

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
Nº103 septiembre 2019



• **BRUJAS**  
REAPERTURA DEL GRUUTHUSE

• **ESLOVANIA**  
ENCOCHE POR CROACIA

• **UN DÍA ENTRE VIÑEDOS**  
RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA

**LUJO AFRICANO**  
SAFARIS EXCLUSIVOS



**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, Julio Fernández, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Mónica Pérez, Hernando Reyes

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

EDITA  
c/ Pintor Zuloaga, 10



28691 Villanueva de la Cañada  
Madrid  
+34 91 811 75 92

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

FOTO DE PORTADA  
África, RATPANAT

## SÍGUENOS



## El *brexit* ha influido en la reducción del número de turistas que llegaron a España en el mes de julio

### VISADO DE ENTRADA

## El "brexit" ya está aquí

El *brexit* ya está haciendo valer los malos presagios que apuntaba su aplicación, tanto por las buenas como a las bravas. La consecuencia, sin que haya cumplido aún la amenaza, ha sido clara: menos presencia de visitantes británicos en nuestras playas y ciudades durante el pasado mes de julio (2,1 millones, un 2,2% menos que en el de 2018), el último computado por los organismos oficiales de la cosa turística, en este caso a través del INE. Y es el segundo julio consecutivo que esto ocurre en ese mercado emisor de turistas, uno de los principales para los intereses españoles.

A esta mala noticia del comportamiento turístico británico se suma la del alemán, también en recesión, como su economía general, con un 3% menos de visitantes con respecto a julio de 2018. Ambos, alemanes y británicos, son responsables, en buena parte, de la caída del número de extranjeros llegados en ese mes tradicionalmente bueno para el turismo en España. Los 9,9 millones de visitantes totales llegados representan un 1,3 por ciento menos que los que lo hicieron en julio de 2018, cuando la caída representó el 4,9 por ciento con respecto al mismo mes del año anterior. Es decir que este año llueve sobre mojado.

Las cifras son más benignas cuando el cómputo de turistas abarca desde enero hasta julio, con 48 millones de turistas recibidos, lo que representa un 1,9% más que en los siete primeros meses de 2018. Y, eso sí, los datos apuntan que los turistas que vienen gastan más durante su estancia. Hasta 11.980 millones de euros se dejaron en julio (un 2% más que el mismo mes del año anterior) con un gasto medio por persona y día de 160 euros, un 4,9% más.



Con todo, los síntomas que se venían apuntando de haber tocado techo en el número global de turistas por ejercicio parecen cada vez más claros. A la debilidad de las economías de los países tradicionalmente emisores de turistas hacia el nuestro se suma una nueva amenaza, puesta de manifiesto recientemente por la Mesa del Turismo, asociación empresarial que, a la hora de analizar la situación, ha dejado entrar en sus baremos el flygskam (vergüenza a volar) el movimiento nacido en Suecia que se opone a los viajes en avión por las emisiones de CO2 que comportan a la capa de ozono. Más del 80% de los turistas llegan a España por vía aérea. Es lo que nos faltaba.

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

### 03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
"El brexit ya está aquí"

### 06 AL ENCUENTRO DEL LUJO AFRICANO

Se dice que no hay nada más parecido a vivir un documental en primera persona que hacer **un safari por África**. Vida salvaje, sonidos desconocidos, paisajes idílicos o noches oscuras y llenas de estrellas son tan solo el aperitivo a un mundo que cada vez se torna más especial y que utiliza el lujo como una infalible fórmula para seducir al viajero.

HERNANDO REYES



### 18 EL MUSEO GRUUTHUSE

El encantador casco histórico de **Brujas**, incluido en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en el año 2000, está parcialmente cerrado a los coches por lo que es un lugar idóneo para pasear o montar en bici. Una ciudad ni grande ni pequeña, a la medida del hombre, en la que tras una fachada del siglo XV se puede encontrar una sala de exposiciones de vanguardia, una boutique de ultimísima moda o una tienda de bombones que quita el sentido.

FERNANDO PASTRANO  
PILAR ARCOS



### 34 EN RUTA POR ESLAVONIA

Vino, tradición y cultura son algunos de los muchos atractivos que ofrece esta región del este de **Croacia**.

MANENA MUNAR



### 54 DESCANSO Y PLACER A LAS PUERTAS DE LA LEGENDARIA TORO

Las planicies de Castilla y León, pobladas por campos de trigo, olivares y viñedos, son un cuadro abierto al horizonte por el que de repente, como una insólita aparición, asoma el mundo de **Valbusenda** (Valle de la Buena Senda) Hotel, Bodega & Spa, en la Vega de Toro, donde se libró la Batalla de Toro en 1476, decisiva en la unión de Castilla y Aragón

MANENA MUNAR



### 58 UN DÍA ENTRE VIÑEDOS

La comarca vinícola de **Utiel Requena** es hoy una de las más inquietas e innovadoras de cuantas se pueden disfrutar en la península ibérica. La mayoría de sus bodegas se han modernizado drásticamente con la llegada de una última generación de jóvenes bien formados en las labores enológicas y llenos de ganas de experimentar.

JULIO FERNÁNDEZ

### 62 TURISMO CULINARIO A DOS BANDAS

En el muy exclusivo Casa Club de Madrid se ha presentado **el Instituto de Cultura Gastronómica Hispano China** que nace con el objetivo de tender puentes y fomentar el intercambio de turismo gastronómico entre ambos países.

FERNANDO PASTRANO  
PILAR ARCOS



### 66 OTROS DESTINOS

-Un palacio en las montañas de Líbano

### 68 ESPAÑA EXCLUSIVA

-Noa, el hotel soñado



### 74 HOTELES

-Noticias del sector hotelero

### 80 GASTRONOMÍA

-Restaurante Marina  
-Noticias de restaurantes



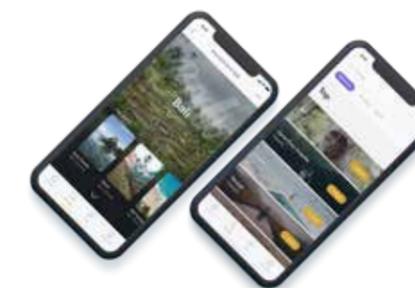
### 84 SORTEO GANADOR

-Cristina Jiménez, ganadora del sorteo de una estancia en el Kempinski Hotel Bahía en Estepona



### 86 PISTAS

-Entrevista al CEO de Passporter  
-Libros



### 92 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

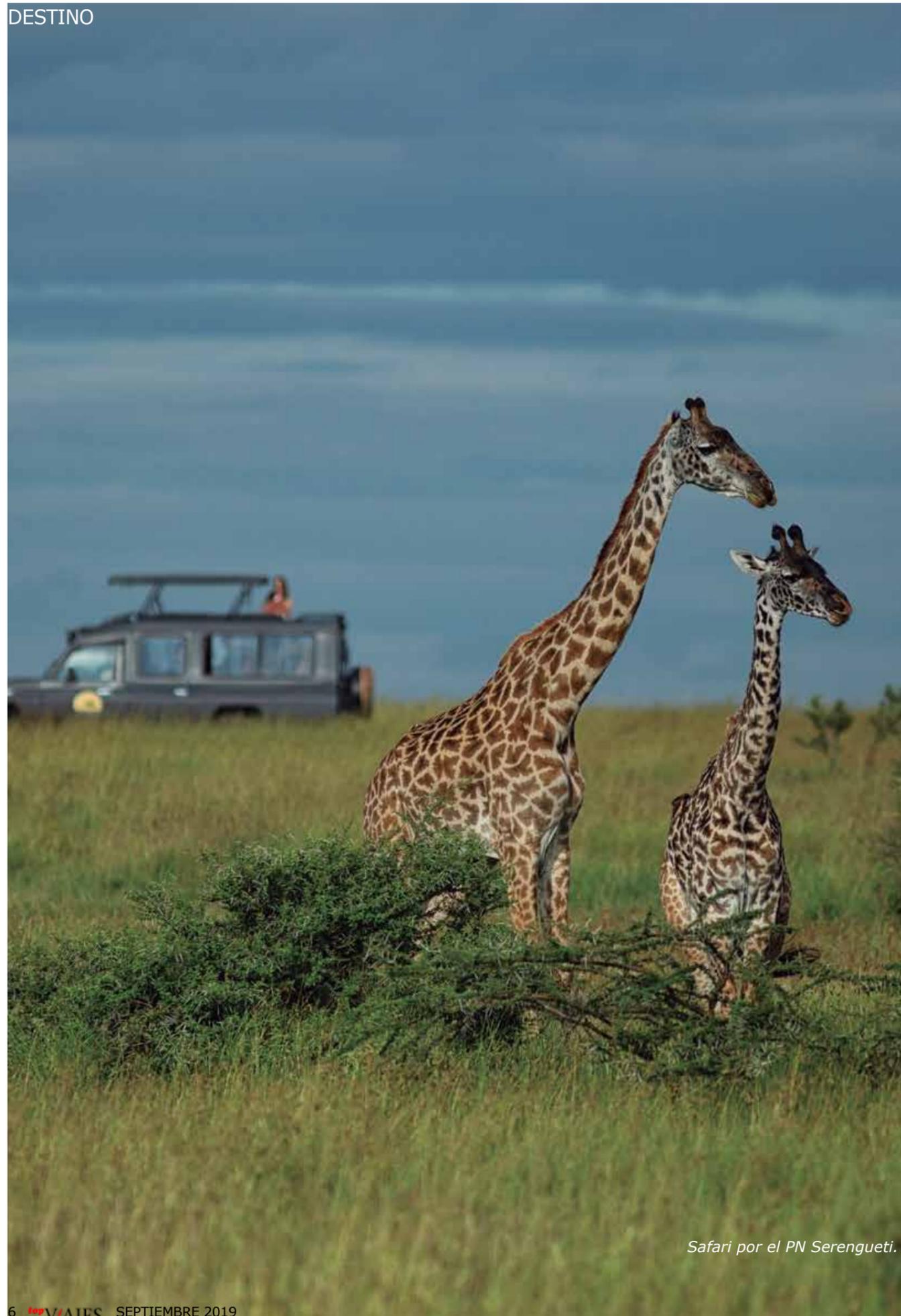
-Aerolíneas  
-Cruceros  
-Ofertas de destinos



### 98 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Nos persigue la vida"



*Safari por el PN Serengeti.*

## SAFARIS EXCLUSIVOS AL ENCUENTRO DEL LUJO AFRICANO

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es  
FOTOS RATPANAT

Se dice que no hay nada más parecido a vivir un documental en primera persona que hacer un safari por África. Vida salvaje, sonidos desconocidos, paisajes idílicos o noches oscuras y llenas de estrellas son tan solo el aperitivo a un mundo que cada vez se torna más especial y que utiliza el lujo como una infalible fórmula para seducir al viajero.



*Atardecer en Pumzika Safari Camp.*



En los 20 kilómetros de diámetro del cráter del Nrongoro se aglutinan increíbles paisajes y una rica fauna en la que destacan los *cinco grandes*: león, elefante, búfalo, leopardo y rinoceronte

◀ Masais en el área de conservación de Boma Masai.

**H**ubo una época en que los viajes fueron exploraciones por lugares remotos, aventuras absolutas y recorridos por tierras indómitas. El viajero actual busca “experiencias únicas”, un término ambiguo, pero no obstante muy en boga en el sector turístico y que ha llevado al gremio a conseguir que tanto el contenido como el continente de los safaris resulte un conjunto fascinante

que se ha posicionado muy bien en las élites viajeras y que además es un gran generador de empleo en varios continentes. De esta manera, países como Tanzania, Kenia, Namibia, Ruanda, Uganda, Zimbabue, Botsuana, Sudáfrica y Marruecos se han convertido en destinos top para esta forma de viajar.

Nos resulta especialmente interesante el este de África, pues países como Kenia y Tanzania con-

forman un gran nicho dentro de la industria de los safaris dado el crecimiento de la misma y la grata aceptación por parte del público por sus condiciones naturales regadas por espacios geográficos únicos y una riqueza de fauna sin igual.

**CITA CON LO DESCONOCIDO**

Uno de los grandes valores que tienen los safaris es que el viajero jamás sabe con qué se va a encontrar pues la naturaleza, al igual

que el ser humano, es caprichosa. La incógnita a cerca de lo que será la aventura por la sabana africana es parte de estas experiencias. Estando frente a estos paisajes es imposible no recordar aquella famosa frase de Nelson Mandela: “No hay nada como volver a un lugar que no ha cambiado, para darte cuenta de cuánto has cambiado tú”. Eso es exactamente lo que me ha pasado a mí a lo largo de los años cada vez que vuelvo a Kenia, qui-

*Safari en Globo sobre Masai Mara.*





◀ Terraza del Lukuba Island lodge sobre el lago Victoria.  
▼ Mesa para la comida en Pumzika Safari Camp.

◀ Tienda de campaña en Pakulala Safari Camp.



zás lo que sí me ha sorprendido es la infraestructura de los alojamientos que he visitado pues, manteniendo la esencia del continente negro y respetando, en la gran mayoría de los casos, el entorno, el medioambiente y las costumbres tribales de las etnias locales, han surgido varios lodges o campamentos que ocupan grandes espacios en los contenidos de ediciones especializadas sobre turismo a nivel mundial, por lo que creo que más allá de las palabras de Mandela, es cierto que cada vez que se vuelve a África uno la ve con otros ojos, pero siempre sigue siendo una aventura desconocida porque no hay dos safaris iguales en África, ni nunca sabe uno lo que va a ver.

#### EL GLAMUR DE OTRAS ÉPOCAS

En pleno condado de Narok, en el suroeste de Kenia, se encuentra una de las reservas naturales más impresionantes de África: Masai Mara. Es aquí donde cada año, entre mayo y junio, al llegar las fuertes lluvias, más de un

millón y medio de animales salvajes comienzan desde Tanzania la migración anual hasta su destino final, cruzando las orillas del río Mara en Kenia. Para observar la *gran migración* en primera línea se han instalado a lo largo de las orillas del río Talek –afluente del Mara– las carpas del Olengoti Eco Safari Camp. Se trata de un alojamiento cuyas fuentes de energía provienen todas de la energía solar, y que en todos los aspectos se rige por las más estrictas normas del ecoturismo. Sus once carpas se montan sobre lonas en el suelo consiguiendo reflejar el estilo antiguo de los primeros safaris. Están decoradas con elementos de la cultura masai, muebles hechos a mano por artesanos locales y sillas de safari tapizadas en cuero crudo que se mezclan con suntuosas telas; todo esto nos consigue retrotraer a las épocas gloriosas de las aventuras de la aristocracia inglesa por estos lares, o al menos así creo que eran estos asuntos en épocas del Imperio Británico... Cada carpa

cuenta con dos cómodas camas dobles cubiertas con suaves mantas de mohair, edredones de plumas y sábanas de algodón 100%. Existe una sala de estar con cómodas sillas de cuero y cojines en el suelo, y el campamento de bomberos, iluminado con velas, es el lugar perfecto para relajarse tras una jornada fotográfica por la sabana. A la hora de la cena, el escenario natural más hermoso al aire libre recibe a los comensales que se disponen a probar las creaciones de su chef privado, servidas en vajillas y con vasos y copas de vidrio.

#### UNA PUESTA DE SOL PRIVADA

Los exploradores británicos Richard F. Burton y John Speke buscaban, a mediados del s. XIX, el nacimiento del Nilo y se encontraron un gran lago –de hecho es el segundo mayor del mundo– al que le pusieron el nombre de su reina: Victoria. Y es en este incomparable paraíso natural donde hemos encontrado una isla privada a la

que se accede en una embarcación de pescadores locales y de nombre *Royal Tilapia*.

La isla se llama Lukuba y cuenta un único alojamiento, llamado Lukuba Island Lodge, con 10 amplias habitaciones que a modo de bungalós inspirados en las construcciones de las poblaciones que rodean el lago, evocan la alegría de África gracias a los coloridos textiles con que están decoradas. Si el *Slow Travel* pregona el disfrutar del tiempo y el lugar calmadamente para conseguir experiencias imborrables y cargadas de emociones, qué mejor manera que contemplar el atardecer y su puesta de sol desde una playa privada del lago Victoria tras una jornada de exploración por el desierto y safaris pletóricos en sorpresas.

#### OCTAVA MARAVILLA DEL MUNDO

En tan solo 20 kilómetros de diámetro, que es lo que tiene el cráter del volcán Ngorongoro, nos encontramos con un escenario que aglutina los más espec-

taculares paisajes de todo el continente africano y los más respetados inquilinos de la sabana, los llamados cinco grandes: león, elefante, búfalo, leopardo y rinoceronte.

Por todo lo anterior, y porque en los alrededores del cráter se encuentra el yacimiento arqueológico más importante de África, la Garganta de Oldupai, este lugar es considerado como la octava maravilla del mundo. Los más exclusivos viajeros y aventureros del mundo actual se decantan por alojarse en un campamento llamado Pakula Safari Camp, el único en semejante paraíso que, con 11 carpas de lona, lo hacen absolutamente exclusivo. Todas ellas están decoradas con elementos artesanales y con productos locales como las alfombras hechas a mano por las mujeres mbulu. Un baño con ducha tipo cubo, un inodoro ecológico y un lavabo hecho a mano están presentes en cada una de ellas.

Contemplar el amanecer desde el porche de la tienda de campaña es

toda una experiencia en este rincón de Tanzania que nunca se olvida.

#### CAMIONES CHILL OUT

Para los safaris suele utilizarse vehículos 4x4, por lo general de alta gama y equipados con asientos de cuero y techo abierto, con el fin de ofrecer la máxima visibilidad y comodidad. No obstante, dado que algunos recorridos precisan de campamentos, existen compañías que han ideado los llamados camiones *chill out* para cubrir con máxima versatilidad y confort tanto las horas de trayecto como las del safari propiamente dicho. Son autosuficientes durante todo el recorrido y tienen capacidad para todo el equipo de cocina, combustible y agua, haciendo que la eficiencia destaque entre todas las cosas. Gracias a que su altura supera los cuatro metros permiten una visión panorámica de 360 grados, ideal para la observación de animales. Y esta experiencia puede ser vivida en el mismo Parque del Serengeti. Esas extensas llanu-



► Bañera en una de las tiendas del Pimxica Lucury Safari Camp.  
▼ Comedor del Pakulala Safari Camp.



ras, de las que el escritor sudafricano Laurens van der Post dijera que entre ellas y los animales existe una comprensión que los seres humanos no han llegado todavía a descifrar, conforman la joya de la corona de Tanzania. Una de las zonas más exclusivas del Parque es conocida como Seronera, y en ella encontramos el Puzika Luxury Safari Camp, un pequeño campamento de lujo que cuenta solo con seis tiendas de campaña de gran tamaño fabricadas en lona, con baño propio provisto de un lavabo hecho a mano, además de la ducha tipo cubo. Llamen la atención los portaequipajes y los escritorios del mobiliario donde es fácil imaginar a cualquier gran explorador escribiendo su diario.

Los pisos están cubiertos por espectaculares alfombras, desiguales todas ellas y realizadas a mano con resistentes fibras naturales por las mujeres de una comunidad cercana.

Además, la cristalería del campamento está hecha por la comunidad de Shanga,

otro de los muchos proyectos sostenibles que apoyan desde este campamento

#### BIOARQUITECTURA MASAI

Tradicionalmente eran las mujeres masai las que en tiempos pretéritos se encargaban de levantar las viviendas de una etnia que por ser itinerante se veía obligada a utilizar materiales muy poco duraderos en el tiempo. El Olengoti Safari Camp ha conseguido recrear el auténtico y tradicional estilo masai pero con técnicas actuales para que el viajero pueda disfrutar de todo el confort de un viaje de estas características.

La madera que se utiliza en el suelo y en las vigas de la estructura

“Colaborar con la economía local es contribuir directamente a esa simbiosis mágica que se produce entre el turismo, las tribus, las comunidades locales, la fauna y los safaris”.

conjuga perfectamente con esa mezcla de tierras que otorgan ese color rojizo tan característico de las paredes de unos cottages que siguen todos los principios de la llamada bioarquitectura, y que cuentan con zona de estar, dormitorio y cuarto de baño, además de una terraza exterior. Para no perder la atmósfera que transmiten las tiendas de campaña, aquí se han incorporado elementos propios de ellas, como puertas y ventanas de canvas con mosquiteras que permiten percibir al máximo el silencio de las noches africanas. Alfombras de piel de vaca, artículos de cestería, diversas figuras o máscaras realizadas por artesanos locales decoran este campamento que, como todos los anteriores, consigue fusionar lujo y sostenibilidad de una manera correcta y ejemplar.

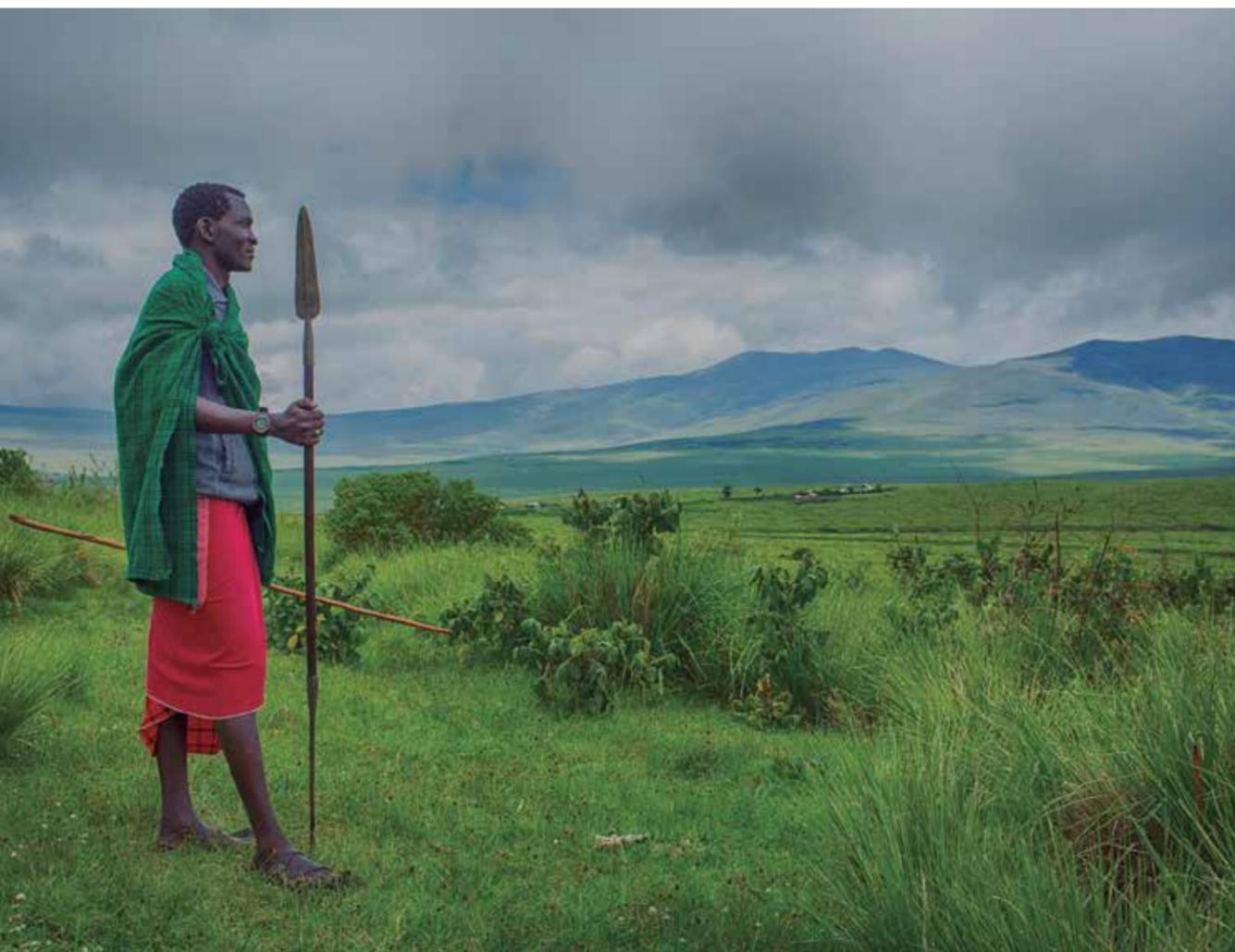
**EL SENTIDO DE UN SAFARI**

Huir del turismo de masas es posible,

y en África se palpa la exclusividad con otra sazón, con un concepto desenfado del lujo, porque no todo lo que brilla es oro, como se dice popularmente. El viajero preocupado por el entorno tiene una filosofía que le lleva a inclinarse por todo aquello que cobija la responsabilidad social y la sostenibilidad. Las alternativas en el continente negro para contribuir al cuidado del medioambiente y las comunidades locales son numerosas y colaborar con la economía local es casi un deber del viajero puesto que con ello se está contribuyendo directamente a esa simbiosis mágica que se produce entre el turismo, las tribus, las comunidades locales, la fauna y los safaris. Al final, tras estas experiencias, parece que el verdadero sentido del viaje ha sido la libertad.

Más información: [www.ratpanat.com](http://www.ratpanat.com).

▼ *Trekking por Olmoti Ngorongoro.*



# somos

*Lifestyle Management*



[www.somoslifestyle.com](http://www.somoslifestyle.com)

[info@somoslifestyle.com](mailto:info@somoslifestyle.com)

**YOUR TRAVEL EXCLUSIVE DESIGNERS**



# BRUJAS

## REABRE SU INTERESANTE MUSEO GRUUTHUSE

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Musea Brugge

Gruuthusemuseum  
Onze-Lieve-Vrouwekerk

*Entrada del Gruuthusemuseum.*



▲ La residencia de Lodewijk van Gruuthuse, hoy convertida en museo.  
▶ Junto al Gruuthusemuseum destaca la torre de la iglesia de Nuestra Señora.

El encantador casco histórico de Brujas, incluido en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en el año 2000, está parcialmente cerrado a los coches por lo que es un lugar idóneo para pasear o montar en bici. Una ciudad ni grande ni pequeña, a la medida del hombre, en la que tras una fachada del siglo XV se puede encontrar una sala de exposiciones de vanguardia, una boutique de ultimísima moda o una tienda de bombones que quita el sentido.

#### UN PUNTO DE VISTA A RAS DE AGUA

Una de las formas de ver Brujas en su salsa es recorriendo alguno de sus canales en barca. Desde un punto de vista a ras de agua los edificios tienen otra perspectiva, los puentes aparecen de forma inigualable.

#### CIUDAD CULTURAL

La ciudad belga de Brujas tiene una población de 120.000 habitantes y 27 museos. En Madrid hay 44 museos, pero siguiendo la misma proporción y teniendo en cuenta que en la capital española somos 3,1 millones de ciudadanos, tendríamos que tener 697 museos.

Baste este ejemplo para darnos una idea del nivel cultural de esta ciudad, llamada la Perla

de Flandes. Edificios medievales de piedra muy bien reconstruidos, casas renacentistas de ladrillo excelentemente conservadas, y sobre todo sus canales, que le han valido el, para mí poco afortunado, título de "la Venecia del Norte".

Museos didácticos y a la vez divertidos, interactivos. El Groeninge, por ejemplo, atesora pinturas de los siglos XV al XIX, con obras maestras del más genial de los Primitivos flamencos, Jan van Eyck, pero también otros más prosaicos, como el Museo del Chocolate o el de las Patatas Fritas.

El Gruuthuse acaba de reabrir sus puertas al público después de cinco años de trabajos de ampliación de sus espacios expositivos y de mejora para las personas con discapacidades visuales y auditivas. Visitar esta espléndida mansión del siglo XV es una buena excusa para volver a Brujas. El palacio se encuentra a 425 metros de Grote Markt (Plaza del Mercado o Plaza Mayor), cerca del Groeninge y pegado a la iglesia de Nuestra Señora (Vrouwekerk). Recorrer este edificio es viajar a lo largo de siete siglos de historia, desde la época borgoñona al renacer de Brujas en el siglo XIX.

Ya al acercarnos desde el canal Dijver nos sorprende el pabellón de recepción, donde se venden los tiques. Es una construcción moder-





▲ Retratos de Juan II Pardo y sus esposas Anna Ingenieulandt y Maria Ancheman, en el Gruuthusemuseum.  
▶ La Maddona de Brujas, de Miguel Ángel, en la iglesia de Nuestra Señora.

na de acero y cristal, del gabinete de arquitectos noArchitecten, con marcadas aristas, que ha sido y sigue siendo muy controvertida. Se levanta donde antes había un muro de separación con la iglesia y marca una constante brujense, la convivencia presente del pasado con el futuro. Nada más entrar en el museo vemos una inscripción en francés, idioma de la nobleza medieval europea, con el lema del que fuera su más célebre inquilino, Lodewijk van Gruuthuse. *Plus est en vous* (Hay más en ti), una invitación contra el desaliento.

A partir de ahí se puede hacer un recorrido por todas las estancias siguiendo un hilo conductor perfectamente explicado en letreros y vídeos. "Esa es la gran diferencia con el museo anterior, ahora toda la colección forma parte de una misma historia", en palabras de la comisaria jefe, Aleid Hemeryck.

#### LA VENTA DEL "GRUUT"

Lodewijk van Gruuthuse, el patriarca que da nombre al museo, era descendiente de una familia acomodada, en su momento la más rica de Brujas. Fundó un imperio económico basado en el monopolio de la

venta del *gruut*, una mezcla secreta de hierbas para elaborar cerveza.

La colección permanente está basada en más de 600 piezas de las artes decorativas: mobiliario, cuadros, tallas de madera, porcelanas, monedas, encajes, tapices... Maquetas accesibles para que puedan ser tocadas por los invidentes, vídeos con explicaciones en el lenguaje de signos. Experiencias lúdicas para los niños de edad y espíritu, como pelucas del siglo XVIII que se puede probar cualquiera.

Uno de los lugares más interesantes es una capilla en el primer piso que da directamente a la adyacente iglesia de Nuestra Señora a través de una celosía.

#### SINT-JANSHOSPITAAL

Muy cerca, atravesando el canal por el puente de San Bonifacio, hay otro museo imprescindible para todos los amantes del arte, más aún si son españoles, el Sint-Janshospitaal (Hospital de San Juan), edificio medieval que destaca por méritos propios, situado junto a la Iglesia de Nuestra Señora. Albergó alguno de los nosocomios (centros de salud medievales) más antiguos de Europa. Fundado a mediados





▲ Tríptico Moreel de Hans Memling, en el Museo Groeninge.

► En la entrada del Museo Groeninge se anuncia el cuadro de Santa Verónica y el sudario de autor anónimo.

del siglo XII, fue sede hospitalaria hasta 1977. Hoy es un magnífico museo.

En su exposición permanente se exhiben muebles, objetos de farmacia, instrumentos médicos antiguos, relicarios, archivos y obras de arte entre las que destacan seis tablas del primitivo artista flamenco Hans Memling, en especial el imponente tríptico *Las bodas místicas de Santa Catalina*. Otra obra singular de este maestro es el *Arca de Santa Úrsula*, una arqueta de madera y metal que conserva los restos de la santa y en cuyos laterales hay pinturas al óleo, tres en cada lado, que narran la vida y martirio de Santa Úrsula, quien según la tradición fue asesinada junto con otras mujeres (11.000 vírgenes) durante el ataque de los hunos a Colonia en el año 451.

Pero la exposición temporal que más nos atrae es la de los Maestros del Barroco Español, que agrupa por primera vez unas 20 obras (esculturas y pinturas) de estos grandes artistas procedentes de diferentes museos. Organizada por Musea Brugge en colaboración con el Museo Na-

cional de Historia del Arte Luxemburgués, la muestra estará abierta hasta el 6 de octubre.

La Contrarreforma fue la respuesta de la Iglesia Católica a la reforma protestante de Martín Lutero del siglo XVI. España jugó un papel importante en este movimiento religioso que tuvo su reflejo en el arte y se volcó en la lucha en las provincias de los Países Bajos contra el calvinismo. Brujas y Luxemburgo formaron parte de esos Países Bajos durante el Siglo de Oro español.

#### CUATRO PIEZAS SOBRESALIENTES

Entre la veintena de obras expuestas destacan cuatro piezas sobresalientes. El *Ecce Homo* y la *Dolorosa*, de Pedro de Mena (1628-1688). Tallas en madera, parcialmente dorada y policromada, con añadidos de cristal. Marcado hiperrealismo, rasgos alargados, ropas muy trabajadas. Son dos de las varias esculturas que De Mena hizo sobre este tema, en origen concebidas como pareja y destinados a un espacio no muy grande, posiblemente una





**BRUGGE MUSEUM PASS**

Desde hace un par de años se puede adquirir en Brujas una interesante tarjeta, la Brugge Museum Pass, un pase que permite acceder libremente a 14 de sus principales museos. Tiene un límite de tres días consecutivos y cuesta 20 € (mayores de 26 años) y 15 € (entre 12 y 25 años). En muchos hoteles hay ofertas de descuentos sobre estos precios. Se pueden adquirir en las tres oficinas de turismo de Brujas situadas en la Plaza Markt (Historium), la estación de tren (Stationsplein) y la sala de conciertos t'Zand (Concertgebouw)

◀ Puente de San Bonifacio sobre el canal Dijver, visto desde el museo Gruuthuse.

San Francisco de Asís, de Pedro Mena, en la iglesia de Nuestra Señora.



Imagen de Carlos V atribuida a Conrad Meit en el Gruuthusemuseum.

---

Con solo 120.000 habitantes, Brujas cuenta con 27 museos de todo tipo, desde el Gruuthuse o el Groeninge, hasta los dedicados al chocolate o a las patatas fritas

---

capilla. Una pareja similar la podemos ver en el Museo de Santa Clara de Gandía, Valencia.

La *Inmaculada Concepción*, también de Pedro de Mena está tallada en madera policromada y parcialmente dorada. Se aprecian influencias de Alonso de Mena y Escalante (su padre) y sobre todo de Alonso Cano. Esta estatua parece una perfecta traslación tridimensional de la *Virgen* pintada por Cano en 1665, que se exhibe a su lado.

La *negación de San Pedro*, de Francisco Collantes (1599-1656), es un óleo sobre lienzo. Algunos autores creen que, por la expresión del rostro del Padre de la Iglesia, debería haberse titulado *El arrepentimiento de San Pedro*.

Collantes fue discípulo del pintor florentino afincado en Madrid Vincenzo Carducci y su obra refleja una clara influencia de la pintura flamenca e italiana con muchas similitudes con la de José de Ribera El Españoleto (1591-1652).

La talla en madera policromada *San Francisco de Asís*, de Pedro de Mena, representa al santo de pie meditando con la mirada en un crucifijo que sostiene con su mano izquierda. Muy interesante es el hiperrealismo de su hábito, que parece de tela cuando toda la imagen es de madera.

Después de este paseo cultural por Brujas, hemos descubierto "otra" apasionante ciudad que podemos admirar desde muy variados puntos de vista. ●

*El Gruuthusemuseum desde una ventana de su torreón.*



GUÍA PRÁCTICA



Forma parte de **The Swan Hotel Collection** [www.theswanhotelcollection.com](http://www.theswanhotelcollection.com), un grupo de hoteles-boutique con encanto.

QUÉ COMER



La cocina belga en general combina el refinamiento de la francesa con la abundancia de la alemana. Dos platos nacionales son el "stoverij", carne estofada en cerveza y servida con patatas fritas, y el "waterzooi", guiso de pescado de agua dulce y su variante de pollo.

La cocina popular se basa en los mejillones, las patatas fritas y la cerveza rubia local, llamada Brugse Zot, El Loco de Brujas (en la foto). Dice la tradición que tras varias revueltas, la ciudadanía pidió algunas mejoras a Maximiliano de Austria, entre ellas la construcción de un manicomio. "Pues cierran todas las puertas de Brujas y ya tienen uno", respondió el emperador.

**El Restaurante De Florentijnen**, en la foto, (Academiestraat 1, [www.deflorentijnen.be/index.php/en/](http://www.deflorentijnen.be/index.php/en/)) ocupa un edificio del s. XIII que hace esquina y que fue la Casa de Florencia (Domus Florentinorum), embajada de Florencia en Brujas en la Edad Media. Alta cocina creativa francesa, belga, europea e internacional a dos pasos (300 m.) del Grote Markt.



MÁS INFORMACIÓN

**Turismo de Flandes:** [www.visitflanders.com/es/](http://www.visitflanders.com/es/)  
**Turismo de Brujas:** [www.visitbruges.be/es](http://www.visitbruges.be/es)  
**Museos de Brujas:** [www.museabrugge.be/es](http://www.museabrugge.be/es)

CÓMO LLEGAR

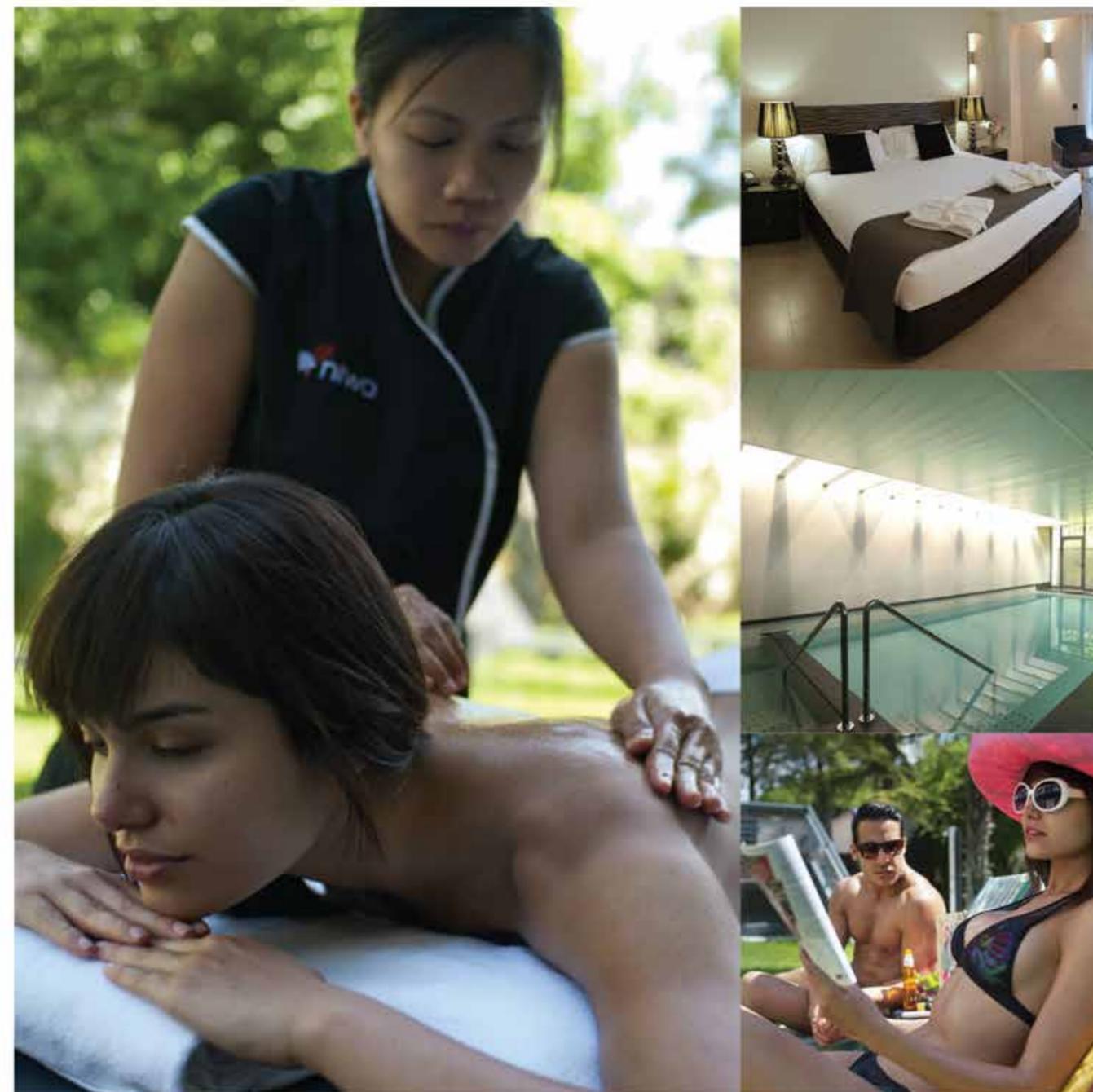


**Brussels Airlines** [www.brusselsairlines.com](http://www.brusselsairlines.com) vuela directo a Bruselas desde Madrid y Barcelona. Nosotros fuimos en un Airbus A319-320 y tardamos 1h. 50m. Desde la estación situada en el mismo aeropuerto de la capital belga a la estación Central de Brujas en tren (NMBS/SNCB [www.belgianrail.be/en](http://www.belgianrail.be/en)) se tarda aproximadamente una hora.

DÓNDE DORMIR



**El Dukes' Palace** (en la foto) es un excelente cinco estrellas superior con habitaciones dobles desde 173 €, es decir una buena relación calidad-precio. Se trata de un palacio del s. XV, antigua residencia de los duques de Borgoña, situado en el centro de la ciudad, a solo 280 metros de la plaza del Grote Markt, Gran Mercado, y 650 metros del Museo Groeninge. Las 110 habitaciones cuentan con baños de mármol, y dispone de garaje y jardín de 3.000 m<sup>2</sup>. [www.hoteldukespalace.com](http://www.hoteldukespalace.com)



*Escápate al paraíso del relax, a menos de 1 hora de Madrid*

HOTEL SPA NIWA - Pº Jesús Ruiz Pastor, 16 - Brihuega (Guadalajara)

Reservas: +34 949 28 12 99 - +34 606 41 07 88

# EN RUTA POR ESLAVONIA

Vino, tradición y cultura son algunos de los muchos atractivos que ofrece esta región del este de Croacia.

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)



- ▲ El amor por el detalle.
- Las fachadas barrocas de Slavonski Brod.
- ◀ Casa rural Tucina Kuca, en la aldea Stara Kapela.

**S**aliendo de Zagreb camino de Slavonski Brod, a 175 kilómetros, enseguida aparecen las vastas llanuras de lo que fue el granero de la antigua Yugoslavia, su bodega y una de las zonas más ricas del país. A pesar de los años de oscuridad debido a la guerra, Eslavonia reabre las puertas al turismo para mostrarle su riqueza histórica, cultural y gastronómica. Situada en el este de Croacia y regada por los ríos Danubio, Sava y Drava, tiene un par de formaciones montañosas, por lo demás es una planicie que surgió de lo que fue hace casi diez millones de años, el mar de Panonia, abierta y sin cortavientos que la protejan de un nivel invernal y un muy cálido verano.

Tras atravesar campos de trigo y viñedos se llega al condado de Brodsko-Posavska, donde se encuentra Stara Kapela. Con el paso del tiempo esta aldea llegó a estar prácticamente deshabitada, hasta que unos cuantos entusiastas decidieron remozar las catorce casas existentes y convertir Stara Kapela en un complejo etnohistórico donde recrear la antigua forma de vida, su gastronomía, muebles y tradiciones. Los anfitriones de Tucina Kuca esperan para enseñarnos su acogedora casa rural decorada a la antigua usanza, con bellos muebles, retratos familiares, candiles y una atractiva propuesta de actividades relacionadas con la naturaleza, como rutas en bicicleta, a caballo o senderismo. Afables y hospitalarios, ofrecen los vinos blancos y tintos de la región para acompañar una bandeja de fiambres, entre los que sobresale el kulen, chorizo típico de Eslavonia que resulta delicioso sobre una rebanada de pan recién

horneado, y el famoso licor croata rakia para regar los pasteles de semilla de amapola. La casa, impecable, alberga habitaciones con camas de colchones mullidos, cortinas de encaje y serenidad garantizada. Parada y fonda indispensables antes de llegar a Slavonski Brod, la sexta ciudad de Croacia, que posee la fortaleza más importante de Eslavonia.

Cuando esta pequeña ciudad suponía un lugar estratégico de defensa contra el imperio otomano, y en tiempos del austro-húngaro, Eugenio de Saboya levantó la magna construcción, el fuerte Brod, una estrella canónica a vista de pájaro, con la barroca iglesia de Santa Ana en el centro. Hoy la fortaleza es sede del ayuntamiento, la Escuela Primaria de Música, la galería de arte contemporáneo del escultor oriundo de la ciudad Branko Ruzic, y de una terrorífica recreación de las mazmorras y torturas de antaño. Durante el agradable recorrido por la fortaleza, con un tiempo estupendo y algún que otro mosquito, se veían algunas de las salas muy animadas, llenas de gente bebiendo cerveza Ozujsko a sus puertas. El motivo era el Festival de Ciencia Ficción que cada junio tiene lugar en la fortaleza. Bautizado como Marsonikom, acoge desde 2012 a todos aquellos aficionados al género, en una muestra audiovisual, pictórica y literaria de la inquietante ciencia ficción. A pocos pasos de la fortaleza, y una vez visitado el monasterio franciscano, una de las construcciones barrocas más importantes de Eslavonia, hay que pasear por la plaza de Ivana Brlic Mazuranic, presidida por la estatua de la escritora de cuentos, en cuyo honor se celebra entre abril y mayo el festival infantil

internacional de cuentos de hadas. El Korzo, o punto de encuentro, está repleto de cafés donde sentarse a charlar a orillas del río Sava, frontera natural entre Croacia y Bosnia-Herzegovina. Allí se celebra en junio el festival de folclore Kolo Slavonski Brod. Al son de la tambura, un corro de mujeres encierra a los hombres, bailando y cantando alrededor de ellos, lo que da pie a observar el detalle de los peinados femeninos con el cabello trenzado en elaborados diseños y sus bellos y trabajados vestidos con bordado Richelieu. Los hombres lucen el sombrero étnico scokci y visten la chaqueta spenzle que viene del uniforme militar eslavón fronterizo de principios del s. XVIII.

#### MUJERES BELLAS Y BRAVAS

El siguiente destino es Dakovo. Siendo domingo el ambiente de la ciudad es festivo. Guapas mujeres con tacones y hombres de traje y corbata se dirigen a la catedral basílica de San Pedro, el mayor edificio sacro del historicismo croata, cuya construcción de ladrillo rojo encierra un interior con pinturas al fresco del Antiguo Testamento y coloridas vidrieras., que la convierten en la catedral más bella entre Venecia y Estambul, según Juan XXIII, y en la que ese día se celebraba la confirmación de varios jóvenes, en una ceremonia acompañada por cánticos gregorianos.

Al salir de la iglesia los feligreses llenaron las acogedoras terracitas para tomarse la obligada cerveza o el vino del aperitivo. No lejos del pueblo, en el centro hípico State Stud Farm Dakovo se encuentran 200 ejemplares de la raza equina más antigua del mundo, los lipizzanos, que si nacen grises o negros, cuentan con la particularidad de ir perdiendo el color con la edad. Cuanto más blancos, más añoso es. Tiene fama de ser un caballo cariñoso que necesita mucha atención, de lo contrario se vuelve indomable. Elegante y armónico es muy adecuado para las escuelas de adiestramiento.

El punto culminante de aquel domingo único llegó cuando al entrar en el pueblo de Gorjani, alrededor de una casa de madera se apiñaban un grupo de mujeres ataviadas con vestidos bordados, un sombrero cónico cubierto de flores con un espejito en el centro

y afilados sables en las manos. Tras ellas, se escondían tímidamente una serie de jovencitas coronadas de flores, mientras los hombres, con trajes regionales, cumplían su función de tocar la tambura, la guitarra e incluso una curiosa gaita con odre de cuero, típica de Eslavonia. Estábamos presenciando la procesión de primavera de las Ljelije/Kraljice (reinas) de Gorjani, declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco en 2009. Una vez reunidos y puestos de acuerdo da comienzo la procesión que recorre el pueblo, al ritmo de la tambura y de las canciones cómicas que entonan los músicos, entrando en las casas vecinales que esperan emocionados el acontecimiento del año para ofrecer té y dulces, mientras que la comitiva les regala sus canciones. El pueblo les sigue de casa en casa en esta bonita tradición que tiene lugar cincuenta días después de semana santa. La fiesta conmemora la batalla que libraron las mujeres de Gorjani contra los turcos, disfrazadas de hombres y sable en mano, mientras que sus maridos luchaban en el frente. Es emocionante cuando las damas guerreras se levantan, forman un arco con los sables y entonando una sentida canción bailan su danza triunfal.

#### CULTURA VUCEDOL

Del paso por Vinkovci, probablemente la ciudad más añeja de Europa, hay que resaltar su Museo de la Ciudad <http://muzejvk.hr/> donde se encuentra el calendario indoeuropeo más antiguo del mundo, en forma de vasija, basado en el conocimiento de las constelaciones. El museo cuenta con multitud de restos arqueológicos, ya que como nos cuenta la directora de turismo de la ciudad, Martina Matkovic, en Vinkovci, en toda la región en general, con escarbar un poco, aparece un hueso, una vasija, un recuerdo de la cultura vucedol, en la edad de bronce, años 3300 2500 a. C., una civilización prehistórica coetánea de las egipcia, mesopotámica y china. Una dulce vuelta al s. XXI sería probar alguna de las deliciosas tartas del Orion Cafe Restaurant al lado del museo, donde, entre una decoración vanguardista con neveras vintage de cocacola se puede disfrutar de una limonada hecha en casa, acompañando la tarta Do-





Escenas cotidianas de la vida de Eslavonia.  
▶ Catedral de San Pedro en Dakovo, la más bella entre Venecia y Estambul, según Juan XXIII.  
▼ Ilok, hoy, una ciudad tranquila.



Los viñedos de Ilok son el escenario buscado por los recién casados para eternizar el día de su boda.



bos con crema de chocolate y revestida de caramelo, mientras Marina nos cuenta cómo Agatha Christie sacó a relucir Vinkovci en su legendario *Asesinato en el Orient Express*, averiando el tren justo en la ciudad eslavona. Otro motivo de visita para esta magnética ciudad es su festival otoñal de música folk Vinkovacke Jeseni.

#### **ARQUITECTURA Y ARQUEOLOGÍA**

Ciudad fronteriza entre Croacia y Serbia, Vukovar cuenta con muchos de los interesantes restos arqueológicos que caracterizan a la región, sufrió la invasión del imperio otomano y estuvo bajo la influencia austro-húngara, imperio al que perteneció durante siglos, motivos más que suficientes para que Vukovar sea una ciudad llena de atractivos forjados por la fusión de varias culturas. De hecho, el monasterio franciscano y la iglesia de San Felipe y San Jacobo, construidos bajo el reinado de María Teresa, son un claro ejemplo del barroco que protagoniza Vukovar. El Palacio de Eltz, hoy alberga el ineludible Museo de la Ciudad con piezas valiosas y un recorrido por la historia de la ciudad, con mensajes esperanzadores de un futuro en el que reina la paz. El Grand Hotel es una imponente muestra de arquitectura historicista, hoy Centro del Hombre Trabajador.

La cultura vucedol cuenta con su máximo exponente en el Museo de la Cultura de Vucedol, inaugurado en 2015. Un edificio inteligente que muestra con sabiduría y practicidad los aspectos más relevantes de la civilización vucedol en el asentamiento de Vukovar y sus alrededores, posiblemente el más grande de Europa, donde llegaron a habitar más de 3.000 personas. Obra de Radionica Arhitekture y Vanjia Ilic como responsable del interior y de la museografía, cuenta con la dirección del arqueólogo jefe profesor Aleksandar Durman.

Durante la visita por las 19 salas escalonadas que ocupan 1.200 m<sup>2</sup> de superficie en luz opaca para dar protagonismo a las obras, se pasea por la vida cotidiana, la espiritualidad y los avances tecnológicos de la civilización vucedol, entre ellos la reproducción del calendario original del Museo de la Ciudad de Vinkovci. Detalle curioso, se encuentran los primeros zapatos cuya forma distingue el pie izquierdo del derecho.



▲ El caballo lipizzano cuanto más blanco más añejo es.

◀ Día de fiesta en Dakovo.

A su espectacular diseño exterior de ladrillo, le acompaña la vista del Danubio en uno de sus más bellos recordos.

#### ILOK O EL VINO ESLAVÓN

Siguiendo hacia el este, la vertiente más oriental de Croacia es una alfombra de viñedos cuyas vides doradas por el ocaso son un remanso de paz para la vista y un escenario ideal para los recién casados que acuden a Principovac, [www.ilocki-podrumi.hr/en/](http://www.ilocki-podrumi.hr/en/), antigua residencia de verano de la familia Odescalchi para posar y eternizar su unión en un álbum de fotografías. Al entrar en la residencia convertida en hotel y restaurante, hay que sentarse en la terraza para contemplar el excelso paisaje saboreando una copa de Royal Traminer o de Grasevina Principovac, producto de las bodegas Ilocki Podrumi, mientras embarga una placentera sensación de relajación. Las bodegas, situadas a orillas del Danubio,

son auténticos guardianes de la tradición vinícola milenaria de Croacia en la zona de Eslavonia. Construidas en 1450 se precian de ser de las más antiguas de esta parte de Europa, con vinos excelentes, orgullo de la familia Odescalchi, que se ocupó de elegir la uva, las variedades nobles y las nuevas tecnologías. En el recorrido por los calados de las bodegas, situados en los sótanos del Castillo Odescalchi, con capacidad para mil toneles, se pasa por debajo de Serbia, momento en el que el teléfono elimina el *roaming* pues aunque solo sea por unos metros, se ha salido de la Unión Europea. Siglos después, el llamado modelo Odescalchi fue ejemplo a seguir para los grandes vinateros. La uva traminac, típica de la región, se sirvió en la coronación de la Reina Elizabeth II de Inglaterra, en 1953. Sus vinos Traminer y Grasevina son los más premiados de Croacia y en su restaurante Stari Podrum se pueden probar pescados del Danubio, deliciosos gulasch u otras delicias genuinas



El calendario indoeuropeo más antiguo del mundo se encuentra en el Museo de la Ciudad de Vinkovci.

▼ Monumento a Pablo Picasso en Osijek.

► Deliciosos los Royal Traminer o Grasevina Principovac en Ilok.





▲ Pasteles de semillas de amapola para dormir bien.

como los *poderane gáče* (calzones rotos), nombre de los pasteles cuadrados que al freírlos toman la forma de un trapo desgarrado, pese a lo cual están exquisitos. La visita al Museo de la Ciudad es más que aconsejable para entender los pormenores de esta rica ciudad circundada por murallas y protegida por el monasterio franciscano y la iglesia de San Juan Capistrano.

Siguiendo con el recorrido automovilístico, entre campos de cereales y viñedos creciendo sobre las aguas de lo que antes fuera el Mar de Panonia, éste aún asoma transformado en las vías acuáticas de sus ríos, entre ellos el Danubio por el que cruceros, largos como vagones de trenes y de amplios ventanales, navegan por los musicales cauces del río a su paso por Alemania, Austria, Hungría y Croacia.

#### OSIJEK, LA PEQUEÑA ZAGREB

A Osijek, la capital de Eslavonia, no le falta arquitectura de la categoría de la capital de Croacia, de cuando el imperio austro-húngaro dejó una hilera de edificios secesionistas a lo largo de la Avenida de Europa. La altura estaba constreñida a tres pisos ya que las casas modernistas no podían ser más

altas que las de las capitales del imperio. Quizás ese sea el motivo de que Osijek resulte una ciudad agradable, a la medida del ciudadano que pasea por la bella avenida, la recorre en bicicleta disfrutando del aroma de sus muchas flores, cobijados por la sombra de robles y tilos. Cuenta con un Teatro Nacional Croata e incluso con un monasterio capuchino del que dicen nació el famoso café capuchino al elaborar el fraile Marco d'Aviano un caldo oscuro con granos de los sacos que dejaron los turcos tras su ocupación. Lo que al principio se conoció como la sopa negra ha terminado por ser uno de los cafés más deseables del mundo.

El ambiente de Osijek es relajado. No se ven atascos ni prisas, aunque sí algunos boquetes en las fachadas, secuelas del pasado. La gente se sienta en sus muchos cafés, especialmente en aquellos que bordean el río Drava donde se encuentra la playa fluvial de Copacabana, punto de encuentro y entretenimiento de los habitantes de Osijek durante el verano. Allí mismo, con excelentes vistas al río se alza una estatua de Picasso. Osijek se ha sentido siempre íntimamente conectado con la expresión artística del malagueño y le ha dedicado su



▲ Osijek es una ciudad acogedora de arquitectura barroca y secesionista.

primera estatua fuera de España. En su casco antiguo, Tvrdja, las casas barrocas acogen al Museo de Eslavonia, el Arqueológico, galerías de arte y también cafés y discotecas con música que puede oscilar entre los últimos hits, hasta las baladas serbias que todavía tienen seguidores en la ciudad, ya que Osijek, dada su confluencia geográfica con Serbia, Hungría y Bosnia, goza de un rico mestizaje cultural. El tener como guía a un malagueño-eslavón como es Daniel Martín Kukucka, tiene sus ventajas. A su amor incondicional por su tierra croata hay que añadirle el gracejo del acentillo malagueño. La excursión por Eslavonia con él se vuelve didáctica y divertida. Daniel lo sabe todo, hasta la historia del último ladrillo de Osijek, leyendas cruentas, garitos recónditos, los mejores restaurantes, pero también anécdotas, cotilleos y lugares comunes que son irremplazables.

#### NAVEGAR POR EL PARQUE KOPACKI

Durante la excursión por los humedales del parque Kopacki, en la desembocadura del río Drava, tras echar un vistazo a la espectacular mansión Tikves, Daniel cuenta cómo el parque cambia de forma du-

rante las cuatro estaciones del año y cómo cada una trae un tipo determinado de riqueza animal que, según la época, emigra o hiberna. Los trescientos tipos de aves dominan el parque, aunque también lo hacen los mosquitos en la estación estival. Es una auténtica delicia navegar entre nenúfares, cisnes, águilas stekavci y cigüeñas negras, sorteando pequeños canales, por este pantano natural que supone una de las zonas pantanosas mejor conservadas de Europa.

#### DE VINOS POR BARANJA

La región de Baranja está dedicada al vino. Pueblos pequeños y coquetos acogen una bodega tras otra, donde es obligatorio entrar y catar sus caldos, véase Zmajevac, donde está la bodega Josic con excelentes vinos de todo tipo de uvas, sobresaliendo la Grasevina y Traminac, reinas de Eslavonia. No se puede dejar la zona sin acercarse al monumento conmemorativo de la batalla de Batina donde el Danubio se muestra en todo su esplendor regando tierras de Serbia, Croacia y Hungría, cuyas fronteras naturales se contemplan desde la magnífica panorámica que ofrece la situación del monumento.



Día de Confirmación en la Catedral de San Pedro en Dakovo.

Daniel había anunciado con trompetas y tambores las delicias de Etno-Village-Karanac, su pan de ortigas con fines medicinales y el plato estrella que él esperaba como agua de mayo, el pescado de río a la leña, cocinado a fuego lento durante nada menos que cuatro horas. La verdad es que no exageraba y el pez gato braseado estaba soberbio.

En ruta de nuevo, con la radio a todo volumen se escuchan canciones serbias de origen turco y baladas croatas mientras se atraviesan las enormes llanuras cubiertas por viñas hasta llegar a Kutjevo, la capital vinícola de Pozega desde que los cistercienses allá por el s. XIII fundaron la primera bodega. El pueblo emplazado en el fértil valle dorado de Pozega está dedicado al vino. Vinos de alta alcornia, premiados internacionalmente, como el Grasevina de Kutjevo, Pinot gris, Pinot blanco, Traminac o Riesling del Rin.

De las casas blancas rematadas con tejas de ladrillo, a la sombra de robles y tilos, sobresalen las cúpulas redondeadas del castillo de Kutjevo, donde en tiempos vivieron el barón Franjo Trenk y la zarina María Teresa. Los túneles subterráneos del castillo se unen con los de la bodega Kutjevo D.D., una de las más antiguas del mundo, líder en el desarrollo de la región de Pozega, que cuenta que varios premios internacionales, entre ellos el prestigioso Decanter Wine Rating celebrado en Londres, donde se galardonaron sus cosechas de Guisantes 2018, Grasevina de Gotho 2017 y la cosecha Máximo Oro 2017. Al pasear por la ciudad, el vino protagoniza los patios donde la gente se sienta al atardecer a pasar la tarde hablando de las propiedades de este u otro caldo. Tal es el caso de Wellness B&B Winery Sontacchi, un alojamiento entrañable donde el dueño, simpático y

acogedor, te hace sentir en casa nada más entrar sentándote a la mesa del patio a compartir y catar con sus amigos los vinos que él elabora en su pequeña, pero bien armada bodega. Famosa es la fiesta del vino de Vincelovo (San Vicente) para celebrar el comienzo de la vendimia, donde el pueblo entero se vuelca en ofrecer sus mejores vinos, asados de salchichas y tocino, todo ello al son de los grupos de tambura y de los cantantes invitados de klapa.

#### UNA ISLA QUE SE VOLVIÓ MONTAÑA

La última y bella etapa de viaje es la visita al parque natural protegido de Papuk. Desde que desapareció el mar de Panonia en el periodo pleistoceno, la antigua isla de Papuk se convirtió en montaña, que revela las rocas más antiguas de esta zona de Europa. Los granitos y las rocas metamórficas del periodo paleozoico son testigos de la historia geológica de la Tierra. Su extensión esconde restos de castillos (como Ružica-grad), cascadas, y un sinfín de rutas perfectas para hacer senderismo o ciclismo. A las hayas, robles y pinos que alfombran las cimas de Papuk, le adorna la cascada Skakavac, la más grande de Eslavonia, cuevas y arroyos como el de Dubocanka, aguas termales y sendas boscosas que desembocan en el bello valle de Jankovac. Al entrar en la caseta de información nos espera la guía del parque, una mujer joven y entusiasta con su trabajo que habla en perfecto español, como muchas otras personas del camino. Al preguntarle por qué ese conocimiento de la lengua española de tantos eslavones, la sorprendente respuesta es que las series mejicanas como *Rosa Salvaje* y *Rubi*, seguidas por casi todos, han sido la escuela perfecta de aprendizaje de nuestro idioma para los habitantes de Eslavonia.

Monumento a la Batalla de Batina.





## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

**Iberia** [www.iberia.com/es/](http://www.iberia.com/es/) tiene vuelos directos Madrid-Zagreb.

### DÓNDE DORMIR

**Casa rural de Tucina Kuca** en eco-etno village Stara Kapela  
[www.stara-kapela.hr](http://www.stara-kapela.hr)



**Hotel Dunay en Ilok**, a orillas del Danubio, donde probar las especialidades marineras de la zona contemplando los cruceros que navegan por el río.  
[www.hoteldunavilok.com](http://www.hoteldunavilok.com)



**Hotel Osijek** tiene una situación estupenda en el centro peatonal de Osijek y a orillas del río Drava. Le afaman su gastronomía y su bienestar.  
[www.hotelosijek.hr/en/](http://www.hotelosijek.hr/en/)

**Wellness B&B Winery Sontacchi** en la ciudad vitícola de Kutlevo, para experimentar la vida cotidiana de los vinateros, su gastronomía y hospitalidad.  
[www.sontacchi-vinarija.hr/smjestaj](http://www.sontacchi-vinarija.hr/smjestaj)



### DÓNDE COMER

**Principovac**. Residencia de verano de la familia Odeskalchi, Ilok. Sabrosa gastronomía local y el excelente vino de sus bodegas.  
[www.ilocki-podrumi.hr](http://www.ilocki-podrumi.hr)



**Karanac Etno Village** dentro de la región de Baranja, recrea la vida de antaño, sus casas, utensilios. De su deliciosa cocina cabe señalar pescado a la brasa y gulash.  
<https://feeds.croatia.hr/epic-week/experience/find-people-used-live-baranja/>



**Kod Ruze**, situado en Tvarda, la ciudad vieja de Osijek, es el sitio ideal para probar los platos típicos de Eslavonia en un ambiente también típico con antigüedades y artesanía popular.  
<https://kod-ruze.business.site/>



**Schon Blick Vetovo** a 8 kilómetros de Kutevo, especializado en carpa y en todos los pescados de río de la zona. En pleno campo, es un lugar muy agradable, con buena gastronomía y vinos locales. Altamente aconsejable. [www.schonblick.hr](http://www.schonblick.hr)

### MÁS INFORMACIÓN

<https://croatia.hr/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](http://iberiaexpress.com)

# VALBUSENDA

## DESCANSO Y PLACER A LAS PUERTAS DE LA LEGENDARIA TORO

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)





Una piscina de ensueño en medio de los campos castellanoleonés.

Las planicies de Castilla y León, pobladas por campos de trigo, olivares y viñedos, son un cuadro abierto al horizonte por el que de repente, como una insólita aparición, asoma el mundo de Valbusenda (Valle de la Buena Senda) Hotel, Bodega & Spa, en la Vega de Toro, donde se libró la Batalla de Toro en 1476, decisiva en la unión de Castilla y Aragón. Entre sus vanguardistas instalaciones, diseñadas a la última, hay que señalar las 16 hectáreas de viñedos propios que fluctúan entre los 20 y 120 años de edad, y una recopilación de 250 viníferas de todo el mundo en su jardín ampelográfico para el estudio de las aptitudes enológicas y la posibilidad de catas comparativas, de la mano de su mascota, Osendo, para los catadores infantiles.

#### EL CONTRASTE DEL HOTEL

El edificio de cemento gris del hotel de aires minimalistas contrasta con el verdor del entorno e invita a descubrirlo. Este cinco estrellas lo tiene todo. Nada más pasar el quicio de la puerta, la decoración, cálida pero no invasiva, mucha madera en tonos livianos y detalles modernos, hacen que el huésped se sienta literalmente en paz. Al entrar en cualquiera de sus 35 lujosas habitaciones, es posible que se perciban la falta de motivos decorativos y los tonos suaves de las tapicerías. Realmente el protagonista de la habitación es el escenario del campo que se cuele por los

enormes ventanales llegando a formar parte de la estancia. La amplia oferta de tratamientos de belleza, el primer *wine-spa* de la zona, su área *fitness*, y la piscina al aire libre entre viñedos y llanuras son un aliciente más completado por las instalaciones deportivas de tenis y pádel y amplios salones, ideales para bodas o banquetes.

#### SABORES TRADICIONALES

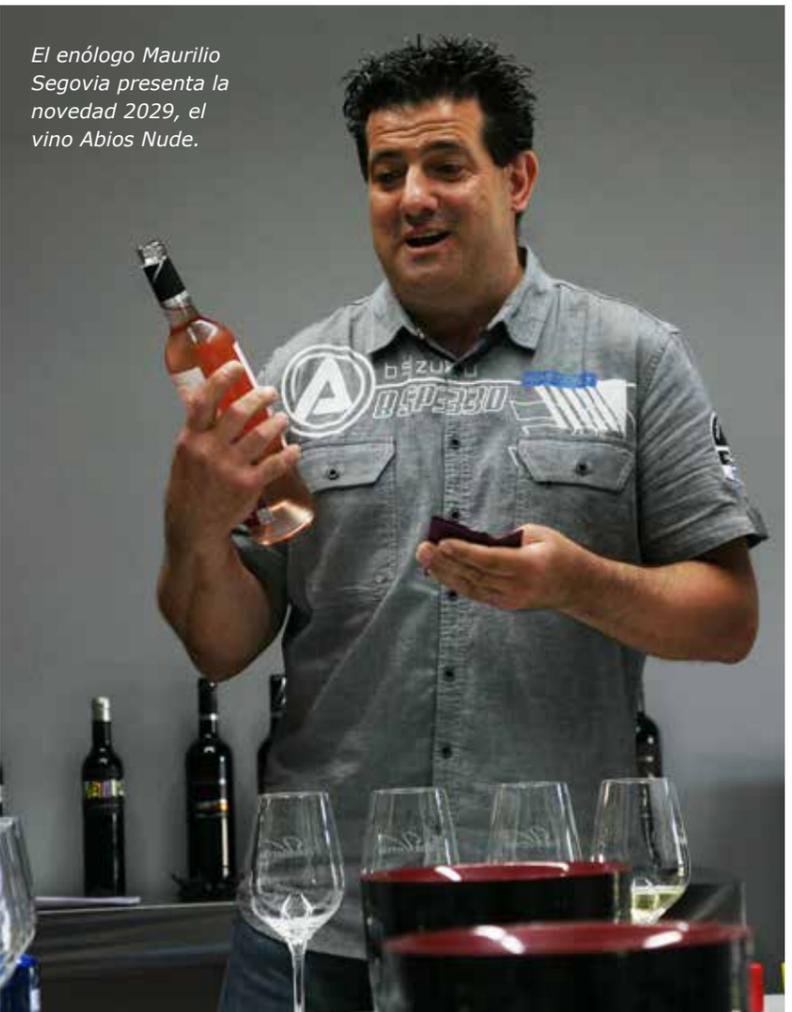
En cuanto a la gastronomía, su restaurante, Nube, es un auténtico disfrute para el paladar. La mezcla de los sabores tradicionales con toques foráneos concebidos por su chef, Sandra Álvarez, da un resultado exquisito y más cuando estos platos están maridados a la perfección con su excelsa carta de vinos. Ejemplo de ello son el carpaccio de gambas glaseado de maracuyá con menta y dados de mango, el arroz al estilo zamorano (versión Valbusenda), la corvina asada sobre tirabeques encurtidos, almejas tiernas y salsa de hierbas o la vaca 48 (de Aliste, procedente de su propia ganadería de la Sierra de la Culebra) y maduración de 48 días, servido con patatas bravas y chimichurri.

En la visita a la bodega lo primero que se observa es el cariño que se ha puesto en ella, el amor a la tierra, al vino. De la mano y la sapiencia vitícola de su enólogo, Maurilio Segovia, el recorrido es cautivador. Maurilio cuenta con elocuencia la historia de la bo-



▲ Sopa de guisantes y menta con pepino osmotizado y berenjena asada que figura en el menú degustación del restaurante Nube.

▼ Merluza encostrada con crema de mango también del menú degustación del restaurante Nube.



El enólogo Maurilio Segovia presenta la novedad 2029, el vino Abios Nude.

dega, anécdotas y muestra orgulloso los barriles de una y otra uva. Dice Maurilio que teniendo en cuenta la privilegiada situación de las bodegas, a orillas del río Duero, su suelo idóneo y sus condiciones climáticas, que ya de antaño afamaron su uva Tinta de Toro, Bodegas Valbusenda se ha esmerado en sacar lo mejor de la uva para lo que cuentan con las últimas tecnologías. Valbusenda tiene 12 referencias con D. O. Toro, una producción media de 200.000 botellas anuales, comercializadas bajo las marcas Valbusenda (Roble, Crianza, Reserva, y Cepas Viejas) y Valbusenda Abios (Verdejo, Rosado y Tinta de Toro), que le han merecido múltiples premios nacionales e internacionales.

Hay que destacar este año la novedad del Abios Nude, que según Maurilio Segovia, a pesar de estar elaborado con uva Tinta de Toro 100%, rompe con el concepto del vino fuerte de Toro, y aunque mantiene su esencia, aporta la frescura de su delicada acidez. Perfecto para el verano, es un vino delicado como lo es su pálida tonalidad que marida muy bien con platos de pasta, arroces y aves.

En la cata consecutiva se presentan algunos de sus caldos más representativos, como Cepas Viejas, Klein, el verdejo fermentado en bodega o el tinto dulce Matilde, así como los Abios Verdejo, Rosé y Nude. El punto entrañable de la cata llega haciendo los honores a la cata infantil, donde de una forma amena

e inteligente, con galletas de sabores, lápices y un mapa de vinos, se le enseña al infante a empezar a distinguir sabores y aromas.

#### TORO

No se puede abandonar Valbusenda sin haberle ofrecido una visita a Toro, a solo 15 kilómetros de distancia. Elevada sobre el río Duero y contemplando su ciudad, la colegiata Santa María la Mayor es un grandioso ejemplo del románico tardío, con el bellissimo Pórtico de la Majestad, al que hay que dedicar tiempo, sentándose a desentrañar los testimonios decorativos que contiene, de los mejor conservados de su policromía original. El Toro Sacro también incluye las iglesias del Santo Sepulcro, San Lorenzo El Real, San Sebastián de los Caballeros y San Salvador de los Caballeros. El Alcázar de Toro merece unos cuantos minutos y fotos, antes de entrar en los soportales de la Plaza Mayor, llena de tabernas y cafés, caminar por sus coloridas calles, pasando por debajo de la Torre del Reloj, para terminar en la bonita tienda de vino de Valbusenda en Toro. De vuelta al hotel, ya cayendo la noche, nada como disfrutar de una copa en el club nocturno de Valbusenda al son de excelente música, con vistas a los viñedos y a la sugerente piscina.

[www.valbusenda.com](http://www.valbusenda.com)

# UN DÍA ENTRE VIÑEDOS

AVE Y LA CÁMARA DE VALENCIA LANZAN  
LA RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA

TEXTO Y FOTOS **JULIO FERNÁNDEZ**

*Sala de barricas en Chozas Carrascal.*



▲ Rebeca, de Pago de Tharsys, sirve en plena viña un moderno vino rosa elaborado con garnacha.

La comarca vinícola de Utiel Requena es hoy una de las más inquietas e innovadoras de cuantas se pueden disfrutar en la península ibérica. La mayoría de sus bodegas se han modernizado drásticamente con la llegada de una última generación de jóvenes bien formados en las labores enológicas y llenos de ganas de experimentar.

Atrás queda el llamado "territorio bobal", cuando toda la región estaba volcada en esta variedad de uva de gran producción, pero de complicada vinificación. Ahora, aunque la bobal y la macabeo, la otra variedad autóctona, siguen ocupando un 75 por ciento de las más de 40.000 hectáreas de viña amparada por la denominación de origen, en los campos conviven armoniosamente una docena más de variedades de uva diferentes. De la cabernet

sauvignon a la tempranillo, de la garnacha a la chardonnay o de la merlot a la pinot noir. Esta, cuyo cultivo se autorizó en 2007, ha sido la última en llegar oficialmente, aunque podemos decir que, de forma particular, los bodegueros de Utiel Requena cultivan de todo. Y experimentan con todo: con cabernet franc, con albariño, con godello, o con vides llegadas desde Australia o África del Sur.

Y, dado que la imaginación no tiene límite, la profesionalidad viene de lejos y la tierra abraza con cariño cuanto en ella se planta, el resultado es un festival de sabores y matices inacabable. Solo por paladear alguno de estos experimentos sin parangón y golosinas para *wine lovers*, ya merece la pena la visita.

Pero no hay que olvidar que Utiel Requena produce vinos desde hace más de 2.000 años, por lo que la cultura enológica es más que no-



▲ Los responsables de la Ruta del Vino. A la izquierda la presidenta, Ana Suria. A la derecha el alcalde de Requena, Mario Sánchez.  
▼ Más de 3.000 hectáreas de viñedo están dedicadas al cava.



▲ Julián López, enólogo de Chozas Carrascal.  
▼ Viñedos en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel.



table. Aquí se hacen hoy algunos de los mejores vinos y cavas de España. Desde grandes reservas con más de cinco años de envejecimiento, hasta chispeantes espumosos elaborados por el método tradicional.

En cuanto a la gastronomía, como esta tierra es casi tan manchega como valenciana, en la mesa encontraremos lo mejor de ambas culturas: espléndidos embutidos de orza, verduras de la huerta y una gran variedad de carnes, pescados y mariscos.

La Ruta del Vino de Utiel-Requena transcurre por diez municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Chera, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, salpicados de viñedos que ofrecen numerosas posibilidades para disfrutar de una visita a la comarca. Entre ellos, un paraje de obligada visita, el parque natural de las Hoces del Cabriel.

En suma, un plan muy recomendable, y cómodo, para echar un día entre viñedos. •

**Para más información:**  
<https://ocio.renfe.com/es/valencia/ruta-del-vino-en-requena-en-un-dia>

### Bodegas que se pueden visitar

- Chozas Carrascal
- Pago de Tharsys
- Dominio de la Vega
- Vera de Estenas
- Hoya de Cadenas
- Vegalfaro
- Nodus

### Restaurantes con gastronomía de la zona

- Mesón del Cava
- Nápoles
- La despensa de Sofía
- El Tollo



# NACE EL INSTITUTO DE CULTURA GASTRONÓMICA HISPANO CHINA TURISMO CULINARIO A DOS BANDAS

TEXTO FERNANDO PASTRANO  
FOTOS PILAR ARCOS



**E**n el muy exclusivo Casa Club de Madrid se ha presentado el Instituto de Cultura Gastronómica Hispano China (<http://institutoghc.com/>) que nace con el objetivo de tender puentes y fomentar el intercambio de turismo gastronómico entre ambos países.

Presidieron el acto las dos copresidentas, María Libao, empresaria dedicada al sector de la hostelería desde hace más de 30 años, y Mónica Muñoz, empresaria del mundo de la comunicación en el ámbito agroalimentario, quien destacó que uno de los objetivos es "formar, informar y cultivar el intercambio de cultura entre España y China". También señaló que este instituto es una oportunidad, ya que, de los 270.000 establecimientos hosteleros que hay en España, 4.000 son de comida china.

El Instituto ofrecerá varios programas de formación e intercambio de estudiantes en los que colaborarán la escuela de hostelería de Toledo, el Instituto de gastronomía ISG y las universidades chinas de Yangzhou y Sichuán.

La oferta académica va desde diplomas y certificados de maestría en cocina y pastelería de ambos países, y la posibilidad de una graduación en gastronomía, con el objetivo de que el estudiante obtenga competencias directivas en hostelería y restauración. Los certificados y diplomas son de tres categorías: básicos, intermedios y superiores.

Los cursos del instituto se centran en los principios y las técnicas fundamentales de la alta cocina, así como el acercamiento de tendencias y necesidades del sector, a través de clases de demostración y sesiones prácticas. Además, los programas contarán con tutorías

que acompañarán a los alumnos en su evolución académica.

Un aspecto importante es la posibilidad de encontrar empleo, para ello el Instituto de Cultura Gastronómica Hispano China ha firmado más de 180 convenios de colaboración con restaurantes, hoteles y compañías de catering españoles, así como todo lo necesario para realizar prácticas internacionales. Algunos restaurantes españoles que figuran en el convenio son El Celler de Can Roca, Mugaritz, Aponiente o Dstage. Los obradores Oriol Balaguer, Moulin Chocolat, La Duquesita y Dolç by Duytsche.

En la presentación también estuvo presente Adolfo Muñoz, presidente de Saborea España, quien destacó que "Apoyamos este proyecto porque creemos en él y en nuestra gastronomía y los chinos quieren empaparse de ella.

Colaboraremos con ellos al 100% en este intercambio cultural".

José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, señaló que: "Representamos a más de 270.000 establecimientos españoles, ya que nuestro país está creciendo mucho gastronómicamente y hace falta formación, relacionarse... la fusión hispano-china 'suenan' muy bien. Estamos muy agradecidos de que se cuente con nosotros".

El rector de la Universidad de Sichuán, Chen Yun Chuan, también presente en el acto, comentó que "la cultura gastronómica de Sichuán es de las mejores de China, de las más conocidas" y destacó que "gracias a este viaje hemos tenido la oportunidad de constatar y profundizar en el conocimiento y excelencia de la cocina española".



▲ Mosaico del museo.  
◀ Balcón del harén.  
▼ Interior del balcón.



◀ Patio y edificio principal.  
▲ Vista desde el palacio.

## Un palacio en las montañas de Líbano Beit ed-Dine

A unos cincuenta kilómetros de Beirut, en una zona montañosa, se encuentra el Palacio de Beit ed-Dine.

Los drusos, escindidos del islam chií, llegaron a estas montañas en el siglo X, originarios del Califato de los Fatímidas eran considerados herejes junto a los ismaelíes y los alauitas. Los sunitas y chiítas renegaban de ellos por su creencia en la transmigración de las almas, una especie de reencarnación, por eso eligieron instalarse en las montañas que les ofrecían más protección.

Sobre una antigua ermita drusa se construyó, en 1788, un palacio en el que trabajaron arquitectos italianos y maestros de Damasco y Alepo.

El emir Bashir Shihab II gobernó el Monte Líbano durante cincuenta años.

Nada más entrar, sorprende un gran patio de cien metros de largo que servía para acoger a los invitados, pues el palacio fue siempre residencia gubernamental. Los otomanos y los egipcios ejercieron el poder desde aquí. Los franceses tomaron el Palacio como sede, durante la ocupación del país. En 1934 fue declarado monumento nacional y en 1943 Bechara El Khoury, primer Presidente de la República del Líbano, lo convirtió en residencia de verano.

Durante la guerra civil libanesa quedó severamente dañado y en 1984, cuando cesaron los combates, Walid Jumblatt ordenó su restauración.

Desde el espectacular balcón de madera las mujeres contemplaban la vida en el exterior.

Todas las estancias están adornadas con mobiliario y ricos artesanados.

En los establos, que podían albergar hasta 600 monturas, se ha instalado un museo de mosaicos bizantinos de los siglos cinco y seis que fueron encontrados al norte de Sidón.

Durante los meses de verano se celebran numerosos conciertos y espectáculos al aire libre.. •

# NOA EL HOTEL SOÑADO

Este hotel boutique recién inaugurado en el municipio de Oleiros mira a la bahía de Coruña y al castillo de Santa Cruz. Su nombre significa descanso en gallego y está llamado a convertirse en todo un referente de calidad para aquellos viajeros que buscan tranquilidad, naturaleza, gastronomía y cultura.

TEXTO **HERNANDO REYES**





Las cosas bien hechas tardan en llegar, y este hotel aterriza con algo de demora tras una inversión aproximada de unos ocho millones de euros. Pero finalmente ya está aquí el Noa, enclavado en una zona que necesitaba un establecimiento hotelero de estas características no solamente para poner a Oleiros en el mapa turístico, sino también para posicionarse entre los locales y en la vecina ciudad de Coruña, que dista tan solo a 10 minutos en coche, como un lugar que, tras conocerlo, concluimos que apuesta por la calidad y no por la cantidad.

El ayuntamiento de Oleiros es el de mayor renta per cápita de todo Galicia, por lo que los alrededores del hotel discurren entre mansiones de grandes fortunas y viviendas de un estrato social alto, además de ser una zona con muchos parques y diversas zonas verdes.

#### UN HOTEL 100% GALLEGO Y SOSTENIBLE

Nos encanta que su mayor apuesta sea por lo local, y es que tratándose de un negocio que no pertenece a ninguna cadena y cuyo capital es 100% gallego, no podía ser de otra manera.

Una sensación de amplitud y sencillez en el diseño embarga a los visitantes. La decoración en muchos aspectos de clara influencia nórdica por sus tonos, formas y practicidad, es el resultado de un muy acertado trabajo que permite que los protagonistas sean siempre el mar y el castillo, los que se aprecian desde todas y cada una de las 32 habitaciones (28 dobles y 4 suites). El estudio de arquitectura coruñés Sinaldaba firma el interiorismo, tanto de las

zonas comunes como de las habitaciones. Se ha conseguido un estilo íntimo, sobrio y atemporal, en el que predominan las maderas claras y la luz natural.

Los cerca de 5.000 m<sup>2</sup> de Noa Boutique Hotel, distribuidos en tres plantas, incluyen hotel, restaurante, un espacio para eventos, un centro de bienestar (con gimnasio, spa y zona de masajes) y una terraza con lounge-bar.

El edificio, diseñado en líneas rectas y limpias, y el que hasta hace un tiempo ocupaba el hotel Maxi, se integra a la perfección en el paisaje abierto a la bahía de Oleiros, una joya por descubrir repleta de playas, calas, acantilados y bosques.

Entre los principales valores de Noa, se encuentran la sostenibilidad y el compromiso con este entorno único y su vecindario. Concebido como uno de los hoteles más respetuosos con el medioambiente de Galicia, utiliza energías renovables y suelo radiante por geotermia –eso es la utilización del calor natural del interior de la tierra que ahorra costes– en todo el edificio, genera mínimos residuos plásticos y ha reducido el consumo de agua y papel.

Las habitaciones de categoría estándar, ducha, bañera independiente, colchones orgánicos, sábanas de algodón egipcio mercerizado de 400 gramos, con un tacto extraordinario, y productos de acogida ecológicos propios: seis productos naturales elaborados en exclusiva para Noa con una fragancia inspirada en el Atlántico.

Su gerente, Yago López, comenta a topVIAJES que "... al estar al borde del mar, teníamos el compromiso de eliminar en lo posible todo el plástico. Un hotel produce miles de toneladas de plástico al

año, con los envases de productos de aseo, como el champú o el gel, cada día y cada habitación, de un solo uso. Nosotros utilizamos envases reutilizables y con nuestra propia línea cosmética fabricada exclusivamente para nosotros, champú, gel y jabón ecológicos."

El éxito conseguido por los aromas de geles, jabones y champús es tan significativo que no son pocos los clientes que desean comprarlos; damos fe de que el gel de ducha huele a bosque, y más concretamente a fresco bosque gallego, es decir, a ese al que huelen las inmediaciones de Noa, ese en el que se percibe muy sutilmente la salinidad del aire atlántico.

El número reducido de habitaciones incide en esa conciencia medioambiental que impone la filosofía del hotel y en la necesidad de no sobreexplotar los recursos, un hecho que sin duda alguna permite al equipo de Noa, dirigido por Yago López, ofrecer un servicio cercano, personalizado y detallista que convierte el hotel en una segunda casa para el cliente.

#### LA PISCINA MÁS CHIC DE CORUÑA

La joya de Noa se encuentra en la azotea: una piscina infinita de agua caliente templada mediante energías renovables, única en Galicia, con unas espectaculares vistas a la bahía. Además, tanto los huéspedes como el público no alojado en el hotel pueden disfrutar de un exclusivo bar con terraza –ideal para pasar las tardes de verano, con carta de picoteo y cócteles– y de un centro de bienestar y belleza, con gimnasio (con entrenador personal y máquinas de última generación, para musculación y

cardio), spa (con una amplia carta de tratamientos de hidroterapia y terapias manuales personalizadas) y área de masajes. El establecimiento se completa con una sala de 400 m<sup>2</sup> perfecta para todo tipo de eventos y con una tiendecita boutique en la que se pueden adquirir, entre otras cosas, la línea de cosmética de las amenities y la ropa de cama del hotel, además de productos gourmet y artículos de artesanía locales. Además, Noa ofrece un gran aparcamiento subterráneo, con 60 plazas.

#### RENOVADOR DE LA GASTRONOMÍA GALLEGA

Noa propone un completo viaje por lo mejor de Galicia. El olor y el sabor a mar, el ruido de sus olas y el color de sus paisajes componen una experiencia única para los sentidos, en la que la gastronomía tiene un papel protagonista. En la planta baja, y con entrada independiente, se encuentra su restaurante de cocina tradicional renovada, basada en el producto autóctono y de temporada y dirigida por el chef oleirense Carlos Cordero. Formado en el Centro Superior de Hostelería de Santiago de Compostela, y con una amplia experiencia –en fogones como los del Hotel Balneario de La Toja, Pepe Vieira y Casa Paquita, su negocio propio en Oleiros–, Cordero destaca por un estilo honesto y sencillo y por su maestría a la hora de tratar carnes, pescados y arroces. La propuesta, atractiva y auténtica, gira en torno a la mejor materia prima gallega, tratada con el máximo respeto, y se bifurca en dos conceptos: un restaurante gastronómico –en el que nunca faltan empanadas artesanas ni el pescado de la lonja del día al horno, junto a carnes asadas, como la pale-





tilla de cordero- y una moderna taberna con carta de tapas, raciones, vinos y cervezas de bodega, y terraza frente al mar.

#### FILOSOFÍA BBB

La filosofía conocida como "BBB" nos ha quedado clara porque esos tres actos cotidianos (en inglés Bed, Bath and Breakfast) se convirtieron durante nuestra estancia en algo memorable. Noa es absolutamente cosmopolita pero ha sabido mantener su identidad y su alma completamente gallegas; es un lugar para vivir el momento disfrutando de cada detalle. Las vistas desde la terracita de cada habitación son inolvidables porque más allá del Castillo

de Santacruz se perfila Coruña y mirando la Torre de Hércules me despidió de una ciudad que jamás se olvida...

Escribo estas líneas en un pueblo medieval gallego cerca del hotel mientras disfruto de una tortilla de patatas que lleva su nombre: Betanzos. Tortillas las hay por toda España, pero como la de Betanzos, ninguna; y esto lo digo porque quien se aloje en Noa ha de probarla. "Buen provecho". ●

**INFORMACIÓN**  
[www.noaboutiquehotel.com](http://www.noaboutiquehotel.com)



### ABAMA, entre los 15 mejores resorts con pistas de tenis de todo el mundo

El prestigioso portal The Week, un referente para el sector del lujo en el Reino Unido, ha incluido un artículo en su sección *Portfolio*, en el que elabora una lista de los 15 mejores resorts vacacionales del mundo con pistas de tenis. En ella se incluye a Abama Resort, en la isla de Tenerife, del que destaca tanto el entorno del destino como las instalaciones del hotel The Ritz-

Carlton, Abama en conjunto con Abama Tennis Academy, un club que dispone de siete pistas de tenis y que ahora ha ejecutado una ambiciosa reforma de sus instalaciones para atraer a tenistas profesionales y posibles estancias tanto individuales como de equipos y selecciones. En su reportaje, la web de la popular revista británica ofrece un listado que incluye resorts en el Reino Unido, Portugal, Francia, el Caribe, España, Grecia, las Islas Mauricio, Suiza, Las Maldivas o Hawái. La publicación del artículo coincidió con la semana final de Wimbledon, donde el tenis ocupó esos días las primeras páginas de toda la prensa, general y especializada, del país británico. Según el texto de The Week, The Ritz-Carlton, Abama está excepcionalmente bien equipado, con siete piscinas y un excepcional spa que ofrece yoga, masajes, acceso a piscinas de hidroterapia, sauna y hammam, entre otras cosas. [www.abamahotelresort.cm/es/](http://www.abamahotelresort.cm/es/)

### MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA fusiona arte y belleza en su nueva experiencia sensorial

Majestic Hotel & Spa Barcelona ha dado la bienvenida al cálido verano reinventando y enriqueciendo su oferta. Si hace un mes veía la luz su renovada terraza 'La Dolce Vitae', el establecimiento presenta ahora una fusión de arte, bienestar y gastronomía a través de la experiencia 'Art & Beauty by Majestic Spa & Hora Sexta®'. De este modo, arte y belleza combinan su potencial de la mano de Majestic Spa y la marca italiana, siempre haciendo gala de su compromiso con la excelencia, el lujo y la ciencia biológica avanzada, que en este caso invita al huésped a crear su propia obra de arte de bienestar, donde el concepto 'tailor made' encuentra su máxima expresión.



También conocido como "El hotel del arte", por las dependencias de Majestic Hotel & Spa Barcelona no sólo han pasado importantes artistas como Pablo Ruiz Picasso o Joan Miró, sino que sus paredes y rincones ofrecen una increíble colección de arte contemporáneo de más de 1.000 piezas de pintura, escultura y obra gráfica. Este gran conjunto artístico es uno de los protagonistas del establecimiento tanto en habitaciones como en zonas comunes, presentándose como una manera de acercar el arte a sus huéspedes, al tiempo que les permite interactuar con él. En el caso de 'Art & Beauty by Majestic Spa & Hora Sexta®', el aprendizaje llega aún más lejos. Un total de 10 obras centrarán una ruta artística que será el hilo conductor de una experiencia que el cliente podrá ir personalizando en cada fase.

[www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)

### Paco Roncero presenta 'O' en el HOTEL ANANTARA VILLA PADIERNA de Marbella



La Terraza del Casino ha acogido la presentación de 'O' by Paco Roncero. Es el nuevo proyecto de alta gastronomía del chef, una propuesta singular y basada en los mejores productos de Andalucía. Paco Roncero emprende una nueva fase en su trayectoria y lo hace con la apertura en Marbella de un nuevo restaurante, que estará ubicado en el también recién lanzado hotel Anantara Villa Padierna Palace Resort.

El concepto de esta nueva propuesta de Roncero está basado en los pilares que siempre han sustentado la filosofía de su cocina: producto, sabor, vanguardia y raíces. En este nuevo proyecto, se recupera El Olivo de Paco Roncero, con el que poder disfrutar de una

cata de aceite de oliva cogiendo las aceitunas directamente del olivo milenario.

La influencia es 100% española, con guiño a Andalucía, dando origen a ejemplos como las quisquillas de Motril con tomate rosa y queso de ronda, un plato elegante lleno de sabores, o el bogavante con sopa de aceite de oliva, en el que se trabaja la mezcla del aceite con los sabores del mar. La oda al aceite de oliva también se percibe en la carta de postres, donde se ha fusionado con un sorbete de naranja.

En una ubicación privilegiada, entre las colinas de la Costa del Sol y frente al Mediterráneo, el restaurante forma parte de las instalaciones de Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort, un oasis de descanso con encanto histórico. [www.anantara.com](http://www.anantara.com)

### ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BENAHAIVIS MARBELLA RESORT invita a redescubrir el verdadero lujo

En una ubicación privilegiada, entre las colinas de la Costa del Sol y frente al Mediterráneo, Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort es un recóndito oasis con encanto histórico. La primera propiedad bajo la marca Anantara en España combina diferentes ambientes en un espacio de verdadero lujo, que se percibe en sus tres campos de golf reconocidos internacionalmente, en el nuevo e impresionante Anantara Spa, en el 'Club de Mar', con sus espacios gastro boutique, y en las áreas destinadas a eventos especiales, entre otros. En esta última incorporación al portfolio de Anantara se unen atención y hospitalidad con la tradición y autenticidad de Andalucía.



Concebido como un idílico resort de golf, spa y destino gastronómico, Anantara Villa Padierna Palace reúne en un entorno único un servicio y una oferta de experiencias inspiradas en lo mejor de la cocina, la cultura y la historia de España. Diseñado por el arquitecto británico Ed Gilbert, ofrece 132 habitaciones y suites, incluyendo nueve lujosas villas de uno y dos dormitorios, que permiten a los huéspedes disfrutar de una gran variedad estancias, ya que cada una de ellas sorprende con un diseño magnífico. Son perfectas para aquellos que buscan mayor privacidad, gracias a una atención exclusiva con servicio de mayordomo y el acceso a piscina propia. La icónica piscina ajardinada está rodeada de elegantes cipreses y palmeras.

[www.anantara.com](http://www.anantara.com)

### CASONA DEL BOTICARIO, un hotel boutique para los amantes del vino

Abierto hace cinco años, Casona del Boticario es un pequeño hotel situado en una de las regiones vinícolas con más prestigio dentro y fuera de nuestras fronteras: La Rioja Alta. En pleno centro de San Vicente de la Sonsierra, a 35 km de Logroño, este alojamiento es el proyecto más personal de Mayang Sáez, una exdirectiva de televisión reconvertida en hostelera que ha conseguido hacer de su alma de anfitriona nata un modo de vida. Junto a su marido, Benito Perelló, arquitecto de profesión y con fuertes vínculos familiares en el municipio riojano, reformaron un edificio señorial del siglo XVIII perteneciente a sus antepasados –y que fue residencia de boticarios del pueblo durante siglos– para convertirlo en un hotel con magia y encanto, dirigido al público adulto y especializado en enoturismo. Trabajadora, sencilla y detallista, Mayang ha trasladado el mimo con el que atendía a sus familiares y amigos al público que visita La Rioja en el marco de un hotel concebido como un hogar. Casona del Boticario alberga 12 amplias habitaciones dobles. Todas ellas ofrecen unas vistas privilegiadas, unas a la calle principal, con sus bellas fachadas blasonadas, y otras al mar de viñedos que se extiende tras el edificio.



[www.casonadelboticario.com](http://www.casonadelboticario.com)

### Restaurantes con alma en LA MANGA CLUB



La Manga Club ofrece una completa experiencia gastronómica en un entorno único gracias a sus más de 10 restaurantes de diferente índole dentro del resort.

El día 11 de julio abrió por las noches el restaurante La Princesa con su nuevo concepto "Grill & Nature" en el que marida en horario de cenas el exquisito sabor de la cuidada selección de carnes que ofrece con el fantástico entorno natural que le rodea. Este restaurante, rodeado de naturaleza autóctona y situado en el Campo de golf Oeste, permite disfrutar de una comida inigualable en el campo de golf con más personalidad de

La Manga Club. Entre sus especialidades gastronómicas destacan las carnes a la parrilla como el costillar de cerdo y la carne a la piedra que permite cocinar la carne a gusto del consumidor con una piedra caliente servida en la mesa. Dentro de la variedad de platos de carne a la piedra, la presa ibérica marinada durante doce horas cobra todo el protagonismo. Para finalizar el día, la mejor opción es disfrutar de un buen cóctel en su gin-bar. Si lo que se busca es una experiencia más exótica, el restaurante India cuenta con las mejores especialidades del país. Su chef indio ofrece degustar a todos aquellos que quieran un menú con platos de gran calidad y cierto toque singular cuyo sabor y aroma te trasladan directamente al país de los mil colores.

Ubicado en un entorno inmejorable, el restaurante se sitúa en el edificio del Wellness Centre en Las Lomas Village, conjunto de apartamentos que cuentan con unas vistas maravillosas al complejo y junto al mar Mediterráneo. Un lugar perfecto para disfrutar a través de los sabores y transmitir sensaciones únicas que quedarán siempre en la memoria.

[www.lamangaclub.com](http://www.lamangaclub.com)

### EL NH COLLECTION VALENCIA COLÓN estrena azotea nocturna



El recién inaugurado NH Collection Valencia Colón acaba de estrenar su terraza Green Roof Top en la séptima planta del hotel. Se trata de un espacio asociado al restaurante Sonata 32 y a la coctelería Caraacara en el que disfrutar de los atardeceres de verano con las mejores vistas de la ciudad acompañadas de una selección de snacks y bebidas que se sirven en la isleta central de la azotea. La terraza ofrece una carta de cócteles y bebidas seleccionados entre las propuestas que se sirven en el bar Caraacara, que se encuentra dentro del hotel y cuyas combinaciones están diseñadas por el conocido mixólogo Diego Cabrera. Entre ella destacan el Orange Blossom (cachaça, lima fresca, fruta de la pasión, agua de azahar y sprite) o la Paloma (tequila blanco, zumo de lima y refresco de pomelo).

Durante este verano, el restaurante Sonata 32 ofrece un menú ejecutivo de esencia mediterránea firmado por el chef Carlos Monsonís. La propuesta incluye ensaladilla del día, clóchina valeniana a la mantequilla, arroz marinero de sepieta y ortiguillas y postre por 25 euros y se podrá degustar en servicio de almuerzos de lunes a viernes.

El recién inaugurado hotel NH Collection Valencia Colón, 4 estrellas superior, ha abierto sus puertas este año con dos propuestas gastronómicas destacadas: el restaurante Sonata 32, que tiene una carta basada en los pescados de lonja y productos locales firmada por el chef Carlos Monsonís, y el espacio de coctelería Caraacara, en el que se ofrecen las mejores creaciones del mixólogo Diego Cabrera.

[www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)

### VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO, reconocido un año más con la certificación de calidad turística de SICTED

Vincci Selección Posada del Patio 5\* (Málaga) ha sido reconocido un año más con la certificación de calidad turística del Sistema Integral de Calidad Turística en Destino (SICTED), un distintivo que acredita la calidad en su servicio, acorde con los estándares marcados por esta institución. El "Compromiso de Calidad Turística", acredita y reconoce el esfuerzo realizado por las empresas en el compromiso con la calidad y la mejora continua. El distintivo tiene validez bienal, aunque está condicionado a una evaluación anual de seguimiento. Vincci Selección Posada del Patio 5\* lleva obteniendo este distintivo desde su adhesión en 2013.

La certificación supone para el hotel la mejora de la gestión interna, especialmente la de los procesos relacionados con la satisfacción del cliente; el incremento de la cualificación del equipo mediante el plan formativo; asistencia técnica que ofrece apoyo para la mejora, además de la oportunidad de participar en el mayor proyecto de calidad turística desarrollado en España junto con miles de empresas.

Para su renovación año tras año, el alojamiento debe adoptar una serie de características que van desde el cumplimiento de la legalidad vigente para ejercer su actividad, designación a un responsable dentro de la empresa, o la contribución a la elaboración del índice de satisfacción turística, entre otras cosas.

[www.vinccihoteles.com/es](http://www.vinccihoteles.com/es)



## ANANTARA, una marca apreciada en todo el mundo

Anantara Hotels, Resorts & Spas ha recibido un total de doce galardones en los 2019 Travel & Leisure World's Best Awards. Los lectores de la revista estadounidense reconocieron siete propiedades individuales de Anantara en las codiciadas categorías y Anantara fue clasificada entre las mejores marcas de hoteles del mundo. Los lectores de Travel & Leisure US votaron a Anantara Hotels, Resorts & Spas como el número 7 de las 25 mejores marcas de hoteles del mundo. Anantara Al Jabal Al



Akhdar Resort logró un fantástico puesto #2 en la categoría de los 5 mejores hoteles de África del Norte y Oriente Medio. En Tailandia, dos propiedades de Anantara fueron clasificadas entre los 15 mejores hoteles de Asia; Anantara Hua Hin Resort que fue nombrado #9, seguido de cerca por Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort que ocupó el #11.

Los resultados siguieron llegando con fuerza desde Tailandia con cinco resorts de Anantara listados en la categoría Top Southeast Asia Resort Hotels: #3 Anantara Hua Hin Resort, 4 Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort, 9 Anantara Chiang Mai Resort, 13 Anantara Mai Khao Phuket Villas y 14 Anantara Phuket Layan Resort. Además, el Anantara Riverside Bangkok Resort ocupó el puesto número 5 en el Top 5 de los hoteles de Bangkok.

[www.anantara.com](http://www.anantara.com)

## ELEWANA LOISABA LODO SPRINGS, una carpa de lujo de cinco estrellas

Elewana Collection ha anunciado la apertura de Elewana Loisaba Lodo Springs en Loisaba Conservancy, llevando el número total de destinos a 16 lujosos campamentos, lodges y hoteles boutique de playa en Tanzania, Zanzíbar y Kenia para el lujoso operador de campamentos y lodges.

Situada en una escarpadura con impresionantes vistas que se extienden a través del mágico paisaje del norte de Kenia hasta el Monte Kenia, la propiedad se expande 58.000 acres y está llena de árboles de acacia, suculentas, musgos y plantas perennes nativas de Kenia.

Diseñado por los renombrados arquitectos Chris Payne y Jan Allen con arquitectura paisajística de Jo Silvester, Elewana Loisaba Lodo Springs ofrece una experiencia ultra privada con ocho habitaciones individuales y espaciosas. Cada habitación de la tienda de campaña tiene su propio estilo. Una mezcla ecléctica de piezas antiguas y vintage, que han sido restauradas a mano en Kenia, fueron seleccionadas para realzar el telón de fondo de un diseño arquitectónico limpio y moderno. La decoración incluye armarios de nogal francés del siglo XVII, postes de cercas de cedro utilizados como paneles y taburetes de bar Americana de los años 50. Cada habitación de la tienda de campaña tiene su propio esquema de color, que fue seleccionado de acuerdo con la colorida tela Kente de Ghana que cuelga sobre la cama principal.

[www.elewanacollection.com](http://www.elewanacollection.com)



## La terraza del TIVOLI AVENIDA LIBERDADE reabre bajo el concepto SEEN

El bar de la azotea de Tivoli Avenida Liberdade reabre sus puertas bajo un nuevo concepto y una decoración actualizada para vivir otro verano inolvidable. Después de diez años como lugar para ver y ser visto en la capital portuguesa, el Sky Bar Lisboa forma parte ahora de SEEN by Olivier, ambos en la planta 9 del hotel insignia de la marca Tivoli, compartiendo su carta y esencia divertida, cosmopolita y sofisticada.

Famoso por sus increíbles vistas, con el Castillo de San Jorge a un lado y el Tajo y la sierra de la Arrábida como telón de fondo, el Sky Bar by SEEN se ha convertido en el lugar favorito de celebrities y locales de Lisboa, especialmente en los meses de primavera y verano. La terraza, que está abierta todos los días desde las 17 horas hasta la 1 de la madrugada, es el espacio perfecto para disfrutar del afterwork y de los atardeceres en las cálidas noches de verano. Los visitantes pueden relajarse y escuchar la música del Dj local. Además, la terraza cuenta con una programación especial de verano con sesiones de artistas invitados. La decoración del renovado Sky Bar, inspirada en una naturaleza tropical, mezcla elementos atemporales con otros más modernos en torno a la nueva barra con vistas 360 grados, que se ilumina por las noches. [www.tivolihotels.com](http://www.tivolihotels.com)



## 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 de alimentar la lujuria por la vida de sus huéspedes, 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. Todas las configuraciones son ajustables y personalizables según las preferencias de cada uno y el estado de ánimo del huésped, ya sea para animarles para la noche que está por llegar o para que se relajen antes de la reunión del día siguiente.

[www.whotels.com/theangle](http://www.whotels.com/theangle)





## RESTAURANTE MARINA COCINA DE NIVEL EN UN BEACH CLUB

Ubicado en primera línea de la playa de Las Arenas, en Valencia, Marina Beach está catalogado como uno de los mejores complejos de ocio del litoral mediterráneo que cuenta, además, con una excelente oferta gastronómica. Con diferentes espacio conectados entre sí, el restaurante Marina es el que mejor refleja la riqueza y la versatilidad de la región, demostrando que la buena cocina puede enmarcarse en un ambiente de beach club.

Inaugurado en 2016 por el Grupo Recaba, el complejo de playa se distribuye a lo largo de 3.500 m<sup>2</sup> y su aforo es de 2.000 personas. El edificio principal alberga el Sky (una exclusiva terraza para eventos privados) y el restaurante Marina (su gran apuesta gastronómica), de planta circular con vistas panorámicas a la playa de Las Arenas y al espigón del puerto. Ha sido proyectado y decorado por el arquitecto Juan Ranchal y el interiorista Janfri, ambos valencianos, quienes han querido formar

parte de un proyecto que busca promover la industria, la artesanía y el diseño de la Comunidad.

### MADE IN VALENCIA

Así, han apostado por vestir íntegramente el espacio con algunas de las firmas valencianas de mobiliario e iluminación más prestigiosas, como, por ejemplo, los diseñadores de mobiliario Andréu World, Viccarbe y Punt; los especializados en muebles de exterior Gandía



Blasco, Point, Skyline Design y Vondom; Flos (iluminación de diseño) y Porcelanosa, entre otras. Un conjunto de empresas que han situado Valencia en el mapa internacional del mobiliario contemporáneo.

### EXPERTO EN ARROCES

Juan Carlos Galbis es un cocinero de vocación con más de tres décadas a sus espaldas que conforman un gran curriculum. Galbis se ha convertido en uno de los mayores expertos en arroz de nuestro país y uno de los máximos embajadores de la paella valenciana tanto dentro como fuera de nuestras fronteras (fue director culinario del Pabellón de España en la Expo de Sevilla) gracias, en parte, a su continua labor de investigación sobre variedades de arroz, sobre sus usos adecuados en diferentes recetas y sobre sus tiempos de cocción. En Marina, Juan Carlos ha desarrollado una carta con más de una quincena de arroces entre secos y melosos que incluye desde recetas tradicionales hasta otras de propio cuño. Entre las primeras sobresale la paella valenciana auténtica (a base de pollo de corral, conejo, caracoles, alcachofas en temporada, judías verdes y garrofó, una judía autóctona) y entre las segundas el arrós dels bous (de pescado

con salmonetes, rape y sepia), que toma su nombre de una peculiar técnica de pesca de arrastre con bueyes, surgida en el siglo XVIII en la playa del Cabanyal y erradicada a principios del siglo XX.

La oferta se completa con una carta de platos diseñados por el chef de origen galo Sebastián Gros –con experiencia en varios estrellas Michelin de su país natal, como Chez Roger, Château Eza o Le Rivage–, que apuesta aquí por una cocina asentada en el producto local y en recetas tradicionales revisadas, eso sí, sin escatimar en creatividad.

Un soberbio olivo domina el salón principal y en las paredes destaca una monumental raíz de teca, cortada transversalmente y diseñada por Joenfa Nature –empresa con sede en La Font de la Figuera, Valencia–, así como una valiosa exposición fotográfica de los antiguos poblados marítimos y balnearios flotantes del litoral valenciano, que busca recalcar la importancia del mar en el desarrollo de la ciudad y en la vida de sus gentes a lo largo de los siglos.

**RESTAURANTE MARINA BEACH CLUB**  
[www.marinabeachclub.com](http://www.marinabeachclub.com)

## LATERAL CASTELLANA 42 renueva su terraza



En el número 42 del madrileño Paseo de la Castellana se ubica este mítico local del grupo de restauración Lateral que se inauguró al público en septiembre de 2011. Lateral Castellana 42, fue el sexto local del grupo tras 14 años de actividad y pronto se convirtió en uno de los locales de moda de la ciudad, manteniéndose hasta hoy como un referente en la zona.

La nueva terraza de LTL Castellana 42, reformada el pasado mes de julio, da la bienvenida a un rincón privilegiado situado en pleno centro de negocios de la ciudad. Un ambiente de buen gusto, envuelve este espacio renovado para crear un jardín donde disfrutar de una experiencia en cualquier momento del día. En grupo, en pareja, al salir del trabajo o durante el fin de semana, siempre hay un momento de cita obligada donde compartir alguna de las novedades de su carta o un cóctel o copa con los amigos

La decoración de la terraza cuenta con una gran cantidad de detalles nuevos que se combinan con la identidad propia del local. Colores verdes y azules, los tonos de madera y fibras naturales, su espectacular nuevo frente de barra, junto con toques de vegetación renovada, convierten el espacio en un oasis en pleno centro de la capital, combinando la frescura del estilo mediterráneo con elementos decorativos de diseño más urbana.

La terraza, abierta todo el año, se puede disfrutar desde las nueve de la mañana para comenzar con un buen desayuno, tomar el aperitivo, comer de tapeo, alargar una sobremesa con unas copas o disfrutar de una cena y su variedad de coctelería. Además, LTL Castellana 42 cuenta con servicio de aparcacoches de miércoles a sábados de 21.00 h a 02.00 h de la madrugada.

[www.lateral.com](http://www.lateral.com)



## TATEL: ostras, caviar y champán

TATEL Ibiza ofrece platos universales de nuestra cultura culinaria, las anchoas y el secreto ibérico, con un toque siempre diferenciador, el "toque TATEL". Para los más exquisitos, el restaurante cuenta con una selección de ostras únicas para refrescar las noches de la Playa d'en Bossa. Las ostras son uno de los mariscos más apreciados y en este espacio llegan de forma diaria seleccionadas y afinadas al gusto del chef. Aunque no se pueda asegurar la aparición de una joya en su interior, el sabor y la experiencia es todo un sinónimo de lujo. Por tamaño y afinación, las Ostras Fine No2 se sirven natural o a la parrilla. En algunos casos, las ostras se sirven con variaciones y sabores especiales, para sorprender los paladares de los comensales. [www.tatelrestaurants.com](http://www.tatelrestaurants.com)



## Gatoterrazas elige GINKGO SKY BAR

La terraza de moda de este verano en Madrid está en la planta 12 del hotel VP Plaza España Design. Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha sido elegida como la mejor terraza de Madrid en los premios Gatoterrazas 2019 entre más de 20 nominadas por un jurado popular. La azotea cuenta con un espectacular espacio de 1.000 metros con restaurante, terraza y coctelería, acceso directo desde la calle, y vistas 360° a la ciudad que permiten disfrutar de uno de los más espectaculares atardeceres. Si a esto además le sumamos

música en directo por las noches la experiencia se convierte en una de las más irresistibles de la capital.

En la misma planta también roba parte del protagonismo la espectacular piscina exterior del hotel (abierta solo para clientes alojados) con fondo transparente y vistas a una espectacular escultura de Pere Gifre.

Además, Ginkgo Restaurante & Sky Bar ha renovado su oferta incluyendo propuestas para acompañar el buen tiempo. Ensaladilla rusa con carpaccio de gamba roja y su esencia, tartar de salmón con marinada de hoja de lima y jengibre, o un espectacular ceviche de lubina y mango con leche de tigre de carabineros, son algunas de las nuevas sugerencias gastronómicas diseñadas por el chef para esta temporada.

[www.ginkgoskybarmadrid.com/#home](http://www.ginkgoskybarmadrid.com/#home)

## En CRUZ BLANCA VALLECAS se cocina el mejor conejo al ajillo de Madrid

Cruz Blanca Vallecas ha sido reconocido con el Primer Premio al Mejor Conejo al Ajillo de la Capital, galardón otorgado por la Academia de las Artes Culinarias de Madrid (AACM): "Por la calidad, respeto, garantía y sostenibilidad de su materia prima, por el servicio excelente en su restaurante La Cruz Blanca Vallecas, por ser un referente de profesionalidad en la hostelería de Madrid, por sus valores y por su calidad humana.

La Academia de las Artes Culinarias de Madrid (AACM), ha valorado muy especialmente su trayectoria profesional en la industria hostelera, por recuperar, promocionar y difundir los platos y productos de la cocina tradicional de Madrid, por su talento emprendedor, y por su concepto fresco, creativo, respetuoso y sostenible de su negocio de restauración.

Su personalidad dinámica y su reconocimiento empresarial le convierten en un magnífico embajador de nuestro patrimonio gastronómico alimentario y cultural, de los valores en el mundo, de la solidaridad, de la confianza y el servicio al cliente."

Antonio escoge personalmente las piezas, cuyo peso ideal es de aproximadamente un kilo. También insiste en su limpieza y, por supuesto, en el corte. Para su elaboración, se fríe en aceite de oliva con un par de dientes de ajo. Parte del mismo se utilizará para elaborar una salsa con vinagre o limón y vino blanco, donde se terminará de cocinar el conejo, con una hoja de laurel.

El acompañamiento del plato lo hace todavía más especial: la lechuga viva. Servida con la raíz y en el agua donde se han desarrollado, ofrece una sensación en boca de recién cogido del huerto: "Su semilla, de cultivo hidropónico, permite que siga creciendo hasta que llega a la mesa, junto con el aderezo de sal en escamas y el acompañamiento del aceite de oliva", comenta Cosmen.

La fuente, una pieza entera de aproximadamente 1 kg., tiene un precio de 22€.

<http://cruzblancavallecas.com/reservas/>



## La ganadora del sorteo **topVIAJES 91** nos cuenta su experiencia en su estancia en el hotel **Kempinski Hotel Bahía en Estepona**

[www.kempinski.com/en/marbella/hotel-bahia/](http://www.kempinski.com/en/marbella/hotel-bahia/)

### Cristina Jiménez

Un Hotel idílico, donde te relajas y te dejas llevar por todo lo que ofrece. Perfectamente situado, a pie de playa, y con unas instalaciones que te hacen sentir en un lugar mágico. Unas piscinas preciosas y un buen Spa.

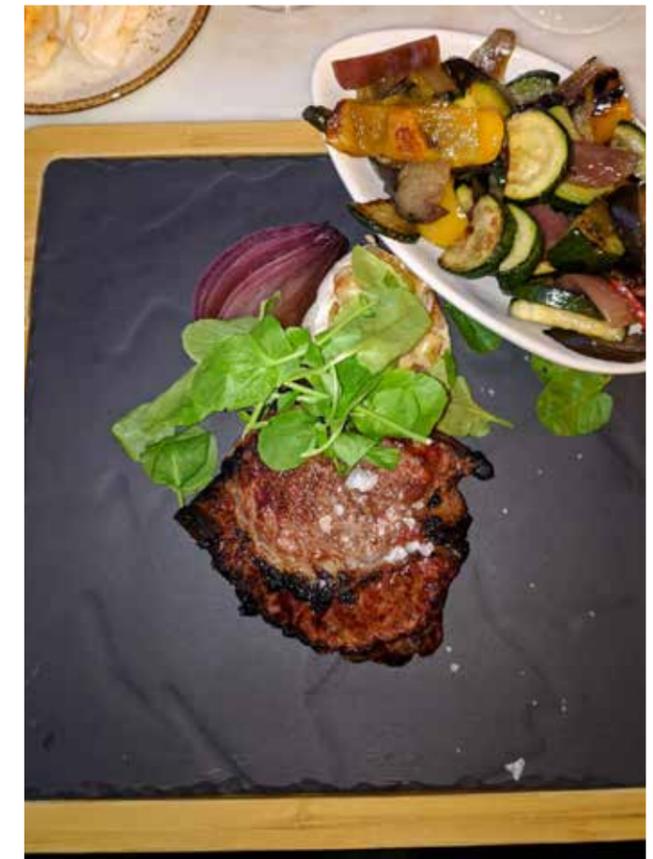
Nada más llegar, en el check-in, nos ofrecieron tomar un té helado en lugar de esperar en el mostrador. Un detalle muy agradable después de nuestro largo viaje. Nos acompañaron a la habitación y nos explicaron todo los servicios que teníamos a nuestra disposición.

La habitación, además de ser muy cómoda y bonita, estaba muy bien insonorizada y tenía una terraza preciosa con vistas al mar y a los jardines.

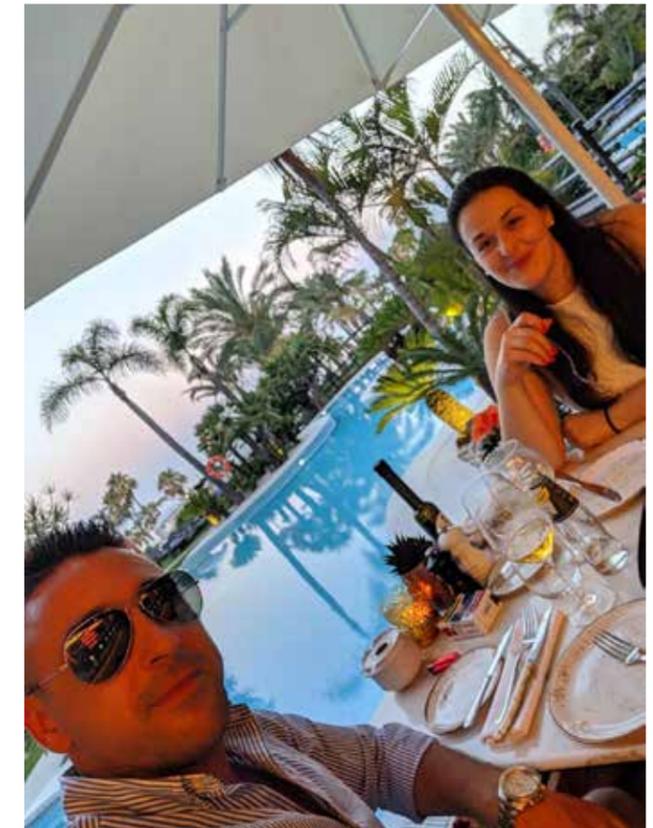
En cuanto a su restaurante, la comida es de calidad excelente, con una atención exquisita y cercana (nos hicieron sentir como en casa). Por la mañana, el bufé desayuno es muy bueno, de una gran variedad y con productos de la zona. Me encantó la isla de los productos regionales y tradicionales. El personal, también excelente, nos explicó la distribución del bufé el primer día y se puso a nuestra disposición.

Hemos disfrutado muchísimo el premio, y os agradecemos tanto a vosotros como a Kempinski Estepona el trato recibido.

¡Seguiremos participando! y, sin duda, intentaremos repetir esta gran experiencia en algún otro hotel de esta cadena hotelera. 🍷



**#viajacontopviajes**  
**#sorteostopviajes**





**PASSPORTER**

La APP española que está revolucionando el mundo de los viajes

Encontramos una *startup* fundada por dos jóvenes emprendedores, Andrea Cayón y Diego Rodríguez, que mediante una APP une a una comunidad de viajeros donde todo gira en torno a un pasaporte virtual a través del cual los usuarios registran sus viajes mediante fotografías y videos geolocalizados para que otros viajeros, en su mayoría millennials y generación Z que buscan contenido visual y huyen de las guías convencionales, puedan visitar el mismo lugar. Diego Rodríguez Royo, su director, responde a las preguntas de topVIAJES.

*Decir que nos encontramos ante una especie de Instagram español, puede ser algo atrevido. No obstante, es verdad que Passporter es una app gratuita en la que las fotos y los vídeos son los protagonistas, o dicho de otra manera, donde el contenido audiovisual es la herramienta a partir de la cual una comunidad de viajeros participa, se inspira, planifica o incluso reserva un viaje sin intermediarios.*

*Resulta asombroso que nos encontremos ante una app que en los últimos meses suma más descargas en España de las que, por ejemplo, han contabilizado grandes plataformas de movilidad como puedan ser Uber o Cabify, tal y como afirman desde Passporter. Y más aún, el día de su lanzamiento -septiembre de 2018- se colocó en el top de descargas de la APP Store de Apple y superó las 20.000 descargas directas durante las dos primeras horas de funcionamiento.*

*¿Nos encontramos ante un cambio en la forma de viajar estimulado desde la propia tecnología? ¿Puede realmente un pasaporte virtual convertir a cualquier persona en un vendedor de experiencias a través de Passporter?*

*Encontramos a Diego Rodríguez Royo, el CEO de Passporter, un entusiasta joven valenciano con una interesante carrera en el sector del máquetin y que no duda en ningún momento de un proyecto que en su financiación ya alcanza casi el millón de euros.*

**-¿Quién es Diego Rodríguez?**

-Un joven emprendedor nato, que con su corta edad ya ha puesto en marcha varias empresas. Su espíritu emprendedor nace de haber crecido en un entorno familiar empresarial que ha reforzado con su formación en máquetin todo ello hace que tenga una especial sensibilidad para los negocios.

**-¿Cómo surge la idea de esta aplicación? ¿Hay similitudes con otras redes sociales, como Instagram,**

**donde también hay muchas cuentas especializadas en viajes?**

-La idea surge de una necesidad personal. Tanto a mi socia, Andrea Cayón, como a mí nos encanta viajar y siempre teníamos que consultar múltiples plataformas para encontrar el viaje que más se ajustara a nuestra manera de viajar. Con Passporter lo que buscamos es que desde una única app se pueda obtener toda la información necesaria para un viaje: guardar los lugares que visitar a modo de inspiración, compartir y consultar información durante el viaje, reservar los lugares que más te gusten y guardar toda la información sobre los viajes para que sirva para el propio recuerdo, a la vez que de referencia para otros viajeros.

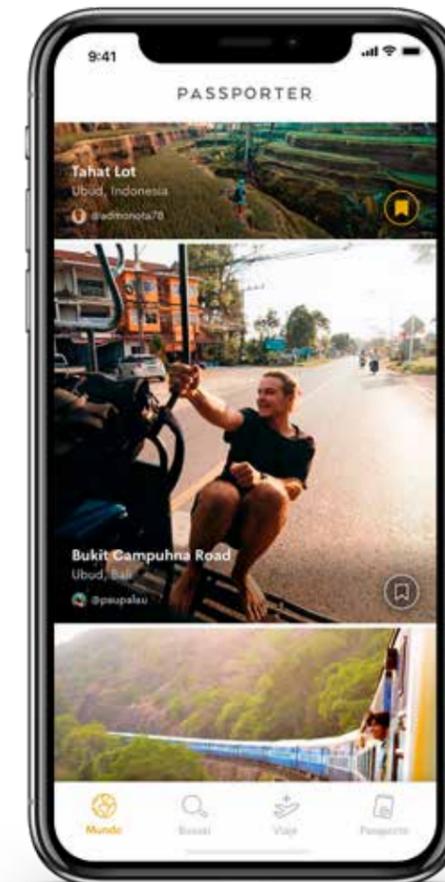
**-¿Tras un año de rodaje ante qué resultados prácticos se encuentran hoy en día? ¿Cuáles son las mayores fortalezas de Passporter, y en qué hay que trabajar a partir de ahora?**

-En este año, la comunidad ha crecido mucho y eso nos hace pensar que vamos por buen camino, por lo que seguiremos trabajando para evolucionar el producto en ese sentido: la facilidad de acceso a la información exacta que cada uno necesita para su viaje a través de la interacción con otros usuarios.

**-Innovación tecnológica, ampliación de equipo, y expansión internacional parecen ser prioridades de la compañía en estos momentos. Hablemos un poco de esto...**

-Efectivamente la innovación tecnológica es un pilar básico dentro de la compañía, siempre buscamos las mejores soluciones para satisfacer a nuestros usuarios. Además Passporter está creciendo por encima de las expectativas por lo que tenemos que ir dimensionando el equipo rápidamente en base a ese crecimiento y a la vez para que pueda seguir creciendo.

Actualmente, tras el éxito



del lanzamiento en España, las expectativas están puestas en abrir nuevos mercados internacionales en Europa y Estados Unidos, con una ronda de inversión abierta de dos millones de dólares.

**–Si el target de Passporter son millenials y generación Z, ¿de qué manera se da cabida al resto de viajeros que no pertenezcan a estas generaciones?**

–El público fundamental son jóvenes por su forma particular de viajar que buscan recomendaciones de personas reales y son nativos digitales por lo que todo lo hacen a través de su móvil. Si bien, el perfil de usuario de Passporter es toda persona amante de los viajes que huye de guías convencionales, al margen de la edad.

**–¿Qué filtros, más allá de un contenido audiovisual, se aplican para que la información no caiga en lo superficial e incluso demerite un destino?**

–Son los propios usuarios los que marcan la calidad de los contenidos y los destacan sobre el resto, se produce de manera orgánica, ya que es un público muy especializado en viajes y sabe lo que quiere, lo busca, lo sigue y lo comparte.

**–¿Por qué he de guiarme como viajero de los criterios de personas que no conozco o de gente que viaja de una manera muy distinta a la mía?**

–En realidad, conoces lo que más te interesa de esa persona en Passporter, que es su manera de viajar, a través de los contenidos que sube, eso marcará tu afinidad con ese viajero, lo seguirás y te gustará replicar muchas de sus propuestas porque las encontrarás interesantes.

**–Si las experiencias son lo que busca**

**el viajero actual, realmente Passporter las consigue transmitir solamente con imágenes. ¿No cree que haría falta dar más información al viajero, un tipo de referencia más profesional y no tanto contenido amateur?**

–Passporter, además de contenido audiovisual y geolocalización del mismo, también comparte información de interés de los usuarios, detalles que quizás no se encuentren en las guías habituales de ese destino y que solo conocen los usuarios que ya han vivido la experiencia.

**–Muchas de las app que encontramos en el mercado digital tienen versiones más avanzadas, o si se me permite, con un mayor soporte profesional,**

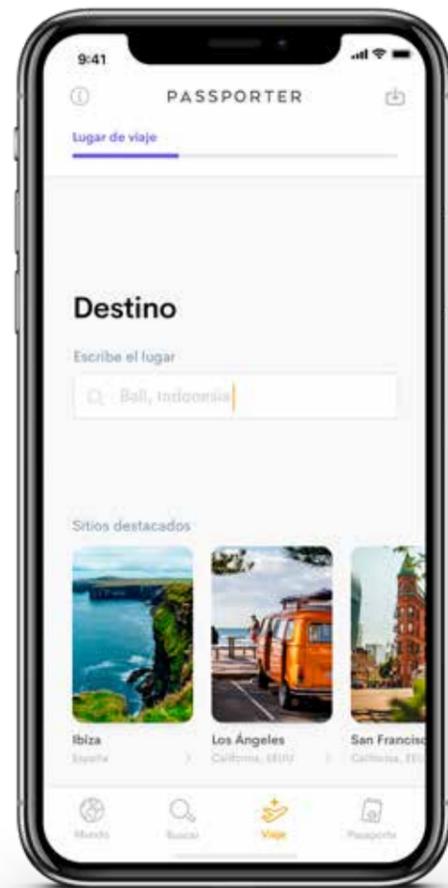
**que por supuesto ya no son gratuitas. ¿Se ha contemplado algo similar para Passporter?**

–Passporter ha nacido con una vocación de servicio al viajero y en ese sentido no está previsto que deje de ser gratuita.

**–Tengo entendido que han organizado algunos viajes de prensa, Filipinas y California para ser más exactos... Sus participantes son bloggers e influencers de viajes, ¿dónde ha quedado la prensa profesional y especializada?**

–Son muchos los embajadores que se han ido uniendo a Passporter, por el tipo de público, suele ser gente joven muy vinculada al entorno digital y redes sociales. Por nuestra corta trayectoria todavía no ha habido ocasión de compartir viajes con periodistas, si bien, estamos seguros que surgirán a corto plazo.

**Más información: [www.passporte-rapp.com](http://www.passporte-rapp.com)**



# Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

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

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



**‘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’

**UNA GUÍA DISTINTA**



**Título:** *Santiago insólito y secreto*  
**Autor:** EDUARDO DIAZ SILVA  
**Editorial:** JONGLEZ  
**Páginas:** 256  
**Precio:** 17,95 €

Pasar por una ciudad no significa conocerla, ni siquiera percibirla. Esta guía nos presenta un Santiago (de Chile) escondido a los ojos de visitantes poco curiosos y, también, a sus propios habitantes.

Estas páginas nos descubren un monumento que debía estar en Lima y no en Santiago, la sepultura de una prostituta santa, un templo azteca en un cementerio, un mausoleo con forma de carpa de circo, un espectacular y desconocido museo de arte contemporáneo al aire libre... Tesoros escondidos que harán más sugestivo tu viaje.

**30 EXPERIENCIAS DISTINTAS EN LISBOA**



**Título:** *Soul of Lisbon*  
**Autoras:** VV. AA.  
**Editorial:** JONGLEZ  
**Páginas:** 120  
**Precio:** 14,95€

Lisboa es conocida por su *eléctrico 28* que te lleva al *castelo de São Jorge*, el ascensor de Santa Justa que sube al Chiado, el *mosteiro dos Jerónimos* o los *pastéis de Belém*. Pero esta guía te muestra hasta 30 propuestas distintas (y, de propina, el lugar donde asistir a una cena clandestina). Por ejemplo, tomarse un cóctel que te hará viajar en el tiempo, colarse en una librería tan pequeña como un dedal, desentrañar los secretos del *bacalhau*, despertar al ceramista que llevas dentro, pelearse con una centolla, infiltrarse en la guarida secreta de los cantantes de fado...

**PASABA POR AQUÍ**



*Enrique Arias Vega*  
 Periodista

**‘OVERBOOKING’ TURÍSTICO**

**Para comprar jerséis de Cachemir o alfombras persas no hay que hacer miles de kilómetros. Nos basta para ello con la Semana de El Corte Inglés dedicada a la India o a Irán y todos tan contentos.**

La gente viaja para ver. Para ver otras gentes, otras costumbres, otros enfoques de la vida. Por eso, cuando acude al Everest y no puede ver la montaña por el exceso de montañeros se siente frustrada. Sin necesidad de ser Hillary o Tenzing, lo mismo le ocurre cuando visita Edimburgo, Venecia o la Sagrada Familia de Barcelona. Con el agravante, además, de que no ve a ningún nativo, sino sólo a otros turistas igual de cabreados que ellos.

Por eso entiendo al entonces alcalde de Brujas, Patrick Moenaert, cuando al ser elegida su ciudad como capital europea de la cultura en 2002 me confesó que no quería un turista más, porque luego se empobrecería su calidad de vida. Así que lo interesante del turismo es descubrir nuevos lugares, vivir nuevas experiencias, disfrutar de lo auténtico que no hay sido contaminado aún por otros turistas.

Para lo demás, para vislumbrar apenas cuadros en museos atiborrados de gente, para ver monumentos con más visitantes que volutas, rosetones o gárgolas, para apreciar paisajes que deben estar ocultos tras los turistas, lo mejor es quedarse en casa y ver un libro ilustrado o un programa de National Geographic. Porque lo otro no es turismo.



### CATHAY PACIFIC celebró el Día de la Cerveza con Betsy Beer

Cathay Pacific, la aerolínea premium de Hong Kong, se sumó a la celebración del Día Internacional de la Cerveza (2 de agosto) de la mano de uno de sus productos más icónicos, el capricho gourmet: Betsy Beer, la primera cerveza creada para ser degustada a 10.000 metros de altura. La aerolínea, junto a la fábrica de cerveza artesanal Gweilo, ha sido pionera en crear una cerveza que no pierde propiedades con la altura. Se trata de una rubia tostada de fermentación alta totalmente artesanal, elaborada a partir de una base predominantemente de malta pálida.

[www.cathaypacific.com/es](http://www.cathaypacific.com/es)



### FINNAIR renueva sus salas Business en el aeropuerto de Helsinki

Finnair está renovando por completo sus salas business en el área no-Schengen del aeropuerto de Helsinki, hub de la aerolínea. La primera inauguración ha sido la nueva Finnair Platinum Wing Lounge, ya accesible, a la que seguirá una renovada Finnair Business Class Lounge, la sala adyacente, cuya apertura está prevista en otoño. En total se añadirán más de 200 asientos extra y nuevos servicios para disfrutar de una auténtica experiencia nórdica entre vuelos. La renovación de las salas business de Finnair se debe al fuerte crecimiento de la aerolínea en los últimos años.

[www.finnair.com](http://www.finnair.com)



### TAP incrementará su oferta de vuelos en Bilbao

Coincidiendo con el inicio de la nueva temporada de IATA, TAP Air Portugal recuperará los vuelos Night Stop el 28 de octubre y aumentará el número de frecuencias a partir de diciembre.

Los nuevos horarios se adaptan a las necesidades de los viajes de negocios y aumentan significativamente las posibilidades de ofrecer conexiones a cualquier otro destino del mundo TAP, utilizando el hub de Lisboa.

[www.flytap.com/es-es/](http://www.flytap.com/es-es/)



### TURKISH AIRLINES continúa su viaje hacia la excelencia

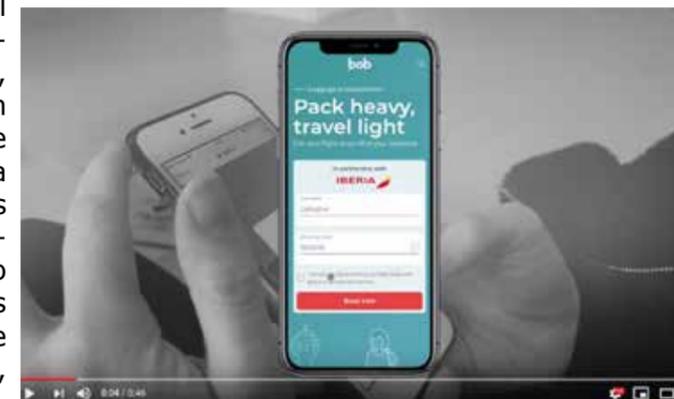
Los nuevos uniformes de la tripulación de cabina de Turkish Airlines, conocida por ser la que más viaja a la mayoría de países del mundo, se diseñaron con el objetivo de celebrar el 85º aniversario de la compañía y, desde el mes de agosto, son visibles para todos los que viajen en vuelos de larga distancia de la compañía. Estos nuevos uniformes de color rojo y gris antracita han sido testados cuidadosamente en vuelos de largo alcance y en diferentes climas.

[www.turkishairlines.com](http://www.turkishairlines.com)

### 'Bag on Board', el servicio de IBERIA para hacer la vida fácil a sus clientes

El pasado mes de agosto, los clientes de Iberia en Madrid y Barcelona facturaron cerca de 40.000 maletas. Hacer el equipaje, llevarlo al aeropuerto, facturarlo, son todo acciones que generan estrés a muchas personas en su salida de vacaciones, cuando les faltan manos para ocuparse de niños, maletas, bolsos, mochilas...

Para facilitar el mejor inicio de las vacaciones y como parte de su proceso de transformación digital, Iberia estrenó Bag on Board (BoB), un nuevo producto de recogida de equipaje desarrollado en colaboración con esta start up, y que es otro ejemplo del concepto de innovación abierta que se está



implantando en Iberia. Bag on Board (BoB) permite al cliente ir al aeropuerto sin tener que preocuparse de sus maletas. Tan solo tiene que contratar el servicio el día antes de la salida del vuelo. BoB recoge el equipaje en cualquier punto de Madrid o Barcelona y alrededores, lo factura en el aeropuerto y el cliente lo recoge en el destino final.

Por el momento el servicio está disponible con origen Madrid y Barcelona para vuelos operados por Iberia y destino a todos los aeropuertos a los que vuela la compañía, salvo Estados Unidos, Israel y Senegal. Su coste es de 15 euros por la primera maleta y tan solo 5 euros a partir de la segunda. [www.iberia.com](http://www.iberia.com)

### IBERIA financiará la formación a futuros pilotos de la compañía

Iberia abrió el pasado 6 de agosto la convocatoria para inscribirse en Iberia Cadetes, su nuevo programa de formación y entrenamiento de nuevos pilotos con financiación. La aerolínea lanza Iberia Cadetes para contar con los profesionales mejor cualificados del sector que cubran sus planes de crecimiento futuro. Al mismo tiempo, Iberia quiere promover la profesión de piloto entre los jóvenes, ayudándoles en la financiación de su formación en condiciones muy ventajosas, para que puedan desarrollar su vocación.

Una vez hayan completado sus estudios, Iberia facilitará también la incorporación de estos cadetes al mercado laboral a través del Grupo Iberia, cuyas compañías están en un momento de plena expansión y apertura de nuevos mercados. FTEJerez será la primera escuela que participe en el programa Iberia Cadetes de Iberia. Entre las dos empresas seleccionarán conjuntamente a los primeros candidatos para incorporarse a un programa de entrenamiento que les permitirá obtener la licencia de transporte aéreo ATPL, y estará financiado al 50% y sin intereses por Iberia. Además, Iberia participará en la formación de estos alumnos, y evaluará su progreso y rendimiento. Al finalizar sus estudios, estos cadetes podrán incorporarse a las compañías del Grupo Iberia y, de esta manera, comenzar con la devolución de la aportación de Iberia a sus estudios una vez hayan comenzado a trabajar.



[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

### NORWEGIAN CRUISE LINE presenta el programa "FREE THE BEAT"

Norwegian Cruise Line, la gran innovadora en lo que a viajes en crucero se refiere, anunció el pasado 1 de agosto el programa «Free the Beat», una plataforma en la que los mejores compositores, artistas, talentos y creadores de la industria musical gozarán de libertad para desarrollar contenido para la primera biblioteca de música global de la marca, inspirada en los destinos más hermosos del mundo.

Como parte de la nueva iniciativa, la compañía se asociará con líderes de la industria musical para seleccionar contenido exclusivo que se potenciará a través de diversos canales de cara al público, inclusive a bordo de la flota de 16 barcos. Desde celebrar exclusivos cruceros para compositores hasta revelar pistas inéditas sin cortar precedentes de compañías musicales de renombre mundial, como Family Affair Productions y Warner Chappell Music, este programa creará la primera biblioteca de música global de la compañía. Esta iniciativa también servirá para mejorar la experiencia del pasajero, dando vida a los cruceros con listas de reproducción a bordo inspiradas en los destinos que se visitan a bordo de los barcos de la naviera.

El artista y compositor Andy Grammer, galardonado con varios discos de platino y cuya canción «Good to be Alive (Hallelujah)» puede escucharse en uno de los últimos anuncios de NCL, será el anfitrión del primer crucero para compositores de la marca. Como parte de la iniciativa, también se invitará a otros músicos selectos a navegar a bordo del recientemente renovado Norwegian Joy en un viaje de siete días a Alaska desde Seattle, con el objetivo de inspirar la creación de contenido a través de las experiencias de primera categoría que vivirán a bordo y en tierra en los destinos que visiten.



[www.ncl.eu](http://www.ncl.eu)

### Fernando de Oliveira cumple 25 años en SILVERSEA

Fernando de Oliveira, el Embajador del Presidente de Silversea Cruises ante la Venetian Society, celebra 25 años en la compañía. Se incorporó en Silversea en 1994, el mismo año en la que fue fundada. Durante su permanencia en el corazón de la familia Silversea, Fernando se ha hecho amigo de los miles de huéspedes más exigentes viajando a bordo de los cruceros de la vuelta al mundo y para la Venetian Society, el club de fidelización.



Muchos invitados consideran la presencia de Fernando como una de las principales razones para navegar; es carismático, extremadamente agradable y habla siete idiomas, incluso el español, lo cual es útil cuando se conversa con invitados de todo el mundo. Él entiende mejor que la mayoría por qué la experiencia de Silversea es especial para tantos huéspedes.

[www.silversea.com](http://www.silversea.com)

### PONANT presenta Le Commandant Charcot, un nuevo barco híbrido eléctrico de expedición polar de lujo

National Geographic Expeditions, la filial de viajes de una de las marcas más reputadas del mundo, y Ponant, un líder mundial en expediciones de cruceros de lujo, presentan un nuevo buque híbrido eléctrico para realizar expediciones polares. Llamado Le Commandant Charcot, este barco revolucionará y expandirá los límites de la navegación en el Ártico y la Antártida tras su lanzamiento a partir de 2021.

National Geographic Expeditions y Ponant han desarrollado un nuevo itinerario que aprovechará las nuevas características y tecnología innovadora del barco para descubrir el Parque Nacional del Noreste de Groenlandia - el itinerario ya está disponible para reservar a través de StarClass, representante de la naviera en España. Viajando con un experto y un fotógrafo de National Geographic especialistas en la región, los viajeros obtendrán una comprensión profunda de esta área remota y aprenderán la mejor manera de capturar su paisaje único. La ruta explora la región menos accesible del extremo norte del mundo, donde la naturaleza se muestra en todo su pleno esplendor. Los pasajeros descubrirán paisajes increíbles como estratos, fiordos, glaciares e icebergs y podrán avistar osos polares, narvales, focas, bueyes almizcleros, zorros árticos, orcas y aves marinas.

El barco estará equipado con la última tecnología de protección ambiental y tendrá un sistema híbrido de gas natural licuado (GNL) y propulsión eléctrica. Esto permitirá una reducción en la emisión de SO<sub>2</sub>, NO<sub>x</sub>, CO<sub>2</sub> y partículas finas del buque. Habrá navegación silenciosa en áreas sensibles: gracias a las baterías eléctricas, el barco podrá navegar sin producir emisiones y con un nivel de ruido muy bajo. También estará equipado con tecnología para optimizar el consumo de energía, el tratamiento de aguas residuales y el procesamiento de residuos. Además, cuando viajan con National Geographic Expeditions, los huéspedes ayudan a promover el trabajo de sus científicos, exploradores y educadores de todo el mundo, ya que cada año National Geographic Expeditions distribuye una parte de sus ingresos a la National Geographic Society.

El barco, Le Commandant Charcot, contará con 135 camarotes que incluyen 31 suites, un restaurante panorámico, un restaurante grill y una piscina cubierta y al aire libre, así como una zona de spa. Para permitir que los huéspedes experimenten completamente las regiones polares, habrá una flota de 16 botes de expedición Zodiac que permitirán a los pasajeros explorar las zonas heladas y acercarse a la increíble vida salvaje.

El viaje de 12 noches sale de Reikiavik el 24 de junio de 2021 y tiene un precio de 14.600€ por persona, en base a suite doble, y ya se puede reservar a través de StarClass. Además, StarClass ofrece la posibilidad de alargar del viaje antes o después con su ya conocido "traje a medida", en el que se pueden reservar hoteles, vuelos, excursiones... todo aquello que el cliente desee.

[www.CruceroStarClass.com](http://www.CruceroStarClass.com)





### Ciudades que no te puedes perder en ALENTEJO

Es posible que si piensas en Alentejo se te vengan a la cabeza un sinfín de playas paradisíacas, restaurantes desde los que poder ver el mar o actividades marítimas con las que disfrutar en tu tiempo libre, pero Alentejo es mucho más que eso. Su paisaje más interior es un escenario digno de ver y de recorrer. Por eso, te presentamos las ciudades del Alentejo rural que no vas a querer dejar

de visitar lo que queda de año.

Declarada Patrimonio Mundial por la Unesco, **Évora** es una ciudad portuguesa con mucha historia. La mejor forma de conocerla es paseando por sus calles estrechas para descubrir todos sus rincones que guardan muchos detalles de la riqueza de su patrimonio. En ella no puedes dejar de visitar desde la famosa Capilla de los Huesos, hasta el espectacular Templo Romano o su catedral. La palabra que mejor la define es tranquilidad, por eso es un destino idóneo para todos aquellos que disfruten de agradables paseos, de buena gastronomía y de un entorno con mucho pasado histórico. La ciudad de **Arraiolos** se fue formando alrededor de las murallas de su castillo medieval. Destaca por su llamativo y colorido interior, debido a la peculiaridad de sus casas encaladas con toques azules y tejados de terracota. Pero por lo que de verdad se conoce a esta ciudad es por su fama textil, concretamente por sus alfombras y tapetes. De influencias persas, puedes encontrar alfombras con motivos abstractos, diseños de azulejos o representaciones de flores y animales, y conocer cómo se tejen. Un lugar mágico donde no querrás perder la oportunidad de llevarte una fotografía y una de sus preciosas alfombras.

**Monsaraz** es considerado uno de los pueblos más bonitos de Alentejo por su belleza natural y por ser uno de los mejores conservados de la zona. Esta población, que se ubica en lo alto de un peñasco y está rodeada de campos, te ofrece unas increíbles vistas panorámicas del lago Alqueva y del valle del Guadiana desde su castillo. Adéntrate en el Alentejo más medieval y conoce este lugar marcado por la cal y la pizarra de su interior.

[www.visitalentejo.pt/es/](http://www.visitalentejo.pt/es/)

### Un paseo por el desierto MARROQUÍ

Marca la brújula el sur del sur, dirección más allá de la exótica Marrakech. Es allí, donde señala la aguja, donde se extiende el misterioso desierto del Sáhara, poblado de pueblos nómadas bajo un cielo negro de tinta y un amanecer que despide estrellas tras un azul intenso. Un lugar que invita siempre a una aventura: conocer lo desconocido...

Ya sea saliendo de Marrakech o de Ouarzazate, los circuitos en 4x4 recorren los lugares más mágicos del gran Sur. Rincones sorprendentes como los Valles del Draa, antesala del desierto del Sáhara y famoso por su palmeral datilero donde también se pueden apreciar fortificaciones de adobe; la ruta de las 1.000 Kasbahs, un recorrido entre castillos de adobe y palmerales entre los que destacan el Valle de las Rosas -formado por hectáreas de rosales- y del Dades que debe su nombre al río que serpentea enclavado entre las montañas a lo largo del recorrido, respaldado por acantilados de color ocre, terracota y rojo.

Merzouga es un pueblo perdido en mitad de la arena bañada por el sol y el silencio, una de las puertas del Sahara; es el territorio del erg Chebbi, un mundo de dunas, palmerales, pistas y rutas de senderismo. En sus alrededores se alzan las dunas más altas de Marruecos y puede contemplarse el amanecer más hermoso del mundo. Un lugar mágico donde se extiende un palmeral y fluyen aguas agitadas por el vuelo de los pájaros. Se trata del lago Dayet Srij y su población de aves migratorias.



### NASSAU, primer destino del Caribe para el turismo MICE



Las Bahamas se convierten en el primer destino del Caribe en el sector de los congresos, seminarios y viajes motivacionales.

Nassau, en Paradise Island, acaba de ser nombrada primer destino MICE por Cvent, empresa especializada en tecnología puntera en la gestión de seminarios, eventos y recepciones.

Nassau cuenta con 29 hoteles que pueden albergar seminarios con una capacidad hotelera de 12.031 habitaciones.

Entre los más importantes encontramos a los famosos complejos de Atlantis en Paradise Island y Baha Mar en Cable Beach, donde cada uno posee un centro de convenciones para eventos de todo tipo y tamaño.

Grand Bahama Island y las otras 14 Islas Exteriores de Las Bahamas están también abiertas al turismo de grupo e incentivo gracias a infraestructuras de alto nivel en cuanto a alojamiento y actividades, con una capacidad de 5.500 habitaciones.

Se pueden hacer combinaciones con Florida y Nueva York, así como con todas las ciudades de la costa este de los Estados Unidos. También las ciudades de Toronto y Montreal desde Canadá o La Habana desde Cuba.

[www.bahamaturismo.es](http://www.bahamaturismo.es)

### PERÚ recibe cuatro premios en los World Travel Awards Sudamérica 2019

La Comisión de Promoción de Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ) fue premiada como la Mejor Oficina de Turismo de Sudamérica por cuarto año consecutivo por los World Travel Awards (WTA), en la gala celebrada el pasado 13 de julio en La Paz, Bolivia. Del mismo modo, "Los Oscar del Turismo" galardonaron a Perú en las categorías Mejor destino culinario de Sudamérica, Mejor destino cultural de Sudamérica y Mejor atracción turística de Sudamérica: Machu Picchu. Con estos reconocimientos, queda demostrado una vez más la alta calidad de este país en este sector.



Estos resultados respaldan las múltiples acciones de promoción que PROMPERÚ realiza en los mercados priorizados para el turismo, como campañas, participación en ferias especializadas, roadshows y capacitaciones, entre otras, que hacen que el sector en Perú se desarrolle en beneficio de la amplia cadena productiva que se dedica a esta actividad.

Estos galardones se suman a los recientes premios recibidos por la revista de viajes estadounidense Travel and Leisure, que colocó a las ciudades de Cusco y Lima entre las favoritas de Latinoamérica, y reconoció a hoteles del país sudamericano como los mejores del mundo. Asimismo, al ranking del Country RepTrack 2019, ubicó a Perú a la cabeza de la región en su lista de 55 países del mundo. Los WTA Sudamérica es uno de los eventos más prestigiosos de la industria de viajes de la región y contó con la presencia de los principales expertos de la industria. En representación de Perú acudió el consejero económico comercial de la Oficina Comercial de Perú en el Exterior (OCEX) de Bolivia, Pedro Guevara.

Los ganadores de la edición sudamericana competirán en la edición mundial de los premios, que se realizará el 28 de noviembre en Omán. El 2018, Perú fue elegido Mejor destino cultural y Machu Picchu ganó como Mejor atracción turística, mientras que triunfó por séptimo año consecutivo como Mejor destino culinario del mundo.

[www.peru.travel](http://www.peru.travel)

“Al parecer nos negarán hasta el agua. La mala vida nos persigue”

## NOS PERSIGUE LA VIDA

Vuelve septiembre, retorna la normalidad, iniciamos otra vez la vida, como si tal cosa. Unos pocos, de vacaciones; los peques, al cole; la nostalgia vacacional, abrumando, y el otoño, incendiado. El antídoto a la irresponsabilidad política será la Liga de fútbol, pero esa abstracción no impedirá que pensemos que los humanos no tenemos remedio.

En el horizonte cercano se acentuará la recesión alemana, la crisis italiana, la confrontación económica EEUU-China, la sinrazón del Brexit y, por si algo faltara al desasosiego internacional,

España seguirá con un gobierno en funciones atado de manos que buscará satisfacer las vanidades individuales por encima de las disposiciones necesarias para el bienestar de la ciudadanía. Y a un ardor nacionalista/separatista con sentencias y alborotos. Ni allí ni aquí tenemos remedio: siempre pagaron, pagan y pagarán los mismos.



Entran ganas de salir huyendo. Viajar lejos, cuanto más mejor, aunque cuesta encontrar un destino donde no enterarse de nada y recuperar el ánimo, esperar a que cada cual se compre su Groenlandia particular y nos dejen en paz. Yo lo he pensado y he llegado a la conclusión de que,

cuando las olas de furor se suceden, la única respuesta es el viaje interior, apagar las televisiones que nos rodean, desconectar el móvil y leer a Kafka, mucho más relajante que las novelas insustanciales de Corín Tellado. Y si España entra en recesión otra vez, como podría ser, que Valdano nos pille confesados. Porque tampoco bastará el incremento de turistas, ni el aumento de las exportaciones, ni las promesas de un mundo mejor cuando las elecciones de noviembre vuelvan a dictar su veredicto; la terca realidad nos enfrentará a un caos abrupto con tintes tarantinianos.

“Esto también pasará”, rezaba el anillo del rey. Pero, caray, lo que cuesta tragarse una pastilla de paracetamol sin agua. Y al parecer nos negarán hasta el agua. La mala vida nos persigue.

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
[www.gomezrufo.com](http://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](http://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](http://www.sandals.com)

Consulte con su agencia de viajes.

\*con coste adicional \*solo para buceadores certificados

