador del siglo XXI y pionero español en organizar expediciones a las regiones polares, que junto con Rodolfo Bastida invitó a realizar un viaje de altura, sobrevolando en ultraligero la Sierra de Madrid. Una experiencia única en la que sentir la pasión por descubrir y crear nuevos caminos, mirando el mundo con otros ojos, como hace Ramón Bilbao redescubriendo La Rioja con vinos con estilo propio como Viñedos de Altura.

Explorador de las últimas regiones vírgenes y misteriosas de nuestro planeta, las tierras polares, Larramendi comparte esta pasión y destacó que "La aventura y la curiosidad son una filosofía de vida, en mi afán por descubrir nuevas sensaciones que sorprendan". www.bodegasramonbilbao.es

HOMENAJE 2016 SE VISTE DE FLORES



Fiel a su cita primaveral, Bodegas Marco Real, de Familia Belasco, celebra un año más su unión con los diseñadores más jóvenes y presenta la nueva etiqueta de su vino Homenaje Rosado 2016. Este año, Homenaje Rosado se viste con las flores de la diseñadora gallega Elena Rial, ganadora de la pasarela de los jóvenes diseñadores Ego Fashion Talent – Madrid Fashion Week 2016.

Con la llegada de la primavera y los días soleados, las flores de Elena Rial son el perfecto vestido para HOMENAJE Rosado 2016, elaborado con la variedad Garnacha. Es un vino brillante y de color rosado con notas violáceas. Aromáticamente, predominan las notas frutales como grosella, fresa, cereza. En boca es equilibrado, goloso y untuoso. Mantiene la frescura de su recorrido dejando un post-gusto lleno de fruta.

Elena Rial ganó en septiembre, en la pasarela Madrid Fashion Week, el prestigioso premio Fashion Talent – Madrid Fashion Week a la mejor colección, un reconocimiento que avala su estilo único en la presentación de su colección inspirada en las jóvenes amish, "Rumspringa". Esta palabra, de origen alemán, hace referencia al momento en que los adolescentes Amish pueden salir y explorar la ciudad.

Para Elena Rial formar parte de esta unión de moda y vino ha sido "una gran idea desde el momento que conocí la propuesta y vi las etiquetas que ya se habían diseñado. Es muy interesante adaptar el lenguaje propio de la colección a otros objetos e ideas".

Bodegas Marco Real cada año apuesta por los diseñadores más jóvenes para crear la imagen de su vino más emblemático. Cree en los nuevos diseñadores y con este apoyo a las nuevas tendencias, se llega a los consumidores más jóvenes, que quieren vinos con los que disfrutar, con precios asequibles y que reflejen su espíritu más moderno.

Desde hace ocho años, la bodega ha contado con jóvenes y grandes diseñadores. Amaí Rodríguez, Maya Hansen, American Pérez, Moisés Nieto, POL, Ernesto Naranjo y María Clé son los diseñadores que han creado las etiquetas del vino HOMENAJE.

PVP: Homenaje Blanco – 4,25 €

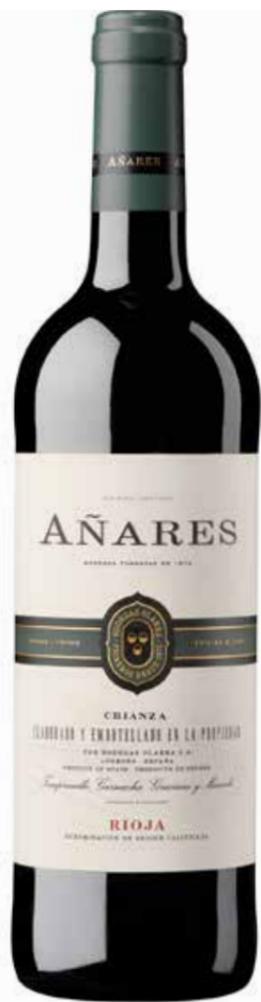
*Se recomienda consumir entre 6 y 8°

www.grupolanavarra.com



**CHAPÓ!
EL CAVA MÁS ATREVIDO DE
MASTINELL**

Mastinell se quita el sombrero en la presentación de su primer cava monovarietal de Chardonnay: Chapó!, un Reserva que se viste con un aire original, moderno y atrevido. Elaborado con una crianza desde 36 meses, este cava monovarietal blanco se lanza como un Reserva, dado a su frescura; aunque cumple con todos los requisitos del Consejo Regulador de la D.O. Cava para ser un Gran Reserva. Así, el cava más atrevido de la bodega Mastinell pretende ser un guiño, tal y como su nombre indica, a las buenas prácticas y al compromiso por una producción excelente. Además, Chapó! se presenta con una nueva línea gráfica muy moderna y actual con la intención rejuvenecer la bodega.



**NUEVA IMAGEN
AÑARES CRIANZA**

En el mismo año en el que Marty McFly se montaba en el DeLorean para iniciar su aventura de viajes en el tiempo o Shigeru Miyamoto presentaba al fontanero con bigote más famoso que ha habitado en un videojuego de Nintendo, Bodegas Olarra se enfrentaba a un reto, ofrecer al mercado un Rioja fácil de beber y de disfrutar sin complicaciones.

32 años han pasado ya desde aquel 1985 cuando Añares hizo aparición en el mercado. 32 años presente en tantos momentos compartidos, en los que la copa de vino era la excusa perfecta para reunirse, conversar, reír y bailar. Con la intención de seguir haciéndonos disfrutar, Añares presenta su nueva imagen, nuevo diseño pero con la misma esencia. Un Rioja fácil, accesible, al fin y al cabo Añares, el Rioja que se vive.



**DEHESA
DE LUNA
FINCA RE-
SERVA DE BIO-
DIVERSIDAD, EN
GOURMETS**

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.



**GINEBRA LOLA Y VERA
UN ACIERTO SEGURO**

Este año vas a sorprender a mamá. Seguro. Porque la conoces y sabes lo que quiere. Y Destilería Urbana SANTAMANÍA también. Por eso lanza un pack especial de su ginebra artesana Lola y Vera, con un estupendo vaso serigrafiado de regalo.

Repito: ginebra artesana Lola y Vera. Y eso sí le va a gustar. Porque es como ella: natural. Sin conservantes ni edulcorantes añadidos. 100% orgánica. 100% ella misma. Y tienen muchas más cosas en común: una fuerte personalidad, una chispa de locura y una vena descarada. Para mamá, como para Lola y Vera, el aburrimiento no existe. Reconócelo: se lo merece. Porque no es una ginebra cualquiera. Es Lola y Vera. Macerada en alcohol de puré de manzana de temporada, con enebro, girasol, cilantro, anís verde, regaliz, jengibre, cardamomo... y agua mineral de la sierra de Madrid. PVP. 24,90€



**UNA EXPERIENCIA
GASTRONOMICA
SINGULAR**

Casa Maravillas les ofrece su plato estrella, el cocido tradicional madrileño, con Vermut Zarro Especial Taberna, un regalo que hace de la degustación de esta receta típica toda una experiencia.

Con la fiesta de San Isidro a la vuelta de la esquina, es el momento de disfrutar de un plato de tres vuelcos, a la manera tradicional: primero la sopa, de fideo fino y caldo sabroso, con sustancia, servido en su tradicional puchero.

**▼ GLENMORANGIE PRESENTA BACALTA
UN WHISKY ÚNICO Y COMPLEJO CON TODO
EL SABOR DEL SOL Y EL VINO DE MADEIRA**

La agradable calidez de los días largos y calurosos ha inspirado el último lanzamiento, de edición muy limitada, de la codiciada "Private Edition" de Glenmorangie. Esta galardonada colección de raros y sorprendentes whiskies de malta invita a los conocedores del whisky a explorar la pasión por la innovación de la destilería de las Highlands Escocesas propiedad del grupo LVMH. Ansiosamente esperado por los aficionados para 2017, llega la octava versión, Glenmorangie Bacalta - el primer Glenmorangie madurado enteramente en barriles de Malmsey Madeira tostados al sol.





NH COLLECTION EUROBUILDING

Un lujo en Madrid

El NH Collection Madrid Eurobuilding se alza majestuoso con su perfil emblemático sobre el corazón del distrito financiero de Madrid y, gracias a su completo centro de convenciones, es uno de los más destacados hoteles de negocios de Europa. Gracias a su tecnología puntera y a unas instalaciones de vanguardia, este hotel es la elección perfecta tanto par el ocio como para los negocios.

Este hotel cuenta con 412 singulares habitaciones, muchas de las cuales ofrecen vistas espectaculares del perfil urbano de Madrid en un entorno espacioso, práctico y relajante. Elija una estancia VIP o incluso la Suite Presidencial para recibir servicios personalizados de primera calidad. Le fascinará su fabuloso spa, gran gimnasio y tres canchas de paddle. Las 35 salas para eventos con luz natural y tecnología audiovisual 3D de primera clase convierten a este hotel en uno de los centros de convenciones más destacados de Europa. La selección de los restaurantes del hotel: DOMO, 99 Sushi Bar y el galardonado DiverXO convierten el hotel en un Paraíso para los amantes de la gastronomía. Reservas en lugares únicos son muchas de las tareas que nuestro equipo de Guest Relations estará encantado de hacer por usted.

HABITACIONES

Sus modernas habitaciones blancas son un refugio perfecto después de un ajetreado día en la vibrante ciudad de Madrid. El lujo está al alcance de su mano, desde las suaves toallas de baño hasta el café recién hecho preparado en su propia cafetera Nespresso. Los baños cuentan con ducha efecto lluvia, así como nuestra selección de artículos de tocador de primera calidad de NH Collection. Recuéstese sobre uno de nuestros mullidos colchones y sumérjase en un reconfortante sueño reposando la cabeza sobre la almohada que prefiera de nuestra carta de almohadas. Además, la insonorización reduce al mínimo el bullicio de la ciudad.

DESAYUNO BUFFET

Praga es su espectacular restaurante con desayuno buffet. Sean cuales sean sus gustos, encontrará lo que

desea en la increíble selección de productos de desayuno con un toque internacional. Elija entre los puestos de fruta, repostería y platos calientes. También dispone de productos sin gluten. Incluso encontrará una sección especial para niños.

SERVICIOS

La salud y el bienestar desempeñan un papel importante en el hotel NH Collection Eurobuilding. Disponen de un spa completo de última generación y, un completo y gran gimnasio junto a tres pistas de paddle.

Si busca un rato de relax, visite su espaciosa terraza donde puede disfrutar de un refresco o un aperitivo, o deléitese con una cena exclusiva en DOMO o DiverXo.

Si se encuentra de viaje de negocios, aproveche los servicios exclusivos de las salas VIP, como la barra libre, los servicios de secretariado o la prensa a la carta.



NH COLECTION EUROBUILDING

Dirección:

Calle de Padre Damián, 23, 28036 Madrid

Web:

www.nh-collection.com/Eurobuilding

Teléfono: 916 00 81 62

Parking:

Precio: 24,75 EUR (IVA no incluido)

No admite reserva anticipada

Política de mascotas:

Perros y gatos permitidos

Altura máxima: 20 cm

Precio por noche: 20 EUR

Perros guía: Sin cargo

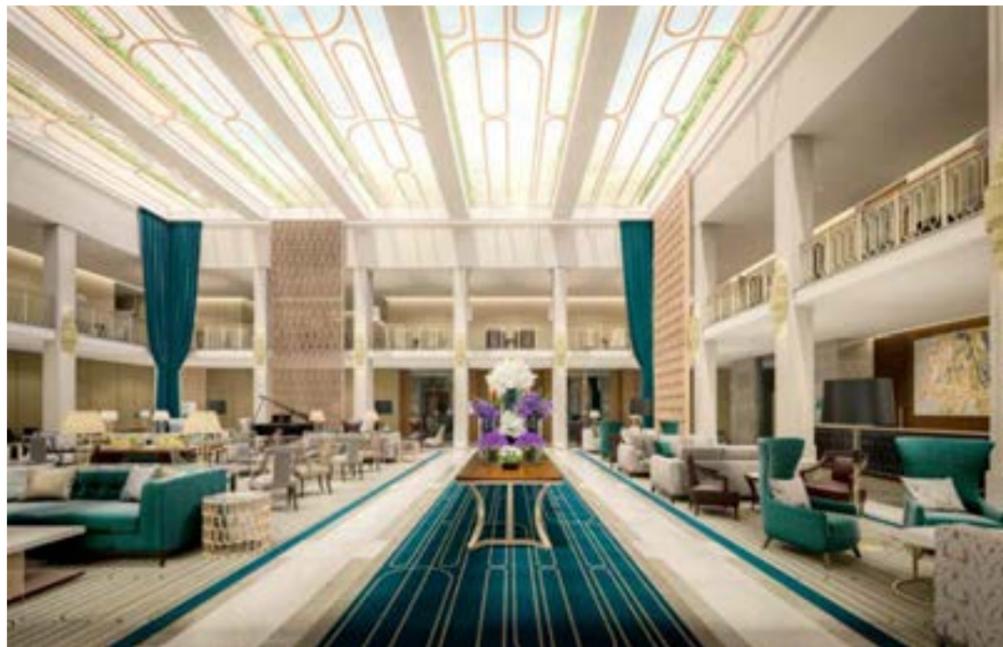
Información del hotel:

Llegada: 15:00

Salida: 12:00

Salida Lazy Sundays: 15:00

Política de fumadores: 100% no fumador



EL HOTEL TIVOLI AVENIDA LIBERDADE LISBOA REABRE SUS PUERTAS

Con más de 84 años de historia, el hotel Tivoli Avenida Liberdade Lisboa reabre sus puertas tras una completa remodelación. Las cinco estrellas del buque insignia de la marca Tivoli siguen brillando y mantiene su seña de identidad como icono de elegancia. Por sus lujosas instalaciones han pasado huéspedes tan célebres como Fidel Castro, Charles Aznavour, Tony Blair, Václav Havel, Henry Fonda, Maria Callas, Mário Vargas Llosa, Nelly Furtado, Neil Armstrong, Plácido Domingo, Caetano Veloso, Shimon Peres, Andrea Bocelli o Geraldine Chaplin.

Gracias a un exhaustivo proyecto de renovación con una inversión total de 15 millones de euros, se abren nuevos espacios exclusivos como el Tivoli Spa y el gimnasio Tivoli Active. Además, la

ampliación de sus habitaciones permite a los huéspedes disfrutar de una estancia confortable y convierten a este céntrico hotel en el lugar perfecto para el descanso.

El estudio de arquitectura Broadway Malyan, galardonados en España por proyectos de viviendas de lujo y centros comerciales, ha sido el encargado del rediseño. Los arquitectos se han centrado en el concepto de elegancia, característica principal del hotel, conjugando lo clásico y lo contemporáneo. Ubicado en la avenida más prestigiosa de la ciudad, Avenida da Liberdade, asume la fusión perfecta entre pasado y presente.

Las nuevas y lujosas habitaciones mejoran la experiencia del viajero sofisticado que elige este hotel: son más amplias - se han

reducido de 306 a 286 – y responden a los más altos estándares de calidad y confort.

Para satisfacer la creciente y diversa demanda de habitaciones de sus exigentes huéspedes, el Tivoli Avenida Liberdade incorpora una nueva categoría: las habitaciones familiares, que pueden alojar a una familia de cuatro miembros con todas las comodidades que necesitan. El servicio Premium para los huéspedes de las suites ofrece una atención exclusiva, con servicio de mayordomo 24 horas los 7 días de la semana, fabulosas amenities de Bulgari y Hermès, además del acceso al exclusivo salón ejecutivo, para disfrutar una privilegiada sensación de tranquilidad y privacidad, y una atención y un servicio aún más personalizados.

www.tivolihotels.com

PEDRO SUBIJANA ABRE SU HOTEL AKELARRE

El próximo 1 de julio se cumplirá finalmente uno de los sueños de Pedro Subijana, la apertura de un hotel boutique de lujo que complementa la delicada propuesta de su restaurante, Akelarre. Se hace así realidad uno de los proyectos hoteleros más esperados de San Sebastián, al que el reconocido chef ha dedicado grandes esfuerzos y que supone un nuevo hito en la historia de uno de los restaurantes más reconocidos en la gastronomía contemporánea. En lo alto del Monte Igueldo, en uno de los extremos de la Bahía de la Concha –la mejor playa de Europa según los usuarios de una reconocida web de viajes-, se encuentra desde 1970 el restaurante Akelarre, al que Subijana está vinculado desde 1975. www.akelarre.net



BANYAN TREE TAMOU DA BAY, MÁS FAMILIAR

El hotel Banyan Tree Tamouda Bay ofrece la oportunidad perfecta para que los más pequeños de la familia con edades comprendidas entre los 4 y los 12 años disfruten de unos días inolvidables en el resort llenos de experiencias que combinan diversión y aprendizaje. Estas actividades se llevan a cabo en tres espacios diferentes como el Kid's Club, en la piscina del resort o al aire libre. Además Banyan Tree Tamouda Bay pone a disposición de sus huéspedes el servicio de cuidado de niños. Los padres de los pequeños podrán aprovechar el Child Care Services, para que un profesional del hotel cuide de sus hijos. www.banyantree.com/es

TRATAMIENTOS DE BELLEZA PARA HOMBRE EN LOS HOTELES THE RESIDENCE BY CENIZARO

El número de hombres que solicita tratamientos y servicios de spa en la época de vacaciones se ha incrementado significativamente en los últimos años. En respuesta a esta demanda, el mundo del spa –que a menudo es percibido como un santuario femenino– ha logrado incorporar nuevos tratamientos, terapias alternativas y circuitos personalizados para este segmento. Cada uno de los hoteles The Residence, situados en Maldivas, Mauricio y Zanzíbar, ha introducido nuevos tratamientos y ofertas de bienestar diseñados para atraer al público masculino.

Sumergiéndose en un paraíso de tranquilidad en el Spa by Clarins en las Maldivas, los clientes encontrarán una variada gama de tratamientos especializados para hombre. El "Facial para Hombre con Bison-Grass", un tratamiento energizante que hace uso de las propiedades medicinales del extracto de bison-grass para eliminar los signos de fatiga, rejuvenecer las células y tonificar los vasos sanguíneos. De forma similar, el "Travel Reviver" combina el "Heaven Massage" –que alivia la tensión producida por el estrés– con el "Clarins Skin Facial for Men", perfecto para sentirse descansado.

<http://cenizaro.com/theresidence>

Cenizaro
HOTELS & RESORTS

ÓPERA BAJO LAS ESTRELLAS EN CASTELL SON CLARET



Ubicado en un histórico castillo del siglo XIX a los pies de la Serra de Tramuntana (Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO), el hotel Castell Son Claret es uno de los máximos referentes del turismo más exclusivo en Mallorca. Cuenta con 38 elegantes habitaciones, un spa de puro lujo, un restaurante de cocina mediterránea y un restaurante gastronómico que es el único en la isla galardonado con dos estrellas Michelin. Todo ello arropado por 132 hectáreas de jardines

poblados de almendros, olivos y naranjos, flores de bergamota, rosas y jazmín, pastos naturales y campos cultivados. Un entorno único que este verano se convertirá en escenario de una serie de conciertos de música clásica en vivo y al aire libre dentro del quinto Castell Summer Classics, un ciclo que dará comienzo la noche del sábado 8 de julio con la actuación de los solistas de la Accademia Teatro alla Scala de Milán. [971 138 620](tel:971138620)

HOTEL TAPA TOUR PROMOCIONA LA ENOGASTRONOMÍA DE LOS GRANDES HOTELES

Hotel Tapa Tour llega por segundo año consecutivo a los mejores hoteles de Barcelona y Madrid dispuesto a revolucionar las agendas gastronómicas y culturales de sus ciudadanos. La tournée gastronómica discurrirá por hoteles de la categoría del Palace, The Serras, Monument Hotel o Cotton House en Barcelona, mientras que el Hotel Ritz, el Hotel Villa Magna, Gran Meliá Fénix o The Westin Palace serán algunos de los que puedan catarse en Madrid. En total, más de 30 hoteles participarán en cada ciudad. La primera ruta de tapas de autor en hoteles urbanos de 4* y 5* 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 a hotel y ciudadano y abrir la restauración hotelera a la calle, reivindicando el hotel como punto de encuentro gastronómico. Hotel Tapa Tour llegará a Barcelona y Madrid del 4 al 14 de mayo y del 15 al 25 de junio, respectivamente. Durante diez días, el público podrá degustar dos tapas diferentes, con maridaje de vinos y cavas, en cada uno de los hoteles participantes.

<http://hoteltapatour.com/>



VINCCI LA RÁBIDA VIVE LA FERIA DE SEVILLA

Sevilla se transforma para celebrar a lo grande la Feria de Abril (30 abril al 6 mayo) que dará su pistoletazo de salida cuando se encienda el alumbrado del Real de los Remedios. Como cada año, el cuatro estrellas Vincci La Rábida participa de esta fiesta acogiendo multitud de actividades que permiten vivir de forma más intensa estas fechas. Como es ya tradición, su patio interior acogió a partir del 21 de abril su

caseta de feria donde poder degustar los distintos platos de la carta, como el surtido de "pescaíto" frito o el serranito de lomo, pimiento, jamón y tomate; acompañados de rebujito o manzanilla. Durante todo el día, se pudo visitar las distintas exposiciones que acoge el establecimiento. De forma permanente, se puede ver la obra del jerezano Cristóbal Donaire Barea, más conocido como "Balcris", y sus retratos de toreros, que se encuentran en colecciones de medio mundo y ahora, en Sevilla de la mano de Vincci La Rábida. Del 23 de abril al 7 de mayo, estará presente el mundo del toreo en pintura de la mano de Andrés Nicolau. En estas mismas fechas, se podrá ver además la obra del pintor de Puerto de Santa María Adrián Ferreras, en la sala Castellar. Una selección de sus óleos, acuarelas y también plumillas, inspirados en temas de campo y casas de salina, entre otras. www.vinccihoteles.com/rabida



EL TENOR ROBERTO ALAGNA INAUGURA EL V FESTIVAL FORMENTOR SUNSET CLASSICS

Formentor Sunset Classics volverá a subir el telón el próximo 18 de mayo dando la bienvenida a la quinta edición de su festival. Para la ocasión, dos de los nombres más relevantes de la escena clásica inaugurarán una temporada cargada de magia: el tenor Roberto Alagna y la ovacionada soprano Aleksandra Kurzak. Ambos se fusionarán con la brisa del mar en arias y dúos de ópera cargados de lirismo y energía en el Royal Hideaway Hotel de Formentor. Roberto Alagna es, sin duda, uno de los grandes tenores de

nuestra época. Su amplio repertorio, que va desde el *bel canto* italiano hasta el verismo de Puccini, pasando por lo más representativo de la lírica francesa, incluye también géneros como las canciones napolitanas o el folclore latinoamericano. Asimismo, la soprano Aleksandra Kurzak ha sido ovacionada en los principales escenarios operísticos. www.barceloformentor.com



CIVITATIS SUPERA LAS 1.000 ACTIVIDADES EN MÁS DE 100 DESTINOS

Ayudar al usuario a diseñar la escapada perfecta y, en suma, disfrutar viajando, es el principal objetivo de Civitatis, que amplía su catálogo de actividades hasta superar las 1.000 propuestas en los cien principales destinos turísticos del mundo.

www.civitatis.com



ROYAL HIDEAWAY PLAYACAR REDEFINE EL LUJO EN PLENA RIVIERA MAYA

Aguas cristalinas, palmeras infinitas, y un servicio exclusivo que incluye incluso mayordomo adornan el icónico hotel Royal Hideaway Playacar de Playa del Carmen, que destila lujo en todos sus detalles. Un Adults Only que desde su nacimiento se ha postulado como excelente alternativa para quienes desean descubrir Riviera Maya a otro nivel y que ahora se reinventa poniendo en marcha los mejores servicios en un entorno exclusivo y único. Su

filosofía Luxurians Only define una actitud ante lo que el huésped espera encontrarse: un lugar perfecto para los amantes de las experiencias únicas, con firma. www.barcelo.com

HOTEL PRÍNCIPE FELIPE 5*, TODO UN ESTILO DE VIDA

El sofisticado y emblemático Hotel Príncipe Felipe, ubicado en el corazón de La Manga Club, ofrece todos los servicios y la atención personalizada de un cinco estrellas unido a la completa experiencia de uno de los resorts más exclusivos de España. Cuenta con 192 habitaciones, totalmente equipadas y cuidadosamente diseñadas para el descanso, desde las cuales se pueden disfrutar las vistas a los campos de golf o a la piscina, así como a sus magníficos jardines. www.lamangaclub.com



EL BRUNCH PRIMAVERAL DEL INTERCONTINENTAL

El brunch está en constante renovación, planes de lo más divertidos y apetecibles para dar la bienvenida a la primavera y abrir las puertas estivales. Más de 200 referencias gastronómicas entre las que cada domingo se incorporan novedades. El Intercontinental prepara para cada domingo del mes de mayo distintas propuestas: día 7, brunch especial Día de la Madre; el 14 de mayo, brunch de San Isidro. Además, desde el martes 16, apertura de la terraza hasta que el tiempo lo permita.

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



NUEVA WEB Y TARJETA DE FIDELIZACIÓN DE SILKEN

Hoteles Silken, cadena que cuenta con 34 hoteles en 24 destinos, presentó el pasado 30 de marzo su nuevo proyecto web y programa de fidelización para clientes en un acto celebrado en uno de sus hoteles más emblemáticos, el Silken Puerta América, de Madrid. El director general de Silken, Javier Villanueva, junto al nuevo equipo directivo al completo, transmitió el ambicioso proyecto empresarial y la filosofía de la cadena marcada por el compromiso de mejora porque "somos satisfacción, innovación, localización, diseño... En definitiva somos una empresa auténtica, con K de Silken", dijo Villanueva. Con el lanzamiento de esta nueva web, Silken busca integrar los servicios, funcionalidades y tecnologías online en una misma plataforma posicionando y captando el tráfico cualitativo mediante un óptimo posicionamiento en buscadores. De este modo, la cadena hotelera pretende potenciar el destino como elemento de atracción y fomentar las visitas a la web. www.hoteles-silken.com



SURF FRIENDLY EN FAMILIA EN FUERTEVENTURA

Pierre & Vacances, en colaboración con Yolo Riders, expertos en deportes acuáticos, proponen originales y asequibles escapadas para que toda la familia pueda practicar su actividad acuática favorita en la isla de Fuerteventura: surf, kitesurf, apnéa, stand-up paddle, snorkeling, skate-surf, freediving, windsurf.

www.pierreetvacances.com



El Transcantábrico atraviesa el viaducto sobre el pantano de Arija (Burgos).



Suite gran lujo del Transcantábrico.



Coche Restaurante del Al Andalus.



El Expreso de La Robla.



Salón panorámico del Transcantábrico.

TRENES TURÍSTICOS

Propuestas de viaje para la temporada 2017

Renfe vuelve a poner en marcha los trenes turísticos que se han convertido en una interesante alternativa viajera. El Transcantábrico Gran Lujo y el Transcantábrico Clásico circularán, respectivamente, entre San Sebastián y Santiago de Compostela, y entre León y la capital gallega, siempre con la Cornisa Cantábrica como telón de fondo.

El Al Andalus basado en el misticismo del "Oriente Express", se consolida cada año como uno de los trenes con mayor arraigo entre los turísticos de lujo del mundo, en parte por la versatilidad de la oferta para adaptarse a la demanda. El itinerario por Andalucía mantiene la duración del viaje, siete días (seis noches), cada uno de los cuales se dedica a visitar una de las principales ciudades andaluzas, pero la novedad de este año es que Al Andalus se despide a principios de junio, al que volverá en otoño.

En ese tiempo, Al Andalus emprende un recorrido por Extremadura, con Zafra, Mérida, Cáceres y el parque natural de Monfragüe como escalas de un viaje realizado en junio que abarcará también Toledo y Aranjuez para terminar en Madrid, desde donde este año, en septiembre, se hace un viaje en sentido inverso para llegar de nuevo hasta Sevilla atravesando Extremadura.

El Expreso de La Robla, que ofrece el encanto y las comodidades de los viajes en un tren turístico clásico a unos precios accesibles, mantiene esta temporada dos itinerarios: el de La Robla, entre León y Bilbao (o viceversa) por el trazado del antiguo tren hullero, y el Paraíso Verde, la denominación que se ha dado al recorrido que este tren realiza por la cornisa Cantábrica, entre Bilbao y Oviedo (o en sentido contrario).

El Tren del Peregrino, con cuatro salidas en agosto, se convierte en un hotel rodante que ofrece alojamiento y desayuno en una cabina gran clase con baño, y que acompaña al peregrino hasta el inicio de cada etapa y lo recoge cuando la finaliza. Durante el trayecto se atraviesan poblaciones del Camino Portugués, como Tui, O Porriño, Mos, Redondela, Arcade, San Amaro, Villagarcía de Arousa, Cambados, O Grove, Caldas de Rei, Valga, Padrón o Teo. Este año, además de las novedades en el itinerario, aquellos que lo deseen podrán recorrer etapas cuya longitud sumada permita obtener 'la Compostela' al final del viaje. El origen del viaje, que tendrá una duración de cinco días (cuatro noches) es Madrid, adonde regresará el tren tras su peregrinaje. ●

Los viajes se pueden contratar en una agencia o bien a través de www.renfe.com/trenesturisticos

NUEVOS CHARMS DE AFORTUNADAS CON PALABRAS INSPIRADAS EN LOS PAISAJES CANARIOS

La firma Afortunadas está de estreno. Lanza esta primavera-verano una nueva línea de accesorios que servirán tanto de llavero, como de charm para personalizar tu bolso al colgarlo de la cremallera. Si ya eran bonitos los bolsos de la popular marca canaria, con este accesorio de 'quita y pon', seguro que aún te enamorarán más. Pero, además, lo puedes utilizar como llavero, o para decorarte unos jeans.

www.shopafortunadas.com



CALVIN KLEIN GORGEOUS

Brillante. Simétrico. Calvin Klein gorgeous. Con un diseño minimalista y elegante, esta colección se caracteriza por la luminosidad de cuatro líneas sencillas, perfectamente alineadas. La combinación de cuatro tonalidades complementarias – acero inoxidable y PVD de oro amarillo, rosa y negro - crea una corriente natural de equilibrio y sofisticación. Este conjunto incluye collar, set de cuatro brazaletes y anillo para completar un estilismo con mucho glamour.

Gorgeous collar PVP R: 99 €

Gorgeous brazaletes PVP R: 129 €

Gorgeous anillos PVP R: 85 €



¡NUEVOS RELOJES MULTIFUNCIÓN PARA NIÑOS!

Pantalla táctil /Video/Foto /Retoque de fotos, Marcos/ filtros/ Detector de caras para colocar efectos divertidos

El doble de memoria que versiones anteriores/ El doble de capacidad para hacer vídeos/ Juegos/ Sensor de movimiento para hacer más divertidos algunos juegos/ 6 colores diferentes



HUNTER LANZA SU CAMPAÑA SS17 "FESTIVAL" CON ILUSTRACIONES DE HATTIE STEWART

La campaña de festivales presentó los productos más destacados de la colección primavera-verano, además de introducir nuevos estilos para toda la temporada. Stewart vive en Londres y es conocida por los coloridos garabatos con los que ha adornado las portadas de las más prestigiosas publicaciones de moda, como Wonderland, LOVE, i-D o Vogue. Hattie, que empezó en el mundo del arte antes de dedicarse a la moda, ha celebrado exposiciones en Londres, Nueva York y Berlín y tiene seguidores en todo el mundo. En línea con la intención de Hunter de ofrecer prendas para todas las estaciones, Hattie Stewart ha creado diferentes paisajes y escenarios que ponen el marco ideal a productos pensados para la lluvia, el sol, las nubes y el barro.

<http://es.hunterboots.com/>

LEFTIES SWIMWEAR COLLECTION SUMMER'17

Esta nueva colección de Lefties es un auténtico homenaje a los amantes del Surf y de las olas. En la paradisíaca playa de Nicholas Canyon de Malibú en California, auténticos surfers como los modelos Annie McGinty y Brandon Thornton, presentan las nuevas tendencias en baño para hombre y mujer de la firma de moda para este verano.

www.lefties.com/es



SALSA APUESTA POR LOS VESTIDOS DENIM ESTE VERANO

Este verano Salsa extiende su reinado del denim a otro tipo de prendas. Los vestidos que la firma portuguesa propone para esta temporada incorporan el tejido vaquero como protagonista. Desde vestidos fluidos a diseños ajustados, que marcan la silueta, Salsa conjuga el know-how con el diseño para ofrecer productos con los que las mujeres se sientan bien con una misma.

www.salstore.com/es/



PALETAS DE COLORES PARA UNAS CEJAS MÁS DEFINIDAS



La firma británica Nouveau Lashes presenta sus nuevas paletas de colores para conseguir unas cejas más tupidas, definidas y arqueadas que darán a tu mirada el aspecto deseado. Puedes encontrarlas en tonos claros, medios y oscuros, dependiendo de tu color de piel y cabello. Su precio es de 36€ y las encontrarás además en su nueva tienda online: www.betocare.es tienda www.nouveaulashes.es.

ESMALTES PARA LLEVAR A CUALQUIER LADO

Esmaltes en formato mini de la firma norteamericana ORLY, cómodos y fáciles de llevar en tu neceser o en la bolsa de la playa o piscina durante las próximas vacaciones de verano Capacidad Bote: 5,3 ml Precio: 5.90€ www.premiumlacquer.es



DAI CHUN LIN, LA PRIMERA FIRMA DE ALTA COSMÉTICA DE LA CHINA IMPERIAL, LLEGA A ESPAÑA

Fundada en 1628 en plena Dinastía Ming, bajo el mandato del Emperador Chongzhen, Dai Chun Lin fue el primer fabricante de productos de alta cosmética para el cuidado de la piel en China. Dai Chun Lin fue acreditado como el pionero en fabricar los primeros polvos faciales perfumados del mundo, elaborados en exclusiva para la concubina favorita del emperador. Tras la apertura de su primera tienda en Yangzhou en 1.628, Dai Chun Lin creció rápidamente, hasta convertirse en el proveedor oficial de la corte imperial china. Sus productos eran utilizados por las élites del país, que pagaban importantes sumas de dinero. Su amplia gama de tratamiento facial, maquillaje y perfume, elaborada a base de hierbas y extractos minerales basados en la medicina tradicional china, es conocida por sus propiedades de rejuvenecimiento y exuberante fragancia, con excelentes productos, que van desde limpiadores a tónicos, crema anti-acné, sérums, hidratantes, cremas nutritivas, correctores, maquillaje cubre-imperfecciones, polvos matificadores, sombras de ojos y labiales, sin olvidar los exquisitos perfumes en crema de tratamiento. www.daichunlin.eu



GLOSS SMUDGING LA TÉCNICA DE COLORACIÓN MÁS TRENDY

Ideal para bases rubias y castañas, el "gloss smudging" (algo así como manchas brillantes) se presenta como la técnica más cool del momento en cuanto a coloración capilar se refiere, triunfando en Instagram y muy pronto, también fuera de esta red social. Consiste en decolorar las raíces para después del lavado, aplicarles un brillo que las identifique y dote de una personalidad propia. El estilista David Lesur, propietario de los salones David Künzle (Ponzano, 42 + Gonzalo de Córdoba, 1) en Madrid, conoce todos sus secretos, cómo aplicarlo, a quiénes favorece más y por qué está tan de moda. www.davidkunzle.com



LIBERA TUS EMOCIONES A TRAVÉS DEL RITUAL "HYPNOSE"

La primavera invita a eliminar todo lo superfluo, desde la ropa que está de más hasta las impurezas que cubren nuestra piel. Pero también es un momento de renovación, ideal para dejar atrás el estrés y los pensamientos que nos bloquean. Si es tu caso, y buscas un tratamiento que pueda liberar tus emociones y te deje como nueva, prueba el ritual "Hypnose Experience" que acaba de incorporar el Spa El Rompido By Skeyndor del hotel Fuerte El Rompido (Huelva), tras el acuerdo al que ha llegado con la prestigiosa marca de cosmética Skeyndor. www.fuertehoteles.com



RUTA DE LA PESTAÑA... POR ESPAÑA

La firma británica Nouveau Lashes es de las más y mejor implantadas en el mercado de las pestañas en nuestro país, con centros por toda la geografía nacional donde lo mismo puedes comprar sus pestañas de tira como atreverte con unas extensiones o un lifting. Madrid y Barcelona son las principales ciudades en las que Nouveau Lashes trabaja, con centros de referencia como Malavana, My Little Momo, Handmade Beauty o Claudia Di Paolo en Madrid y Backstage by Núria Soterias en la ciudad condal, entre otros. www.nouveaulashes.es





AIR EUROPA REFUERZA SU RUTA A TEL AVIV CON DOS FRECUENCIAS MÁS Y CON LA FLOTA DREAMLINER

Air Europa, la división aérea del grupo turístico Globalia, mantiene su apuesta por Tel Aviv y refuerza su oferta a este destino aumentando en un 50% sus vuelos y volando parte de su operativa con la flota Dreamliner. La aerolínea operaba al principal centro económico de Israel los lunes, miércoles, viernes y domingos, y a partir del pasado 10 de abril lo hace también los martes. Finalmente, a principios de julio incorporará una sexta frecuencia, que será operada los jueves. El excelente horario de la operativa facilita tanto la conexión de los pasajeros con los vuelos que despegan de Madrid a media noche como, en el caso concreto de los lunes, también con la mayoría de vuelos transatlánticos que parten a primera hora de la tarde, entre otros. www.aireuropa.com



LOS SIETE TESOROS MEJOR GUARDADOS DE ASIA Y PACÍFICO PARA TU LUNA DE MIEL CON CATHAY PACIFIC

Los enigmáticos y paradisíacos destinos de Asia y Pacífico son cada vez más la primera opción de los recién casados para su luna de miel. La aerolínea Cathay Pacific propone una selección de siete lugares del lejano oriente, el sudeste asiático y Oceanía llenos de exotismo, romance y aventura para convertir este viaje en esa experiencia inolvidable desde el momento del despegue. Cebú, playas con aguas turquesas inolvidables (Filipinas), El enigmático Denpasar (Bali), El contraste de cultural de Hanói (Vietnam), La cosmopolita Sídney (Australia), Aventura en Auckland (Nueva Zelanda), Tokio: entre la tradición y el futuro (Japón) y Bangkok: La Venecia del este (Tailandia).

www.cathaypacific.com/es



EUROWINGS OFRECE NUEVAS RUTAS A PALMA DE MALLORCA PARA ESTE VERANO

Eurowings continúa ofertando nuevas conexiones a Palma de Mallorca. De esta manera y, desde el pasado 8 de abril, la aerolínea presenta cinco nuevas rutas para este verano entre la isla y los aeropuertos alemanes de Leipzig, Dresde, Karlsruhe / Baden-Baden, Münster-Osnabrück y Saarbrücken. Así, se confirma la importancia y el peso de la isla mediterránea en el plan estratégico de la compañía alemana. Palma de Mallorca es uno de los destinos más significativos de Eurowings, pues se trata, actualmente, de uno de los lugares con mayor número de reservas. Por ello, la aerolínea low cost, acaba de presentar su plan de vuelo para la temporada de verano, en el cual ofrece 20 vuelos directos a la ciudad desde diferentes aeropuertos de Alemania y Austria.

www.eurowings.com



LA VIOLETA MADRILEÑA VOLARÁ POR EL CIELO EUROPEO CON IBERIA EXPRESS

El Ayuntamiento de Madrid y la compañía aérea Iberia Express vuelven a unir sus esfuerzos para promocionar los principales atractivos turísticos de la capital a nivel internacional. En esta ocasión, el Área de Turismo de Madrid Destino patrocina una campaña promocional desarrollada por Iberia Express sobre el comercio madrileño y los productos "Made in Madrid", que tiene como protagonista a la flor de violeta.

Fruto de este patrocinio, a partir del pasado 6 de abril y hasta el próximo mes de septiembre, la aerolínea aromatizará todos sus vuelos con esencia de violeta, una flor que crece en la sierra madrileña y que constituye todo un emblema de la capital. www.iberiaexpress.com



SINGAPORE AIRLINES OPERARÁ 2 VUELOS SEMANALES SIN PARADAS EN LA RUTA DE BARCELONA A SINGAPUR

Singapore Airlines ha anunciado que operará 2 vuelos semanales sin paradas en la ruta Barcelona-Singapur, sin realizar la parada técnica en Milán, a partir de julio de 2017.

La compañía ofrecerá estos 2 vuelos sin paradas con el nuevo Airbus A350-900 los viernes y lunes de Barcelona a Singapur, y los jueves y domingos de Singapur a Barcelona.

www.singaporeair.com



LA COMPAÑÍA AÉREA WIZZ AIR OFERTARÁ 5.000 PLAZAS ESTE VERANO DESDE BUDAPEST A FUERTEVENTURA

La compañía aérea húngara Wizz Air ofertará un total de 5.000 plazas aéreas este verano desde Budapest a Fuerteventura. Será la primera vez que la isla cuente con un vuelo directo con la capital húngara en periodo estival.

El pasado mes de noviembre, la compañía Wizz Air ofertó por primera vez un vuelo directo entre Budapest y la isla durante los meses de invierno.

www.wizzair.com

CON LOS BRAZOS ABIERTOS
Hay lugar para seguir creciendo juntos



TAP REFUERZA PRESENCIA EN ESPAÑA CON UN VUELO MÁS EN VALENCIA.

TAP opera a partir del próximo 13 de junio, un vuelo más en Valencia, que ya está disponible a la venta en todos los sistemas de reservas.

Las salidas de Valencia según el programa previsto serán, los martes a las 19:45, los sábados a las 19:35, los miércoles a las 19:50, los jueves y viernes a las 20:00 y los domingos a las 21:10. En sentido inverso, las salidas de Lisboa serán los martes y sábados a las 16:00 horas, miércoles a las 16:15, jueves y viernes a las 16:25 y los domingos a las 16:45.

www.flytap.com



MÁS VUELOS DE IBERIA CON PERÚ

Dentro de sus novedades para la temporada de verano, Iberia incrementará su oferta con Perú los meses de julio y agosto.

La aerolínea ha programado tres frecuencias semanales adicionales que operarán los martes, jueves y sábados en horario nocturno, lo que favorece las conexiones tanto desde Europa como a la llegada a Lima.

www.iberia.com



COSTA CRUCEROS CELEBRA A BORDO LA BODA INDIA DEL AÑO

Por primera vez en la historia, un barco de la flota de Costa Cruceros ha sido reservado al completo para celebrar una boda. Del 6 al 9 de abril de 2017, el Costa Fascinosa, fue el lugar dónde se celebró la boda de Adel Sajan, hijo del industrial indio Rizwan Sajan, fundador y presidente de Danube Group, la principal empresa de materiales de construcción con sede en Dubái. Durante el viaje por el Mediterráneo, Adel Sajan, director de Danube Group, se casó con la encantadora Sana Khan, dentista, reina de belleza, artista y escritora. Más de 1.000 invitados, entre los que destacan estrellas de cine y personalidades de la India y Emiratos Árabes, disfrutaron durante cuatro días de navegación de los diferentes eventos y actividades al más puro estilo "Bollywood" diseñadas por Wedniksha, los más importantes wedding planners de la India. El Costa Fascinosa salió de Génova el 5 de abril y llegó el 6 de abril a Barcelona donde los invitados realizaron su embarque y se dió inicio a la celebración.

CROSI EUROPE INAUGURA EL MS MIGUEL TORGA

CroisiEurope inaugura un nuevo barco, el MS Miguel Torga, en Oporto con la familia Schmitter y en presencia de su madrina, Doña Isabel Ferreira de Castro, Directora de Turismo de Oporto y Norte de Portugal, y su padrino, el Sr. Domingo Carvas, Alcalde de la ciudad de Sabrosa.

Miguel Torga fue un famoso novelista y poeta, nacido en la ciudad de Sabrosa (08/12/1907 - 17/01/1995).



Está considerado como una de las figuras más importantes de la literatura portuguesa del siglo XX. Un bello homenaje a la poesía que quiere rendir CroisiEurope llamando así a su último buque insignia.

Construido en 2016 en los astilleros Sambre et Meuse (Namur), MS Miguel Torga es el quinto buque en sumarse a la flota que navegará por el Duero y el segundo con categoría de 5 anclas. Totalmente equipado y finalizado en Estrasburgo, cuenta con las más avanzadas tecnologías, así como una decoración moderna, con formas y colores refinados que le confiere un aire contemporáneo.



LA LOCALIDAD DE EL PIÑERO ACOGE LA MAYOR CONCENTRACIÓN PÚBLICA DE PIÑERO, ORGANIZADA POR PULLMANTUR CRUCEROS

Pullmantur Cruceros, única naviera que cuenta con un producto 100% español, ha logrado congregarse el pasado 8 de abril a una veintena de personas apellidadas Piñero, en la que se ha convertido la mayor concentración pública de personas con este apellido en la Plaza España de la localidad zamorana del mismo nombre: El Piñero.

Esta idea nace a raíz de la última campaña publicitaria de la compañía, en la que el Señor y la Señora Piñero son protagonistas de uno de los spots. En él se hace un guiño a la cultura y a las tradiciones españolas, tan arraigadas a su ADN, destacando la "ñ", una letra exclusiva en nuestro alfabeto. Tras su éxito, Pullmantur Cruceros quiso dar un paso más y ha decidido convocar a los Piñero, uno de los pocos apellidos que quedan con 'ñ'. La jornada se ha desarrollado en un ambiente lúdico, en el que tanto las personas apellidadas Piñero, como los habitantes de El Piñero y aquellos visitantes que se han acercado a la localidad han podido disfrutar de esta cita en la que no falta el arroz zamorano, la música y las sorpresas que la naviera tenía preparadas para convertir el día en una experiencia inolvidable.

SILVERSEA REDEFINE LA BELLEZA Y EL WELLNES A BORDO DEL SILVER MUSE

Silversea, la línea de cruceros de lujo, ha anunciado los detalles del nuevo e innovador Zàgara Beauty Spa a bordo de su nuevo Silver Muse.

Zàgara combina su herencia italiana con una filosofía de cuerpo y mente de 360 grados para evocar la conciencia y nutrir el bienestar. Un santuario de ocio y confort, este elegante respiro es una puerta a la serenidad; Un lugar donde los huéspedes sentirán estar en un viaje de los cinco sentidos: acallar el alma con armonías; vigorizar la mente con el arte en movimiento; capturar un estado de ánimo con aromas encantadores que aprovechan el poder de la aromaterapia; y nutrir el paladar con refrescos para calmar e hidratar el cuerpo y la mente. Un acercamiento verdaderamente único, el concepto de Zàgara anima a los huéspedes a crear su propia experiencia en el balneario. Combinando el arte a través de una miríada de elementos visuales y experienciales con terapias holísticas, Zàgara promete paz y belleza en cada punto de contacto.





TEXTO: PILAR ORTEGA

AL RESCATE DEL CANAL DE CASTILLA

“Estamos gritando socorro para no desaparecer. Somos pocos y cada vez menos. Hoy quizá sea tarde, pero mañana será más tarde todavía. El mundo rural está al borde del abismo”. Quien pronuncia estas palabras de auxilio es Javier San Millán, el alcalde de Herrera de Pisuerga (Palencia), alarmado por el éxodo continuo de sus habitantes más jóvenes en busca de una vida mejor en zonas urbanas. En sólo 15 años, la localidad ha perdido un tercio de su población, pasando de 3.100 habitantes en 1991 a 2.100 en 2016. Por ello, y por tener a un paso el Canal de Castilla, una obra de alta ingeniería del siglo XVIII, quiere poner en valor la zona con el fin de atraer inversiones, turistas y... nuevos pobladores.

El Ayuntamiento ha encargado a la Escuela de Organización Industrial (EOI) un plan con acciones concretas que toma como base el singular Canal de Castilla. Entre otras iniciativas, se proponen realizar una Fiesta del Canal con un encuentro de autocaravanas, convocar un concurso de ideas para jóvenes arquitectos, poner en marcha un programa de emprendimiento rural, organizar una ruta en bicicleta bajo el eslogan “100 Km. de Paz”, establecer un circuito de Bici Weekend, hacer campamentos de niños emprendedores, convertir la casa del esclusero en un hotel singular, divulgar aún más su ya famoso Festival del Cangrejo de Río, etc.

El alcalde de Herrera de Pisuerga confía en que a este plan se sumen las 38 localidades palentinas por las que discurre el Canal de Castilla, cuyo trazado actualmente se puede recorrer, a un precio simbólico, en varios barcos turísticos que ofrecen la oportunidad de contemplar los puentes y esclusas de esta impresionante obra pública, además de los paisajes y la naturaleza que lo protege.

También han creado una aplicación para teléfonos móviles y tablets, “Smart Canal”, con el fin de que sirva de plataforma para quienes amen el turismo rural, con información de primera mano de todos los municipios por los que pasa el Canal, la oferta gastronómica de la zona, los alojamientos disponibles y los horarios de los barcos.



EL SEXO COMO MATERIA DEL ARTE

TEXTO: PILAR ORTEGA

Luigi Rodríguez (Caracas, 1984) vive en Madrid desde hace poco más de un año. Ha huido de su Venezuela natal porque era incapaz de crear en un ambiente que le oprimía. Se ha asentado en el Barrio de las Letras y muestra, en cuanto tiene ocasión, su debilidad por España, tal es el agradecimiento que siente por los artistas y amigos que le han abierto el cauce para recuperar la inspiración que había temporalmente perdido.

Las primeras obras que muestra en Madrid no pueden ser más personales. Una de ellas, la que titula “We Come as We Are” o, lo que es lo mismo, “Acabamos como somos”, es una pieza transgresora e íntima que refleja, nada más y nada menos, que su propio rostro en pleno éxtasis sexual, inmortalizado en pleno orgasmo a través de una escultura que es una fotocopia de sí mismo, tal es la similitud entre el original y la copia.

LA IDENTIDAD

Intrigado por la identidad del individuo y por la reacción del cuerpo humano, este singular artista decidió, poco después de llegar a España, estudiar su propio rostro durante ese momento de climax sexual. Contemplándose en el visor de una cámara, llegó a la conclusión de que en ese éxtasis las personas revelan su faceta más auténtica y verdadera. “Es un momento”, dice, “en el que se aparcan los miedos, el qué dirán, el egoísmo... Son gestos únicos, propios de cada individuo; un estado de pureza máximo”.

Para materializar su concepción artística, Rodríguez recurrió a la escultura hiperrealista, ya que quería representar ese momento clave e íntimo de la manera más impactante posible. Fue así como nació su proyecto “We Come As We Are”. La escultura –el busto del artista a tamaño real– está hecha con

silicona de platino, pintura acrílica y cabello natural tratado con productos químicos para mantenerla intacta en el tiempo. “De todas las ideas que tenía, ésta era la que más miedo me daba. Gracias a que logré vencer este miedo, he podido crecer mucho como individuo”, afirma Luigi Rodríguez, quien es, además, director creativo de Animal Tropical, su propia marca de ropa masculina, para adultos y niños, que creó en 2013.

Además de esta escultura, seguramente la más radical, el artista venezolano ha desarrollado, con los mismos moldes, versiones monocromáticas creadas a base de resina y con un baño de tinta de silicona y disolvente en colores muy vivos.

SELLOS DE CORREOS

Estas impactantes piezas no le han hecho olvidar su amor por otras técnicas, en especial los collages, en los que introduce el sello de Correos como uno de sus elementos más personales. Su padre, filatélico de profesión, fue determinante en el trabajo de Luigi Rodríguez, ya que con el tiempo decidió fusionar los sellos postales con imágenes de personajes icónicos que él admira.

Por un lado, considera que las estampillas están cargadas de energía al haber viajado y servido como medio de comunicación entre personas y, por otro, cree que contienen, en los restos de saliva, el ADN de las personas que los utilizaron. Es así como sus sellos han terminado formando parte de un mapamundi, de la piel de toro que es España o del rostro de Andy Warhol, de Amy Winehouse, de Marilyn Monroe, de Salvador Dalí... No así del de Hugo Chávez. “Me propusieron hacer su retrato, pero me negué. Si algo no me gusta, no me inspira, no puedo crear”, asegura.

Más información: www.luigiroduiguezart.com



LA DIPUTACIÓN DE PONTEVEDRA PRESENTA EN MADRID LA AGENDA TURÍSTICA, CULTURAL Y GASTRONÓMICA 'RÍAS BAIXAS, POR MUCHAS RAZONES'

“Lo tenemos todo en las Rías Baixas; ahora hay que salir y contarlo”. Así resumía la presidenta de la Diputación de Pontevedra (<http://www.depo.es>) la actual campaña de promoción turística, y, predicando con el ejemplo, ayer presentó en Madrid, en la sede de la SGAE, algunos de los atractivos de la región que harán más que justificada una visita desde cualquier parte del mundo. Tanto Carmela Silva como el resto de ponentes (Fátima Abal, alcaldesa de Cambados, y todos los representantes de los festivales Rías Baixas, Jordi Lauren y Carlos Domínguez entre otros), destacaron las razones para festejar, para saborear, para caminar y para descubrir Rías Baixas (www.turismoriasbaixas.com). Al acto también asistieron el Diputado de Turismo, Santos Héctor Rodríguez, Juan A. González, alcalde de Nigrán y Digna Rivas, Concejala de la Diputación de Pontevedra. Lisboa y Oporto serán los próximos destinos de la comitiva en esta gira promocional cuyo objetivo es atraer a un mayor número de visitantes, también de fuera de España, donde las bondades de Galicia son bien conocidas.



ESPAÑA, LÍDER DEL TURISMO MUNDIAL

Por segundo año consecutivo, España se ha alzado como país más competitivo en el sector turístico en todo el mundo. Según el estudio 'The Travel & Tourism Competitiveness Report 2017', España, que recibe una puntuación de 5,43 puntos sobre 7, encabeza el ranking de los Estados con una industria turística más pujante. A este le siguen Francia, con 5,32 puntos, y Alemania, con 5,28. Seis de las diez economías que componen esta clasificación se encuentran en territorio europeo. En el estudio se analizan 14 áreas diferentes, como las infraestructuras disponibles, la seguridad, el empleo en este sector y la digitalización. Esta infografía ha sido publicada en este artículo de El Periódico.

Países más competitivos en el sector turístico

Países con un sector turístico más competitivo en 2017.



FERIA DEL VIAJE DE MADRID - 1ª EDICIÓN

Esta es una Feria pionera a nivel nacional creada por GLOBALIA, el grupo turístico más grande de España. Una convocatoria de ocio familiar diseñada para generar un excelente clima de compra con ofertas exclusivas que solo se podrán conseguir en este evento. Un punto de encuentro donde todo tipo de turistas y empresas del sector crearán una sinergia beneficiosa para todos los participantes.

TRASLADANDO EL CONCEPTO MUNDO ABREU A ESPAÑA

La Feria Mundial de Viajes Mundo Abreu es una de las principales ferias de turismo en Portugal. Con una gran oferta en hostelería, turismo cultural, naturaleza, ocio y aventura,

esta feria permite promover las ventas de los paquetes de viajes desde un mismo lugar con descuentos y promociones:

- Más de 12.000 visitantes.
- Más de 134 destinos nacionales e internacionales.
- 10.000 m² de superficie de exposición.
- Más de 20 horas de entretenimiento y actividades.
- 644 profesionales de entidades/organizaciones del sector turismo y ocio.

EL ESPACIO IDEAL WIZINK CENTER

Un espacio con todo lo necesario para conseguir la mayor repercusión:

El Espacio

- Referente nacional en organización de eventos.
- Excelentes conexiones con el transporte público.
- Situado en avenida de Felipe II, zona peatonal.
- Próximo al Retiro y la calle Goya, arterias comerciales de la capital.

LA MEJOR ÉPOCA

Una época estratégica para obtener el mayor rendimiento y repercusión del evento:

- 6 y 7 de Mayo.
- Después de Semana Santa, comienza la búsqueda de viajes para verano.
- Temperatura excelente para salir a la calle e ir de compras.
- Importante época para el sector turístico



LA ONU DESIGNA AL PRESIDENTE DE COSTA RICA EMBAJADOR ESPECIAL DEL AÑO INTERNACIONAL DEL TURISMO SOSTENIBLE

La Asamblea General de Naciones Unidas declaró el 2017 como el Año Internacional de Turismo Sostenible para el Desarrollo y en el marco de este importante reconocimiento, eligieron al Presidente de la República de Costa Rica, Luis Guillermo Solís, como embajador especial en el marco de esta celebración. Taleb Rifai, Secretario General de la Organización Mundial de Turismo, aseguró que el reconocimiento se atribuye al inigualable compromiso de Costa Rica con el Desarrollo Sostenible.



CRISTINA MORATÓ PUBLICA 'DIVINA LOLA'

“LOLA MONTES FUE LA PRIMERA ‘CELEBRITY’ DE LA HISTORIA”

La periodista, fotógrafa y escritora Cristina Morató ha abordado en numerosas ocasiones las vidas de las grandes viajeras y exploradoras de la historia, lo que la ha llevado a recorrer medio centenar de países para seguir los pasos de esos personajes excepcionales. En *Divina Lola* biografía a Lola Montes, mujer que triunfó como bailarina española, cuando en realidad era irlandesa y una artista muy limitada. Aun así, se convirtió en amante de Luis de Baviera y en mito.

–Lola Montes es un personaje que ya trató en 2001, ¿qué le atrajo de ella para que le dedique ahora una biografía?

–En mi primer libro *Viajeras intrépidas y aventureras*, su nombre ya se cruzó en mi camino. Porque Lola Montes es un personaje de muchas facetas y además de bailarina, cortesana y aventurera fue una de las grandes viajeras del siglo XIX. En un tiempo en que las mujeres se dedicaban a las tareas domésticas ella dio prácticamente la vuelta al mundo actuando con sus danzas españolas en los teatros más importantes. Después probó fortuna en América, donde triunfó

“El músico Franz Liszt fue uno más de sus muchos amantes”

en sus principales ciudades desde Nueva York a San Francisco o Nueva Orleans. También salió de gira a Australia con su propia compañía antes de retirarse de los escenarios y dedicarse a dar conferencias. Era una mujer muy indómita que encontró en la aventura su razón de existir. Lola Montes es un regalo para cualquier escritor porque tuvo una vida de lo más novelesca, marcada siempre por el escándalo y bajo una falsa identidad, haciéndose pasar por una exótica andaluza. Se codeó con los personajes más ilustres de su época como Alejandro Dumas, Honoré de Balzac, George Sand, quien la apodó ‘la Leona de París’, o el músico Franz Liszt con quien vivió un intenso romance. Si pasó a la historia fue por su relación con el rey Luis I de Baviera, que se quedó perdidamente enamorado de ella y por su amor el monarca se vio obligado a abdicar en 1848. Era una historia demasiado buena como

para no contarla y valía la pena seguir su rastro. En este sentido *Divina Lola* es también un libro de viajes que te traslada a escenarios exóticos y remotos, desde su Irlanda natal, a la India colonial, y a ciudades como París, Londres y Múnich en el siglo XIX donde deslumbró con su arte, y a las peligrosas tierras de California y Australia, donde vivió como una auténtica pionera en plena fiebre del oro y actuó para los rudos mineros.

–¿Cómo consiguió desentrañar las aventuras de un personaje tan controvertido y mentiroso?

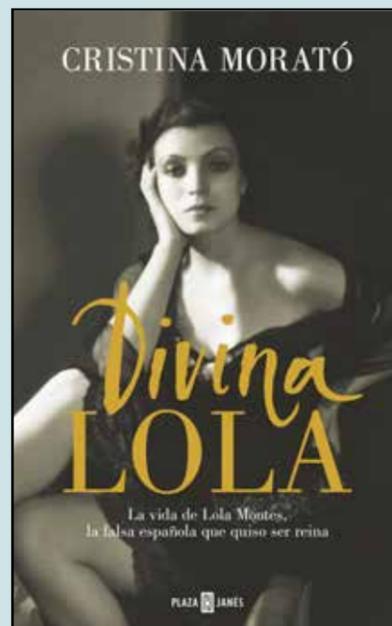
–En la vida de Lola Montes se mezclan la realidad y la ficción. Lola era una gran embustera y en sus memorias mentía sobre sus orígenes. Repetía una y otra vez que había nacido en Sevilla en el seno de una noble familia de rancio abolengo español. Hasta la fecha se habían publicado muchas novelas sobre su vida, pero se aproximaban poco a la realidad. *Divina Lola* es la primera biografía de Lola Montes que se publica en España y he podido reconstruir su vida gracias al acceso de documentos inéditos, a la correspondencia entre la bailarina y el rey Luis I de Baviera que se conserva en los archivos reales de Múnich y también a los artículos de prensa de la época. También he viajado a los principales escenarios de su vida en París o Múnich y en California, donde actuó para los rudos mineros. Ha sido un proceso largo de investigación. Esta aventura comenzó hace cinco años cuando viajé a San Francisco y recorrí las ciudades de Sacramento, Nevada City y GrassValley, donde actuó y vivió durante la fiebre del oro. En la biblioteca de la universidad de Berkeley encontré una extensa documentación sobre ella, artículos, recortes de prensa de la época y testimonios de personas que la conocieron. Después viajé a Múnich y recorrí los escenarios donde tuvo lugar el escandaloso romance entre la bailarina española y Luis de Baviera. En el palacio de Nymphenburg, en la célebre galería de las Bellezas, aún se encuentra el famoso cuadro que el rey encargó de su amada al pintor de la corte Joseph Stieler vestida como bailarina andaluza.

–¿Resulta difícil entender que incluso la nobleza no dudase de su origen español cuando ni siquiera dominaba el idioma. ¿Qué artes usaba?

–Lola sabía siempre utilizar sus armas, era muy seductora y cautivaba a la prensa con su ingenio y pasional temperamento. Físicamente parecía española sobre todo por su carácter, así que, aunque no hablaba muy bien español, engañó a todos con sus encantos.

–Lola sufría frecuentes migrañas, padecía insomnio, tomaba láudano para dormir, y tenía un carácter de mil demonios, ¿padecía alguna enfermedad crónica?

–Lola siempre tuvo una salud muy débil porque durante su infancia en la India contrajo la malaria. Además, tenía los pulmones delicados y sufría muchas migrañas. Aun así, triunfó en todo lo que se propuso y recorrió medio mundo, incluso atravesó a lomos de mula el istmo de Panamá hacia 1848, toda una proeza. En cuanto a su carácter, ella siempre justificaba su comportamiento violento y sus frecuentes estallidos de ira por la falta de cariño materno. Es cierto que tuvo una infancia muy solitaria, marcada por una madre fría y distante que se desentendió de ella siendo apenas una niña y la mandó a un internado en Inglaterra hasta que cumplió los 16 años. Tampoco tuvo amigas y fue desafortunada en el amor. Se casó en tres ocasiones y tuvo una lar-



Elizabeth Gilbert

Nacida en Irlanda, Elizabeth Gilbert se inventó su vida tras separarse de su primer marido, con el que se había casado cuando solo tenía 16 años. Así nació Lola Montes, bailarina, aventurera y famosa cortesana del siglo XIX, que enamoró hasta el tuétano al rey Luis I de Baviera, quien se vio obligado a abdicar en su hijo Maximiliano, no sin antes concederle el título de condesa de Landsfeld. Separados, la “divina Lolitta”, como el monarca llamaba a su exótica amante, siguió percibiendo una suculenta renta anual, que, sin embargo, no pareció suficiente a la ambiciosa ‘sevillana’, que viajó a Estados Unidos en busca de la gloria artística, con un espectáculo que llevó incluso a la entonces peligrosa California en plena fiebre del oro, y a Australia, donde también vivió como una auténtica pionera.

Casada en tres ocasiones, tuvo una auténtica colección de amantes de toda condición, entre ellos el compositor y músico Fran Liszt, con quien mantuvo un apasionado romance, finalizado ante los continuos cambios de humor y salidas caprichosas de la diva.

Divina Lola muestra la apasionante vida de esta mujer poco convencional para su época: sensual, amable, generosa y hasta dócil, pero también temeraria, violenta y salvaje, embaucadora, mentirosa y farsante, capaz de hacer creer a nobles y villanos que había nacido en una familia sevillana de abolengo, sin apenas saber hablar español. Una apasionante historia que, más que biografía parece una novela fantástica.

ga lista de amantes que pagaban sus facturas. Pero su gran amor fue el periodista francés Henri Dujarrier al que conoció en París, pero el joven murió al batirse en un duelo y Lola jamás se recuperó de su pérdida.

–En el final de su vida, da un giro radical y se hace conferenciante y escribe un libro sobre consejos de belleza.

–Lo que más me admira de Lola Montes es su determinación y gran fuerza de voluntad. En la última etapa de su vida, ya alejada de los escenarios, se instaló en Nueva York. Ya no podía bailar como antes, estaba delicada de salud y su belleza se estaba marchitando, pero tenía otros recursos. Comenzó a dar conferencias y tuvo un gran éxito y ganó mucho dinero. En sus charlas empezó hablando sobre su propia vida y sus secretos de belleza, pero luego fue ampliando el repertorio y los temas eran París y el amor, la moda o las heroínas de la historia donde ella, para regocijo del público, también se incluía. Aprovechando el éxito también se estrenó como escritora y publicó el primer libro de consejos de belleza de la historia titulado *Las Artes de la Belleza o secretos del tocador de una dama*. Y de nuevo obtuvo un enorme éxito, y el libro fue un auténtico *best seller* de su tiempo. En él daba consejos caseros a las mujeres, desde cómo teñir sus canas, a cómo mantener el pecho firme o cómo cuidar las pestañas. Recomendaba ejercicio físico y

una dieta equilibrada, algo que ahora suena muy moderno.

–Embaucadora hasta el delirio, se pueden destacar tres claras etapas en su vida en función de sus amantes y maridos: la militar, la aristocrática y la artística. ¿Cuál es la más ‘novelera’?

–Era una mujer que tenía grandes cualidades, pero era muy ambiciosa, egocéntrica y le perdía su terrible carácter. También era una gran manipuladora, que es lo que menos me gusta de ella. En 1846 Lola se convirtió en la amante del rey Luis de Baviera y podía haberse quedado tranquila a vivir en Múnich rodeada de lujo y privilegios. Pero ella quería algo más, quería ser la reina en la sombra y así selló su destino. Interfería en los asuntos de Estado y al ser nombrada por el rey condesa de Landsfeld aún se volvió más caprichosa y exigente. Y fue su perdición porque encendió la mecha de la revolución y el rey se vio obligado a abdicar por su amor en 1848. Creo que su etapa como amante del rey Luis I de Baviera es de lo más novelesca y en realidad el romance entre el rey y la bailarina ocupa la parte principal del libro, a ella le dedico los tres capítulos centrales.

–Entre la documentación utilizada en su biografía hay algunas cartas manuscritas en español por Lola Montes, ¿en qué idioma escribía Luis I de Baviera?

–Luis tenía sesenta años cuando conoció a Lola y ella apenas veinticuatro. El anciano monarca se enamoró perdidamente de su belleza racial, de su ingenio, de su gracia y de su

“Su relación con Luis I provocó la abdicación del rey de Baviera”



rebeldía. Nunca se había encontrado con una mujer así. Durante los dos años que duró su relación escribía a Lola largas cartas casi a diario, y lo hacía mezclando el italiano, el francés y utilizando alguna palabra en español que Lola le había enseñado, pero sobre todo cuando quería desvelar sus sentimientos, lo hacía en italiano. Cuando se refería a ella siempre la llama "mi divina Lolitta", de ahí el título del libro.

—¿De dónde le venía a Luis I su amor por todo lo español, incluida su pasión por el Quijote? ¿Fue Lola su Dulcinea?

—El rey Luis, era un hombre muy culto, amante de las artes, escribía poesía y tenía una importante biblioteca en la

“Lola Montes era rebelde, pasional, emprendedora y temperamental”

corte. Era un lector voraz y un rendido admirador de Quedo y Cervantes. Nunca había estado en España, pero tenía una imagen muy poética —e irreal— de nuestro país, como una tierra de bandoleros y hermosas mujeres, una tierra de fuego y pasión. Cuando conoció a Lola le confesó que su libro preferido era El Quijote, y sí, en realidad encontró en Lola a su Dulcinea. Muchas tardes pasaban las horas leyendo juntos El Quijote ante la chimenea en la palaciega villa que el monarca le regaló a su amante y donde la visitaba a diario.

—Además de infinitos amantes, estuvo casada tres veces, ¿tan irresistible era esta mujer para los hombres de su época?

—Era una mujer poco convencional para su época. Muy seductora y de una belleza muy exótica, pero también era rebelde, pasional, muy emprendedora y tenía un fuerte temperamento. Los que la conocían se quedaban maravillados por su ágil y entretenida conversación, pero es cierto que su carácter le causó muchos problemas. Podía ser amable, generosa, considerada y hasta dócil pero también la más temeraria, violenta y salvaje. El músico Franz Liszt tuvo un romance con ella, pero la abandonó porque no soportaba sus cambios de humor y sus estallidos violentos.

—¿Por qué decidió hacerse pasar por bailarina española?

—En realidad, se llamaba Elizabeth Gilbert y era irlandesa, pero en un momento dado de su vida, tras el divorcio de su primer marido, era muy joven y necesitaba ganarse la vida. Fue entonces cuando decidió asumir la identidad de una exótica bailarina española. Físicamente era morena, de larga y salvaje melena azabache y magníficos ojos azules, por lo que no le resultó difícil engañar a todos. Aprendió las danzas españolas en una escuela en Londres y debutó en los mejores teatros de Europa con sus boleros.



La autora

Periodista especializada en viajes, Cristina Morató (Barcelona, 1961) ha recorrido medio mundo, experiencias que luego ha plasmado en sus libros y exposiciones fotográficas. Ha trabajado en programas de radio y televisión, aunque su gran pasión ha sido descubrir las vidas de mujeres excepcionales, bien por su espíritu aventurero y viajero o por vivir lejos de los convencionalismos.

En esta línea figura la biografía *Divina Lola* (2017), libro que ha sido precedido por otros seis títulos: *Viajeras intrépidas y aventureras* (2001), *Las reinas de África* (2003), *Las damas de Oriente, grandes viajeras por los países árabes* (2005), *Cautiva de Arabia* (2009), *Divas rebeldes* (2010) y *Reinas malditas* (2014).

Es miembro fundador de la Sociedad Geográfica Española y miembro de la Royal Geographic Society de Londres.

Su sensualidad y ardiente temperamento hacían olvidar su escaso talento artístico porque como bailarina dejaba mucho que desear. Es su profesora, Fanny Kelly, una conocida actriz inglesa quien la anima a que se convierta en bailarina andaluza. En aquella época estaban muy de moda las danzas españolas y las grandes reinas del ballet romántico como María Taglioni o Fanny Elsser incluían en sus repertorios boleros y cachuchas que tenían mucho éxito. Pero Lola se presentaba como “una genuina española” que interpretaba las danzas de su tierra y eso resultaba muy novedoso.

—No nació en Sevilla, pero sí estuvo varias veces en España, ¿por motivos ‘profesionales’ o ‘amorosos’?

—Me ha sido muy difícil seguir sus pasos en España porque

no hay apenas documentación. Se sabe que en 1843, tras aprender baile español en Londres, desapareció un año y reapareció convertida en Lola Montes, el nombre artístico que asumió para iniciar su carrera artística. Sí, viajó a España en 1849 con su segundo esposo, un rico británico llamado George Trafford. Visitó Barcelona, Valencia, Alicante, Málaga y residió durante un tiempo en Cádiz. Entonces ya era una celebridad y la prensa española de la época se hizo eco de su visita y resaltó su belleza y fuerte temperamento. Hablaba algo de español lo suficiente para hacerse entender y lo mezclaba con palabras en francés. Su acento, al igual que su belleza racial resultaba muy exótico y nadie dudó que era una impostora.

—¿Cuándo se convierte Lola Montes en mito?

—Tras su prematura muerte Lola se convirtió en una leyenda y un mito. Se escribieron muchos libros sobre ella y su vida inspiró varias películas memorables, entre ellas, *Lola Montes*, dirigida en 1955 por el gran cineasta Max Ophüls. En esta película Lola Montes (interpretada por la actriz francesa Martine Carol) es una famosa cortesana en la Europa del siglo XIX, ya madura y enferma, que el director convierte en atracción de circo. Lola vestida como una reina con un deslumbrante vestido de gala, en medio de la pista, desgrana ante al público los secretos de su escandalosa vida como parte del espectáculo. En realidad, ella nunca actuó en un circo, pero sí representó su propia vida en los escenarios teatrales con una obra titulada *Lola Montes en Baviera*, que tuvo gran éxito y con la que salió de gira por Estados Unidos. También el famoso director Josef von Sternberg homenajeó en 1930 la figura de Lola Montes en su película *El Ángel Azul*, en la que una jovenísima Marlene Dietrich da vida a una cabaretera llamada Lola Lola. En España su nombre fue muy famoso y se escribieron coplas en su honor, algunas muy conocidas como la interpretada por Conchita Piquer

—Entre sus fotos más controvertidas figura una de estudio en la que aparece con un cigarrillo encendido, la primera de una mujer fumando, y otra junto al jefe indio Luz en la Oscuridad. ¿El escándalo era su



forma de vida?

—A Lola Montes le gustaba provocar y aprovechaba cualquier excusa para ser noticia. Junto a la reina Victoria, fue una de las mujeres más famosas del siglo XIX y la que más portadas ocupó debido a sus escándalos y excentricidades. La prensa sensacionalista americana de la época encontró en ella un filón. Lola rompía todas las convenciones y le gustaba provocar. Fumaba cigarrillos, se defendía a golpe de fusta de los hombres que se atrevían a contradecirla y

“Nacida en Irlanda, tras separarse de su primer marido decidió convertirse en española y bailarina”

era muy temeraria, parecía no tenerle miedo a nada. Conocía las artes de seducción y resultaba irresistible y muy exótica a los hombres que caían rendidos a sus pies. Era una mujer muy indómita, montaba muy bien a caballo, tenía buena puntería con el revólver y le apasionaba la aventura

—¿Por qué ha utilizado en la portada la foto de Conchita Montenegro, una actriz que interpretó a Lola Montes en el cine, y no una de la propia biografiada?

—Se conservan muy pocas fotografías de Lola Montes y apenas tienen calidad. Así que elegimos la imagen de una Lola Montes más moderna y cautivadora. Estoy muy satisfecha con la portada del libro porque la elegida es otra mujer excepcional, la actriz y bailarina Conchita Montenegro, que fue la primera artista española que triunfó en Hollywood y trabajó junto a los más importantes galanes de la época. Conchita nació en San Sebastián y fue una de las grandes divas del cine de su tiempo, la llamaban la “Greta Garbo” española. En 1944, interpretó a Lola Montes en una película dirigida por Antonio Román que tuvo mucho éxito en nuestro país y después se retiró para siempre de la gran pantalla.

—¿Hubiese tenido éxito Lola Montes hoy en día en su creación del falso personaje que la hizo famosa?

—Yo creo que Lola Montes fue la primera “celebrity” de la historia. Tuvo tres maridos, una lista interminable de amantes y vivía como una auténtica diva. En aquel siglo XIX tuvo literalmente el mundo a sus pies, pero me temo que hoy en día hubiera pasado casi desapercibida. ●

JAVIER COLORADO, AVENTURA Y SOLIDARIDAD



“La Anécdota 101” es el título de un libro, en formato digital, que tiene dos ingredientes imprescindibles: aventura y solidaridad. Está escrito por Javier Colorado y en él narra la experiencia vivida durante tres años, en solitario, a bordo de su bicicleta Bucéfalo. 1.159 días, 65.298 kilómetros, 48 países y cuatro continentes después, este joven ingeniero que, antes de partir, tenía lo que, se dice, un futuro muy prometedor, decidió dejarlo todo y hacer realidad el sueño que siempre le persiguió de niño: dar la vuelta al mundo sobre dos ruedas y sin motor.

El libro, que recoge 100 anécdotas de su particular vuelta al mundo, se puede conseguir por Internet por sólo 5 euros y todo el dinero recaudado irá íntegramente a financiar unas becas para mujeres universitarias en Etiopía que gestiona The South Face, una ong que busca, con sus acciones solidarias, construir un futuro mejor para África.

¿Por qué decidió dar la vuelta al mundo? Él mismo lo explica: “Desde pequeño soñaba con esta posibilidad. Me licencié a los 25 años en Ingeniería Química y con 27 años me lancé a cumplir ese sueño infantil. Comencé una verdadera aventura, no sabía siquiera si iba a comer, pero cada mañana me decía: adelante. Me sentía capaz de superar cualquier obstáculo”.

MAL DE ALTURA

¿No estuvo tentado nunca de interrumpir ese sueño? “Bueno. El momento más duro lo tuve en Perú. Iba sin dinero. Atravesaba el desierto de Nazca y escalé los Andes varias veces por diferentes sitios. Hubo un momento, a 4.500 metros de altitud, en que me dio el mal de altura durante una durísima tormenta de agua nieve. Estaba solo, rodeado por la niebla y pensé en mi casa, en los míos, en una ducha caliente... Quise tirar la toalla. Pero luego pensé en que eso significaría rendirme y fracasar. Así que agarré a Bucéfalo y seguí pedaleando. Ese día aprendí que rendirse tampoco es fácil”.

Reconoce Javier Colorado que siempre hallaba recompensas a su esfuerzo, y que esto sucedía prácticamente a diario: “Tenía que seguir para descubrirlas. La más importante era el apoyo que recibía de mi familia, de mis amigos y de las personas que iba conociendo. Aprendí que el 99,9% de la gente tenía un corazón que no le cabía en el pecho. Y aprendí que la hospitalidad es universal y que cuanto más humilde era el país, más hospitalaria era su gente. En Ecuador conocí a un hombre que me vio famélico y me invitó a comer a su casa. Me dijo que él sabía lo que era pa-

sarlo mal y que ahora, cuando le iban mejor las cosas, quería compartir lo poco que tenía”.

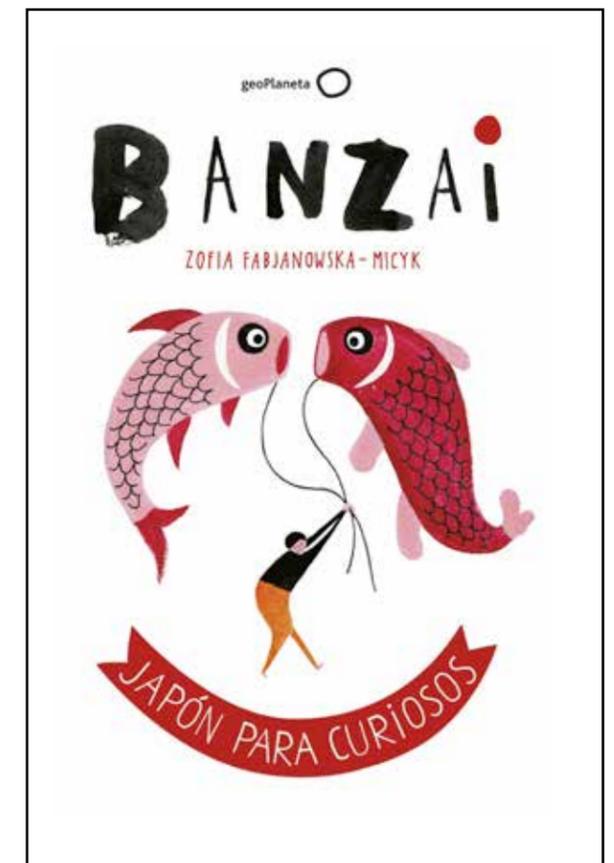
¿Qué lugares le impresionaron más? Le resulta difícil elegir, pero finalmente se decanta por India, en Asia; Colombia en América, y Malawi en África. Javier Colorado pedaleó a todas las temperaturas posibles y en medio de diferentes fenómenos meteorológicos, pero él destaca que nada era comparable al “viaje de crecimiento personal” por el que ha transitado. “Las semanas se pasaban como meses y los meses, como años. Viajaba de una forma muy vulnerable y todo esto está reflejado en el libro, donde hay de todo: bueno, malo y terrorífico, aventuras, y sobre todo retos y superación. Es el libro de un aventurero, pero no es demasiado extenso. Y me llena de satisfacción pensar que por cada 350 libros vendidos, una joven de Etiopía podrá ir a la universidad, porque el coste de una carrera completa en Nairobi es de sólo 1.400 euros”.

EL AMAZONAS EN CANOA

Durante el acto de presentación de “La Anécdota 101”, Javier Colorado anunció un nuevo proyecto aventurero que consistirá en navegar el río Amazonas, esta vez con patrocinador incluido, de la mano de Glenfiddich. “Mi ansia aventurero sigue intacto. Desde Quito recorreré el Amazonas y pasaré, lógicamente, por Ecuador, Perú, Colombia y Brasil. Me fabricaré una canoa de madera artesanal y navegaré con ella 3.000 kilómetros. Y espero no gastar más de cinco euros al día para comer”. Ha bautizado esta su segunda gran ruta “Sin miedo no hay aventura” porque, en su opinión, el miedo es un aliado. “El miedo es un compañero y yo sólo tengo miedo a rendirme”.

Javier Colorado entiende que el hecho de viajar con pocos recursos le permite acercarse a un tipo determinado de personas, algo que no podría suceder en el caso de optar por hoteles o restaurantes de lujo. De hecho, él prefiere adentrarse en los pueblos, porque, según confiesa, “a las ciudades les tengo un poco de tirria”.

Reconoce que para él el viaje es adictivo y que el éxito es emprender con reglas propias y transitar el camino hacia la felicidad: “Todos queremos ser felices y por eso yo di la vuelta al mundo. La felicidad está al alcance de todos. Sólo tenemos que salir en su busca”.



DESCUBRE TODAS LAS CURIOSIDADES SOBRE JAPÓN EN UN LIBRO DELICIOSAMENTE ILUSTRADO

¿Qué significa el círculo rojo de labandera de Japón? ¿En qué isla japonesa llena de ciervos están prohibidos los nacimientos y los entierros? ¿Qué quieren decir los japoneses cuando se señalan la nariz? ¿Qué gato cósmico fue nombrado embajador de Japón? ¿Por qué en Japón los ladrones se quitan los zapatos antes de entrar a robar en una casa?

Este libro es un auténtico viaje por Japón. Con él aprenderás un montón de cosas sobre la lengua y la escritura japonesas, las costumbres en la mesa, la ceremonia del té, el kimono, el origami, las artes marciales, el manga y el anime, y muchas otras curiosidades que te sorprenderán.

Título: BANZAI

Autora: ZOFIA FABJANOWSKA-MICYK

Editorial: Planeta

Páginas: 164

Precio: 17,95 €

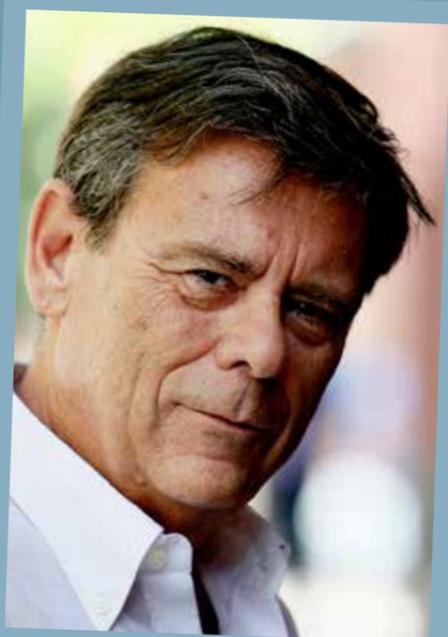
Mayo es una ficción en el que narrar nuestras ilusiones y deseos de viaje

HASTA EL 40 DE MAYO

Mayo empieza en fiesta y acaba en libros. Es el mes de la primavera revuelta, cuando lo mismo hace sol que se empaña el cielo de nubes y se agita con aires de serranía. Mayo, curioso mes: puerta del verano y de las últimas ráfagas invernales porque las estaciones ya no son lo que eran y nunca se sabe el día que dice adiós el frío y empieza a golpear sin piedad el sofoco veraniego.

Es buen mes para viajar al norte; y zigzagueante si se elige el sur. Porque el turismo hacia arriba garantiza visitas urbanas, buena comida y manta en la medianoche, mientras al sur no se sabe si llevar el bañador o la gabardina.

De todas formas, el turismo crece a partir de ahora sin temores a la climatología, porque las sorpresas solo se producen si son inesperadas y en mayo nada puede sorprender.



Ya digo: mes de incógnitas y de viaje sin pretensiones, tan solo por el gozo de salir un poco, cambiar de aires, relajar el invierno y preparar el porvenir. Un buen mes para la huida.

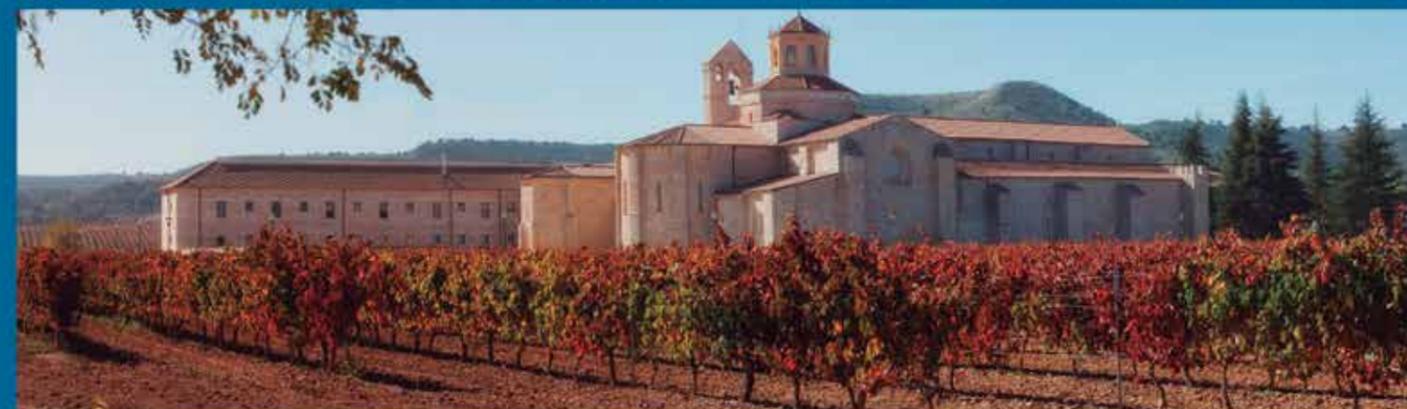
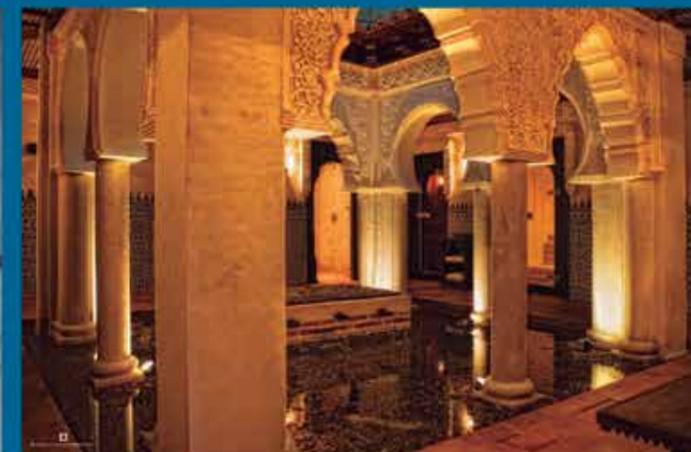
Conviene atender al refrán y esperar a su día cuadragésimo para cambiar el armario de contenidos. Quién sabe lo que puede necesitarse en la maleta. Y no temer a lo que haya de darse porque de todas formas lo que habrá de venir se sabe y lo que se dejó atrás también. Mayo, paréntesis; mayo, intermedio; mayo, florido y colorista.

Alguna vez he dicho que es un mes con vocación de puente de cartón-piedra, como una escenografía de película vieja. Un mes que se disfruta porque se hacen planes revisando revistas como esta para elegir destino de veraneo y ahorrar un poco para poder financiar los sueños; un mes, en fin, que nos gusta disfrutar en sus fiestas y, con ferias del Libro, en sus ficciones. Porque, ¿qué es mayo sino una ficción en el que narrar todas nuestras ilusiones y deseos de viaje?

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO

CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMÁ

CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE SOLARES

CASTILLA TERMAL
MONASTERIO DE VALBUENA

SUMÉRGETE

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

www.castillatermal.com | 983 600 816

goldenspain.com

Nº 6 (Verano de 2016) 5 euros

mercado Golden ibérico

España y Portugal ¿MARCA IBÉRICA?
Cómo sacar provecho a nuestra identidad

Entrevista con Francisco Ribeiro de Meneses,
Embajador de Portugal en España

Turismo
O Melhor Ano de Sempre em Portugal

Novo Banco-BPI
Presencia financiera de España en los mercados lusos

Sociedad
Cervantes y Camões, duelo de idiomas

Cuadernillo de Negocios
Cuáles son los mejores mercados de África y cómo invertir en ellos

Marcelo Rebelo de Sousa
“Portugal y España deben trabajar juntos”
 EL PRESIDENTE DE PORTUGAL HABLA EN EXCLUSIVA PARA MERCADO IBÉRICO

DE PRÓXIMA APARICIÓN: I GUÍA DE EMPRESAS Y NEGOCIOS AFRO-MERCADO IBÉRICO

ACTIVIDADES DE ESPAÑOLES Y LUSOS: CHP, CCILE, CEGEP, FUNDACIÓN LUSO-ESPAÑOLA, CASA DE ESPAÑA Y CONSULADO DE PORTUGAL EN SEVILLA

Golden

SUSCRIPCIÓN
 Mercado Ibérico
 +
 Lujos de España
 50 euros

Golden31
Lujos DE ESPAÑA
 www.goldenspain.com

EL SECTOR DEL LUJO EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL

EL LUJO EN ESPAÑA, MOTOR DE RECUPERACIÓN

ASOCIACIONES, INSTITUCIONES, GRUPOS, CURSOS...

PORTUGAL E IBEROAMÉRICA

AGENDA, FERIAS, BIBLIOGRAFÍA, VIDA SOCIAL, PEOPLE...

SECTORES DE NEGOCIO
 ARTE Y ARTESANÍA
 ANTIGÜEDADES
 COSMÉTICA Y BELLEZA
 DISEÑO Y DECORACIÓN
 BANCA PRIVADA
 MUNDO GOURMET
 GASTRONOMÍA
 AUTOMOCIÓN
 VINOS Y DESTILADOS
 ACEITES
 MODA
 JOYERÍA
 TURISMO
 NAUTICA
 ARMAS

LUJO ESPAÑOL
 Número monográfico dedicado a las industrias del lujo en España

Todas las instituciones, empresas y negocios

31
 ANO 16 • Otoño 2016

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