

top **VIAJES**

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº102 julio - agosto 2019

•SORTEO•
2 NOCHES EN LA
QUINTA DO RIO TOURO

•SHANXI
TESOROS DE LA CHINA ANTIGUA

•TOULOUSE
CAPITAL AERONÁUTICA

•TXACOLÍ
UN VIAJE POR VIZCAYA

GRAN CANARIA
LA TIERRA DE LOS MIL Y UN SABORES



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio Gómez Rufo, Alex Iglesias, 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
, ALTUM

SÍGUENOS



Toda una agradable sorpresa el viaje en FlixBus entre Lisboa y Madrid

VISADO DE ENTRADA

Ni tren, ni avión... bus

En mis cada vez más frecuentes viajes entre Madrid y Lisboa he probado todas las formas posibles de transporte que unen ambas capitales, a saber: tren, avión, vehículo propio o autocar. Lo del BlaBlaCar no es para mí.

Lo más rápido, sin duda, es el transporte aéreo, pese a la obligatoriedad de estar en el aeropuerto una hora antes de la salida del vuelo y que en el caso del Humberto Delgado, o Portela, como se conoce también al aeródromo lisboeta, puede que sea insuficiente por que superar los controles de seguridad de una especie de pesadilla. No hay ocasión en que no haya que ceder el paso a algún viajero desesperado y a punto de infarto cuando ve transcurrir los minutos sin que la cola avance y se aproxima la salida de su vuelo. Es un clásico de este aeropuerto, que tiene la ventaja y el inconveniente de su ubicación, casi en el centro de la ciudad, por que es fácil llegar pero hace muchos años que vio limitado su perímetro y sus instalaciones no pueden crecer.

El tren sería una buena opción, si existiera. Dicen que hay un trayecto ferroviario Madrid-Lisboa y viceversa. Pero es una broma. Échale, así, por encima, que vas a necesitar entre diez y once horas para pisar suelo en Santa Apolonia desde tu salida de Chamartín. ¿Para poco más de 500 kilómetros? Si fuera en línea recta. Pero resulta que el convoy te lleva por Ávila, Peñaranda de Bracamonte, Salamanca, Ciudad Rodrigo y, ya en territorio luso, Vilar Formoso, Guarda, Coimbra...

Un recorrido nocturno inacabable. Y si no reservas en coche cama y viajas sentado tus huesos te lo van a estar recordando durante una semana. La cosa de la crisis impidió hacer la inversión en la infraestructura necesaria para el AVE y así está el tema.



No es lo más cómodo, pero seguramente lo más fácil es liarsela manita a la cabeza y hacer el desplazamiento en tu propio vehículo. Respetando los límites de velocidad de las carreteras a un lado y otro de la imaginaria frontera te puedes plantar en la ciudad de destino en seis horitas. Eso sí, ponle peajes, gasolina y el bocata del alto en el camino y el presupuesto se te va a los 100 machacantes sin

darte cuenta. Y añade otros 10 euros, como mínimo, si el depósito lo llenas en la tierra de Pessoa.

Y he dejado para el final la opción que he conocido recientemente: el autocar. Son más de siete horas de viaje, con paradas en Badajoz y Mérida y una tercera, de propina, en una estación de servicio para hacer aguas, estirar las piernas y reponer fuerzas. Agradable sorpresa el viaje en FlixBus: coche moderno y cómodo, y conductor (Luis por nombre) educado y atento. Por 18 euros. Repetiré.

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

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"Ni tren, ni avión ... bus"

06 SORTEO

Una estancia de 2 noches en Quinta do Rio Touro en régimen de alojamiento y desayuno (Portugal) + un paseo en barco Tagus Cruises por el río Tajo + una comida en el restaurante 3 Gomes



08 LA ISLA DE LOS MIL Y UN SABORES

Gracias a los 21 grados centígrados de temperatura media anual, **Gran Canaria** es considerada como una de las islas con mejor clima del mundo, y la biodiversidad en ella presente es la responsable de que en muchas ocasiones se la haya descrito como "un pequeño gran continente".

HERNANDO REYES



26 TOULOUSE AERONÁUTICA

La capital occitana recuerda la llegada del hombre a la luna hace más de 50 años y ha creado un espacio exclusivo para conmemorar ese episodio histórico para la humanidad. Pero Toulouse también recuerda este verano otros hitos aeronáuticos relacionados con la aeronáutica: la creación del Concorde y del Airbus.

MANENA MUNAR



46 LA CHINA ANTIGUA

Shanxi es una provincia situada en el norte de China muy cerca de Pekín (a unos 300 km) con una larga historia y gran influencia en la formación de la civilización del país asiático. Su nombre significa literalmente "Oeste de las montañas", haciendo referencia a su situación respecto a las montañas de Taihang.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



64 OTROS DESTINOS

-La Via Nova en Gêres

66 ESPAÑA EXCLUSIVA

-Aguas de Ibiza

72 HOTELES

-Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana

-Noticias del sector hotelero



80 GASTRONOMÍA

-Tres Gomes

-Lienzo Valencia

-Noticias de restaurantes



88 VINOS Y DESTILADOS

-Txacolí

-Noticias



100 PISTAS

-Libros

102 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

- ASEET y su cena solidaria

-Aerolíneas

-Cruceros

-Oferta de destinos



112 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"La pasión turca"



#viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno en la Quinta do Rio Touro (Portugal), un paseo en barco a vela con Tagus Cruise para dos personas y una comida en el restaurante 3 Gomes. 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 7 de septiembre de 2019. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

iParticipa!



SORTEAN

top VIAJES

3GOMES
— RESTAURANTE —



La Quinta do Rio Touro es una casa familiar situada en el valle del Rio Touro, en Azoia, una pequeña aldea que se encuentra a 1 km de Cabo da Roca, a medio camino entre Cascais (12 km) y Sintra (15 km), y a 35 km de Lisboa. Es un emplazamiento ideal para hacer turismo en la región, disfrutar de las playas de Guincho, Cascais o Adraga y descansar en un entorno que disfruta de un microclima especial.

De arquitectura tradicional, la casa ofrece una decoración del mismo estilo con toques modernos. Separada de la zona que sirve de vivienda a los propietarios, la quinta consta de tres habitaciones para huéspedes, cada una de ellas con cuarto de baño privado y el toque original que le proporcionan los muebles familiares clásicos portugueses y que las hace diferentes entre sí. En las zonas comunes destaca un comedor con techo de ladrillo visto y un amplio salón con chimenea que da acceso directo a una terraza, al jardín presidido por árboles tropicales, como una gran palmera, y a la piscina.

Ahora lo puedes conocer de primera mano entrando en el sorteo de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas, además de un paseo en barco a vela con Tagus Cruise para conocer Lisboa desde el Tajo y una comida para 2 personas en el restaurante 3 Gomes **

www.quinta-riotouro.com

*De domingo a jueves. No aplicable en temporada alta (Verano, Semana Santa, Navidad, Puentes y Ferias). Tendrá validez hasta el 31 de mayo de 2020.
** bebidas no incluidas





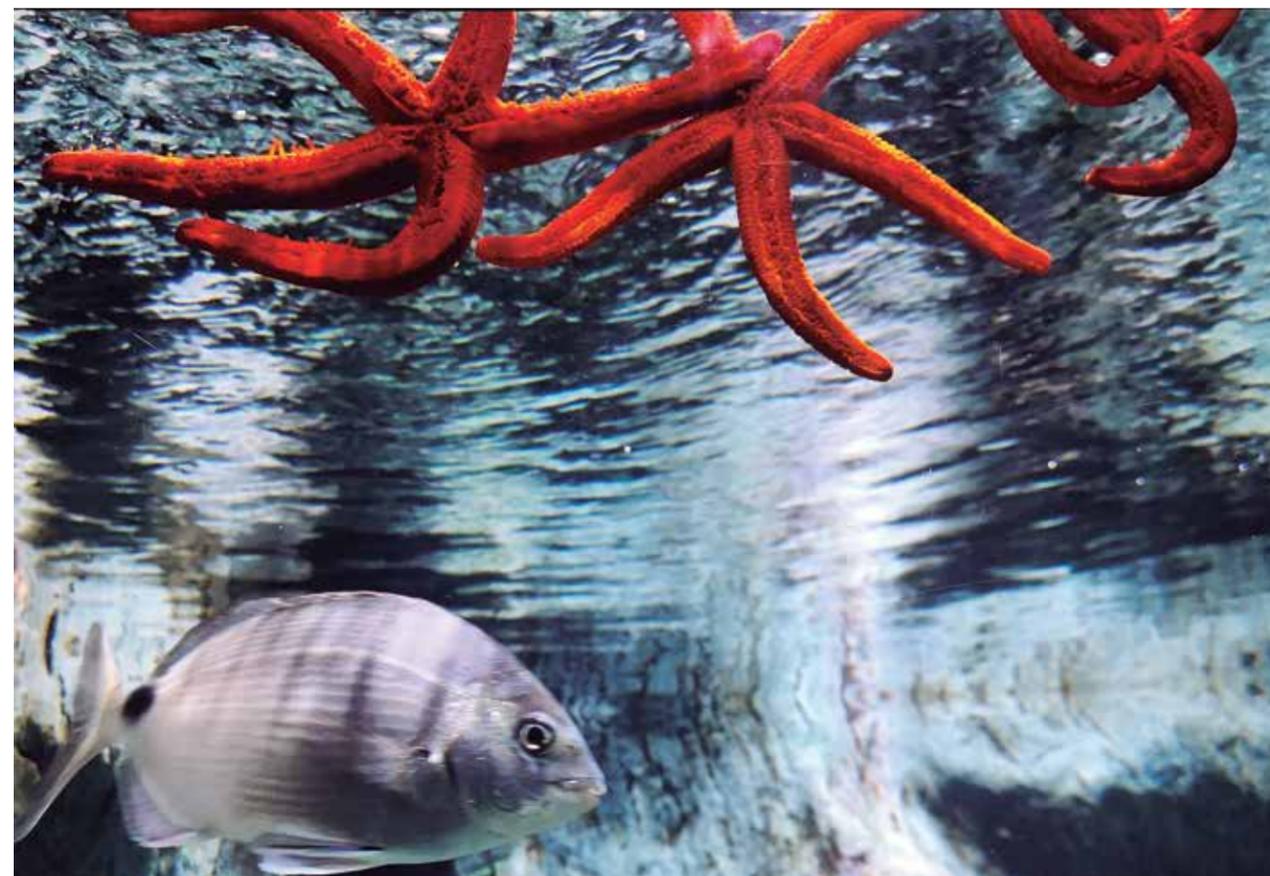
Fachada de una casa en Vegueta, las palmas

GRAN CANARIA

LA ISLA DE LOS MIL Y UN SABORES

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es
FOTOS ALTUM

Gracias a los 21 grados centígrados de temperatura media anual, Gran Canaria es considerada como una de las islas con mejor clima del mundo, y la biodiversidad en ella presente es la responsable de que en muchas ocasiones se la haya descrito como "un pequeño gran continente". Hacemos un recorrido insular intentando acercarnos a los productos kilómetro cero, a sus productores y a los lugares donde se trabaja gastronómicamente con ellos para descubrir los mil y un sabores canarios.





Panorámica de las calles de Tejeda

El municipio de Tejeda se encuentra en el interior de la isla a 44 km de la capital. En él, se producen los más afamados mazapanes de Canarias y toda una serie de productos elaborados con almendra. La Dulcería Nublo es el principal productor y el mejor lugar para deleitarse dulcemente

Las famosas dunas de Maspalomas, un espectacular desierto de 250 hectáreas al sur de la isla, componen probablemente uno de los paisajes más fotografiados de Gran Canaria. Adentrarse en ellas en camello o incluso a pie, es una experiencia sublime que ningún otro lugar de Europa puede ofrecer.

El faro de Maspalomas, erigi-

do en el punto más meridional de la isla y declarado Monumento Histórico en 2005, ha sido vigía del Atlántico y testigo de la historia y los acontecimientos de uno de los literales más visitados del Viejo Continente.

UN INTERIOR INIMAGINABLE

El abrupto y espectacular paisaje del interior insular impacta y cautiva a los visitantes que bus-

can aventura y naturaleza. Es aquí donde encontramos el icono geográfico y geológico por excelencia de la isla, el Roque Nublo, una gigantesca piedra de basalto de 80 metros de altura que se levanta 1813 metros sobre el nivel del mar, y alrededor de la cual se reunían los guanches, habitantes primitivos de la isla. Esta zona fue declarada Monumento Natural en 1987 y hace parte del listado de Reservas

de la Biosfera de la Unesco. Por su parte, el valle del Tirajana alberga el llamado techo de Gran Canaria: el Pico de las Nieves que con 1949 metros de altitud preside una extinta caldera volcánica.

Muchos de los antiguos Caminos Reales, una antigua red de senderos que comunicaban las aldeas de este valle por el que circulaba gran parte de la industria azucarera, han sido recuperados como itinerarios

*Estampa de la población de Tejeda.
En la otra página, elaboración manual de mazapán en Tejeda.*



para senderistas.

Para aquellos a quienes les entusiasma la historia y la arquitectura, los pueblos canarios no defraudan. Teror y Tejeda son ejemplos de villas hermosas, bien cuidadas y llenas de tradición. La imponente plaza de Teror es el lugar de tránsito del casco histórico y antesala de la gran Basílica a la Virgen del Pino. En sus costados deslumbran los grandes balcones de madera, típicos de estas islas y cuya influencia llegó con fuerza a América del Sur.

En Tejeda, las calles peatonales adornadas con almendros y dragos sumergen al visitante en un mundo de construcciones típicas desde las que se ofrecen los más deliciosos productos gastronómicos: quesos, mazapán, bienmesabe o incluso los típicos cuchillos canarios, los célebres sombreros hechos con palma o diferentes tipos de cestos...

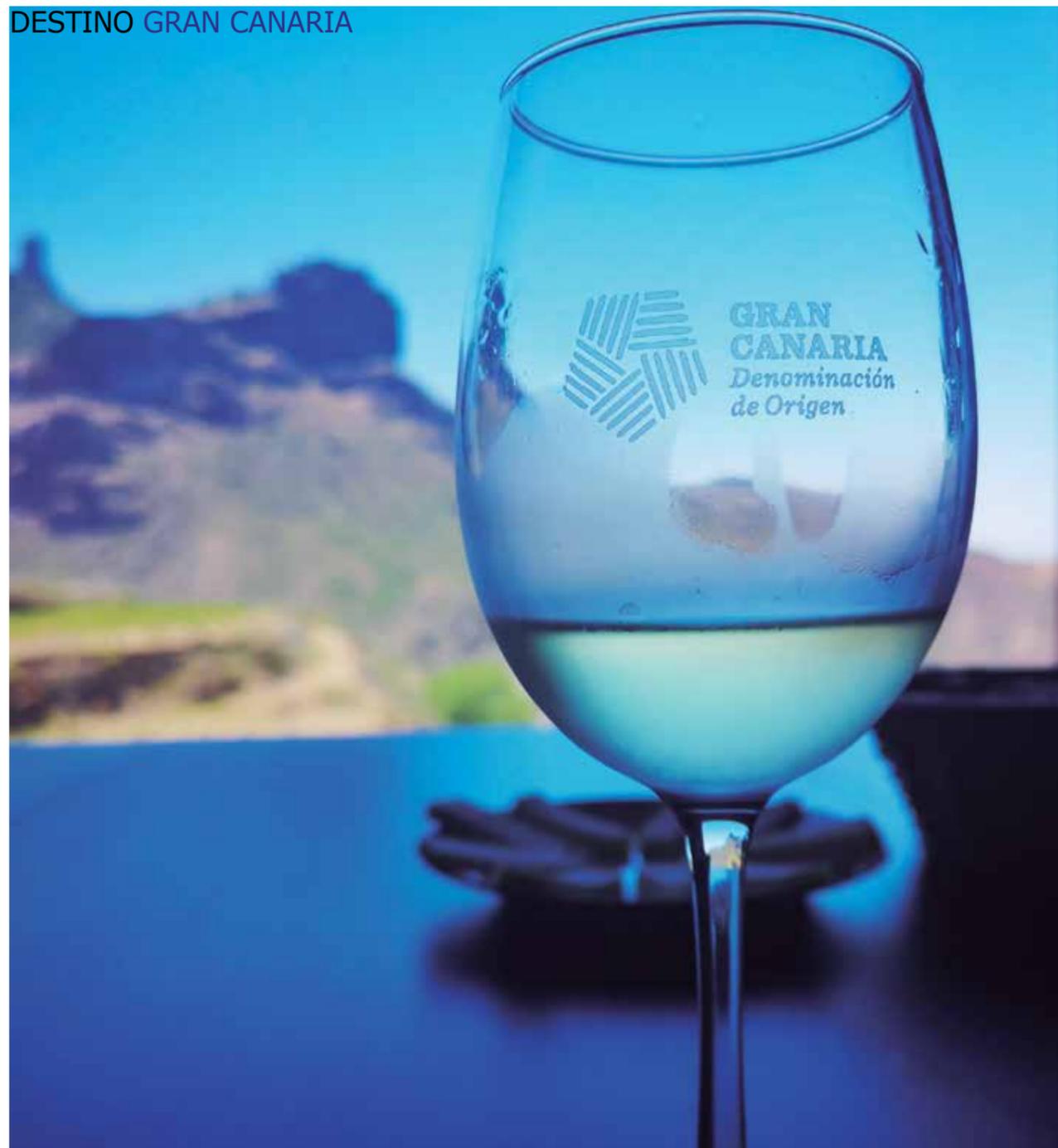
LOS ALMENDREROS

Si preguntáramos en Gran Canaria qué tiene Tejeda, seguramente nos dirían que almendreros (así llaman en esta tierra al almendro); y si preguntáramos qué podemos comprar en Tejeda probablemente nos dirían que mazapán y también bienmesabe de almendra, polvorones de almendra, almendras rellenas y muchas otras creaciones hechas con tal fruto.

Marcado por el sabor de la almendra, el ADN de la Dulcería Nublo de Tejeda es todo mazapán. Esta pequeña empresa compra el 90% de la almendra producida en la isla para una producción que, en su mayoría se llevan los turistas...

Su horno se calienta con cáscaras de almendra y troncos de leña componiendo así un gran conjunto donde modernidad y tradición son indivisibles.

Este cuento de dulce final vio sus inicios por allá en los años cuarenta del pasado siglo cuando las hermanas Dolores y María Jesús Navarro, junto con Pepe, su padre, comenzaron a elaborar mazapanes en el barrio Casas del Lomo para



venderlos a la salida de misa. En la actualidad el negocio está regentado por Rosa María Medina y su marido José Antonio Quintana, hijo de Dolores.

GRANDES VINOS

Son de Gran Canaria, de gran calidad, y de gran aceptación dentro y fuera de nuestras fronteras. De hecho, los caldos de esta isla, que cuenta con su propia D.O. Gran Canaria, provienen de pequeñas bodegas que tienen una producción media entre 12.000 y 15.000 botellas. Lo que más sorprende es

la fuerza que estos caldos cobran por su frescura y porque consiguen transmitir el clima, el suelo, el sabor de la tierra, aspectos que son ya reconocidos en todo el mundo.

Así los demuestran los vinos, por ejemplo, de la Bodega Las Tirajanas, que con parte de sus viñedos situados en La Caldera de Tirajana y Fataga, son de plantaciones que se crearon en los años 90 en espaldera, para facilitar su cultivo y una mejor aireación. Estos viñedos van envejeciendo y con cada cosecha las vendimias aportan nuevos matices y mayor calidad.

Vinos de D.O. Gran Canaria



Arriba, detalle de las fachadas del barrio de Vegueta. Abajo, Coloridas construcciones en el barrio histórico de Vegueta.



ductos gourmet de la zona que acompañan la cata de los vinos Las Tirajanas. Las vistas desde la bodega, un paisaje que esta candidato a convertirse en Patrimonio de la Humanidad, son de quitar el aliento. Los cultivos en terrazas de este valle son de tal belleza que no se concibe un recorrido por el interior de Gran Canaria sin acercarse a disfrutar de este espectáculo.

EL ENCANTOS DE LAS PALMAS

El barrio de Vegueta en Las Palmas de Gran Canaria, alberga una joya para muchos aún por descubrir: el casco histórico. Su corazón es la Plaza de Santa Ana en donde se encuentran las Casas Consistoriales, el Palacio del Obispo y la Catedral, en cuyo interior se pueden visitar el Patio de los Naranjos y el Museo de Arte Sacro.

A espaldas del templo se encuentran la Casa Museo

Colón en donde se recuerda el paso del descubridor por la ciudad en camino hacia las Indias.

Pero en un recorrido donde tienen prevalencia el producto canario y los sabores de esta isla no puede faltar una visita al primer supermercado como es el Mercado del Puerto el primero de abastos en las islas en añadir a su oferta la gastronomía.

Ubicado en el barrio de La Islaeta, este conjunto de hierro forjado, ensamblado e inaugurado en 1891, fue levantado por técnicos de la compañía francesa Eiffel. Llamen la atención las decoraciones de las estructuras de hierro propias del modernismo, con perfiles de hierro fundido en los que se engarzan secciones de vidrios en los vanos y en la cubierta de gran simpleza.

En su interior se puede realizar un viaje gastronómico tanto nacional como internacional pues cuenta con varios puestos donde degustar recetas elaboradas con exquisitos productos nórdicos, de américa latina o de los Estados Unidos, así como canarios o de diferentes puntos de la Península.

Los indiscutibles encantos le han hecho merecedor de ser incluido en diversas listas junto a los mejores y más atractivos espacios de su categoría en España.

OCIO Y BUENA MESA

Mezclar el entretenimiento con lo gastronómico siempre ha sido algo prioritario en los recorridos que sugerimos. Para rendir honor a los productos de Gran Canaria, nos gustaría hacerlo con una propuesta que acaricia el ocio con la buena mesa y que nos lleva a comer en un acuario y a cenar bajo un paraguas muy "lifestyle".

No es casualidad que el acuario de Las Palmas se llame Poema de Mar, es en esencia todo un escenario casi onírico donde se recrean fielmente los ecosistemas de todos los mares y océanos del planeta. Su restaurante se llama Néstor y en él se aprecian los fondos marinos y su variada fauna mientras que para comer se puede

optar por un menú del día de lo más variado o elegir platos a la carta. El entorno es cautivador por donde se mire y comer ahí, antes o después de recorrer el acuario, es una estupenda alternativa. Para la noche, sin embargo y poniendo aires más chic a la experiencia, aconsejamos acudir a La Bodega de la Avenida, una propuesta gastronómica de muy buen producto y de un alto nivel que no decepciona a nadie, en su local predomina el color blanco creando una atmósfera de frescura con una muy acertada iluminación. En este restaurante saben combinar las recetas más internacionales con un magnífico producto local y, como no podía ser de otra manera, adaptando a las tendencias más actuales algunas de las recetas tradicionales de la isla.

CAFÉ DE EUROPA

En la población de Agaete es posible hacer una inmersión didáctica en el mundo del café dado

que en el valle en el que circunda esta población, las condiciones climatológicas para el crecimiento de los cafetales son idóneas. Tanto es así, que es la única zona de todo el continente europeo donde se produce café. Aquí la variedad es Typica, una variedad no muy frecuente en los países productores pero que dada su excelente calidad empieza a ser recuperada. De esta plantación salen al año unos 1.500 kilogramos de un café aromoso y suave.

Resulta interesante que aquí, a diferencia de otros lugares, la poda y el riego no se realizan y el abono del que se nutren las matas, no es otro que el utilizado para los naranjos, mangos, guayabos y aguacates bajo cuya sombra crece el café de esta finca llamada "Bodega Los Berrazales".

CÓCTELES CON HISTORIAS

Existe una nueva forma de expresión en el mundo de la coctelería en la que cada creación ha sido diseñada para ser acompañada con algo de comer, se trata de disfrutar de un buen producto mixológico acompañado de una buena "tapa", si se me permite la palabra. En el "Atelier Cocktail Bar" del hotel Bohemia Suites & Spa en Maspalomas esto lo saben hacer muy bien. Justamente en su rooftop -una terraza imprescindible en la zona-, se halla este bar y coctelería donde al caer el sol se dan cita todos aquellos, viajeros y locales, que quieren ver el atardecer con uno de los cócteles de su premiado bartender napolitano... Sumergirse en el mundo de los sentidos, jugar con los aromas, los sabores y las texturas, mientras el sol se duerme, es toda una experiencia.



Con esta oferta de cócteles se ve beneficiado el producto local de Gran Canaria puesto que a partir de creaciones dignas de aplauso, aquí se exalta lo mejor de la materia prima insular; una fusión de artes que partiendo de la coctelería consigue involucrar acertadamente la repostería, la cocina o incluso la artesanía. La presentación es la más vanguardista y creativa que uno se haga idea y cada cóctel es un concepto en sí mismo que tiene una historia que contar... y entre maridaje y maridaje la tarde se

llena de magia. Para terminar esta velada lo más práctico es cenar en el restaurante 360º, ubicado en el mismo hotel; cuenta con una de las bodegas más variadas y completas de la isla. El menú degustación es todo un logrado trabajo de platos de diferentes partes del mundo con productos de primera calidad, muchos de ellos autóctonos de la isla.

QUESOS ARTESANOS
A esta quesería, propiedad de una pareja formada por José

Gran Canaria ha conseguido tratar a las materias primas de la isla con un profesionalismo admirable. Ron, café, vinos, quesos, almendra, mangos y aguacates son, hoy por hoy, productos excelsos que se asocian a la isla de la biodiversidad



Plantas de café en Los Berrazales. En la otra página, Cóctel Gaelic Roots del Atelier Cocktail Bar.

Miguel Ortega y Francisca Olga Pérez, solamente puede accederse por una polvorienta carretera de tierra en las pedregosas y resacas tierras de Amurga, en el turístico municipio de San Agustín. Empeñados en mantener la ganadería caprina en la isla, son los responsables de unos de los quesos artesanales curados y semicurados más premiados. A mediados del pasado mes de noviembre, en Londres, en el concurso mundial más importante del sector quesero, la World Cheese Awards, el queso curado de La Gloria recibió la medalla súper oro, el máximo galardón del certamen.

El mismo queso también ha sido premiado este año con la medalla de oro en la reciente Exposición Internacional de la Cabra, el Queso y la Cajeta, considerado el principal concurso quesero de México; recibió el primer premio en el 24º Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria, y quedó segundo en la XV Cata Insular de Quesos de Gran Canaria.

RON DE ARUCAS

Proveniente de Asia, la caña de azúcar se embarcó desde Canarias hacia América en el segundo viaje de Cristóbal Colón. Al clima antillano sentó muy bien a una planta que se expandiría rápidamente por gran parte del Nuevo Mundo.

Tras la cocción del jugo de caña, se obtenía el azúcar cristalizada -su exportación era monopolio de Cuba. y de la fermentación del mismo jugo, surgió una bebida que los ingleses llamaron "Rumbeillon" o "Gran Bullicio" -término del que proviene la palabra ron-, un brebaje que "ocasionaba extraños efectos a la conducta y el comportamiento de las personas", y que fue utilizado durante dos siglos como moneda para pagar el precio de las almas negras que se llevaron a América como esclavos necesarios en la recolección de la caña, cuando esta se había convertido en el "nuevo oro" del comercio mundial.

Esta industria proliferó por todo el Caribe y pronto el ron cubano desbancó al brandy español o al coñac francés en una Europa que pretendía implementar en sus propias tierras y a cualquier precio el negocio de la destilación.

De los muchos intentos por producir ron en España, Gran Canaria es una de las pocas regiones en la que se sigue elaborando ron desde el año 1884, cuando Alfredo Martín fundó la Destilería Arehucas en la población de Arucas.

La destilería es una importante atracción turística de la isla, que a través de un paseo



Zona común de la Destilería Arehucas.

por la fábrica, explica detenidamente el proceso de producción. Al final del recorrido una cata de las diversas líneas que Arehucas comercializa hoy en día, espera a los visitantes: ron blanco, ron Carta oro en sus versiones 7 y 12 años y el Gran Reserva 20 años; además de diversas bebidas muy demandadas en la coctelería contemporánea como el licor de plátano, las cremas de bananas, café o chocolate, el licor de menta, la leche rizada e incluso uno de los pocos vodkas que se fabrican en España.

Pero el rey de reyes es el Capitán Kidd, un ron en el que cada uno de sus matices muestra el espíritu de esta destilería, el paso de los años en bodegas centenarias; nada menos que 30 años de reposo en bodega de roble.

DE SLOW TRAVEL A SLOW FOOD

Nuestro recorrido por esta isla, cuyo único propósito era descubrir tanto el producto propio como los secretos de su gastronomía, nos ha llevado sin duda alguna a realizar un recorrido Slow Travel, que es lo que hemos querido transmitir al lector. Ello, por otra parte, nos ha permitido acercarnos al concepto de Slow Food, el arte de comer sin prisas, en sitios autóctonos y con productos frescos y en muchos casos de producción propia, algo que cada vez se valora más a nivel mundial. Si bien es cierto que hemos mencionado sitios de altos vuelos en párrafos anteriores, ahora merece la pena detenernos por unos instantes en tres locales que hemos conocido por el boca a boca de expertos conocedores de los gastronómicos y cuya oferta y calidad son extraordinarias.

Nos referimos en primer lugar a "Casa Enrique" un restaurante en la localidad de Mogán, un restaurante en donde no hay mesa para los aspavientos sino una preponderancia por el Kilómetro Cero, y donde se sirven recetas de la gastronomía popular canaria. Sus propietarios Alejandro y María José ponen su corazón en esos platos de toda la vida cargados de reminiscencias de su infancia.

En Tejeda el restaurante "Cueva de la Tea" ofrece gastronomía insular, el succulento potaje de berros es un clásico y destaca también su ropa vieja o sus saquitos rellenos de morcilla de Teror. Por último recomendamos "Casa Salobre" que, con espectaculares vistas al campo de golf del Salobre Hotel Resort & Serenity, borda las recetas canarias con un toque mediterráneo, sin olvidar el mundo vegetariano, cada vez más presente en los gustos gastronómicos actuales. ❶



En la página de la izquierda, Restaurante Casa Enrique en la población de Mogán.
En esta misma página, Arriba Catedral de Las Palmas, en el barrio de Vegueta. Abajo, Medusas en el acuario Poema de Mar.





La buena mesa

El "maridaje" entre producto kilómetro cero y gastronomía es ya un indivisible en la buena mesa insular.

Los productores artesanos, cocineros y chefs de bares, restaurantes y hoteles intentan trabajar con la más excelsa materia prima y tratarla de la mejor manera para que ella, y la pureza de su sabor sean los principales elementos de sus creaciones. No cabe duda que el resultado es excelente, único y sorprendente.

*En la página de la izquierda, quesos de Quesería La Gloria
En esta página, arriba: las famosas papas arrugadas de las islas Canarias.
Abajo, árbol de mango en la finca de la Bodega Los Berrazales.*

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express: esta aerolínea ofrece vuelos diarios desde varias ciudades de la península a Las Palmas de Gran Canaria

www.iberiaexpress.com

DÓNDE DORMIR

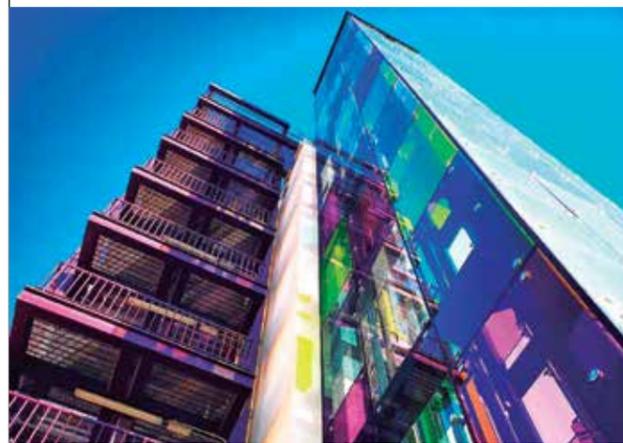
Salobre Hotel Resort & Serenity: Este complejo turístico, uno de los mejor posicionados en el sector del turismo deportivo y también uno de los pocos hoteles españoles que encajan perfectamente en el concepto internacional de "Desert Hotels", se encuentra ubicado en el sur de la isla de Gran Canaria en el célebre desierto de Maspalomas. Adaptado perfectamente al paisaje volcánico insular, es un lugar donde el poder de la naturaleza se funde en el horizonte con el azul del mar dando cabida a dos espectaculares campos de golf que son la excusa de media Europa para una escapada deportiva y de lujo a nuestras islas atlánticas.

www.salobrehotel.com



Bohemia Suites & Spa: Este sofisticado hotel de diseño combina el lujo con espacios multifacéticos y en un marco recóndito y aislado donde es posible disfrutar de total privacidad. Es un lugar dedicado a la gente de espíritu libre a la que le gusta disfrutar de la vida al máximo y con todos los sentidos.

www.bohemia-grancanaria.com/es



DÓNDE COMER

• **Restaurante 360°**
www.grancanaria-360.com/restaurante-gastro-nomico/

• **Restaurante Néstor**
www.poema-del-mar.com

• **Restaurante Casa Enrique**
Calle San José, 7 - Mogán



• **Restaurante La Cueva de Tea**
C/ Dr. Domingo Hernández Guerra, 21
Tejeda

• **Restaurante Casa Salobre**
Urbanización Salobre golf, Calle Swing, s/n,
Maspalomas.

• **Restaurante La Bodega de la Avenida**
www.facebook.com/labodegadelaavenida/

• **Mercado del Puerto:**
www.mercadodelpuerto.net

• **Destilería Arehucas**
www.arehucas.es

• **Dulcería Nublo**
Calle Dr. Domingo Hernández Guerra, 15
Tejeda.

• **Bodega Las Tirajanas**
www.bodegaslastirajanas.com

• **Quesería La Gloria**
San Bartolomé de Tirajana,

MÁS INFORMACIÓN

www.grancanaria.com/turismo/es/

somos

Lifestyle Management



VIAJES CON KARMA CON MÓNICA CONCELLÓN

Para contratar el viaje contacta con:

info@somoslifestyle.com

+34 674 20 05 72 / + 34 637 39 78 43



TOULOUSE

CIUDAD AEROSPACIAL

El episodio más relevante de la aventura espacial cumple 50 años. El 20 de julio de 1969 dos tripulantes del Apolo 11, Neil Armstrong y Buzz Aldrin, pisaron la luna. La capital occitana, sede del Airbus, recuerda este hito de la aeronáutica mundial, pero no es el único.

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





▲ El artista de La Hall de la Machine, François Delarozière.

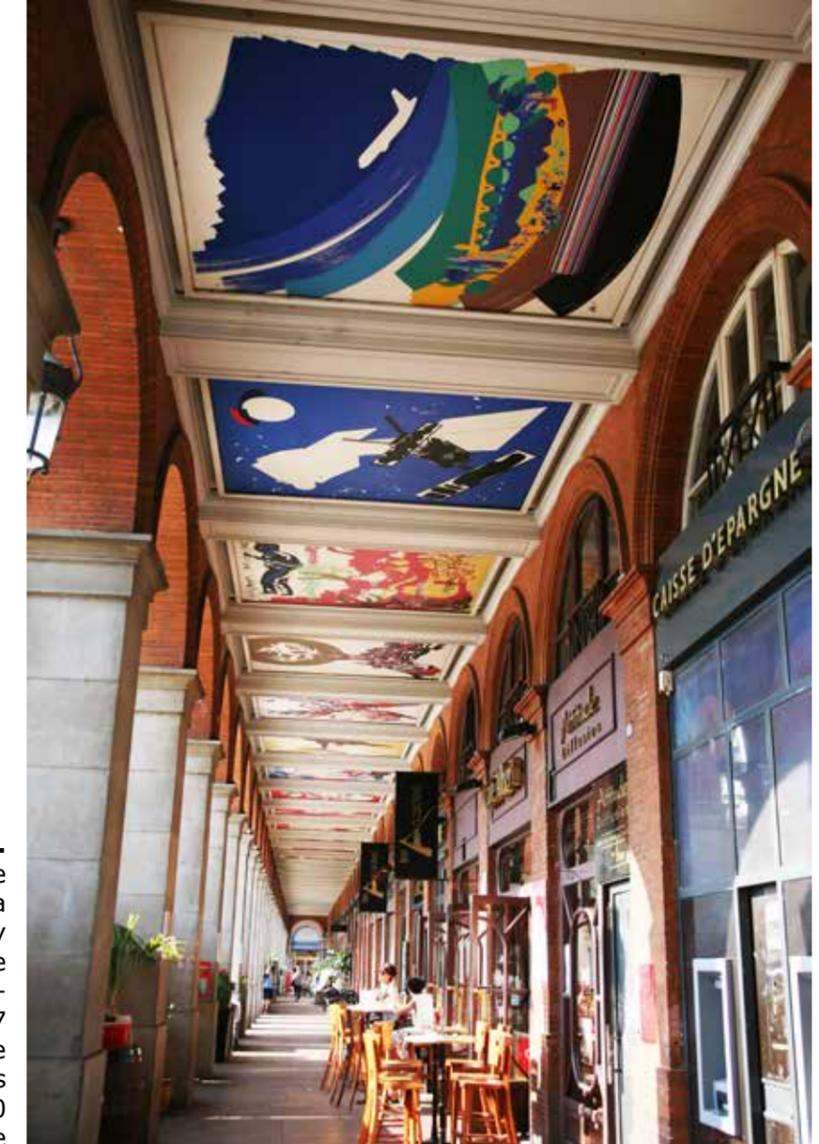
► Los techos de los soportales de la Plaza del Capitolio dibujan la historia de Toulouse.

◀ Una de las muchas maquetas que diseñó François Delarozière antes de dar por terminado su coloso Minotauro.

la Machine, www.halldelamachine.fr/es/1202-2/, el 9 de noviembre de 2018. Sueño hecho realidad de la unión del artista François Delarozière y la compañía La Machine. El rey de ese universo de máquinas, absolutamente alucinantes, es el Minotauro de 47 toneladas y 14 metros de altura, que tiene a bien subir en sus lomos a sus admiradores y pasearles por los 6.000 m² de La Hall de la Machine, igual que su compañera, la araña gigantesca, máquinas fantasmagóricas que sus tripulantes manejan con absoluta destreza. Dentro de La Hall de la Machina faltan ojos y oídos para ver y escuchar todo lo que entraña. Una mesa cuya vajilla y cubertería está sabiamente conectada a un mecanismo que mueve jarras, vasos, cuchillos, catapultas el pan con puntería excelente a su plato, sirve el agua de la jarra con precisión. Una vanguardista versión de *Tiempos Modernos*, de Charles Chaplin. Orquestas que suenan al encender una especie de caldera, diseños del Minotauro en sus principios. Un mundo creativo, ideal para los infantes y sus padres que volverán a la niñez, al menos por unas horas.

POR SIEMPRE, TOULOUSE

Al llegar por primera vez a Toulouse y antes de conocer lo mucho que ofrece la capital occitana, de un primer vistazo sorprenden dos cosas, la primera el tono asalmonado de sus edificios que le ha merecido el apelativo de La Ciudad Rosa, la segunda la animación de la calle en esta ciudad universitaria, a cualquier hora y día de la semana. Una urbe acogedora en la que sentirse a gusto nada más entrar que, por otro lado, goza de una espléndida situación cerca de los Pirineos, no lejos del mar, regada por el río Garonna y también por el famoso Canal du Midi que une el Mediterráneo con el Atlántico y por el que aún



navegan las pintorescas gabarras. Al tono rosáceo de los ladrillos que le visten habría que añadir el de la violeta que cubre sus campos y el azul pastel que la enriqueció en los s XV y XVI. De hecho aún se ven tiendas que venden ropa y utensilios teñidos con el azul de la *cocagne* aunque en estos los últimos años el pastel se ha destinado especialmente a cosmética. Entre las casas abandonadas se salpican palacetes como el Hotel d'Assezat, que alberga la fundación de arte Bemberg, el de Bernuy, el de Pierre Delfau, o el d'Ulmo, testimonio de los gloriosos tiempos del pastel cuando sus comerciantes se construían grandes mansiones con un curioso torreón en el extremo, la torre del orgullo: a mayor altura, más riqueza.

TOULOUSE BIMILENARIA

Los dos mil años que ya ha cumplido Toulouse no han pasado en balde y la huella de su rica historia aparece a cada paso, desde los restos de la muralla o el anfiteatro romano en el barrio de Purpan-Ancely, apenas a 4 km de la ciudad, hasta aquellos de categoría Unesco, como la Basílica Saint Sernin o el Hotel Dieu Saint-Jacques. Sin obviar el neoclásico Capitolio, el Hall aux Granis del s. XVII, hoy sede de la Orquesta Nacional del Capitolio de Toulouse tras su transformación, o el viejo Les Abbatoirs del s. XIX, convertido en Museo de Arte Moderno y Contemporáneo, donde hasta el 25 de agosto tiene lugar la

En los años sesenta la ciudad de Toulouse acogió la sede del CNES (Centro Nacional de Estudios Espaciales) y en 1997 se inauguró la Cité de l'Espace www.cite-espace.com parque temático de 3.5 hectáreas cuyos 2000 m² de exhibición están dedicados a la conquista espacial con orientación lúdica y pedagógica, en colaboración con agencias espaciales, empresas y centros de investigación. Como era de esperar la Cité de l'Espace éste julio de 2019 se va a volcar en tamaño acontecimiento, evocando todo tipo de hazañas espaciales y reproduciendo los primeros pasos del hombre en la luna que se podrán disfrutar en un espacio donde se acercará al público las sensaciones que los astronautas experimentaron al caminar por el ingravido suelo lunar. Al mismo tiempo se ha habilitado un módulo lunar a tamaño real en los jardines de la Cité de l'Espace. Todo tipo de eventos y conferencias relacionadas con la primera llegada del hombre a la luna concurrirán en Toulouse para celebrar los 50 años del alunizaje.

DOS CUMPLEAÑOS AERONÁUTICOS MÁS

La capital mundial de la aeronáutica también celebra en 2019 el 50 aniversario del Airbus, cuya sede social se encuentra en Toulouse y del primer vuelo del Con-

corde. Ineludible la visita al Museo Aeroscopia www.musee-aeroscopia.fr donde disfrutar de los entrañables y coquetos artefactos pioneros de la aviación, del Airbus que cambió la historia de la aviación, y de una vuelta al pasado en el interior del rápido en velocidad pero corto en vida, Concorde. También se ha creado el espacio Tarmac Nord, la nueva exposición de aviones de 20.000 m² donde brillarán una serie de Airbus A320, A340-600, el ATR 42, el ATR 72 y un Airbus A-380 MSN002 acondicionado a la perfección para el recorrido de los visitantes.

CUNA DE GENTE VALIENTE Y CREATIVA

Toulouse siempre ha mirado al cielo desde que los pioneros de la línea Latécoère y de la Aeropostal, Pierre-Georges Latécoère, Marcel Bouilloux-Lafont, Didier Daurat, Antonine de Sanit-Exupéry, y otros tantos, iniciaron su aventura aérea que desembocó en 1933 en la línea aérea francesa por excelencia, Air France. Todo ello se puede ver y aprender en el Museo L'Envol des Pionniers, www.lenvol-des-pionniers.com abierto el 22 de diciembre de 2018. Año en que la fantasía de la que hace alarde la ciudad occitana, cuna de soñadores como Saint-Exupéry, autor de *El Principito*, no se dio tregua y también inauguró el mundo ilusorio de La Halle de

Desde el Top Roof del restaurante Ma Biche sur le Toit se divisa la panorámica de Toulouse.





Xavier habla de sus deliciosos quesos y Sébastien lo hace de sus chocolates mientras que el Café Bacquie empaqueta el café recién tostado.



Mercadillo en el bello Capitolio de Toulouse.





▲ Típica casa de comerciante de tono pastel con su Torre del Orgullo.

◀ La entrañable historia del Aeropostal se puede recorrer en el nuevo Museo de L'Envol des Pionniers.

▶ La Ciudad Rosa de Toulouse guarda rincones y plazoletas encantadoras.

exposición *Picasso y el Exilio*, una historia del arte español de la resistencia cuyo protagonista es el impresionante telón pintado para decorado teatral *La dépouille du Minotaure en costume d'Arlequin* para la obra *14 Julliet*, de Romain Rolland, donado por el artista a la colección del Museo Les Abattoirs.

Pero no es solo piedra lo que engloba Toulouse, 160 parques la oxigenan, mientras que el canal du midi y el río Garona la riegan. A sus orillas acude la gente al atardecer y sentada en la hierba o en las muchas terrazas que le rodean, esperan hasta que el sol se esconda, no sin pintar antes de púrpura sus puentes y edificios. Hora de ir de tapas y vinos recorriendo las callejuelas tolosanas llenas de bares, restaurantes y cafés. Difícil elegir entre una oferta tan variada y atractiva. Se podría empezar tomando un aperitivo en La Daurada con vistas al río, para

seguir con otro vitito en las muchas terrazas de St. Georges, en los recoletos barrios de Saint Cyprien o en la Plaza Arnaud-Bernand, animadísimos al estar cerca de la universidad. Tras picar unas cuantas tapas acompañadas de los vinos de la región, nada como terminar la noche cenando en el bar N^o. 5 (galardonado como el mejor bar de vinos del mundo 2017-18) un clásico ya, donde el matrimonio Cabrol agasaja a sus huéspedes con 3.000 tipos de vino, los mejores, elegidos en las bodegas de todo el mundo, y productos de primera calidad encomiados por la buena mano de sus cocineros.

LAS CALLES DE TOULOUSE

El día siguiente trae un sol radiante y una leve brisa que hace muy agradable el paseo mañanero por la ciudad, que huele a café, chocolate, a queso, y a

En el cementerio de Cristóbal Colón hay que pedir un deseo en la tumba de Amelia Goyre de la Hoz, apodada La Milagrosa por los muchas peticiones que ha concedido.





▲ Toulouse es una ciudad relajada y hospitalaria.



▲ La Cité de l'Espace hará todo tipo de actividades relacionadas con el 50 aniversario de la llegada del hombre a la luna.

▼ A orillas del Garona se sienta la gente a esperar la puesta de sol.

salchicha también, productos típicos y paradas ineludibles. La primera de ellas en el Café Bacquie www.cafe-bacquie.com que importa los granos más selectos para después tostarlos, molerlos y darles su toque especial antes de venderlo en su acogedora tienda. Las texturas, colores y aromas de los quesos de Xavier Fromager Affineur <https://xavier.fr/> sobresalen entre una agradable decoración. Quesos de todo tipo que derriten el paladar mientras la pasión que pone Xavier al explicar la procedencia y elaboración de cada uno, acarician los oídos. Nada mejor tras deleitarse con un cremoso queso que pasar por la chocolatería Bello & Angeli www.belloangeli.fr/. Tras debutar en Japón abrieron su tienda en Sain Orens. La delicadeza y el buen gusto es la filosofía de Sébastien Bello y David Angeli a la hora de elaborar su chocolate artesano con diversidad de cacao, aromas, colores, texturas y frutas exóticas como el calamansi (cítrico filipino) con el que rellenan el bombón llamado Boracay, una paradisiaca playa filipina, el Jaipur un praliné a base de sésamo o el ousant, esfera de caramelo con mantequilla salada, un valor seguro. En la fiambrería de la Maison García www.maison-garcia.fr, en el Mercado Central Victor-Hugo, se encuentra la serpenteante y sabrosa salchicha de Toulouse, muy utilizada en guisos

como la Cassoulet toulousain, típico plato occitano cocinado con maigret de pato, alubias y salchicha tolosana. La pata de cerdo negro protagoniza la Maison García colgando sugestivamente de sus estanterías.

La visita a las Galerías Lafayette, esta vez no fue para comprar ropa, utensilios o cosmética, sino para subir a su Roof Top, desde donde se divisa una bella panorámica de Toulouse mientras se disfruta del concepto culinario creado por el chef con doble estrella Michelin Michel Sarran asociado con el grupo Allforyou, en el restaurante Ma Biche sur le Toit del que Michel dice ser un lugar de vida, un espacio para compartir.

Las sinuosas calles de los comerciantes están pobladas de tiendas, entre ellas las TLSE con curiosos souvenirs exclusivamente tolosanos, o Kooples de ropa trendy hecha en Toulouse, tiendas de cosmética al pastel, caramelos de violeta o la magnética papelería de La Mucca donde encontrar bellos cuadernos de notas, pósters de la Aeropostal, y todo lo relacionado con el mundo del papel. Para hacer un saludable alto en el camino, nada como saborear uno de los zumos naturales, batidos, o smoothies de <http://bwamoa.fr/> donde Vincent, su creador, hace maravillas mezclando frutas, cereales y hortalizas hasta conseguir una deliciosa y energética mezcla.





▲ El Minotauro minimaliza el mundo a su gigantesco paso.
▼ Toulouse goza de una alta calidad de vida.



▲ Pasear a lomos del coloso Minotauro en La Hall de la Machine es toda una experiencia.
▼ La boulangerie Masion García en el Mercado de Victor Hugo es un clásico donde encontrar el jamón de pata negra y salchicha de Toulouse.
▼ Curiosos y divertidos, los utensilios de la mesa en La Hall de la Machine.



▲ Toulouse es una ciudad festiva y alegre con tiempo para disfrutar de su clima y de sus calles.



El impresionante telón La dépouille du Minotaure en costume d'Arlequin en el Museo Les Abattoirs.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express www.iberiaexpress.com reconocida como la aerolínea low cost más puntual en 2018 por quinto año consecutivo, tiene cómodos vuelos a Toulouse todos los días de la semana.

DÓNDE DORMIR

El Hotel Boutique Villa du Taur www.villadutaur.com/es/ de cuatro estrellas se sitúa en el corazón de la ciudad, con la Baílica de San Semin al lado y a un agradable paseo del Capitolio. Sus 17 habitaciones están decoradas con muebles hechos a la medida del lugar, objetos únicos y una excepcional colección de arte contemporáneo en sus paredes.



DÓNDE COMER

Ma Biche sur le Toit, en el Roof Top de Galerías Lafayette www.michel-sarran.com y www.mabichesurletoit.com

Restaurante Monsieur Georges www.monseigneur-georges.fr donde disfrutar de la cocina tradicional francesa en forma de tapas, acompañada de vino excelente y cócteles de la casa.

El Bistro urbano **La Gourmandine** www.la-gourmandine.fr decorado con gusto y originalidad ofrece diferentes opciones de gastronomía internacional como su deliciosa burrata trufada, el pulpo marinado o el tatakí de salmón.



Sandyan. El concepto del chef Yannick Delpech (restaurante L'Amphitryon con 1 estrella Michelin) ofrece una gastronomía cuidada y saludable en su restaurante y unos pasteles atractivos y deliciosos en su pastelería de la planta baja. www.sandyan.fr



No 5 Wine Bar www.n5winebar.com No dejar de probar la especialidad de la casa, el huevo escalfado con trufa.



Le Minotaure Café en La Halle de La Machine www.halledelamachine.fr es un lugar agradable con aires vintage, donde sirven una excelente salchicha de Toulouse.

CONSEJOS

Se aconseja comprar la Toulouse City Card con duración 1-3 días y precio desde 18 Euros/persona. Incluye transporte público, pase a museos y monumentos, y descuentos en muchas actividades. www.getyourguide.es

MÁS INFORMACIÓN

www.turismo-toulouse.es

IBERIA
EXPRESS

ESTE VERANO,
¡VUELA AL MEDITERRÁNEO!
*Zadar, Cerdeña, Creta,
Santorini, Malta, Mikonos*

VUELOS
DESDE
39€

iberia
express
.com

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

SHANXI

TESOROS DE LA CHINA ANTIGUA

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

Uno de los seis patios principales de la Mansión de la Familia Qiao.



▲ Mansión de la Familia Qiao desde una de las 313 habitaciones.
▶ Dos guías de turismo en la Mansión de la Familia Qiao.

Shanxi es una provincia situada en el norte de China muy cerca de Pekín (a unos 300 km.) con una larga historia y gran influencia en la formación de la civilización de aquel país. Su nombre significa literalmente "Oeste de las montañas", haciendo referencia a su situación al oeste de las montañas de Taihang.

Está considerada como una de las cunas del Imperio del Centro (otra sería Henan, de la que ya hablamos en el **topViajes** de julio de 2016 www.topviajes.net/2016/07/06/revista-topviajes-julioagosto-2016/), gracias a su enclave privilegiado en el curso medio del Río Amarillo, justo al sur de Mongolia. Como bien se dice en la recomendable guía "China" de Lonely Planet/Geo Planeta: "Pasó de ser baluarte defensivo de China a puerta de entrada de los invasores que venían del norte".

Cuenta con un rico patrimonio histórico y cultural que abarca más de 3.000 años de antigüedad, lo que ha hecho que sea conocida también como el "Museo de la antigua cultura china".

En la actualidad Shanxi se abre paso entre las preferencias de los turistas internacionales. De enero a septiembre del año pasado recibió un total de 540.000 turistas extranjeros, es decir, un incremento del 6,65% con respecto a 2017,

visitantes que generaron 270 millones de euros, un aumento del 7,78%.

LA FAMILIA QIAO

Entre los atractivos más importantes de la provincia se encuentra la Mansión de la Familia Qiao, un complejo residencial famoso en gran medida porque fue el escenario natural de la película *La linterna roja* (1991, www.youtube.com/watch?v=7I02p9CC0tw) de Zhang Yimou. Si has visto el film disfrutarás doblemente al recorrer las estancias y patios en los que los criados de un gran señor encendían los farolillos (que no linternas) rojos para anunciar a la concubina elegida que esa noche recibiría la visita amorosa de su esposo.

Se encuentra 54 km. al sur de la ciudad de Taiyuan, capital de la provincia, y es uno de los mejores ejemplos de residencia privada tradicional que se conserva en toda China. Imponentes casas de ladrillos grises erigidas originalmente durante las dinastías Ming (1368-1644) y Qing (1644-1912) por una familia acaudalada. La mayoría de lo que vemos hoy fue construido en 1756 por un próspero comerciante de la saga llamado Qiao Guifa, que de mozo en una tienda de empeños, pasó a tener su propia tienda de comestibles y con la venta de té, tufú y arroz





La Mansión de la Familia Qiao, escenario de la película "La linterna roja". En la página de la derecha, Buda nos contempla desde una ventana en la cueva 18 de Yungang.

acabó siendo millonario. En su apogeo, la familia Qiao controló más de 200 establecimientos por toda China, incluidos bazares, casas de té y bancos, siendo este apellido sinónimo de emprendimiento y prosperidad, como quedó patente en la serie de televisión allí grabada en 2006 con el nombre de El gran patio de Qiao.

La mansión fue ocupada por los descendientes de esta extensa familia hasta 1985, año en el que el complejo pasó a ser un museo público.

Tras varias renovaciones a lo largo de sus casi siete siglos de existencia, en la actualidad se levanta sobre 10.637 m² y consta de 6 patios principales, 20 más pequeños, un templo y 313 habitaciones. Su planta, vista desde el aire, recuerda al carácter chino huang si (doble felicidad), muy utilizado en todo lo que tiene que ver con bodas y matrimonios, y muy apreciado por el feng shui ya que implica amor y armonía.

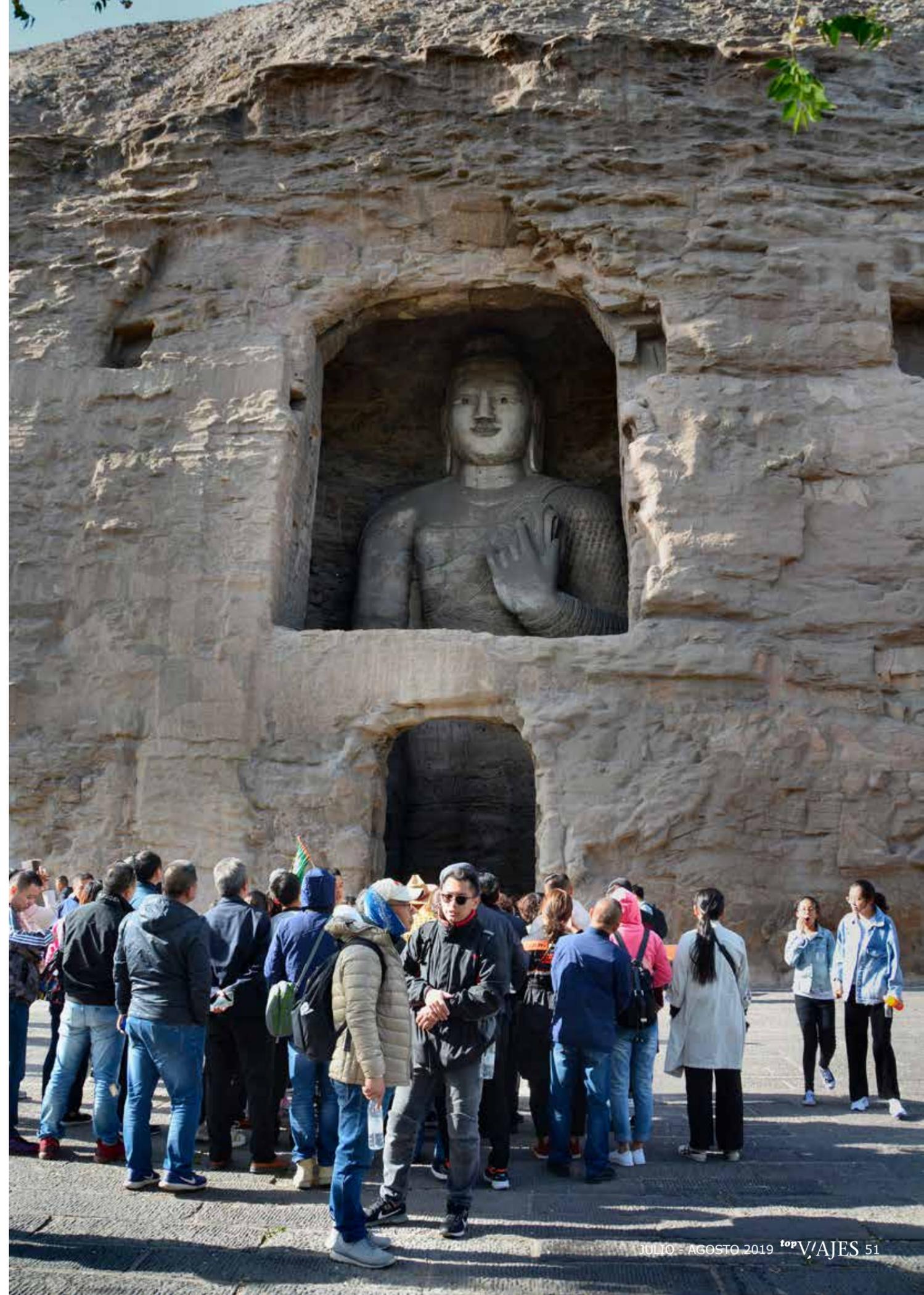
Cada patio tiene una habitación principal, para la concubina, y varias salas laterales para sirvientes y huéspedes. Los patios se conectan entre sí y están rodeados por muros de 10 m. de altura, prácticamente inexpugnables. En la zona más alta

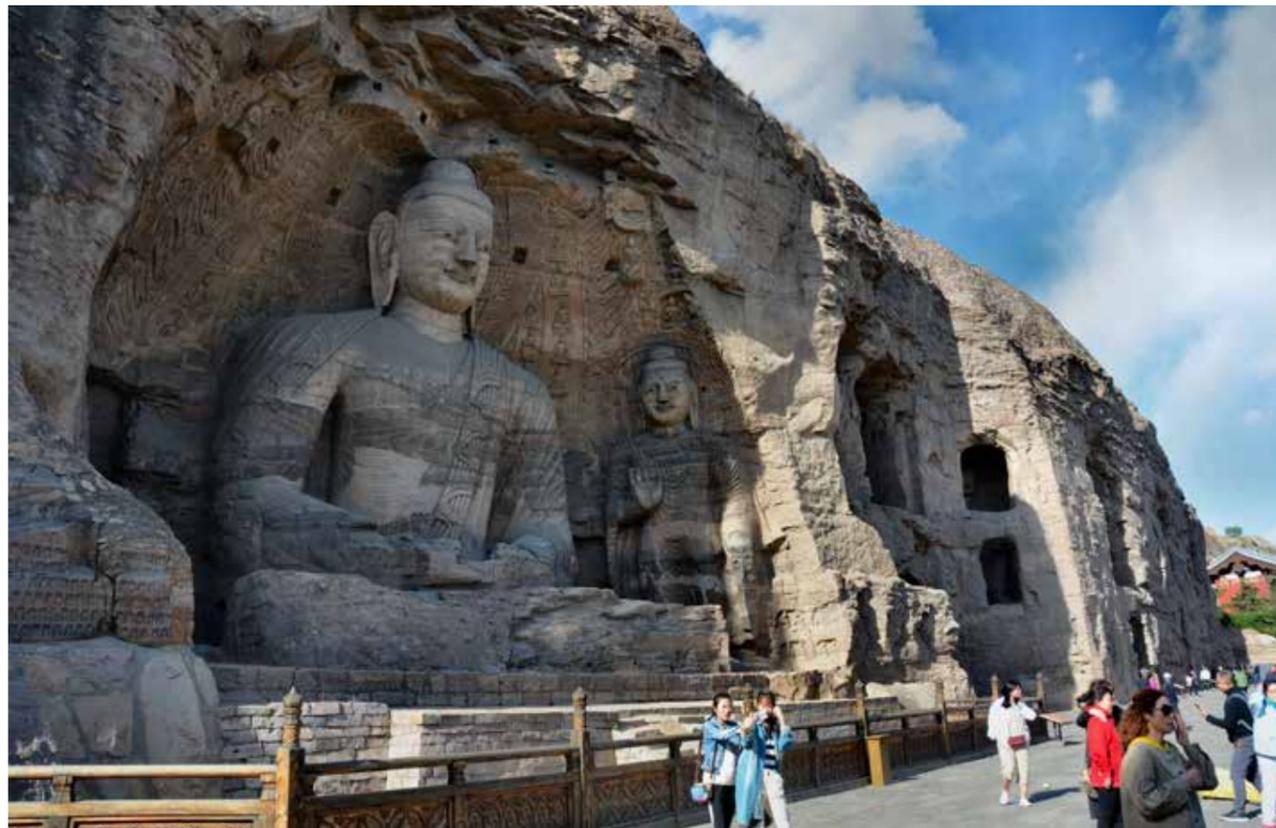
hay un corredor por el que los guardianes vigilaban durante toda la noche.

Si bien el turismo extranjero lo está descubriendo ahora, para el turismo chino es un lugar muy frecuentado, así que es recomendable ir a primera hora para evitar las aglomeraciones y poder recorrer sus estancias con tranquilidad y detenerse ante sus más de 2.000 objetos (tallas de madera, piedra, ladrillo, pinturas, caligrafías, muebles, bordados...) diseminados por todo el recorrido. Especialmente bellos son una serie de recipientes de madera llamados mi dou que, como los celemines occidentales, servían para medir granos, sobre todo de arroz.

A la salida, los turistas son conducidos sin posible escapatoria por un larguísimo corredor en el que hay instalado un mercadillo de souvenirs de dudoso gusto.

Entrada: 148 yuanes (18€)
 Gratis para niños menores cuya altura no sobrepase 1,2 metros, independientemente de su edad. Se ve que de lo que digan los padres no se fían, pero lo que diga la vara de medir es inapelable.
 Horario: De abril a octubre 08:00 - 18:30
 De noviembre a marzo: 08:30 - 17:00





▲ De la trinidad budista, en la cueva 20 de Yungang solo quedan dos estatuas.
▶ Todas las cuevas estaban protegidas por un edificio de madera como éstos.

LAS GRUTAS DE YUNGANG

Las Grutas de Yungang, son una maravilla, las cuevas budistas más antiguas del país y uno de los tres sitios escultóricos dedicados a Buda más importantes de China. Los otros dos son las Grutas de Longmen en la provincia de Henan y las de Mogao en la provincia de Gansu.

Situadas 16 km. al oeste de Datong, fueron construidas a lo largo de 1 km. en el acantilado sur de la montaña Wuzhou. Los primeros registros del comienzo de las obras datan del año 453 (dinastía Wei del Norte) y se tardaron en completar 50 años. De las 52 cuevas que hay en total, se conservan intactas 45. Hay censados 252 nichos con unas 51.000 tallas de piedra. La más alta está en la cueva número 5 y mide 17 metros, y la más pequeña solo 2 cm.

La arenisca en la que fueron talladas es un arma de doble filo. Por un lado, su poca dureza facilitó a los artistas la precisión en su trabajo, pero también aceleró el proceso de erosión. Hoy algunas figuras parecen fantasmas esqueléticos, desvaídos, pero son las menos, la mayoría están bien conservadas y restauradas. La primera vez que fui a este lugar, en 1985

cuando vivía en Pekín como corresponsal de prensa, el acceso era más agreste, natural, había menos gente y los budas casi no habían sido restaurados, pero el lugar es ahora tan impresionante como hace 34 años.

La entrada al complejo de cuevas está después de un gran aparcamiento. Nada más pasar la cancela se llega a un edificio moderno con una estatua triple de Buda, también moderna. Un paseo de unos 15 minutos por una amplia avenida flanqueada por elefantes que sostienen columnas (Buda se comparó así mismo con los elefantes), y llegamos a las cuevas propiamente dichas.

Todas están horadadas en la roca y tenían en su parte delantera edificios de madera con tejados puntiagudos. Solo los conservan algunas, los de las cuevas 14 a 20 desaparecieron tras varios incendios.

De la 5 a la 13 son las más antiguas. Entrar en ellas es sumergirse en un mundo tan misterioso como bello, casi onírico a pesar de la multitud. Infinidad de estatuas que conservan buena parte de su policromía original. Capillas sixtinas del budismo. Se dice que en su construcción llegaron a participar 40.000 personas, muchas de

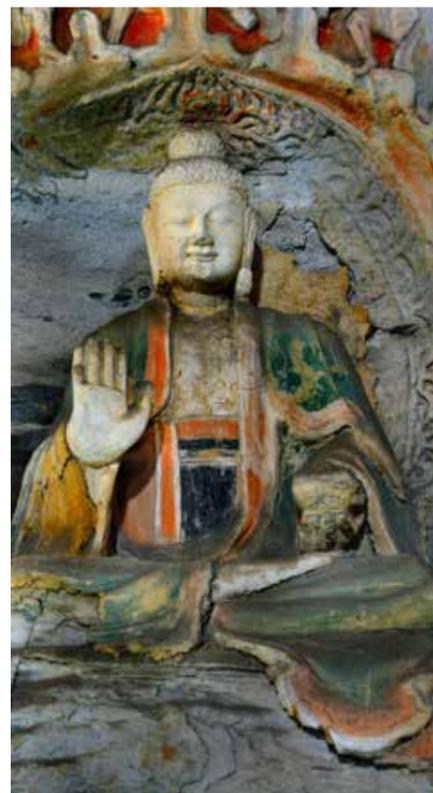




COOPERACIÓN TURÍSTICA
El V Congreso para el Desarrollo del Turismo de la provincia de Shanxi ha tenido lugar en Taiyuan, la capital. Asistieron más de 140 agentes de viajes, diplomáticos y periodistas del sector turístico de 23 países. En la ceremonia de la firma del Acuerdo de Cooperación intervinieron representantes de Corea del Sur, Estados Unidos, Singapur, Tailandia y España, concretamente Cristina de la Osada, de China Internacional Travel.

▲ Firma del Acuerdo de Cooperación Turística en Taiyuan.

◀ Cabeza de Buda en la cueva 20 de Yungang.



De la 5 a la 13 son las cuevas más antiguas de Yungang, su interior está cuajado de pinturas y bajorrelieves policromos.

Entrar en las Grutas de Yungang es sumergirse en un mundo tan misterioso como bello, casi onírico a pesar de la multitud de turista

ellas tallistas y escultores llegados de lo que hoy es La India y Sri Lanka. Desde luego en su estilo se ven claras influencias de Grecia, Persia y La India. Incluso algunos relieves nos recuerdan al románico, un arte que no nacería en Occidente hasta 500 años después.

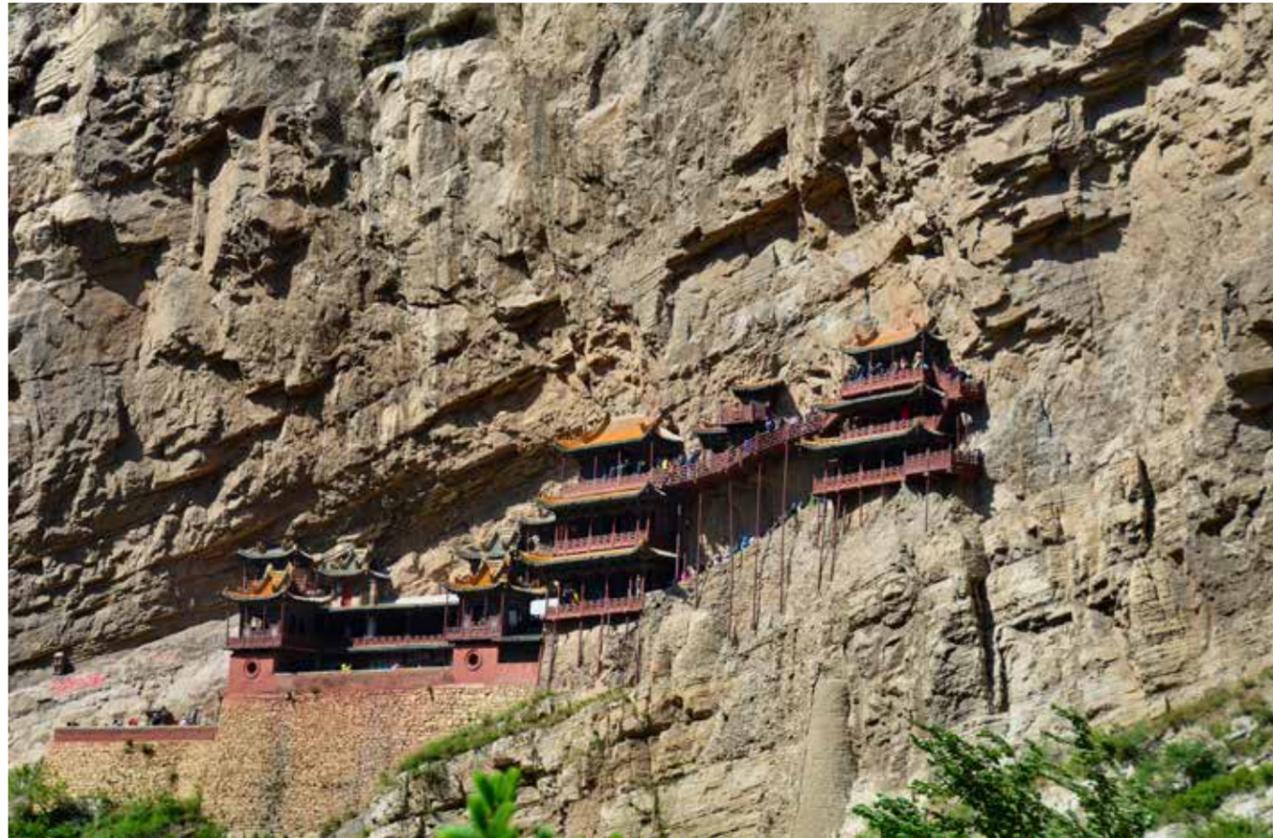
Ocho de las cuevas contienen enormes estatuas de Buda, la más grande, como hemos dicho, es un Buda Sakiamuni que está en la cueva 5. En la 9 hay un Buda Aksokhya sedente. La 16 contiene un gran Buda de pie. La 17 alberga un Buda Maitreya de 15,6 m. La 18 alberga numerosas estatuas de un realismo impresionante. La cueva 19, otra representación de Sakiamuni esta vez de 16.8 m.

El Buda más popular es el que está en el centro de la cueva 20. Al desaparecer el edificio que lo protegía (aún se ven los huecos cuadrados en la roca en los que se alojaban las vigas), ha quedado totalmente expuesto a los inclementes elementos y las menos destructoras cámaras fotográficas, siempre sin flash. Originalmente aquí estaba representada a la trinidad budista: El Buda del Pasado, el del Presente y el del Futuro. El de la izquierda ha desaparecido; el de la

derecha está de pie con la palma de la mano derecha extendida. El más impresionante es el del centro, una figura sedente de 14 m. de altura, es el Buda Amita-bha, de la Luz Infinita, con las piernas entrelazadas y las manos juntas, lo que indica meditación.

En 2001, las Grutas de Yungang entraron en la lista del Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, pero todavía queda mucho por descubrir. Aunque los arqueólogos chinos no tienen mucha prisa, ya que prefieren dar pasos lentos pero seguros, en febrero de 2018 descubrieron en Yungang de manera accidental una estatua que data de hace 1.500 años y que estaba oculta en un pequeño orificio. La estatuilla (mide 20 cm. de altura) fue hallada en la parte oeste de la cueva número 16, en un pequeño orificio a 11,5 metros del suelo.

Es conveniente acabar la visita en el Museo que se encuentra al final de las cuevas y en una sala conmemorativa dedicada al exprimer ministro Zhou Enlai, mano derecha de Mao Zedong, gracias al cual Yungang no sufrió demasiados daños durante el periodo iconoclasta de la Revolución Cultural (1966-1976).



▲ El Templo Colgante de Shanxi, suspendido en un acantilado.
▼ Pabellones del Templo Colgante de Shanxi.



Entrada: 150 yuanes (19€).
Horario: de 15 de abril a 31 de octubre 8:30 - 17:00
De 1 de noviembre a 15 de abril 8:30 - 16:30

UNA ASOMBROSA ESTRUCTURA

A unos 64 kilómetros de la ciudad de Datong hay una asombrosa estructura, una serie de pabellones, que data del año 491. Hay cuatro principales (Puerta de la Montaña, Torre de la Campana, Torre del Tambor y Sala Principal) y más de 35 menores (la más grande tiene una superficie de 30 m² mientras que la menor no llega a los 5 m²). Todas construidas literalmente sobre un acantilado en el Monte Hengshan. Es una maravilla arquitectónica, que desafía a la ley de la gravedad, formada por varios edificios encaramados en el despeñadero. Es el templo de Xuankong (Xuankongsi, literalmente templo colgado en el vacío) más conocido como Templo Colgante de Shanxi.

Tomados aisladamente, sin lo que los rodea, estos pabellones no son más interesantes que muchos otros de China. Balastradas de madera, tejados puntiagudos curvados hacia el cielo, tejas amarillas... Lo importante está en que se encuentran encaramados en una pared vertical y apuntalados por largas estacas. En su interior hay unas 80 esculturas de piedra, madera, terracota, bronce... budistas, taoístas y confucianistas. Es el único templo en todo el país dedicado a estas tres corrientes filosóficas. En la sala Sanjiao, la más alta, están las estatuas de sus fundadores. Buda en el centro, Confucio a la izquierda y Laozi a la derecha.

Aunque sean impresionantes desde abajo, las largas pértigas de madera no son las que realmente sostienen las construcciones. La mayor parte del peso lo soportan unas vigas horizontales, prácticamente invisibles, ancladas profundamente en la piedra. Al principio no existían las estacas verticales y muchos fieles no se atrevían a subir pensando que no era un lugar seguro. A algún abad se le ocurrió colocar los apuntalamientos que infundieron tranquilidad a los peregrinos que ya no dejaron de ascender hasta el templo.

Otra curiosidad de estos edificios, quizás leyenda, es que originariamente estaban a la orilla del río Jinlong, pero como sufrían periódicas inundaciones con las crecidas del caudal decidieron trasladarlo más arriba. Ahora la altitud media del templo es de 70 m. sobre el cauce del río, aunque el pabellón más alto está a 90 m.

Varias restauraciones, más bien lavados de cara pues la arquitectura es tan sólida que ha durado quince siglos, se han sucedido a lo largo del tiempo. La más importante tuvo lugar a principios del s.XX, la última en los años 90. En 2001 el Templo Colgante de Shanxi entró en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco.

Las contemplo pausadamente y no veo que su apariencia haya cambiado mucho con respecto a las que visité hace 34 años. Solo es diferente la infraestructura de la base, una gran explanada pavi-

mentada con tiendas y bares apartada del lugar de aparcamiento de coches y autobuses cuyos ruidos, afortunadamente, no llegan hasta aquí.

Entrada: 130 yuanes (17€) en verano y 125 yuanes (16€) en invierno.

CIUDAD DE DATONG

Por su proximidad a Mongolia, la ciudad de Datong, en el norte de la provincia, fue en la antigüedad una fortaleza militar creada para detener a los invasores del norte. Fundada hacia el año 200 AC, fue un importante hito en la Ruta de la Seda. También fue capital de tres dinastías chinas en el s.V, pero poco a poco fue cayendo en la decadencia. En tiempos recientes su mayor actividad económica se centraba en la extracción de hulla, hasta tal punto que se la conocía como la "Capital del carbón de China". Todavía se ven en sus inmediaciones las minas que llegaron a tener una fuerza laboral de casi medio millón de personas y que hoy siguen funcionando pero a bajo rendimiento. Desde 2012 (18º Congreso del PCC) China se ha enfrascado en una ambiciosa campaña para mejorar el medio ambiente que se ha dejado sentir en buena parte del país.

Geng Yanbo es un ambicioso político local que fue nombrado alcalde de la ciudad en 2008, cuando Datong había eliminado buena parte de la contaminación ambiental y ya ponía sus ojos en el turismo. De su gabinete partió la idea de reconstruir el patrimonio histórico de la urbe. Y se puso manos a la obra. Gracias a ese proyecto, hoy Datong cuenta con un "nuevo" casco antiguo; un flamante templo de Huanyan, con una interesante pagoda de cinco pisos; una Torre del Tambor, que data de la dinastía Ming (1368-1644); un Muro de los Nueve Dragones, más grande que el de Pekín; y una nueva vieja muralla.

Prácticamente desaparecida, la nueva muralla se empezó a reconstruir en 2010 y se acabó cinco años después. Controvertidas obras que, además de acarrear el desalojo de muchos vecinos de la zona, es cuestionada por muchos como un pastiche falso, un pegote. Los que así opinan desconocen que en la cultura China no hay reparos en considerar como auténtica toda aquella antigüedad que se reconstruye, aunque sea partiendo de cero, en el mismo lugar, con los mismo materiales y basándose en los planos de la auténtica. Requisitos que cumplen las obras del alcalde Geng.

La verdad es que la nueva muralla está imponente y el turista no advertido no notará la diferencia entre estos 7 km. de nueva-vieja muralla y los de la de la ciudad de Xian, por ejemplo, la de los guerreros de terracota.

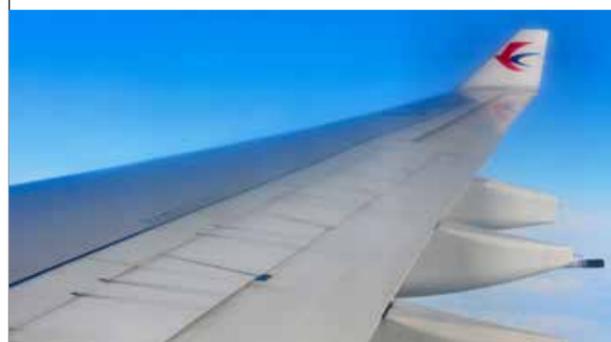
Desafortunadamente, en 2014 Geng Yanbo abandonó Datong para presidir la alcaldía de Taiyuan, la capital de la provincia, y muchos de sus proyectos han quedado paralizados a mitad de camino. ❶



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



China Eastern Airlines tiene 4 vuelos semanales de Madrid a Shanghái que cubre con aparatos Airbus A330-200 en unas doce horas y media. De Shanghái otro vuelo de la misma compañía nos leva a Taiyuan en unas dos horas. La mejor opción es contratar un viaje organizado. China Internacional Travel www.chinatravel-cit.com es un tour operador con más de 28 años de experiencia, experto en aquel país y ofrece un viaje de 15 días/12 noches, llamado

Raíces de China

www.chinatravel-cit.com/pdfs/2018/16-CHINA.pdf. Además de la provincia de Shanxi incluye Pekín, Xian, Luoyang, Shaolín, Nanjing y Shanghái. Desde 1.460€.

DÓNDE DORMIR



El Great Palace Hotel - www.greatpalacehotel.com de Datong, en la foto, es un alojamiento muy confortable que combina el estilo chino tradicional con la estructura hotelera occidental. A destacar el amable trato del perso-

nal, que aunque no domine el inglés se desvive para atenderlos. Habitación bien surtida de amenities, muchos enchufes con clavijas internacionales, wifi gratis. Una pega: está algo alejado del centro de la ciudad, pero los taxis son baratos. El aeropuerto se encuentra a 10 km.

QUÉ COMER



La cocina de Shanxi se basa en la harina de trigo (pastas) y un vinagre de sorgo famoso en todo el país desde hace siglos. La pasta se come de mil maneras, a cual más sabrosa. Dao Xiao Mian son unos fideos gruesos cortados a cuchillo que suelen servirse con caldo. Una versión para turistas hace del cocinero un equilibrista de circo que corta la masa muy rápidamente con una mandolina. Platos tradicionales son la carne ahumada, *wujia xunrou*, a base de cerdo y pollo; y cerdo cocido y frito, *guo you rou*, creado en el s.V. Entre los postres está el *zao jia he tao*, azufaiños (una especie de dátiles) rellenos de nueces.

DÓNDE COMER



Muchos de los mejores restaurantes están en los hoteles. Un claro ejemplo es el **Heng Geely Hotel de Datong** (en la foto). Se encuentra a solo 15 minutos del Templo Colgante. Fue inaugurado en 2001 y reformado en 2011. Su especialidad es la comida cantonesa, la que más gusta a los occidentales, aunque también tiene platos de Shanxi.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de China: www.turismochina.org

Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

Immfly es la plataforma digital de servicios y entretenimiento a bordo que te permite sacar el máximo partido a tu vuelo con:

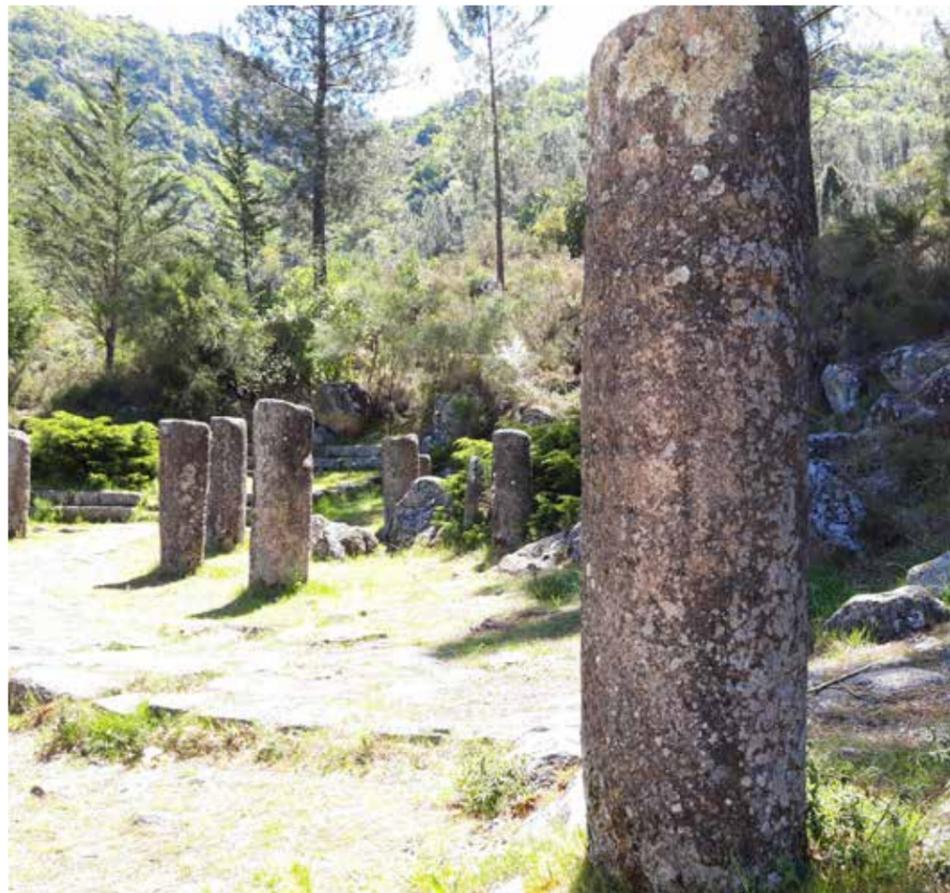
- ◆ Guías de viaje
- ◆ Películas
- ◆ Programas y series
- ◆ Música
- ◆ Noticias
- ◆ Juegos
- ◆ Y mucho más por descubrir

Activa el **modo avión** en tu móvil, tablet o portátil; accede a nuestra **red** y disfruta de un **viaje entretenido**.





◀ Embalse As Conchas
▲ Ruinas romanas



▲ Parque de Gerês.
◀ Miliarios de la Vía Nova.

Via Nova en el Parque de Gerês **CALZADA ROMANA HISPANOLUSA**

Hay varios municipios de Galicia y Portugal que fueron declarados Reserva de la Biosfera en 2009 por la Unesco. Son casi 260.000 hectáreas, 60.000 en España, que abarcan los pueblos de Lobios, Bande, Muiños, Lobeira, Entrimo y Calvos de Randín, y 200.000 portuguesas, con Montalegre, Terras de Bouro, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca y Melgaço.

El Parque de Gerês, aparte de su espectacular paisaje, con ríos y cascadas, posee una flora y fauna muy variada. Está atravesado por una calzada romana, la Vía XVIII o Vía Nova de Antonino, que unía Braga y Astoga, con 300 kilómetros y varios puentes. La Vía nunca supera el 8% de pendiente y tiene una anchura de cinco metros y en algunos lugares once. Fue utilizada militar y comercialmente y por el correo imperial que, a caballo, tardaba dos días en hacer el recorrido entre las dos ciudades.

Es una de las calzadas con más miliarios conservados de toda Europa. Los miliarios eran hitos de piedra que señalizaban las distancias en millas romanas, unos mil pasos, entre 1.500 y 1.800 metros. A lo largo del camino se pueden ver los lugares para descansar, cercanos a regatos de agua, las ruinas del campamento Aquis Querquennis, que se mantuvo activo desde el año 75 a.C hasta el siglo II y unas termas, solo visibles en el verano porque las aguas del embalse de As Conchas las ocultan en época de crecidas.

Tendremos que volver por la zona para visitar otros de los lugares mágicos de estas tierras de frontera, el "Couto Mixto".

AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL

Cuando el lujo se expresa a través de la sencillez y lo simple consigue destacar la belleza de los lugares, satisfaciendo todos los modos de vida sostenibles, es cuando las ostentaciones quedan definitivamente apartadas para que el confort y la comodidad encuentren su mejor momento. Eso es exactamente lo que ocurre en el hotel Aguas de Ibiza, miembro de la asociación Small Luxury Hotels, y un exclusivo lugar "Eco Luxury" donde la esencia de la mayor de las pitiusas se entiende de otra manera.

TEXTO **HERNANDO REYES**





No podemos decir otra cosa diferente a que La bahía de Santa Eulalia, al norte de la isla blanca, es el escenario donde se levanta Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel, un complejo en el que más allá de la luminosidad y las azules aguas de la isla existe una clara sensibilidad medioambiental donde lo relacionado con la inversión en tecnología de última generación tiene preferencia. Así, barandillas fotovoltaicas, edificación inteligente gracias a la domótica o sistemas para el ahorro de agua y energía fueron desde el principio una constante en este proyecto que hoy traemos a nuestros lectores de "España Exclusiva".

Adicionalmente, aquí se aboga por trabajar con proveedores que compartan su filosofía "ecolujo" consiguiendo de esta manera una variada oferta que satisface modos de vida sostenibles, sin sacrificar las comodidades y la exclusividad de un hotel de 5 estrellas. No en vano Aguas de Ibiza ha sido reconocido como el hotel boutique más innovador y ambicioso en la aplicación de valores medioambientales.

ECO LUJO PARA RECARGAR ENERGÍAS

De sus 145 habitaciones destacan las 32 premier, estancias de entre 34 y 40 m² con terraza que han sido decoradas al estilo ibicenco, con tonos suaves y formas redondeadas. Como no podía ser de otra manera, todas ellas disponen de cama King Size y están diseñadas bajo principios energéticos orientales, invitando a sus huéspedes a vivir una experiencia de reconexión y paz personal.

El interiorismo es obra del estudio Futur2 y en él abundan elementos contemporáneos como el cobre, grandes espejos redondos o la piedra caliza de las paredes. Los baños son amplios, con dos lavabos

independientes, bañera, y ducha separada. Todas las habitaciones y suites están bañadas por la luz, que entra por las amplias terrazas y ventanales, y muchas de ellas disponen de espectaculares vistas del Mediterráneo y de la isla de Formentera. El diseño de las estancias se basa en los principios de la filosofía Feng Shui, de ahí que todos los elementos arquitectónicos y el mobiliario están dispuestos buscando la armonía del espacio. Además de los mejores materiales, las habitaciones están equipadas con la última tecnología, como televisores Bang & Olufsen, sistemas domóticos de última generación y WiFi e iluminación regulable para crear diferentes ambientes.

REVIVAL SPA BY CLARINS

Revival es un oasis dentro de la isla, un lugar reparador, de descanso y bienestar. Con más de 1.500 m², es un espacio consagrado al bienestar y la paz interior y donde se podrán realizar todo tipo de tratamientos de salud y belleza. Con su innovación constante, ofrece inéditos y exclusivos tratamientos para y recuperar la energía perdida en invierno.

El Spa cuenta con una zona de hammam, cuya finalidad es buscar la comunión del espacio exterior con el mundo interior. A través de un tratamiento de luz muy sugerente y nuevos materiales de tonalidad neutra, se ha conseguido crear una atmósfera ideal para el propósito del Spa. Un aire elegante y nuevo, que dispone de bellas vistas al exterior y luz natural.

Este hotel, miembro miembro de Small Luxury Hotels of the World, ofrece programas de Health & Wellness para aprender un estilo de vida saludable. Orientados al bienestar, los programas se centran en la adquisición de hábitos de nutrición beneficiosos para el organismo y un plan de fitness personalizado. También brindan la oportunidad de relajarse y

abandonar el estrés, así como recuperar la vitalidad, equilibrando cuerpo, mente y alma.

El centro ofrece además programas Detox a base de combinaciones de zumos orgánicos diseñados para equilibrar y desintoxicar el cuerpo; así como los tratamientos más innovadores para ayudarle en la pérdida de peso. Revival es el único centro en España que ofrece el Universal Contour Wrap que garantiza la pérdida de 15cm en una sola sesión. Además, Revival ofrece otros tratamientos como el Body Sculptor, el Presotherapy y el Eurowave para reducir la celulitis, tonificar y eliminar depósitos de grasa.

SKIN SPA CLARINS

Revival Spa se ha unido con Clarins para crear un templo del cuidado de la piel, el Skin Spa Clarins. Mimarse y probar alguno de los tratamientos que la marca ha diseñado especialmente para la ocasión, como tratamientos faciales, de pieles jóvenes, específicos para hombres, corporales, exfoliaciones y masajes, realizados con métodos exclusivamente manuales y con productos elaborados a base de los mejores extractos de plantas, es todo un ritual.

Hair Spa

Aguas de Ibiza Lifestyle & Spa dispone de un salón de peluquería con las más modernas instalaciones. Los servicios de peluquería abarcan desde los servicios más comunes de lavar, cortar, peinar y secar hasta los más novedosos tratamientos capilares, rituales y masajes relajantes. De mano de las mejores marcas del mercado, Aguas de Ibiza le ofrece mucho más que un salón, un espacio integral para el cuidado del cabello a la vez que relaja los sentidos.

RENOVACIÓN GASTRONÓMICA

Omar Malpartida desembarca en la isla de la mano de Aguas de Ibiza en la nueva terraza panorámica si-

tuada en la azotea, donde el huésped podrá disfrutar de una formidable puesta de sol y degustar las creaciones del joven chef peruano en el lugar de moda. El peruano Omar Malpartida llegó a Madrid en 2014, con 25 años, para hacerse cargo de la propuesta gastronómica del restaurante Tiradito & Pisco Bar, con una cocina creativa de esencia peruana, en la que apostó por el sabor. La renovación de todos los aspectos de la gestión del restaurante, le hicieron merecedor del Premio al "Mejor Restaurante de cocina extranjera en Madrid" otorgado por la guía Metrópoli de El Mundo. En paralelo participó como chef corporativo de "JPR Restaurants" con la apertura de conceptos gastronómicos peruanos en el mundo, tales como "Piscoteket" (Oslo), "Pacífico" (Milán), "Provisiones" (Lima) y "Mayta" (Dubai). En 2018 abrió Luma, donde une la cocina peruana con la española. Esta cocina de mestizaje, donde se mezclan productos que llegan de chacras de pequeños agricultores peruanos, con excelente producto nacional.

En el último año ha sido elegido por la Guía Metrópoli como el mejor "Chef en progresión" subrayando el gran trabajo y el poderío de su cocina en un momento en el que el panorama gastronómico de Madrid se muestra altamente innovador y competitivo; Malpartida ha consolidado un equipo de profesionales muy fuerte, motivado y talentoso. Asimismo, sostienen la empresa OMU que abarca el desarrollo de conceptos, control y asesoramientos para restaurantes, tales como "Astrolabius" (Madrid), o "Vuelve Carolina" y "Mercatbar" ambos del triestrellado Quique Dacosta, en Valencia.

Por otro lado, Alabastro, el restaurante situado en el lobby del hotel ofrece una carta llena de armoniosas contradicciones, sencilla a la vez que original, en la que predominan colores enérgicos, ingredientes frescos y platos sanos, que pueden disfrutarse junto a la piscina. Por la noche el servicio se vuelve más





pausado para dejar paso a una experiencia gastronómica más elaboradas de la mano del chef Emilio Galarza, quien fusiona a la perfección una cocina ecléctica y desenfadada. Entrantes como los Nachos de quinoa negra con guacamole o el Gua bao de pato laqueado con salsa hoisin, pepino y cilantro, y principales como el Curry de coliflor, plátano macho y cilantro (plato vegano) o el Arroz negro de Brasil con erizo de mar y romescu, harán las delicias de los paladares más curiosos.

El hotel Aguas de Ibiza tomo hace algún tiempo la decisión de trabajar con agricultores, pescadores

y artesanos que brindan sus mejores productos de kilómetro 0 cada día. El objetivo es evitar la desaparición de culturas y tradiciones alimentarias locales así como fomentar el consumo de alimentos sanos, ecológicos y justos. De ahí que se utilicen carnes y verduras de procedencia ecológica así como variedades autóctonas ●

INFORMACIÓN
www.aguasdeibiza.com



Lujo en plena Habana Vieja

GRAN HOTEL MANZANA KEMPINSKI

Cierre los ojos por un momento e imagine sus alrededores. Olas estrellando contra una muralla mohosa; una joven pareja bailando en un callejón pintoresco, en la Vieja Habana; guitarras y voces que armonizan sobre un ritmo de tambor sincopado; un apuesto joven con una camisa guayabera, observando a turistas con barbas como la de Hemingway; la figura del Che Guevara en una cartelera; un billete de banco; un llavero, una camiseta... ¡Bienvenido a La Habana!



Este hotel está situado en el corazón de la vieja Habana con vistas al Capitolio y al Gran Teatro de La Habana, además se encuentra muy próximo a lugares de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. El Gran Hotel Manzana Kempinski La Habana fue originalmente construido entre 1894 y 1917 como la primera galería de tiendas de estilo europeo en Cuba, para posteriormente convertirse en el primer hotel de lujo de la ciudad.

La habitación es un lugar tranquilo para relajarse después de disfrutar de las aventuras del casco histórico de La Habana. Las habitaciones cuentan con una cama tamaño king o dos camas individuales. Los restaurantes y bares ofrecen una variedad gastronómica y un ambiente ideal, con vistas espectaculares a la Vieja Habana.

Empezando el día con un desayuno buffet completo en el Restaurante Confluencias. Los restaurantes San Cristobal y El Surtidor ofrecen una magnífica cena bajo las estrellas y la inigualable vista hacia El Capitolio y la Vieja Habana. El Bar Constante y el Tobacco Lounge Evocación, son ideales para un cóctel o para relajarse un poco.

Constante Bar. Situado en el primer piso en una posición estratégica frente al famoso bar cubano El Floridita, el nombre Constante es un homenaje al creador del Daiquiri. Especializado en cócteles cubanos tradicionales basados en las 10 marcas nacionales de ron más premiadas. El diseño interior se

inspira en un paisaje urbano clásico en un ambiente de la vendimia. Espacio perfecto para los amantes de cócteles y tapas en cualquier momento del día.

Evocación Tobacco Lounge. Ubicado en el primer piso, además de El Arsenal Lobby Lounge, el Tobacco Lounge ofrece excelentes vistas del Central Park, el teatro Alicia Alonso y el edificio del Capitolio rodeado de ocho balcones. El diseño interior de este lounge está inspirado en la cultura y la producción de los Habanos. Es el lugar perfecto para disfrutar de un cigarro cubano original mientras saborea los mejores ronones cubanos y los famosos licores. Disponen de la selección más completa de marcas cubanas, sin embargo, su punto de venta único es su servicio personalizado por parte de sus empleados altamente calificados encabezados por el dos veces campeón del mundo de Habano-Sommelier como protagonista. El salón tiene ventilación natural o aire acondicionado, según las preferencias de sus huéspedes.

La piscina terraza y el bar surtidor. Son los sitios ideales para cualquier momento del día. Estar en la piscina con la terraza panorámica, es un espectáculo. Donde la piscina infinita se fusiona con las vistas de la ciudad. La iluminación moderna y el mobiliario contemporáneo son un contraste entre lujo e historia pero logra cautivar la Habana Vieja frente a los ojos de los huéspedes. Su oferta se basa en cócteles refrescantes usando frutas y verduras locales acompañados de tapas del mundo hispano.

Más información:

www.kempinski.com/es/havana/gran-hotel-kempinski-la-habana



Martín Berasategui en casa para los clientes de ABAMA RESORT

El restaurante Melvin localizado en el club social de Las Terrazas de Abama, en el municipio tinerfeño de Guía de Isora, será el primer establecimiento gestionado por Martín Berasategui en ofrecer 'Chef at home', es decir, un servicio integral de restauración a domicilio.

Los comensales que se decidan a disfrutar de 'Chef at home by Melvin' solo tendrán que relajarse y vivir una

experiencia gastronómica de altura con total intimidad y con las explicaciones y atención personalizada de Diego Dato, jefe de cocina del establecimiento, quien diseñará previamente el menú de forma personalizada acorde a los gustos y requerimientos de sus clientes, y se desplazará personalmente para ofrecer con su equipo un servicio en el que se incluye el maridaje de vinos y la presentación, integrando todo el montaje y desmontaje del evento. La firma Berasategui da un paso más en su clara vocación y orientación al cliente y muestra con esta nueva apuesta su implicación con el desarrollo turístico de Abama como destino, al mantener de forma exclusiva el servicio disponible únicamente para los viajeros que se alojen en el complejo de 5 estrellas Las Terrazas de Abama, gestionado por My Way Meaningful Hotels, y para las familias residentes en este exclusivo resort.

www.abamahotelresort.com/es/

EUROSTARS inaugura CATEDRAL, un cuatro estrellas en Granada

Las instalaciones del Eurostars Cathedral 4* de Granada se engalanaron el pasado 7 de junio noche para acoger, con todos los honores, su inauguración oficial. Una velada que contó con la presencia del Alcalde de la ciudad, Francisco Cuenca; el Secretario General para el Turismo de la Junta de Andalucía, Manuel Pablo Muñoz Gutierrez; y el presidente de Grupo Hotusa, Amancio López Seijas. El encuentro congregó a cerca de 200 invitados, procedentes del ámbito social y político-institucional, así como de los sectores económico-financiero y cultural de la ciudad. Un breve turno de parlamentos dio el pistoletazo de salida al acto. El primero en tomar la palabra fue el presidente de Grupo Hotusa, Amancio López Seijas, quien, tras agradecer



la asistencia a representantes institucionales e invitados allí presentes, quiso destacar "la gran vinculación de nuestra empresa con Granada y con Andalucía, comunidad española en la que gestionamos un mayor nº de hoteles, con casi 30 establecimientos". López recordó el largo periplo de 18 años que tuvieron que pasar hasta que pudo hacerse realidad el sueño de abrir las instalaciones del gran emblema de la cadena en la ciudad, el Eurostars Washington Irving 5*, ubicado en el recinto de la Alhambra. El Presidente de Grupo Hotusa hizo especial hincapié en la filosofía de la cadena Eurostars Hotels de integrar a sus hoteles en las ciudades que los acogen, a través de la vinculación cultural y que "en el caso del Eurostars Cathedral, esta tematización, este guiño a Granada y su legado, no podía centrarse en nadie más que en Federico García Lorca, seguramente su ciudadano más universal y uno de sus indudables estandartes". www.eurostarshotels.com/eurostars-catedral.html

LA PLANTACIÓN DEL SUR, nuevo cinco estrellas de VINCCI en Tenerife



Guardar lo mejor de cada viaje en el corazón antes que en la memoria de una cámara de fotos. Mutar de turista a viajero... La forma de conocer nuevos sitios está en continuo cambio, al igual que el perfil del viajero y consciente de ello, Vincci Hoteles también ha ido modificando el concepto de hotel como mero alojamiento para dar paso a establecimientos repletos de vivencias inolvidables. La cadena quiere brindar la oportunidad de vivir experiencias únicas para no sólo visitar, sino también sentir el destino. Por eso, propone vivir Tenerife de una forma diferente, conociendo la isla de la mano de su gente más auténtica y obteniendo vivencias que van más allá de cualquier concepto tradicional turístico, en su hotel de cinco estrellas, Vincci Selección La Plantación del Sur 5*.

Situado entre las playas del Duque y La Caleta, en Costa Adeje, recibe su nombre de la antigua plantación de plátanos ubicada en el terreno donde se erige ahora el establecimiento. Como todos los hoteles de la cadena, cuenta con su propia personalidad con elementos característicos del lugar donde se sitúa. Este alojamiento se inspira precisamente en ella, en La Plantación del Sur, finca platanera que reunía toda la tradición de la isla en torno a su producto "estrella", el plátano. Con un estilo canario colonial y rodeado de jardines tropicales, Vincci Selección La Plantación del Sur 5* permite conectar con su entorno sin salir del propio complejo gracias a su arquitectura y su gastronomía, entre otras cosas. Su diseño arquitectónico basado en la tradición colonial de la isla de Tenerife proporciona esa visión más tradicional pero con la sofisticación de un hotel de cinco estrellas. www.vinccihoteles.com

MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA reinaugura "La Dolce Vitae"

Tras conmemorar por todo lo alto su primer centenario el pasado año, Majestic Hotel & Spa Barcelona 5* GL vuelve a estar de celebración gracias a uno de sus espacios más icónicos, La Dolce Vitae. Esta emblemática terraza de Barcelona, vuelve a abrir sus puertas tras someterse a una renovación integral de la mano del arquitecto e interiorista Antonio Obrador, que ha supuesto un replanteamiento en cuanto a su estructura, aprovechamiento del espacio y sensación de confort. El mobiliario, renovado al competo, cambia su disposición en convivencia con una barra más amplia y un trazado que mantiene la piscina como elemento vertebrador, dando lugar a un habitáculo que transmite una sensación de mayor amplitud.



La percepción sensorial se completa con la introducción de un jardín vertical que comienza a ser marca de la casa en Majestic Hotel & Spa Barcelona, ya que está presente en todas las terrazas de los Penthouse de la planta 9 y en Restaurant SOLC. Este elemento, obra de la empresa Clavisa -especialista en el cultivo de cactus y plantas crasas, así como su aplicación en el desarrollo urbano- se presenta como un fijo en el diseño de interiores y al aire libre del establecimiento. www.hotelmajestic.es

NH COLLECTION GESTIONA EL CINCO ESTRELLAS CORUÑA FINISTERRE

NH Hotel Group regresa a La Coruña para gestionar el hotel NH Collection A Coruña Finisterre, el único hotel 5 estrellas de la localidad. Este año dará comienzo la reforma integral del establecimiento, que adaptará su interiorismo e instalaciones a los requisitos premium que exige la marca. La compañía refuerza así su presencia y apuesta por la comunidad gallega, donde ya cuenta con otros tres hoteles, dos de ellos también NH Collection: NH Collection Vigo, NH Collection Santiago de Compostela y NH Ourense. El hotel de la marca NH Collection está pensado para familias, negocios y viajeros que quieran descubrir la ciudad de La Coruña a través de una experiencia única y memorable con los mejores servicios y estancias. NH Collection A Coruña Finisterre está ubicado en el centro histórico de la capital, en pleno pulmón central cerca del casco antiguo, garantizando las mejores vistas panorámicas de la ciudad al mar. El edificio cuenta con 92 habitaciones elegantes de tonalidades suaves y mobiliario moderno con vistas panorámicas al mar Atlántico gallego. Desde Junior Suites hasta habitaciones Superiores y una Suite Presidencial de lujo en la planta superior, todas ellas ofrecen conexión wi-fi gratis y bañera de hidromasaje, entre otras características para ofrecer una experiencia inolvidable.



www.nh-hoteles.es

NOBU HOTEL BARCELONA abrirá en septiembre



Nobu Hospitality, fundada por Nobu Matsuhisa, Robert De Niro y Meir Teper, y Selenta Group, grupo hotelero español propiedad de Jordi Mestre, han anunciado la esperada inauguración de su primer establecimiento en Barcelona para finales del verano de este año. La puesta en marcha del establecimiento está programada para el 12 de septiembre y tiene previsto generar

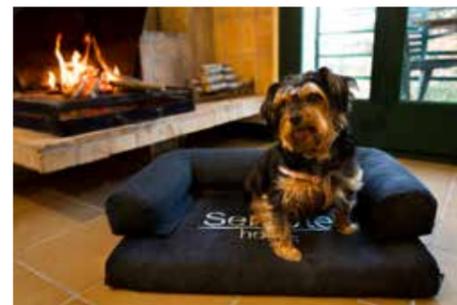
alrededor de 150 nuevos puestos de trabajo. Nobu Hotel Barcelona, que ya acepta reservas desde el 23 de mayo, será la cuarta en Europa y tercera propiedad en España de la reconocida marca hotelera internacional.

Una combinación que integra un hotel de lujo y espacios vibrantes, Nobu Hotel Barcelona capturará la magnificencia de la ciudad de Barcelona con los valores fundamentales que se han convertido en sinónimo de Nobu Hotels; un apasionado servicio, diseño exclusivo y lujo relajado. Proyectados por el reconocido estudio de arquitectura Rockwell Group, los interiores adoptan perfectamente el minimalismo japonés con el colorido carácter de la capital catalana. Además de las 259 habitaciones y suites, el hotel incluye la Nobu Suite de 150m², ubicada en la planta 22 con impresionantes vistas al skyline barcelonés.

El nuevo establecimiento contará con el primer restaurante Nobu de la ciudad. Ubicado en lo alto del edificio, de 23 plantas, promete unas increíbles vistas panorámicas sobre la ciudad y el mar. El restaurante seguirá la filosofía Nobu, que varía su menú en función de cada una de sus localizaciones en todo el mundo. Capitaneados por el chef Hervé Courtot los fogones del hotel barcelonés reflejarán la filosofía de proximidad de Nobu; un tributo a los ingredientes locales con platos influidos por la cocina catalana junto a los clásicos de autor que conforman el ADN de la marca.

www.nobuhospitality.com

SERCOTEL VILLA DE LAGUARDIA, las mascotas se sienten como en casa



Son muchas las personas a las que, cuando llega el momento de irse de vacaciones, se les plantea una eterna duda: ¿Qué hago con mi mascota? Dejarla en casa no es una opción, pues necesita cuidados diarios, pero encontrar a alguien que se haga cargo de ella tampoco es una tarea fácil.

Para todos aquellos que consideran a su mascota una más de la familia, Sercotel Villa de Laguardia es el establecimiento ideal. Este hotel de cuatro estrellas ubicado en la localidad alavesa de Laguardia admite perros y gatos bajo petición, con habitaciones destinadas específicamente para aquellos que no pueden separarse de ellos con cama, bebedero y snacks para que se sientan como en casa.

En el corazón de Rioja Alavesa, Sercotel Villa de Laguardia se convierte en un establecimiento pet-friendly perfecto para cualquier viajero. El huésped puede disfrutar en él de numerosas alternativas de relax, como su piscina exterior y su Wine Oil Spa Villa de Laguardia, un gran centro de belleza y wellness de más de 1.000 m² con completos circuitos termales y originales tratamientos corporales y faciales; así como de la mejor gastronomía local kilómetro 0 en su restaurante El Medoc Alavés. Además, el hotel se ubica en un entorno ideal rodeado de viñedos, repleto de pueblos con encanto y muy cerca de lugares mágicos como el Complejo Lagunar de Laguardia, perfecto para un paseo tranquilo acompañado de nuestros fieles amigos de cuatro patas.

www.hotelvilladelaguardia.com

VINCCI HOTELES invita a vivir el verano más refrescante con sus "Vincci Fresh Sessions"

La música más divertida, los cócteles más refrescantes y la opción gastronómica más apetitosa. Las largas tardes de verano no volverán a ser lo mismo con las "Vincci Fresh Sessions", las sesiones más refrescantes de Vincci Hoteles que se pueden encontrar en algunos de sus establecimientos, como en Barcelona, Marbella u Oporto, y que traen el ambiente más fresco para sobrellevar las altas temperaturas veraniegas. Con la llegada del calor del verano, todos buscamos lugares al aire libre donde disfrutar del afterwork o de la compañía de nuestros amigos, que permitan disfrutar de las temperaturas veraniegas sin derretirse en el intento. Vincci Hoteles ofrece el ambiente más divertido y refrescante con sus "Vincci Fresh Sessions", las sesiones más "frescas" que permiten disfrutar de la mejor música, cócteles y gastronomía. Las "Vincci Fresh Sessions" tendrán lugar durante los próximos meses en algunos de los establecimientos de la cadena.



www.vinccihoteles.com/es

THE LUXURY COLLECTION abre su primer hotel en la campiña inglesa

The Luxury Collection®, parte de Marriott International Inc., ha anunciado la apertura de The Langley, A Luxury Collection Hotel, Buckinghamshire. Ubicado a las afueras de Londres, en el corazón del inmenso Langley Park de Buckinghamshire, The Langley ofrece 41 habitaciones suntuosas en dos edificios: el antiguo e histórico pabellón de caza del tercer duque de Marlborough y la adyacente The Brew House) (La Casa de la Cerveza) del siglo XVIII, catalogada con Grado II. Tras una extensa renovación de seis años y de varios millones de libras, la propiedad acaba de abrir como hotel por primera vez. Construida entre 1756 y 1760, la casa principal de Langley Park House es una gran mansión de Palladio, ubicada dentro de los icónicos jardines diseñados por Lancelot 'Capability' Brown. La remodelación ha permitido que las características históricas y originales del edificio brillen, reflejando el espectacular entorno natural de Langley Park, junto con la refinada elegancia y la grandeza de su distintivo patrimonio británico. La mansión alberga el alojamiento más lujoso de The Langley, incluida la amplia y exclusiva suite Duque de Marlborough. La suite de tres habitaciones se encuentra alrededor de una única sala central octogonal, con vistas incomparables del parque y su lago.



www.theluxurycollection.com

NH VENEZIA RIO NOVO, vínculo entre la ciudad de la laguna y el cine

Entre las calles y canales del barrio de Dorsoduro surge NH Venezia Rio Novo, el nuevo hotel de 4 estrellas de NH Hotel Group donde la historia del cine se une a la historia de Venecia para crear una experiencia única de estancia típica de la marca NH Hotels.

La tercera apertura en el área de la laguna, después de NH Venezia Laguna Palace y NH Collection Venezia Palazzo Barocci, confirma el compromiso de NH Hotel Group de invertir en la ciudad, ofreciendo no solo una oferta hotelera de calidad - que refleja los estándares del Grupo y la marca NH Hotels - sino también un lugar de encuentro e intercambio cultural.



NH Venezia Rio Novo se encuentra en un edificio histórico construido entre 1957 y 1960 e inspirado por arquitectos famosos como Angelo Scattolin, Luigi Vietti, Pier Luigi Nervi y Cesare Pea, que crearon el proyecto de la fachada. El edificio es un ejemplo de arquitectura del racionalismo italiano, con líneas limpias y formas geométricas. El hotel fue diseñado siguiendo un concepto inspirado en el mundo del cine y su profunda conexión con la ciudad: Venecia de hecho, acoge el festival más antiguo del sector (desde 1932) siendo reconocida como el punto de referencia italiano para el cine nacional e internacional. El concepto se desarrolla como un verdadero hilo conductor entre las áreas del hotel: desde los espacios comunes hasta las habitaciones, NH Venezia Rio Novo se caracteriza por un mobiliario y detalles de diseño que recuerdan elementos cinematográficos, fotografías y películas icónicas del cine italiano. Es un vínculo que se vive ya desde el vestíbulo: aquí los huéspedes pueden relajarse y pasar el tiempo hojeando los muchos volúmenes disponibles dedicados a los protagonistas que han hecho la historia del cine y que tienen a Venecia como telón de fondo.

www.nh-hotels.com

El emblemático THE MAY FAIR HOTEL de Londres se suma a la RADISSON COLLECTION

El May Fair Hotel se suma a la Radisson Collection, la línea de hoteles premium y lifestyle del grupo, ofreciendo así una estancia de alto nivel en uno de los distritos más deseados de Londres. El hotel se une a la cadena en un momento ideal, coincidiendo con el primer aniversario de Radisson Collection desde que entró a formar parte de Radisson Hotel Group.

Tras su inauguración por parte del rey Jorge V y la reina María en los rugientes años 20, el hotel se convirtió rápidamente en el lugar de recreo de la alta sociedad londinense. Más tarde, pasó a ser propiedad de los empresarios de Hollywood conocidos como los hermanos Danziger, elevando el hotel a una nueva estada. Si bien a día de hoy el hotel sigue conservando sus evocadores espacios y sus brillantes candelabros de Baccarat, se ha convertido en un destino turístico de la era contemporánea, conocido por su elegancia y encanto atemporal. El anuncio coincide con la finalización por ambas partes de la documentación, mediante la cual se extiende a 10 años el acuerdo de asociación entre Radisson Hotel Group y Edwardian Hotels London, propietarios y operadores de The May Fair Hotel y de 11 propiedades de Radisson Blu Edwardian, ahora también Master Franquicia de Edwardian Hotels London hasta el año 2063.



www.themayfairhotel.co.uk

W LONDON – LEICESTER SQUARE se transforma tecnológicamente

W London - Leicester Square ha anunciado un nuevo capítulo para el hotel en el que presenta una transformación multimillonaria de las 192 habitaciones y suites. Como parte de la misión de la marca W, la atrevida renovación del hotel rompe el concepto tradicional de lujo, a través de su nuevo y provocativo aspecto combinado con una tecnología innovadora en la habitación para brindar a los huéspedes control total de su estancia. Además, W London se ha asociado con el visionario y dinámico artista de la moda, Jack Irving, para crear una exclusiva almohada "techorative", junto con una gama de experiencias inmersivas en la habitación.

"W Hotels siempre ha estado a la vanguardia de la innovación, reinventando y reescribiendo las reglas de hospitalidad dondequiera que el signo W aterrice", ha dicho Jenni Benzaquen, vicepresidenta de las marcas de lujo de Marriott International en Europa. "La transformación de W London - Leicester Square combina las últimas tecnologías en hospitalidad y en la industria de la música con un diseño innovador, ofreciendo a nuestros huéspedes la mejor experiencia en la habitación, en nuestros espacios públicos recientemente renovados, así como conectándolos con las novedades de la ciudad".

Al igual que sus huéspedes, cada habitación en W London es única. Rebelde como siempre, el hotel es el primero en el Reino Unido en adoptar la tecnología completa DigiValet, uno de los sistemas basados en las tabletas más avanzadas de la industria, que permiten a los huéspedes tener el control total de su estancia desde el check-in. Al entrar, la música y la iluminación dan la bienvenida al cliente para ofrecerle una estancia envolvente y memorable.

www.whothels.com/theangle





3 GOMES

El apellido de la cocina portuguesa

La cocina portuguesa crece cada año con la entrada en acción de restaurantes que cuidan la cocina tradicional al mismo tiempo que innovan con platos más imaginativos, en los que se mezclan sabores en una apuesta ganadora. Es el caso de 3Gomes, un establecimiento ubicado en la carretera que conduce al Cabo da Roca, el punto más occidental del continente europeo. Unos *grelhados* siempre en su punto de excelentes pescados y carnes, materia prima de máxima calidad, comparten carta con melosos risotos o la típica receta *à Lagareiro*, de bacalao o pulpo. 3Gomes es una buena excusa para hacer coincidir la visita al Cabo da Roca con la hora de la comida.

Platos definitorios de la cocina de 3Gomes: aperitivos, espaguetis negros con almejas y langostinos, magret de pato con risoto de espárragos y mousse de manga.



La gastronomía portuguesa ha sabido mantener sus esencias al mismo tiempo que ha dado los toques justos para una actualización sin estridencias de la mano de enamorados de la cocina como Emilia Gomes. Mimi, como se la conoce, ha reabierto hace poco más de un año el restaurante que compartió con su marido y lo hecho basándose en una carta que da cabida a recetas de siempre alternadas con otras acertadas preparaciones de cocina más actual.

El nombre del local, amplio y luminoso con capacidad para acoger holgadamente 60 comensales, no tiene mayor secreto, se corresponde con el apellido de la propietaria al que se suman sus dos hijos (en Portugal es frecuente que se utilice el apellido materno). Ha sido la propia Mimi quien ha decorado el interior de una forma tradicional, pero con detalles de hoy; como lo es su cocina.

Vamos ya a eso, a la cocina de 3Gomes, que mantiene en los fogones al chef portugués José Francisco, que ya había trabajado con Mimi durante doce años y ha depurado algunas de sus ideas en platos que han crecido hasta con-

vertirse en abanderados del restaurante más allá de los límites de Azóia, donde está ubicado, muy cerca del Cabo da Roca.

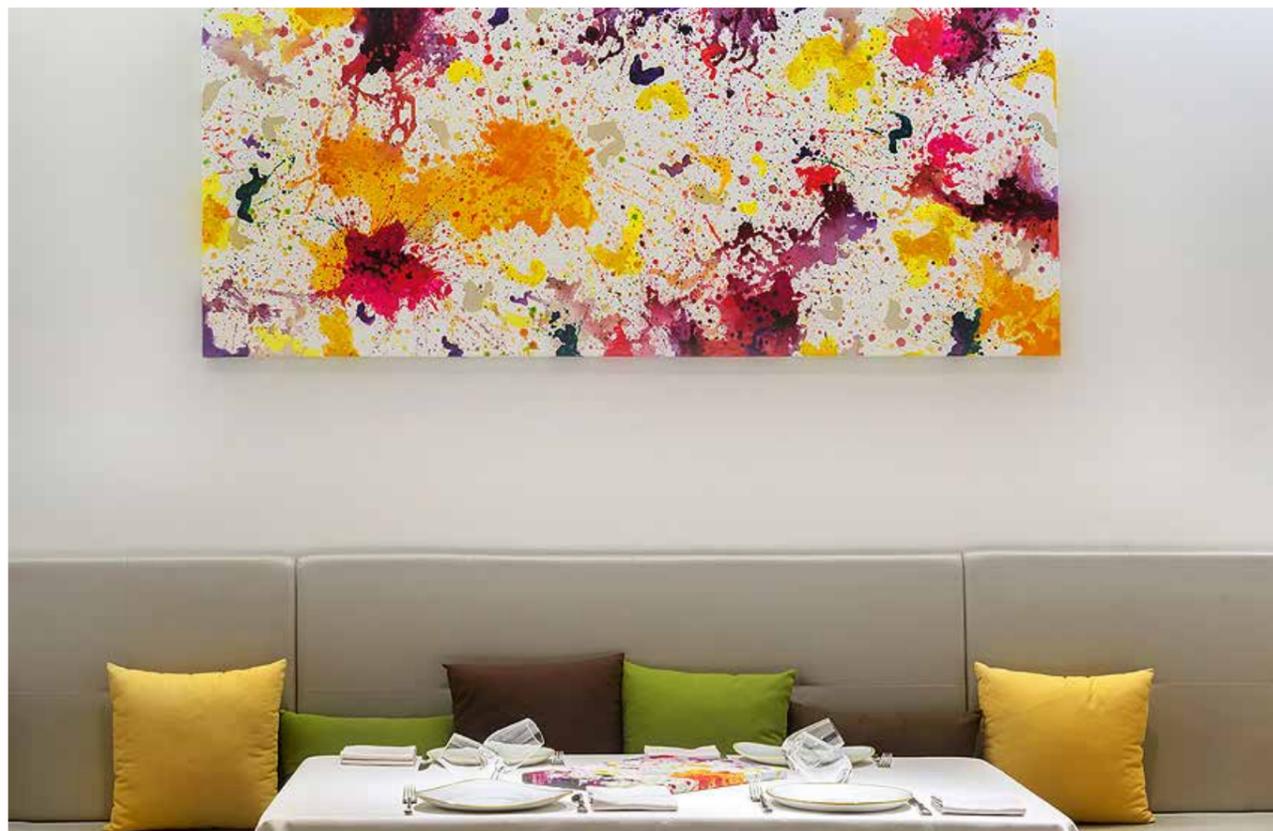
Tiene en su carta platos típicos portugueses como el arroz de marisco, una *espetada de lulas*, el *bacalhau à Lagareiro* o el *bitoque*. El pescado fresco está a la vista del cliente y lo hacen a la brasa, así como las carnes. ¿El secreto del éxito de estos *grelhados*? la calidad de la materia prima. Los pescados (doradas, lenguados, lubinas) y las carnes son seleccionadas a diario por Mimi. Y se hacen justo en el punto deseado por el comensal.

Entre las preparaciones actuales figuran unos sorprendentes espaguetis negros con almejas y langostinos y unos excelentes risotos, melosos, que hacen con espárragos verdes y acompañan con magret de pato. Y esa mousse de manga...

Son esos platos de toda confianza que a Mimi le gusta recomendar a cuantos aparecen por su casa, a los que enseguida considera como amigos. Y son muchos, cada vez más los que figuran en ese club de seguidores de 3Gomes. Y tiene terraza. ●



RESTAURANTE 3 GOMES
 Estrada do Cabo da Roca - 23 - Azóia (Sintra) - Portugal
 Horario de cocina: martes a domingo de 12:00 a 22:30 (lunes cerrado)
 Precio medio: 20 €
www.restaurante3gomes.pt



LIENZO DE GALERÍA DE ARTE A RESTAURANTE TOP

El restaurante Lienzo de Valencia se llama así por algo. Sus propietarios, el matrimonio formado por la chef murciana María José Martínez y el sumiller y jefe de sala Juan José Soria, lo tuvieron claro cuando descubrieron hace cinco años una antigua galería de arte en el corazón de Valencia y decidieron que iba a ser el espacio de sus sueños. Así que, dicho y hecho. Y poco después de aquel hallazgo, fueron diseñando un proyecto personal en el que materializaron su talento. Porque hay mucho talento, fresca, desenfadado y también pinceladas de arte de vanguardia en este establecimiento, donde la cocina de autor siempre rinde culto al producto de temporada.

El origen de este restaurante hay que situarlo en Alhama de Murcia, un municipio situado en las faldas de la Sierra Espuña, en la comarca del Bajo Guadalentín. Allí, María José creció rodeada de huertos, olivos, panales y árboles frutales que siguen perteneciendo hoy a su familia. Y aprendió también cómo se elab

ora de forma artesanal la miel, el queso, los embutidos... y a recolectar las verduras y las hortalizas, y a participar de la matanza y de las labores de la cocina familiar. Por eso, después de aquella escuela infantil y adolescente, esta chef no puede tener mayor respeto al producto ni sacarle tanto partido.

PASIÓN POR EL PRODUCTO

María José Martínez se fue apasionando cada vez más con los productos que caían en sus manos y decidió matricularse en la Escuela de Hostelería de Murcia, donde cursó un grado medio de pastelería y panadería y un grado superior de restauración. Después practicó lo aprendido en algunos establecimientos clásicos de su ciudad, como La Carrasquilla de Paco Expósito, y también de Barcelona, donde tuvo la oportunidad de aprender las bases de las cocinas francesa y catalana en Café 107. Como profesional, se curtió en el Poblet de Quique Dacosta como jefa de partida de en-



trantes, hasta que decidió volar en solitario y dedicar toda su energía a su proyecto más personal: Lienzo. Hoy, después de todo este tipo, su restaurante ha sido reconocido como Bib Gourmand y con un Sol Repsol por tener una propuesta gastronómica que gira en torno al producto local de temporada hasta rozar la obsesión. Es un reflejo, dice su cocinera, de su carácter divergente, creativo, sincero y algo rebelde. «Parto de la tradición para divertirme con las técnicas de vanguardia, pero teniendo siempre presentes mis raíces, los sabores completos y el máximo respeto a la materia prima de la tierra», afirma María José, quien también busca provocar tocando todos los palos de la cocina levantina, fusionando regiones y rescatando recetas divertidas de los años 80, una de sus épocas favoritas.

EN EL MERCADO CENTRAL DE VALENCIA

María José y Juanjo comienzan su jornada diaria, casi siempre, en el Mercado Central de Valencia, donde escogen el producto que mejor les encaja y les inspira. Siempre hay en su cesta carnes de Vacum, pescados y mariscos de las lonjas locales, verduras y hortalizas del huerto ecológico que su amigo Santi tiene en Llíria. Y todo para elaborar una carta de clara raíz levantina, donde sobresalen platos como la coca-socarrat de La Safor con parpatana de atún, el fartón de centollo y cacau del Collaret, el conejo negro al ajo cabañil o el sándwich de pimentón y anguila cocinada en all-i-pebre. Las creaciones más demandadas por los comensales de Lienzo son el calamar dashi con encurtidos y su mantilla, el tartar de quisqui-

lla, tamarindo y mantequilla de maíz picante o el tataki de vaca rubia gallega con tupinambo de cultivo ecológico.

RECETAS DULCES Y CLÁSICAS

Tal es la pasión que María José siente por los postres que se ha empeñado en recuperar recetas clásicas. Por ejemplo, en su carta destacan sus versiones de los pastissets de boniato (postre típico valenciano en la época de Navidad) o del pijama, un postre elaborado con flan, fruta en almíbar, nata y helado, que hace homenaje a su abuela.

Situado en el número 18 de la céntrica plaza de Tetuán, Lienzo ofrece un menú diario de 32 euros y cuatro menús degustación (desde 25 hasta 90 euros), además de una bodega con más de 250 referencias cuidadosamente escogidas por Juanjo, un apasionado de los vinos valencianos, «los que más demandan nuestros clientes», especialmente de las denominaciones de Yecla, Jumilla y Utiel Requena. El restaurante conserva los muros de piedra y ladrillo de la antigua galería de arte, con espacios interiores diáfanos, minimalistas y luminosos. Tiene una capacidad para 50 comensales y cuenta con dos salones privados. En definitiva, es el sueño personal de dos jóvenes hosteleros que también regentan Jera, un espacio de tapas tradicionales situado a sólo unos metros de Lienzo. ♦

RESTAURANTE LIENZO
Plaza de Tetuán, 18. Valencia
www.restaurantelienzo.com

GRUPO LATERAL

Abre su primer restaurante en Sevilla...



Ubicado en la avenida de la Buhaira, 17, una de las zonas más populares de Sevilla y con tradición histórica, Lateral abre nuevo restaurante con el objetivo de convertirse en uno de los locales de referencia de la ciudad, manteniendo la esencia de todo aquello que lo ha caracterizado durante sus 22 años de recorrido: una propuesta gastronómica innovadora basada en una variada carta de pinchos y raciones, elaborados diariamente en sus cocinas con materias primas de máxima calidad, un servicio al cliente ágil, en un ambiente

acogedor y sofisticado a la vez. De la mano del estudio de interiorismo de Alejandra Pombo, encontramos un nuevo LTL que mantiene la esencia del tapeo que caracteriza a la ciudad. Lateral Sevilla está distribuido en una amplia planta principal con grandes ventanales que permiten observar desde sus dos terrazas a pie de calle la Experiencia Lateral, invitando a un diverso abanico de público a entrar y a disfrutar de ella.

...presenta su carta con nuevas propuestas gastronómicas y amplía su oferta de coctelería en LTL Barra Lateral

Grupo Lateral amplía su carta de coctelería en LTL Barra Lateral Ponzano con propuestas tan vanguardistas como el Margarita a la brava, el Mojito Fruta de la pasión y rosas o el Mojito Frutos del bosque para los comensales más innovadores junto con otras opciones como el exitoso Gin & Tonic o el legendario Bloody Mary. LTL Barra Lateral, con una cocina permanentemente abierta, se presenta como la mejor opción para todos los momentos del día, ya sea a nivel individual, en pareja o con un grupo de amigos: desde un aperitivo con vermut, extensible a la hora de la comida, afterwork a la salida del trabajo o una cena seguida de unos combinados o coctelería para disfrutar cualquier día de la semana. Además, LTL Barra Lateral nos propone nuevas especialidades de platos, pinchos y raciones para compartir como la Ensalada de tomate, aguacate y manzana, el Wrap de cochinitillo con salsa de pepinillo y yogurt, el Kao de pato asado y boletus con salsa hoisin, la Degustación de tartares en taquitos o la Pizza de sobrasada picante, miel, nueces y queso mozzarella.

www.lateral.com



MARTINETE estrena terraza y brunch by Café Oliver

En el corazón del barrio de Salamanca y con una fantástica terraza, el restaurante Martinete se alía con los creadores del mítico Café Oliver para ofrecer su reconocido brunch

El nuevo brunch Martinete by Café Oliver (28 €) incluye café, infusiones, zumo de naranja natural, bollería, tostadas, yogur líquido, huevos y un principal a elegir (fruta, ensalada César, hamburguesa o tortitas) y se puede completar con un cóctel o una copa de champagne

Brunch: domingos de 11:00 a 13:00 h

<https://martinetemadrid.com/>



HORCHER inaugura la temporada de platos fríos con su famoso gazpacho

El calor ha llegado para quedarse y es el momento perfecto para inaugurar la temporada de platos fríos. Al principio de junio, Horcher ha empezado a ofrecer gazpacho en su carta. Una de sus propuestas frías que más éxito tiene cada verano. El Gazpacho Horcher, además de los ingredientes tradicionales, va acompañado de bogavante y huevas de salmón. ¡Perfecto para estos días de verano! Además del gazpacho, para estos meses calurosos, Horcher ofrece una extensa propuestas de pescados.

www.restaurantehorcher.com

SANTITA incorpora nuevos platos a su carta

Santita, el restaurante mexicano referente de la madrileña calle Fuencarral, vuelve a sorprendernos con la incorporación de nuevos platos a su carta. Encontramos entrantes como la cazuelita de queso Arzúa-Ulloa con chorizo y los Ignacios, su versión de los nachos. Llegan también los tacos callejeros, como los chidos de pollo y los tacos al pastor. Y, por último, su novedad estrella es la parrillada norteña, un clásico mexicano para disfrutar en familia. Además, la carta de cócteles también cuenta con novedades. Se incorpora el Cupido Toloache, el Dis-tinto de verano y La mera mera michelada.

www.santita.es



La 'comida pop sin chorradas' de CASAMONTES sale a la terraza

Tanto si eres del barrio de Las Tablas (Madrid) como si vives fuera pero prefieres escapar un poco del ruido y el calor del centro, tenemos una propuesta 'canalla' que hacerte: Casamontes. Y es que este genial restaurante acaba de sumar a su oferta una carta especial de terraza y barra con delicias 'fresquitas', para comer con las manos y chuparse los dedos. Platos informales y con aires de street food, o como a Dani Montes le gusta llamarla... "comida pop sin chorradas".

Dumplings de langostino y su jugazo para los internacionales; Alitas 'on fire' para los más valientes; Salmorejo vice con mojama de atún para los 'sureños'; Burger tartar para los crudívoros o El Mastín, un súper-perrito caliente para los que lleguen 'caninos'. Son platos perfectos para disfrutar desde su tranquila terraza o para resguardarse del sol en la barra con el aliciente de estar viendo en primera fila al equipo creando.

<http://casamontesmadrid.com/>



MAISON LÚ presenta LúBaR (Marbella)

Maison Lú, el recién inaugurado restaurante del chef Juanlu en Marbella (Málaga), abre también un espacio con barra bajo la denominación de LúBaR. Este es el escenario de un viaje hacia la informalidad más exquisita donde componentes como el estilo y el buen sabor son amigos inseparables en una propuesta de snacks informales. La opción

perfecta para tapear on-the-go y maridar ostras con champán, o una caña con un Burger tartar.

<https://universolu.com/restaurantes/maison-lu/>

Es tiempo de terraza en BÓ FINN

Situado en la madrileña calle Velázquez esquina con Diego de León, se encuentra Bó Finn, un espectacular gastrobar en pleno barrio de Salamanca. Su oferta cuenta con una cocina actual y de tendencia, ideal para cenas con amigos, comidas de trabajo o tapeos afterwork, ya sea en su moderno interior o en la cómoda terraza.

Este verano, en la terraza de Bó Finn se podrá disfrutar de su carta, que combina tapas y platos inspirados en ingredientes tradicionales con una preparación muy moderna, y servidos de forma sencilla. La terraza de Bó Finn es en un espacio elegante pero informal perfecto para aprovechar al máximo esas tardes de verano y vacaciones.

www.bo-finn.com



SHANGHAI MAMA en verano... ¡se agita y sabe a cóctel!

El grupo Shanghai mama viene dispuesto a refrescar los días de verano con sus cócteles de autor en los que no falta el toque oriental para 'viajar' a Shanghái no solo a través de la gastronomía sino también de la coctelería. Toda una experiencia para los sentidos gracias a sus mezclas sorprendentes elaboradas con ingredientes exóticos perfectos para disfrutar con los platos más emblemáticos de su cocina o como aperitivo o postre.

La novedad de la temporada es el Shanghai Summer (ginebra, licor de lichi y zumo de fruta de la pasión, manzana y lichi) y una versión sin alcohol Shanghai Summer Light para todos los públicos (sirope de mango y coco y zumo de limón y mango) una afrutada combinación disponible de manera exclusiva en los meses estivales. no dejará indiferente a nadie.

www.shanghaimama.es



LENA, el templo moderno de la sidra y la mejor gastronomía asturiana

Lena es una sidrería gastronómica sumamente especial –con el sello del chef con estrella Michelin Jaime Uz- que revisa las recetas de siempre para convertirlas en propuestas únicas. Entre ellas se pueden encontrar algunas como la Ensaladilla rusa con centollo, los Pulpitos guisados con patatas y manitas o, por supuesto, sus versiones "revisadas" (mar y montaña) del cachopo, el plato de la cocina asturiana del que todo el mundo habla.

Pero, además, lo que lo convierte en un lugar único es la inédita selección de sidras nacionales e internacionales que completan una carta en la que también se pueden encontrar vinos, champagnes y divertidas opciones de coctelería, entre las que brillan algunas como Lena Fizz, el preferido de la clientela.

Cervantes, 2. Villaviciosa, Asturias

www.sidrerialena.com



Este verano, demuestra tu cariño con RAFFAELLO

Raffaello es la especialidad del grupo Ferrero que nos permite ofrecer pequeños gestos de cariño y tener detalles espontáneos con los que más queremos. Además, ahora podemos hacerlo durante todo el año, ya que el bombón blanco no se retira del lineal y seguirá llenando nuestros mejores momentos con su delicada combinación de ingredientes: una crujiente almendra rodeada por una aterciopelada crema en un barquillo cubierto por copos de coco.

De blanca y refinada apariencia, Raffaello sorprende con una delicada combinación de diferentes capas: una blanca y crujiente almendra rodeada por una suave y aterciopelada crema en un barquillo único en textura, cubierto por copos de coco.

Raffaello es más que un bombón y se convierte en ese toque emocional que añade pequeñas muestras de amor y de cariño en la vida de las personas.

www.ferrero.es/Confetteria-Raffaello

Una velada veraniega perfecta con SOLOBUEY

La apertura de las piscinas llega este año acompañada de mucho sol y altas temperaturas, y a este combo solo le falta un 'ingrediente': productos de la mejor calidad para montarse una barbacoa y pasar un día redondo. Y nada mejor que la tienda online de Solobuey, para solventar la comida-merienda-cena a golpe de clic y esperar a que llegue directo a la puerta de nuestra casa o el destino de vacaciones en cualquier punto de la Península y Baleares.

Un año más, esta firma ubicada en Mercamadrid (Mercado Central de Carnes, módulo 13), ofrece una selección de carnes para parrilla para todos los gustos, como panceta, secreto ibérico, pinchos morunos e incluso un chuletón de vaca vieja de 1 kg.

www.solobuey.com



Extrem Puro Extremadura presenta su primer salchichón cular ibérico de bellota ecológico

Extrem Puro Extremadura se prepara para la estación estival con la presentación del nuevo salchichón cular ibérico de bellota ecológico, elaborado con cerdos de raza ibérica y criados en las dehesas del corazón de Extremadura, donde crecen en libertad rodeados de naturaleza. Este embutido es el primero de la marca que se comercializa con la etiqueta de ecológico. Además, es el perfecto acompañante de los picnics y cenas más veraniegas por su sabor y presentación práctica y elegante.

<https://www.extremiberico.com/tienda/es/>

PVP – 11€ - Canister 500 gr.

MR. DELIC te lo pone fácil este verano

Mr. Delic, siempre pendiente de todo como buen cómplice gourmet que es, quiere facilitarnos la vida y que no renunciemos a comer bien este verano, estemos donde estemos. Por eso ha diseñado una colección de packs adaptados a los planes veraniegos que nos puedan surgir, ya sea en el barco, en la playa o en el campo, Mr. Delic tiene la solución para disfrutemos en familia o con amigos de un picoteo con clase listo en pocos minutos.

Entra en www.mrdelic.com/delipacks-recetas-verano-faciles-rapidas y escoge tu momento.





EL NUEVO TXACOLÍ

Un viaje muy especial al tradicional
y actualizado vino vizcaíno.

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



Hablar de tradiciones es hablar del txacolí, su propio nombre significa "cerca de casa". El célebre y joven chef Eneko Atxa define al txacolí como "nuestra historia en un sorbo". Su sola mención evoca tardes lluviosas, y también soleadas, de charla, de bares, de pintxos regados por el legendario vino. Hombres de nariz regia y txapela cubriéndoles la cabeza que dejan pasar el día a la puerta de la taberna y brindan con txacolí. Comidas caseras en que el ama (madre) sirve la más exquisita merluza, o los salazones para chuparse los dedos, y el txacolí no falta en la mesa. A todo esto hay que añadir la bonita apuesta que los vinateros vizcaínos están haciendo por lograr vinos de alta calidad manteniendo su identidad y su origen. De hecho, la denominación de Origen Bizkaiko Txacolina www.bizkaikotxakolina.org acaba de cumplir 25 años. Su afán por elevar los aromas y sabores del txacolí de toda la vida está ya dando sus frutos cuando en el Concurso Mundial de Vinos de Bruselas, celebrado en Aigle, Suiza, este pasado mes de mayo, el vino variedad de uva Hondarribi Zerratia, 42 by Eneko Atxa 2015, de la bodega Gorka Izagirre fue catalogado como el mejor vino blanco del mundo, entre 9.150 vinos de 46 países productores.

NAVEGANDO POR EL MUNDO DEL TXACOLÍ

La primera cata fue a bordo de una chalupa recorriendo la ría, o desembocadura de los ríos Nervión e Ibaizábal, navegando bajo el colgante Puente Vizcaya, el Guggenheim a un lado, un barco de Green Peace en la otra orilla, Portugaleta a la izquierda y los palacetes de Neguri a la derecha, justo antes de desembocar en el Cantábrico. No podía haber un escenario mejor para entrar en el aromático mundo del txacolí bajo la sapiencia del sumiller Bittor San Miguel que, con esa pasión que caracteriza a los impul-

sores del Nuevo Txacolí, hizo de la cata un recorrido sensorial inolvidable por el mundo de las viñas mientras la chalupa bogaba por la ría de Bilbao.

Con el aroma de la cata en la nariz y su sabor en el paladar y tras contemplar a través de la ventana del coche, verdes prados, y bosques que esconden pueblecitos de piedra, se llegó a Virgen de Lorea www.bodegasvirgendelorea.com, bodega situada en la ladera sur de los montes Otxaran Zalla en plenas Encartaciones de Vizcaya, cuyo suelo calcáreo-arcilloso con temperaturas moderadas y vientos fríos de Norte, reúne las condiciones perfectas para el txacolí, según explica Manu Calera, Director Técnico de Virgen de Lorea. La casona indiana de Goikoetxea-Laiseka, sede de las bodegas de txacolí Virgen de Lorea, se alza imponente entre las viñas que ocupan 22 hectáreas de las 25 con que cuenta la propiedad, la mayor dedicada al txacolí en Euskadi en una sola finca. Entre las viñas y con vistas inmejorables a los montes alfombrados con viñedos, tuvo lugar el hamaiketako (almuerzo) a base de anchoas y quesos, paladeando caldos como el Lainoa que se elabora a partir de una elección de los mejores racimos de las vides más añejas y mejor orientadas al sol. Una caricia en el paladar con un bouquet muy especial. Le siguió el Señorío de Otxaran que conseguido de la selección especial de uva y mosto flor enamora a los paladares más exquisitos. Y para ir de bares, el Aretxaga, que sale del mosto de prensa, fresco y más tradicional. Virgen de Lorea se ciñe a su predicamento según el cual "El principio de un buen txacolí está escrito en la tierra" ponderado por las técnicas de elaboración más actuales en instalaciones modernas.

VIÑAS MARINERAS Y MONTAÑERAS

Los viñedos de Itsasmendi



mendi.com cubren las laderas de los montes (Mendi) próximas al mar (Itsas) Cantábrico, epítetos vascos que forman su nombre. La bodega nace en Muskiz en 1990 del entusiasmo de varias personas del entorno agrícola por recuperar el prestigio social, económico y cultura del vino de Vizcaya. En 2002 trasladan sus instalaciones a Gernika en plena reserva de la Biosfera Urdaibai. El logo, un racimo multicolor, refleja la riqueza del medio natural, y sus variedades locales, únicamente vascas como son Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratie. "Un Sueño hecho realidad" reza la foto ganadora de la XX vendimia. A las viñas Itsasmendi les caracteriza la diversidad geológica y un microclima que hace de cada viñedo un pequeño ecosistema, con calidades que permite crear diferentes tipos de txacolí en 39 hectáreas de viñedos, organizados en 15 parcelas. Su filosofía se basa en respetar la diversidad natural cuyo resultado se disfruta en los productos. Se está construyendo un espacio acorde a los viñedos, integrado en el medio, donde la profesionalidad, elegancia, el trabajo en equipo y una mentalidad abierta serán indispensables e indiscutibles en el buen desarrollo del la bodega.

La noche Itsasmendi de mano del Director Técnico Garikoitz Ríos, el responsable de producción Bingen Mendizabal y la responsable de calidad, Edna Bermejo, fue inolvidable. La llama de pequeños fuegos alumbraron el sendero que desembocaba en una parrilla donde se preparaba la cena. Al lado, una casona de piedra que albergaba un espacio recio, decorado con motivos vitícolas y protagonizado por una mesa construida con ruedas de carro y vestida al detalle, en la que se fueron sucediendo una serie de delicias que comenzaron por salazones inmejorables, seguidos por pescados a la brasa, corzo guisado y braseado y las torrijas de postre. Para maridaje se contó con Itsasmendi 7, madurado en sus lías obteniendo toques de camomila y albaricoque, puro y definido, ideal para pescados y carnes blancas, Bat Berri "Orange-Txacolí", de maceración carbónica, m Hondarribi Zuri, un pequeño homenaje a la forma más antigua de elaborar el vino. También se disfrutó del Artizar de estilo libre con notas de vainilla, que realza la singularidad de la uva de cada año y tiene el nervio del Cantábrico y el tacto de blanco reposado. Salió el Eklipse, un txacolí tinto elaborado con uva

Pinot Noir, y Hondarribi Beltza, con matices de bayas salvajes y un toque de tabaco. De postre la dulce vendimia tardía de uva sobremadurada y embotellada bajo el nombre de Urezi, que consigue una soberbia mezcla de dulzura y acidez, con aromas de cítricos, amielados, caramelo y manzana asada. Perfecto para acompañar la repostería y dejar un toque amable en el paladar, dando por terminada la comida "El otoño de Vizcaya en la botella".

UNA BODEGA Y UN RESTAURANTE

El broche final fue la visita a la Bodega Gorka Izagirre www.gorkaizagirre.com, una empresa familiar que navega con los tiempos para lograr vinos blancos de alta calidad, sin perder su identidad y origen vizcaínos, Apuesta de Bertol Izagirre y su enólogo José Ramón Calvo, que se ocupan de la Bodega Gorka Izagirre, cuyos productos se extienden a más de quince países y ha sido galardonada con varios premios a nivel internacional. José Ramón Calvo hizo los honores desentrañando el mundo de las viñas, hablando de los tipos de uvas, antes de catar en un entorno natural precioso, con vistas a las laderas pobladas de viñedos, un Gorka Izagirre cosecha 2018, y un G22, cosecha 2016. Acto seguido se partió hacia Azurmendi, donde está uno de los cuatro restaurantes de Eneko Atxa, creador en 2016 del concepto gastronómico que consiste en volver al origen con una propuesta actual, sin perder la base de la cocina del chef: sabor y técnica. El restaurante soberano galardonado con las tres estrellas Michelin www.eneko.restaurant se sitúa en el mismo entorno, Azurmendi, de la bodega de txacolí Gorka Izagirre. Una estrella cuenta el Eneko Bilbao en el emblemático Palacio Euskalduna. Y allende los mares, Eneko Basque Kitchen & Bar en Covent Garden de Londres y Eneko Tokyo en la exclusiva zona de Roppongi.

Tras paladear en la bodega un Garena Cosecha 2018, se procedió a su recorrido. Una instalación impecable, con las últimas tecnologías y alguna innovación tradicional como la de probar a utilizar barro en vez de madera, para evitar el consabido sabor a roble. En el restaurante Eneko, cubierto en madera y con amplios ventanales por donde asoman los cordeles de la propiedad pastando por el monte, espera el Menú Sután. Al Guisante seco, hierba de limón, brioche de zancarrón y ostras a la brasa con aceituna y







aire de mantequilla tostada lo acompañó un Geroa Cosecha 2016. Para el bogavante asado, aceite de hierbas y aroma al sarmiento, y la yema de huevo de caserío sobre estofado de trigo y jugo de pimientos asados al carbón, maridó el vino con el bonito nombre de Ama, cosecha 2016. La merluza en tempura y el solomillo, pesto y ñoquis de carranzana tuvieron el privilegio de ser acompañados por el 42 by Eneko, el mejor vino blanco del mundo 2019. A la torrija a la brasa y helado de leche de caserío y los Petit-four los endulzó el aromático y deleitable Arima Cosecha 2013. La sorpresa de la tarde fue cuando apareció el mismo Eneko y habló con la sen-

cillez y simpatía que le caracterizan sobre su cocina y sobre los vinos de Gorka Izagirre.

Para disfrutar de una jornada como la descrita es conveniente hacer noche en la zona y para ello está el **NYX** www.leonardo-hotels.es/nyx-hotel-bilbao recién abierto, que tiene una situación inmejorable en el corazón de Bilbao, al lado del Teatro Arriaga. Su restaurante y bar "Clash" ofrece un buffet internacional y desde la azotea se pueden observar los edificios más emblemáticos de la capital vizcaína. En la decoración prima el diseño artístico y 109 cómodas habitaciones modernas, perfectamente equipadas, y con Wi-Fi de alta velocidad. ●

BODEGAS LUIS ALEGRE apuesta por los vinos jóvenes de alta gama



Bodegas Luis Alegre presenta, bajo el paraguas de Desbastado, sus Vinos Jóvenes de Alta Gama, es decir, aquellos que no han sido sometidos al proceso de crianza en barricas de roble. Buscando la mayor calidad y la tipicidad de este tipo de vinos, sólo se producen aquellos años en los que la climatología permite que el proceso de maduración de la uva favorezca la consecución de la máxima calidad en el producto final.

Las uvas, procedentes de la Finca La Reñana, son sometidas a un suave prensado con un rendimiento entorno al 42% con el objetivo de extraer únicamente el mosto flor. De ahí se trasiega a dos depósitos, un huevo de cemento de 10 HL. En ellos comienza a desarrollarse la fermentación alcohólica controlada a 14º que se alarga hasta tres semanas, con objeto de extraer compuestos primarios que reflejan el carácter varietal y garantizar la franqueza aromática y la frescura. Tras ésta, el vino permanece con sus lías durante 5 meses. En este periodo se le aplica un meticuloso *battonage*, al menos dos veces por semana, con el fin de lograr incrementar la untuosidad. Debido a

este laborioso proceso, es un vino que crecerá durante los próximos 3 años.

Desbastado Blanco "Viura y Malvasía" es un vino muy versátil que puede tomarse a solas pero también es perfecto para maridar con arroces, pescados, carnes blancas, cocina asiática y mexicana. La nariz presenta notas muy frescas y propias de delicada piña, plátano y maracuyá. En boca muy redondo y de importante peso y volumen derivado de un meticuloso trabajo sobre lías.

www.luisalegre.com/es

"Alegra", lo último de BERONIA

Alegra es la máxima expresión del sentimiento de Beronia. Es una emoción cuyo origen nace de la alegría de hacer algo diferente, distinto. Materializa una filosofía que emana de La Rioja Alta, un lugar único, que ha marcado el día a día de esta bodega fundada en 1973. Alegra es especial, como la mejor de las fragancias, un vino cuidado al extremo y con la fuerza magistral de aquellos primeros berones, pueblo celta que dio origen a esta tierra y bodega excepcionales.

Para la elaboración de Alegra de Beronia vendimiamos las uvas de dos parcelas de Garnacha y una de Tempranillo muy próximas a nuestra bodega. Se trata de viñedos con una edad comprendida entre 25 y 35 años, sobre un terreno arcilloso-calcáreo en una ladera con muy buena exposición solar y orientación sur-oeste, que representan a la perfección las características de identidad varietal de la Rioja Alta. Una vez que las uvas llegaron a la bodega llevamos a cabo una maceración pelicular estática a baja temperatura. Después, obtuvimos por escurrido el mosto yema, con un aprovechamiento inferior al 50%, y comenzamos la fermentación a temperatura controlada. Una vez finalizada ésta, recogimos las lías en un recipiente ovoide para trabajar con ellas durante tres meses y conseguir así manoproteínas naturales que ensamblaremos con el vino para dar lugar a Alegra de Beronia.

www.tiendagonzalezbyass.com/productos/alegra-de-beronia



ARBEG presenta DRUM, el malta con espíritu caribeño



Cada año, con motivo del Ardbeg Day, que coincide con el último día del Festival de Música y Malta de Islay, miles de Ardbeggians (seguidores de la marca integrantes del Ardbeg Committee) se reúnen a nivel mundial para celebrar la presentación de la edición más esperada del año. La novedad de 2019 es Ardbeg Drum, un lanzamiento de edición limitada inspirado en los carnavales que antiguamente se celebraban en la isla escocesa, donde los lugareños engalanaban sus tractores convirtiéndolos en espectaculares carrozas llenas de fiesta y color. Infundido de la máxima influencia del espíritu del carnaval, el ron, Ardbeg Drum es el primer single malt de la destilería del grupo LVMH madurado en barriles de bourbon que después se ha dejado envejecer en antiguas barricas de ron procedentes de las Américas, dado como resultado un whisky de sabor explosivo y reminiscencias tropicales.

www.ardbeg.com/en-int

BELVEDERE presenta la EDICIÓN BESPOKE, la botella de vodka magnum que se ilumina y customiza a medida



Una declaración de amor, el hashtag de la fiesta a celebrar, el viva los novios, una fecha destacada o felicidades por un cumpleaños u otra celebración señalada por la que se quiere brindar. Con la espectacular botella Bespoke, Belvedere, el primer vodka de lujo del mundo, brinda la posibilidad de crear una botella magnum única de edición limitada, que se puede personalizar con un sinfín de mensajes luminosos diseñados a medida para conmemorar una ocasión especial y convertirla en un recuerdo inolvidable.

Al activar las luces LED situadas en la parte inferior, la llamativa botella Bespoke diseñada por la destilería polaca propiedad del grupo LVMH provoca, además, un efecto deslumbrante porque su superficie se ilumina, ofreciendo así un destacado protagonismo a la dedicatoria elegida para personalizar este brindis único.

De 1,75 litros, la original propuesta de Belvedere Vodka luce un espectacular diseño metalizado en acabado plateado brillante, lo que la convierte en el regalo ideal con el que impresionar en fiestas, bodas, cumpleaños o en cualquier otra celebración en la que se quiera cautivar a los homenajeados y sorprender a todos los invitados.

www.belvederevodka.com



HENNESSY Y FELIPE PANTONE presentan la edición limitada VERY ESPECIAL 2019



Hennessy, referente del cognac a nivel mundial, y Felipe Pantone, uno de los nombres más relevantes de la escena artística contemporánea, se han asociado para el lanzamiento de la edición limitada 2019 de Very Special, el cognac más especial de la Maison propiedad del grupo LVMH.

Inspirándose en el pasado de Hennessy, cuyo arte de mezclar aguardientes ha brillado en todo el mundo durante más de 250 años, Felipe Pantone ha creado dos obras de arte vanguardista que plasman su particular lenguaje visual basado en el uso de colores vivos, gráficos, formas geométricas e ilusiones ópticas en 3D.

www.hennessy.com/en-int



VIAJA EN MOTO CON CHARLY SINEWAN

Un buen día, Charly Sinewan decidió abandonarlo todo para dedicarse a lo que realmente quería: dar la vuelta al mundo en moto y contarlo. Tras 25 años de aventuras por todo el planeta, no solo ha amasado una comunidad con miles de seguidores incondicionales, sino también una experiencia que lo convierte en el mejor consejero para todo aquel que quiera disfrutar al máximo de un viaje en moto.

Título: *El mundo en moto*
Autor: Carlos García Portal
Editorial: Geoplaneta
Páginas: 256
Precio: 25 €

KATHERINE ROUTLEDGE EN LA ISLA DE PASCUA

Esta intrépida aventurera logró recopilar al menos cien años de la historia oral de Rapa Nui a través de escritos, fotografías, dibujos, listas de vocabulario, mapas y árboles genealógicos. Sin su intervención, gran parte del conocimiento sobre los ritos de los antiguos habitantes del "ombligo del mundo" se habría perdido para siempre.



Título: *El misterio de la isla de Pascua*
Autora: Katherine Routledge
Editorial: Ménades Editorial
Páginas: 613
Precio: 23,50 €



NEMO Y EL NAUTILUS CUMPLEN 150 AÑOS

En la presente edición de este clásico de Julio Verne, Miguel A. Navarrete concluye un largo estudio sobre la novela que comenzó en 1995; su traducción, que ha revisado profundamente para esta colección, incluye, en notas, las variantes más notables de las tres ediciones originales de la novela, resuelve dudas pendientes y aporta hallazgos que interesarán a la comunidad verniana y a todos los lectores.

Título: *Veinte mil leguas de viaje submarino*
Edición y traducción: Miguel A. Navarrete
Editorial: Cátedra
Páginas: 727
Precio: 20,99 €

¿TIENE PROPIEDADES CURATIVAS EL CANNABIS?

Lo primero que necesitamos conocer para contestar a esta pregunta es que la inmensa mayoría de los fármacos no cura. Y entre dichos fármacos se incluyen los más vendidos actualmente en España: analgésicos, antiinflamatorios, anticoagulantes, broncodilatadores, antihipertensivos y ansiolíticos. Lo que de verdad tiene capacidad de curar son las vacunas, los antibióticos y la cirugía. ¿Por qué los tomamos entonces?



Título: *Usos medicinales del cannabis*
Autor: VV.AA
Editorial: Catarata
Páginas: 160
Precio: 15 €

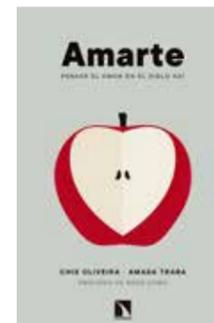
DAMAS INTRÉPIDAS



Título: *Viajera por los mares del sur*
Autora: Pilar Tejera
Editorial: Ediciones Casiopea
Páginas: 246
Precio: 18 €

Un apasionante relato sobre pioneras de los viajes en una época victoriana en que el papel de la mujer distaba mucho de lanzarse a conocer los Mares del Sur. Sin embargo Fanny y R. Louis Stevenson, Annie Brasey, Constance Cumming o Agnes Gardner King entre otras lo hicieron. Pilar Tejera, con pluma exquisita y pasión, desvela las venturas y desventuras de las damas intrépidas y nada convencionales que navegaron a las Islas Salomón, Vanuatu, Fiyi, Tonga, Hawai, o las islas Cook en aquellos remotos tiempos.

PENSAR EL AMOR EN EL SIGLO XXI



Título: *Amarte*
Autoras: VV.AA
Editorial: Catarata
Páginas: 272
Precio: 23 €

Chis Oliveira y Amada Traba, dos expertas en educación emocional y sexualidad en la juventud, ofrecen en este libro una reflexión necesaria sobre las relaciones amorosas y el aprendizaje del amor. Porque a amar se aprende. Pero hombres y mujeres ni lo aprenden ni lo viven de la misma manera: mientras ellos han sido socializados como sujetos y dueños de su destino, a ellas se las empuja a vivir como seres sentimentales, reproductivos y domésticos, en la posición de objetos con cuerpos sexualizados.

PASABA POR AQUÍ



Enrique Arias Vega
 Periodista

NÓMADAS Y SEDENTARIOS

Hay gente a la que no sacan de su casa ni a tiros. El fallecido escritor uruguayo Juan Carlos Onetti, por ejemplo, se pasó voluntariamente en cama los últimos doce años de su vida diciendo: "Total, para lo que hay que ver por ahí..."

Por fortuna, muchísima gente no piensa lo mismo que él. Concretamente, el año pasado más de 1.300 millones de personas se fueron a hacer turismo a algún sitio. La cifra no es ninguna nimiedad: representa el 20 por ciento de la población mundial. Y, para que tengamos una referencia histórica de cómo han cambiado las cosas, les recuerdo que hace sólo cien años apenas si viajaban por el mundo viejos anglosajones aburridos y achacosos que no tenían otra cosa mejor que hacer.

O sea, que hemos pasado de ser una sociedad monótonamente sedentaria a otra de nómadas curiosos e inquietos que prefieren perderse en cualquier sitio exótico a quedarse viendo en televisión repetitivos concursos gastronómicos o enterarse de lo bien que se lo pasan viajando los demás. Claro que a veces nos excedemos, como cuando masas superpuestas de turistas apenas si nos dejan ver si estamos en Taormina o en Edimburgo, pongo por caso.

Pero eso otro, lo de los riesgos de la actual masificación turística, ya es otra historia, como solía decir al final de sus relatos el viejo trotamundos Ruyard Kipling. Así, pues, de eso tendremos que hablar otro día.

LA CENA SOLIDARIA DE ASEET CONSIGUE QUE EL COMPROMISO SEA EL GRAN PROTAGONISTA DE UNA NOCHE INOLVIDABLE.

La Cena Solidaria de ASEET España recauda 20.750 Euros para los niños más necesitados del mundo e irá destinado íntegramente a diferentes proyectos solidarios de Kenia, Tanzania y España.

La cena ha tenido, sin duda alguna, un éxito enorme, no solo por la multitudinaria convocatoria, sino también por la organización del evento y por la masiva respuesta solidaria de todos los asistentes.

La velada comenzó a las 21 hrs., con un coctel de bienvenida, al que siguió una breve presentación de ASEET (Asociación de Ejecutivas de Empresas Turísticas de España) que estuvo a cargo de su presidenta, Susana Fernández.

A continuación, Silvia Flórez, presidenta de VIPEIKA, una de las Fundaciones con la que ASEET quiso colaborar en su primera cena solidaria, emocionó a los asistentes al compartir experiencias personales con los niños de sus colegios en las zonas más desfavorecidas de Kenia. En concreto, cuando habló del proyecto Cuento de Luz School-ASEET, un edificio-dormitorio para niñas en Ponpon, Kenia, cuya construcción ayudaría a evitar los embarazos de las adolescentes que cursan estudios en esta escuela – en cuanto se quedan embarazadas tienen que dejar forzosamente el colegio – y de este modo conseguir que sean muchas más las que lleguen a la educación secundaria.

Además de con Vipeika, que es un proyecto a dos años, ASEET también está comprometida con WomenNow.net para un proyecto en Tanzania que recauda fondos para ayudar a mujeres masai viudas a que puedan valerse por sí mismas y mantener su núcleo familiar"; y ya en España, su compromiso es con Ampara, Asociación que dedica su esfuerzo a ayudar a personas en riesgo de exclusión social, y el Hogar de Oportunidades del Padre Angel.

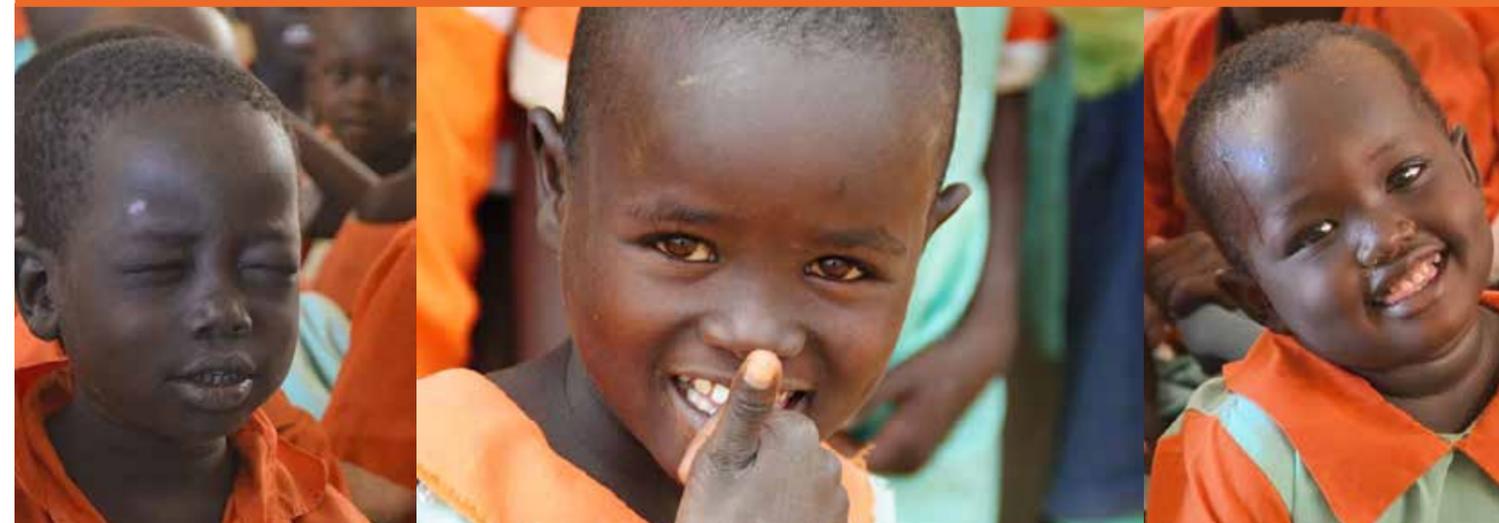
SUBASTA Y SORTEO DE REGALOS.

Durante la gala, los asistentes pudieron disfrutar de la gastronomía del restaurante Thai Gardsen 2112 de Madrid, regada con vinos cortesía de General Drinks. Una vez finalizada la cena solidaria, se celebró una subasta y un amplio sorteo con regalos muy codiciados entre los que destacaron: billetes de avión de Aegean, Finnair, Iberia, Royal Jordanian, AF y KLM, estancias en hoteles de 5* cortesía de Marriot, Asia Garden Hotel & Thai SPA, Sport Hotel Hermitage & SPA, World Hotels, Eurostars, NH, Intercontinental, Heritage, Tivoli Lisboa, Hotel Guitart Barcelona y Quinta do Rio Touro. La noche culminó con fantásticos viajes a Jordania, Costa Rica y Nueva York en clase Business que hicieron las delicias de todos los asistentes.

www.aseet.es



‘Expresiones que valen una vida’



‘Cerrar los ojos da la posibilidad de no ver lo que no te gusta’

‘Un techo y un suelo dan más dignidad que un apellido’

‘Llegó a nosotros con desnutrición severa. Hoy es la princesa de nuestro centro infantil’



CATHAY PACIFIC opera sus vuelos desde Barcelona con el A350-1000

Cathay Pacific afianza su presencia en la Ciudad Condal durante la temporada de verano. Así, con el objetivo de atender una creciente demanda, la compañía operará las cuatro frecuencias semanales de su vuelo Barcelona-Hong Kong con el avión A350-1000. Para celebrar la nueva apuesta de Cathay Pacific por Barcelona, la aerolínea ha organizado una presentación en el Aeropuerto El Prat, coincidiendo con uno de sus vuelos destino a Hong Kong. La aerolínea premium de Hong Kong se enorgullece de ser pionera en establecer una ruta comercial ambas ciudades.

www.cathaypacific.com/es



TAP inaugura ruta a Chicago

TAP está llevando a cabo con solidez su ambicioso plan de expansión global, con especial atención en el mercado norteamericano, habiendo iniciado el 1 de junio los vuelos a Chicago O'Hare, el primero de los tres destinos a los que la compañía comenzó a volar el pasado mes de junio. Chicago se sumó así a los vuelos entre Lisboa y San Francisco, con el vuelo que se inauguró el pasado 10 de junio, y desde la capital portuguesa hasta la capital estadounidense, Washington, el día 16.

www.flytap.com/es-es/



FINNAIR acerca Finlandia a los pasajeros españoles este verano

Este verano, Finnair ofrece más opciones que nunca para disfrutar del verano en Finlandia. La compañía aérea opera 2 vuelos diarios desde Barcelona a Helsinki, la capital del país, 1 vuelo diario desde Madrid, 9 por semana desde Málaga, 4 desde Alicante y 1 desde Menorca e Ibiza. Vía Helsinki enlaza con todos los aeropuertos finlandeses, lo que permite llegar de forma rápida y cómoda a los principales destinos vacacionales de Finlandia, considerado por segundo año consecutivo el país más feliz del mundo según el informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

www.finnair.com



KLM celebró el Día Mundial del Medioambiente

KLM España celebró el pasado 5 de junio el Día Mundial del Medioambiente y en consonancia con su política de apoyo al desarrollo de los territorios donde opera, la compañía cerrará el próximo mes de noviembre su campaña "Un billete=Un árbol" con la plantación de las últimas especies en Robledo de Chavela (Madrid), El Bruc (Cataluña) y Vall de Ebo (Alicante). A finales de año KLM habrá contribuido con esta campaña a la plantación de más de 22.000 árboles en España.

www.klm.com

El Airbus A350 de IBERIA aterriza en Chicago

El A350-900 de Iberia "Plácido Domingo" aterrizó el pasado 22 de junio en el aeropuerto de Chicago O'Hare por primera vez, procedente de Madrid y con más de 300 pasajeros a bordo. A su llegada, el avión fue recibido por un arco de agua para conmemorar el primer vuelo de la ruta Madrid-Chicago que la línea aérea opera con el A350-900, el más moderno de su flota.



Chicago es la tercera ciudad, después de Nueva York y Buenos Aires, a la que Iberia vuela con el A350-900, un avión bimotor de última generación con un alcance de 14.800 km y que consume un 25 por ciento menos de combustible que aparatos similares. El 70 por ciento de su estructura está hecha de materiales modernos como fibras de car-

bono y de vidrio, titanio y una aleación de aluminio.

Es el avión más silencioso del mercado y está equipado con un sistema de ventilación sin corriente con filtros de ozono que renueva el aire dentro del avión cada dos a tres minutos. El nivel de humedad en cabina es más alto lo que hace que el vuelo sea más cómodo para los clientes a

bordo. Los A350-900 disponen de tres cabinas: Business, Turista Premium y Turista. Iberia ya cuenta con cinco aviones A350-900 en su flota y recibirá otros 15 hasta 2021. Iberia comenzó a volar de Madrid a Chicago en 1998. En la actualidad, opera un vuelo diario entre ambas ciudades.

www.iberia.com

Juan Sebastián de Elcano, el nuevo A350 de IBERIA

Desde el pasado 4 de junio, Juan Sebastián Elcano navegará también por el cielo. Iberia ha bautizado su nuevo Airbus A350-900 con el nombre del marino español, con motivo del V Centenario de su hazaña de la primera vuelta al mundo.

En el acto, han participado representantes del Comité de dirección de Iberia, encabezados por Rafael Jiménez Hoyos, director de Producción; una alta representación de la Armada Española, encabezada por el Almirante Jefe del Estado Mayor de la Armada; miembros de la Comisión organizadora del V Centenario; o familiares de Horacio Echevarrieta, fundador y primer presidente de Iberia que, además, fue dueño de los astilleros donde se construyó el buque escuela Juan Sebastián Elcano en el mismo año -curiosamente- en que se fundó también la aerolínea: 1927. El Juan Sebastián Elcano es el quinto A350 que recibe la aerolínea de un pedido total de 20 aviones, que Iberia recibirá hasta 2023.

El A350-900 es un avión de última generación que incorpora la última tecnología, tanto en su construcción, como en su operación. El 70 por ciento de su estructura está hecha de materiales modernos como fibras de carbono y de vidrio, titanio y una aleación de aluminio.

www.iberia.com



NORWEGIAN ENCORE, la espectacular novedad de NORWEGIAN CRUISE LINE

TEXTO: MANENA MUNAR

Norwegian Cruise Line Holdings Ltd (NASDAQ:NCLH) es un operador de cruceros líder a nivel global que dirige las marcas Norwegian Cruise Line, Oceania Cruises y Regent Seven Seas Cruises. Desde enero de 2013 cotiza en NASDAQ. La compañía cuenta ya con 52 años de navegación por los lugares más atractivos del mundo. Experiencia que le ha servido para convertirse en una línea de cruceros consolidada y sin embargo no quedarse atrás y poder presumir de ser la compañía más innovadora dentro del sector de cruceros, habiendo recibido merecidos nombramientos entre ellos el de "Compañía líder de cruceros mundial". Sus 17 barcos surcan todos los mares llegando a unos 300 destinos, incluida Great Stirrup Cay, la isla privada de la compañía en las Bahamas y su destino turístico Harvest Cay en Belice.



NORWEGIAN ENCORE.

Kevin Bubolz director general para Europa de la naviera NCL, habló en la presentación realizada en el estupendo restaurante Arzábal <https://arzabal.com/> del Museo Reina Sofia de Madrid, sobre la gran sorpresa para el 2019, el Norwegian Encore. Nuevo crucero de Norwegian Cruise Line con capacidad para 4.000 pasajeros que, zarpando de Miami cada domingo, bogará durante siete días por el Caribe Oriental. Su viaje inaugural será el próximo 17 de noviembre. Con este barco se completa la serie de la clase "Breakaway Plus". El ocio estará más que cubierto en el Enore, con entretenimientos como la ciudad perdida de Atlantis y Galaxy Pavilion donde la realidad virtual y la real se dan la mano. Un Aqua park considerable en que tras una sinuosa trayectoria a través de toboganes y loops se terminará catapultado en alta mar. La sala de sal está preparada para ofrecer a sus huéspedes un tratamiento de haloterapia, ideal para las afecciones respiratorias y de la piel, para el bienestar general.

¿QUÉ TE GUSTARÍA COMER?



En lo que a gastronomía se refiere tiene nada menos que 27 opciones, para todos los gustos, sobresaliente la inclusión del "Onda by Scarpetta" de la famosa cadena Scarpetta. Un paseo marítimo con cenas al aire libre, y atractivos bares en el "deck" completarán la oferta.

FEEL FREE

Sentirse libre es la filosofía fundamental de la empresa, animando a sus huéspedes a gozar de unas vacaciones en el mar, sin horarios, con el máximo confort y la flexibilidad a bordo garantizados.

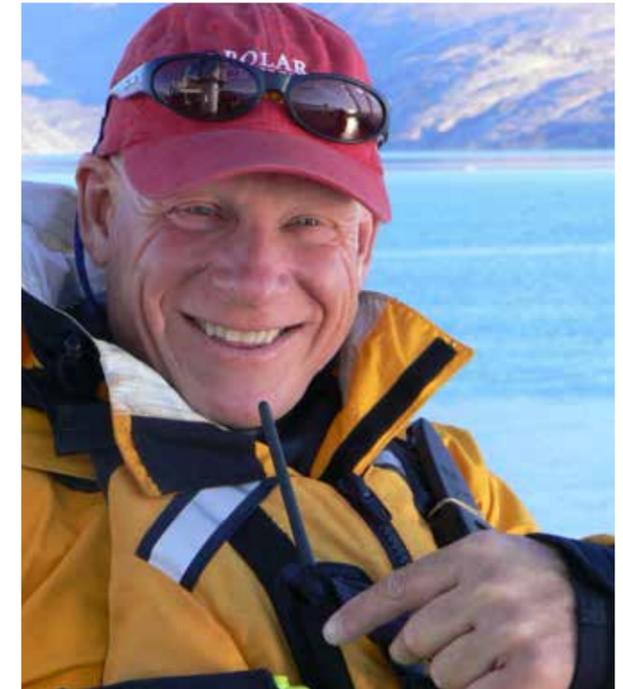
www.ncl.eu

SILVERSEA refuerza su equipo de expedición

Silversea Cruises se enorgullece en anunciar la incorporación de un nuevo experto en Expediciones para reforzar su equipo, líder en la industria. Con un amplio conocimiento y experiencia acumulada durante muchos años en la industria de expediciones, Bill Davis se unió a Silversea en el rol de Vicepresidente de Operaciones y Desarrollo de Expediciones el 1 de junio de 2019.

Con base en Miami, Bill supervisará las operaciones de expansión de destinos de expedición de Silversea, ayudará con el desarrollo de nuevos y emocionantes programas y administrará el personal de campo de expedición de la compañía. También supervisará la Silversea Expedition Academy, que recluta y capacita a los mejores talentos de la industria para que los huéspedes puedan viajar más profundamente en destinos de polo a polo.

www.silversea.com



SILVERSEA celebra su 25 aniversario en 2019

Silversea Cruises supera un hito trascendental en 2019: 25 años como la línea de cruceros de lujo más importante de la industria. Desde que zarpó por primera vez en 1994, Silversea



SILVERSEA / 25 YEARS WE'RE JUST GETTING STARTED



ha ofrecido la auténtica belleza del mundo para casi medio millón de personas en aproximadamente 4.100 viajes. Los barcos de Silversea han completado un total acumulado de más de 47.800 días de crucero, mientras que los pasajeros de la compañía han viajado un total de más de 9,4 millones de días en los cruceros de Silversea.

Cuando se lanzó en 1994, Silversea incorporó la innovación en la industria con un concepto verdaderamente pionero, fue la primera línea de cruceros de lujo con todo incluido del mundo. El Silver Cloud, el primer barco de la línea de cruceros que incluía un balcón en casi todas sus suites. El Silver Cloud fue bautizado en Mónaco el 30 de mayo de 1994, en presencia del Príncipe Alberto II de Mónaco. Desde entonces, los huéspedes de Silversea han viajado a los destinos más destacados del mundo con una comodidad incomparable, disfrutando de un servicio personalizado y un ambiente íntimo a bordo. Muchos aspectos de la línea de cruceros han evolucionado en los últimos 25 años, pero estos principios fundamentales se han mantenido y aún hoy hacen que un crucero de Silversea sea único. Cuando Silversea fue fundada por la familia Lefebvre hace 25 años, la visión era lanzar una compañía de cruceros que tuviera un alcance verdaderamente global, en el sentido de que los huéspedes descubrirían las regiones más remotas y más emblemáticas del mundo con una comodidad excepcional y amplio espectro de versatilidad de destinos. www.silversea.com



ITALIA y PORTUGAL encabezan los destinos internacionales más demandados para este verano

Los españoles apuestan por los países vecinos y los destinos nacionales de costa para disfrutar de sus vacaciones de verano, según se desprende de los datos publicados por la agencia de viajes de venta flash Buscounhollo.com. Los expertos de la plataforma,

tras analizar los datos de ventas y reservas de los últimos meses, han publicado cuáles serán los destinos tanto nacionales como internacionales preferidos para este verano. En el ámbito internacional destacan por encima del resto Portugal e Italia. En el caso del país luso, Lisboa y Oporto son los destinos urbanos más demandados, mientras que el Algarve y Azores son los lugares de costa portugueses preferidos.

Italia es también una de las opciones veraniegas destacadas según este análisis. Cerdeña, Venecia y La Toscana encabezan las zonas geográficas italianas más demandadas para estos próximos meses.

En el top internacional también destacan los destinos caribeños como Punta Cana, Cuba y Riviera Maya, que casi siempre se sitúan entre las opciones más consolidadas del mercado español. También se cuela en la parte alta del ranking Grecia, gracias especialmente a algunas de sus islas más populares como Santorini. En cuanto a las ciudades europeas más solicitadas para este verano encabezan las reservas: Berlín, Múnich, Londres, Edimburgo, Budapest y Praga.

www.buscounhollo.com

EL ALGARVE es, por sexta vez, el mejor destino de playa de Europa

El Algarve ha recibido el premio de "Mejor Destino de Playa de Europa en 2019" en el marco de la ceremonia de los World Travel Awards. Ésta es la sexta vez que el Algarve alcanza esta distinción, algo que ya había ocurrido en las ediciones de 2012, 2013, 2015, 2016 y 2017. Es, además, un récord en lo que se refiere a la concesión de este galardón, ya que ningún otro destino ha conseguido alcanzar este número de nombramientos.



El premio se ha otorgado este fin de semana en una ceremonia que tenía lugar en Madeira, y ha sido atribuido por la votación de los principales líderes de la industria del turismo y viajes de todo el mundo, que tienen como objetivo premiar la excelencia de la oferta a nivel global. "Hoy en día, el Algarve está posicionado como un destino de lujo accesible y como destino auténtico", añade el presidente de la región. "Las condiciones perfectas que ofrece para la práctica de diversas actividades y deportes relacionados con el mar, así como las infraestructuras y los servicios de apoyo de calidad reconocidos, son otras de las características más valoradas por quien escoge las playas algarvías."

Esta nueva elección como "Mejor Destino de Playa de Europa" permitirá al Algarve capitalizar la apuesta que se ha hecho, tanto a nivel de fidelización de mercados estratégicos prioritarios, como para la diversificación de otros mercados. "Queremos proporcionar a todos aquellos que nos visitan una experiencia verdaderamente enriquecedora. Teniendo como punto de partida nuestras fantásticas playas, nuestro objetivo es dar a conocer una oferta complementaria, que va desde el golf, el turismo náutico o de naturaleza, a la cultura y la gastronomía de la región, lo que permitirá a los turistas descubrir lo que hace del Algarve un destino único y genuino", señala João Fernandes.

El Algarve, con más de 100 playas y una costa de 200 kilómetros, demuestra una vez más que sus playas son una apuesta segura tanto para turistas aventureros como para familias que buscan la tranquilidad.

www.visitalgarve.pt

TURISMO DE PORTUGAL

elegido Mejor Organismo Oficial de Turismo de Europa



Turismo de Portugal acaba de ser elegido Mejor Organismo Oficial de Europa (Europe's Leading Tourist Board) de 2019, una distinción atribuida por los profesionales del sector que votaron en los World Travel Awards - edición Europea, premios equivalente a los "oscares" del turismo, anunciados el pasado 9 de junio en el transcurso de una ceremonia en Madeira.

Este es el sexto año consecutivo en el que la Autoridad Nacional de Turismo recibe la distinción, que para

el Presidente Luís Araújo, "es sobre todo, un reconocimiento a la excelencia de todos los colaboradores de Turismo de Portugal que, diariamente, muestran estar a la altura de este enorme desafío de liderar el turismo del futuro. Los premios internacionales que hemos ido ganando en los últimos años, muestran que la Estrategia Turismo 2027, el marco estratégico para el sector, es capaz de conseguir posicionar Portugal como un destino que puede (y debe) ser visitado durante todo el año y que proporciona, en todo el territorio, experiencias turísticas diferenciadas. Portugal tiene todo, para todos".

Portugal fue el gran vencedor de la gala de esta noche, conquistando el premio de Mejor Destino Europeo por tercer año consecutivo.

También la capital del país volvió a ser reconocida como el Mejor Destino City Break de Europa y Mejor Puerto de Cruceros Europeo. Algarve fue distinguido como Mejor Destino de Playa de Europa y Madeira como Mejor Destino Insular. En total, en las distintas categorías, Portugal recibió 39 premios (tres más que en 2018).

www.turismodeportugal.pt

Descubre una manera diferente de vivir las BAHAMAS practicando el buceo y el kite surf en CAT ISLAND

Para los incondicionales de los deportes que transmiten sensaciones fuertes y que buscan vivir experiencias en modo activo, el archipiélago de Las Bahamas ofrece numerosas posibilidades para entregarse a esta pasión como el buceo que, evidentemente, es la actividad reina, aunque para los que buscan la adrenalina de la velocidad, esta es el kit surf.

Para ello, pongamos rumbo a CAT ISLAND, un destino idílico para practicar el buceo y el kit surf. Un lugar que ofrece la posibilidad de poder elegir entre diferentes alojamientos según el tipo de estancia que busquemos. CAT ISLAND es uno de los destinos menos poblados de Las Bahamas. Sus kilométricas y preservadas playas salvajes, entre las cuales una de arena rosa, sus suaves colinas, sus magníficas bahías y su vegetación llana y densa le confieren una atracción única. Se dice que el pirata inglés Arthur Catt acostaba en esta isla durante sus expediciones de ahí el nombre de Cat Island.

La isla alberga la cima más alta de Las Bahamas, el Monte Alveria de 63m y es también el lugar de origen del actor Sidney Poitier, el primer actor afroamericano en ganar un Oscar en los años 60. Además, es la cuna del Rake n'Scrape, una música que forma parte del folklore local todavía muy presente en la isla. La isla es un destino seductor todo el año. Rodeada de calientes aguas cristalinas de color turquesa con fondos marinos excepcionales, CAT ISLAND ofrece lugares idílicos donde practicar el kite surf y el buceo.

Se organizan clases de buceo para todos los niveles, así como clases individuales en arrecifes y a diversas profundidades. Se tarda entre 5 y 30 minutos en llegar por barco a los lugares de buceo dependiendo de la profundidad y dificultad.

www.bahamasturismo.es



DISNEYLAND RESORT, incluye este verano 'Star Wars: Galaxy's Edge'

Este será un verano para recordar en Disneyland Resort, justo a partir del pasado mes de junio, cuando los días soleados se llenan de nuevas aventuras increíbles, espectáculos novedosos, nuevas interacciones con personajes Disney y atracciones clásicas... además de la apertura de la nueva área temática, Star Wars: Galaxy's Edge.

Aquí tiene consejos, incluyendo el esperado despegue galáctico, para pasar un verano a lo grande y crear recuerdos que duran toda una vida en los parques temáticos, los hoteles y el distrito Downtown Disney District de Disneyland Resort.

El debut histórico de Star Wars: Galaxy's Edge – Star Wars: Galaxy's Edge, la mayor expansión en la historia de Disney Parks dedicada a un solo tema y la novena área temática en Disneyland Park, abrió sus puertas el 31 de mayo, con nuevas experiencias para que los fanáticos vivan sus propias aventuras de Star Wars. Los visitantes serán transportados al planeta remoto de Batuu, repleto de paisajes, sonidos, aromas y sabores únicos de una galaxia muy, muy lejana. Allí podrán degustar platos y bebidas galácticas, explorar una colección intrigante de establecimientos de mercaderes y agarrar los controles de la nave más famosa de la galaxia a bordo de Millennium Falcon: Smugglers Run.



Millennium Falcon: Smugglers Run.

Regresa "Disneyland Forever" – Este espectáculo de fuegos artificiales regresó el 7 de junio, demostrando una vez más cuán mágico llega a ser el Reino Mágico. Esta celebración "celestial" incluye efectos de pirotecnia destellantes, proyecciones inmersivas y otros efectos especiales que transforman Disneyland en un lienzo mágico, transportando a los visitantes a través de un viaje extraordinario.

Hyperspace Mountain – Los visitantes son lanzados al hiperespacio este verano y por tiempo limitado con el regreso de Hyperspace Mountain. La adaptación de esta atracción de alta velocidad a la temática de Star Wars le otorga un toque de aventura galáctica a Space Mountain.

El Castillo de la Bella Durmiente resplandece – Tras una remodelación extensa, regresa este icono legendario en el corazón de Disneyland y lo hace más maravilloso que nunca. A partir de finales de mayo, el Castillo de la Bella Durmiente deslumbra aún más con mejoras, más polvito mágico y nuevas tonalidades cromáticas. A través de los años, los colores y los acabados del Castillo de la Bella Durmiente han vivido mejoras y actualizaciones. Esta última remodelación, la sexta llevada a cabo en el edificio, ha sido diseñada por Kim Irvine de Disney Imagineers. La Leyenda de Disney y artista de Imagineering Herb Ryman creó el primer concepto ilustrativo del castillo.

Fancy Nancy – Nancy Clancy, la chica joven con inagotable energía de la exitosa serie de Disney Junior "Fancy Nancy", llevó a cabo su gran presentación en Disney California Adventure esta primavera. Los visitantes pueden encontrarse con Fancy Nancy fuera de "Disney Junior Dance Party!" en Hollywood Land.

Superhéroes – Los superhéroes están aterrizando en Hollywood Land de Disney California Adventure para conocer a sus nuevos "reclutas". Los visitantes pueden que se encuentren con algunos de los superhéroes más admirados en el universo, incluyendo a Captain Marvel (o Capitana Marvel), Spider-Man, Captain America (o Capitán América) y Black Panther.

www.DisneylandEspanol.com

Las experiencias turísticas más curiosas del mundo



Cuando te decides a viajar, eliges el destino y preparas el viaje, quieres que sea lo más completo posible y hacer actividades o visitar lugares que nunca nadie haya fotografiado. Por eso, Civitatis el portal web número uno en distribución de actividades, excursiones y visitas guiadas en español, te ayuda a completarlo de una forma diferente y te propone una serie de actividades para que tu viaje no sea como el de los demás. ¡Prepara tu cámara, sube tu foto a Instagram y comienza a dar envidia (sana) a tus amigos!

Espectáculo en el Restaurante Robot. Si entre tus planes

está visitar Tokio pronto, no puedes perderte esta experiencia. Disfrutar de una cena con espectáculo puede convertirse en algo inolvidable si lo haces en este restaurante. Extravagancia, show y mucha tecnología son las claves de esta cena de noventa minutos que combina la última tecnología con la cultura japonesa más extravagante; juguetes sobre las mesas, un dinosaurio automático o una guerra de robots serán algunos de los protagonistas. La noche más loca y divertida de Japón en el único restaurante de este tipo en el mundo, ¡no intentes entenderlo, simplemente tienes que vivirlo!

Vuelo en parapente por Pokhara. ¿Qué ocurre si juntamos uno de los deportes más aventureros con una de las cordilleras más deseadas del mundo? Civitatis te propone media hora de paseo en parapente sobre las cumbres del Himalaya y la ciudad de Pokhara. Una vista panorámica increíble con la que dar un giro a tu viaje y disfrutar de una manera diferente de templos budistas e hindúes y de la naturaleza más pura de Nepal. ¡No apto para todos los públicos, pero del que sin duda te traerás las mejores fotos de vuelta!

www.civitatis.com/es/

MIAMI

Oda al bienestar



Compras, restaurantes, ocio, gente. Parece inverosímil que Miami tenga una amplia oferta centrada en el bienestar. Pero empezamos de nuevo: playas, sol, atardeceres. Si comenzamos por ahí, Miami es el destino perfecto para relajarse y disfrutar de días de playa. Además de eso, por toda la ciudad hay lugares de comida healthy donde reponer fuerzas después de un largo día de turismo, planes detox, yoga al aire libre..... Todo para que sientas que tu viaje a Miami es un balance entre turistar y descansar, y mantener tu rutina wellness, incluso en vacaciones.

Si relajarte en un spa es tu idea del paraíso, entonces Miami es el destino perfecto para una experiencia holística de primer nivel. La ciudad está llena de lugares donde disfrutar de un día de relax, restaurar la mente y revitalizar el cuerpo. Aquí te dejamos 4 de los mejores spas de la ciudad para mimarte en vacaciones. Deja este plan para tus últimos días en la ciudad ¡Volverás con las pilas cargadas!:

Hotel Four Seasons: El spa del Four Seasons es una experiencia de bienestar sublime. Diseñado, de forma exquisita, por Joseph Dirand con mármol de calacatta y azulejos turcos, el lugar es tan elegante como relajante. Tiene solo seis salas de tratamiento para que la experiencia sea lo más privada e íntima posible. Todo, desde el hammam de mármol, la sala de relajación con vistas al océano y los tratamientos faciales de Biologique Recherche, está pensado para dejarse mimar. Con terapias de inspiración oriental o masajes ayurvédicos de la India, no es de extrañar que fuera lugar de retiro para Elizabeth Taylor o Frank Sinatra. Relajación como una auténtica estrella de Hollywood.

www.MiamiandBeaches.com

“Turquía como potencia turística despierta pasiones; España no puede dormirse en los laureles”

LA PASIÓN TURCA

El milagro turco ya se volvió realidad en 2018 cuando el país recibió 46 millones de turistas, una vez superados los años malos por culpa de la crisis económica y de los atentados terroristas. Si a ello se añade la depreciación de la moneda local (la lira turca), viajar a Turquía se ha vuelto un excelente destino vacacional, compitiendo directamente con España, Italia y Francia.

Una afluencia de visitantes que se espera superar este año, porque sus más de ocho mil kilómetros de litoral suman, a los atractivos gastronómicos y culturales, el turismo de playa y sol. Ya en los primeros meses de 2019 igualó en turistas los recibidos en Canarias. Hoteles con playas privadas, restaurados y reabiertos tras los años de crisis, rinden a plena satisfacción de los visitantes, fundamentalmente turcos de la diáspora y británicos, alemanes y rusos. Y cada vez más, chinos y japoneses. Turquía como potencia turística despierta pasiones, lo mismo que pretenden alcanzar (sin conseguirlo aún, aunque están en camino), otros países norteafricanos, Egipto y Túnez.

Hay mucho donde escoger. Se puede ir a las playas de las provincias de Mugla o de Antalya, u optar por compatibilizar playa y reclamos arqueológicos en Éfeso, en la provincia de Esmirna. Por no contar la ciudad de Estambul por su cultura y variedad de comercios. Entre estos destinos se computan tres de cada cuatro visitantes a Turquía.

Mimo al viajero, buena oferta hotelera, calidad gastronómica y cultura milenaria son los ingredientes de esta nueva pasión turca que avisa a la industria turística española de que no está sola ni puede dormirse en los laureles. A ver si se convierte la competitividad en un acicate, no en desidia.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



PRESSTOUR

travel design luxury

MIEMBRO DE VIRTUOSO
ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR

ASESORES EN VACACIONES DE LUJO

Expertos del destino | Servicio exclusivo | Viajes a medida



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

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 espaciaosas, ofrecen servicio de ConciERGE o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solo para buceadores certificados

