

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
Nº104 octubre 2019

·EL CAMINO ESPAÑOL  
LA RUTA TRANSVERSAL DE EUROPA

·DISNEYLAND CALIFORNIA  
REGRESO A LA INFANCIA

·VALLE DEL SILENCIO  
LEJOS DEL MUNDO

## UZBEKISTÁN

PARADA Y FONDA EN LA RUTA DE LA SEDA





**AZOIA - SINTRA PORTUGAL**



EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo

REDACCIÓN  
Mónica Pérez  
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO  
Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio  
Gómez Rufo, Alex Iglesias, Carlos  
Monselet, Manena Munar, 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  
Uzbekistán, PILAR ARCOS

## SÍGUENOS



## La quiebra de Thomas Cook demuestra una vez más que no es aconsejable poner todos los huevos en el mismo cesto

### VISADO DE ENTRADA

## El cesto y los huevos...

Al parecer no teníamos suficiente con los miedos del Brexit, el incremento de las tasas a los billetes de avión, la anunciada aplicación de nuevas tarifas turísticas en ciudades como Barcelona ni los abundantes contenidos abiertos por el flequillero mandamás de los USA con medio mundo (cualquier día nos toca algo a nosotros, por ejemplo vía Google). Así es que para redondear la preocupante situación turística llega Thomas Cook y echa el cierre de la noche a la mañana dejando una deuda que los más optimistas cifran en 2.000 millones de euros en todo el mundo, de los que más de 200 millones corresponden a los impagos a hoteles españoles.

Baleares y sobre todo Canarias son nuestros destinos más afectados por esta quiebra del turoperador británico que muchos ahora dicen que se veía venir. Los más entendidos del sector prevén el cierre inmediato de cerca de 500 establecimientos hoteleros españoles que tenían basada su actividad, especialmente la invernada, en las operaciones realizadas por el operador turístico nacido hace 178 años de la mano del empresario al que se considera "inventor" de los viajes organizados cuando en 1841 fletó un tren para trasladar un grupo de personas hasta un congreso que se celebraba en la localidad de Loughborough, situada en el condado inglés de Leicestershire.

El hombre vio que había negocio en eso de llevar gentes de un lado para otro y se montó una pequeña oficina en Harborough que luego trasladó en mayor tamaño a Londres y con el tiempo degeneró en el imperio ahora desmoronado que llegó a poner sus tentáculos en los cinco continentes.



El caso es que como si se tratara de una reedición en versión turismo de la crisis de las hipotecas subprime, esas que en Europa se llamaron hipotecas basura, y que tras la quiebra del banco de inversiones Lehman Brothers nos llevó a lo que nos llevó, lo de Thomas Cook ha puesto de manifiesto la fragilidad de unas estructuras turísticas basadas y mantenidas en el

de movimiento masivo de personas con un reducido margen de negocio.

Es, además, la adaptación de una de las máximas del rico y casi siempre acertado refranero español, porque, para evitar riesgos excesivos, no es bueno poner todos los huevos en el mismo cesto. Muchos se habían centrado casi exclusivamente al cesto de Cook y ahora no tienen dónde poner los huevos.

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



> **SUMARIO**

"Viajar y cambiar de lugar revitaliza la mente".

Lucio Anneo Seneca (Corduba, 4 a.C - Roma, 65 d.C.) filósofo, político, orador y escritor romano.

**03 VISADO DE ENTRADA**

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"El cesto y los huevos"

**06 SORTEO**

Una estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno + acceso al spa en el hotel Pestana Plaza Mayor (Madrid).



**08 UNA RUTA TRANSVERSAL POR EUROPA**

Existió una ruta histórica entre Milán y Bruselas ideada durante el reinado de Felipe II para que a las guerras de los Países Bajos llegaran el dinero y las tropas militares conocidas como los Tercios Españoles. Pasando siempre por predios que estaban bajo el poder del Imperio Español o el de sus aliados, el llamado **Camino Español** evitaba cruzar suelos dominados por una Francia que anhelaba expandirse a toda costa. Hemos partido desde el que fuera el Luxemburgo español para cruzar la hermosa y fértil región de Valonia hasta llegar a Bruselas.

HERNANDO REYES



**22 UZBEKISTÁN**

En el siglo I a.C. empezó a formarse un trasiego económico entre Oriente y Occidente, un fluido mercantil que de China pasaba a Mongolia, Asia Central, Persia, India, Arabia, Siria, Turquía y Europa. Ida y vuelta. Comerciantes chinos transportaban sedas, porcelanas, pieles, té y especias... y volvían con oro, plata, piedras preciosas, lana... Y solo fue a finales del s.XIX cuando el geógrafo alemán Ferdinand Freiherr von Richthofen, acuñó el término **Ruta de la Seda** para referirse a este recorrido en el que el tejido elaborado con capullos de gusanos era su principal mercancía.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



**44 VUELTA A LA INFANCIA**

A 9.362,42 kilómetros de Madrid se encuentran **Disney California Adventure** y **Disneyland Park California**. Este último abrió sus puertas en 1990 y fue el primer parque temático construido por The Walt Disney Company, el único que fue creado y diseñado por el propio Walt Disney.

ALEX IGLESIAS

MÓNICA PÉREZ



**48 OTROS DESTINOS**

-El Valle del Silencio (León)

**50 HOTELES**

-España Exclusiva, Castell Son Claret  
-Hotel Botánico Tenerife  
-Hotel The Westin Palace Madrid  
-Hotel Hard Rock Tenerife  
-Novotel  
-Noticias del sector hotelero



**74 GASTRONOMÍA**

-Restaurante Santita  
-Noticias de restaurantes



**80 ENOLOGÍA**

-Noticias del sector  
-Habla



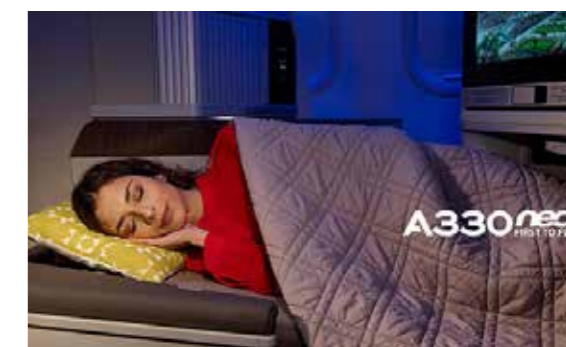
**84 PISTAS**

-Entrevista al escritor Sergio Villanueva  
-Exposición *Los impresionistas y la fotografía*  
-Libros



**94 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO**

-Aerolíneas  
-Cruceros  
-Ofertas de destinos



**100 KM 0**

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Vísperas de casi todo"





SORTEO

**PESTANA**  
PLAZA MAYOR - MADRID  
HOTEL & HERITAGE BUILDING  
COLLECTION HOTELS  
SPAIN

**top VIAJES**

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

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una **estancia de 2 noches** en régimen de alojamiento y desayuno + acceso al spa en el hotel Pestana Plaza Mayor (Madrid). El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el sábado 9 de noviembre de 2019. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

**¡Participa!**

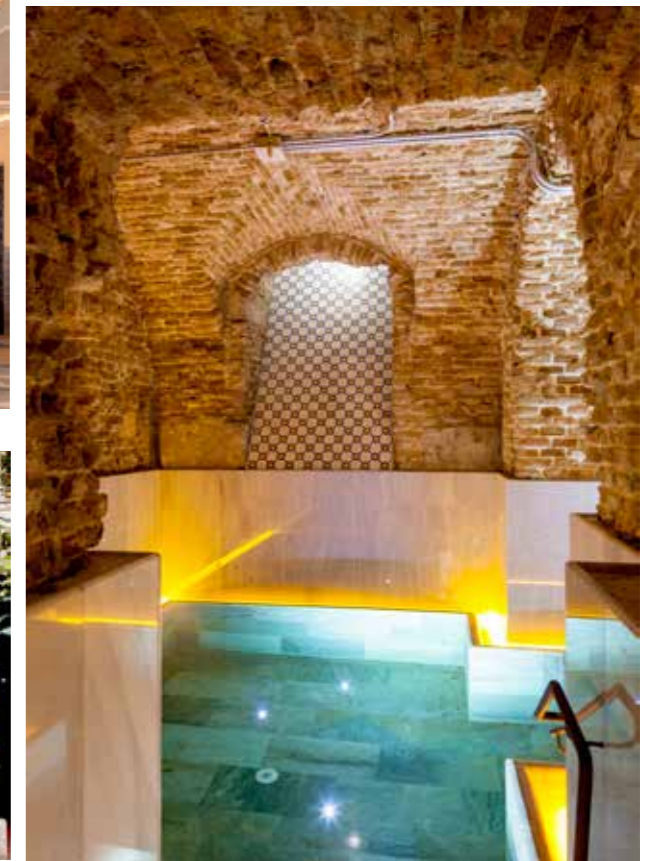


clica aquí

Situado en el Madrid de los Austrias, en pleno centro de la capital española, el hotel Pestana Plaza Mayor Madrid es un tributo a su arquitectura original, donde sus sólidas paredes muestran las huellas de los 400 años de historia de la Plaza Mayor, una de las más emblemáticas de Europa. Si quieres conocerlo de primera mano entra en el sorteo de una estancia de dos noches en alojamiento y desayuno + acceso gratuito al Spa.

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

\*Oferta sujeta a disponibilidad del hotel hasta abril 2020.





# UNA RUTA TRANSVERSAL POR EUROPA EL CAMINO ESPAÑOL

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es  
FOTOS **ALTUM, O.T. DE BRUSELAS, O.T. NAMUR**

Existió una ruta histórica entre Milán y Bruselas ideada durante el reinado de Felipe II para que a las guerras de los Países Bajos llegaran el dinero y las tropas militares conocidas como los Tercios Españoles. Pasando siempre por predios que estaban bajo el poder del Imperio Español o el de sus aliados, el llamado "Camino Español" evitaba cruzar suelos dominados por una Francia que anhelaba expandirse a toda costa. Hemos partido desde el que fuera el Luxemburgo español para cruzar la hermosa y fértil región de Valonia hasta llegar a Bruselas.

*Vista nocturna de la ciudadela de Namur.* ©Anibal Trejo






---

Durante los siglos XVI y XVII la logística del Imperio español consiguió utilizar una serie de caminos comerciales preexistentes para llegar hasta Flandes

---

◀ Plaza de Armas de Luxemburgo.

Los Tercios Españoles se formaban entre Sicilia, Nápoles y Milán con el fin de defender el Mediterráneo de cualquier envite musulmán. Tejieron una especie de leyenda negra en el llamado Benelux actual, pero lo cierto es que tan solo cerca del 10% eran españoles, el resto estaba constituido por mercenarios de todas partes. Fue el Duque de Alba quien inaugurara esta vía de 1.200 kilómetros cuando partió en 1567 desde Italia con

10.000 hombres con la finalidad de aplastar la revuelta protestante que tenía lugar en Flandes y los Países Bajos.

#### CAMINOS COMERCIALES

Durante los siglos XVI y XVII la logística del Imperio español consiguió utilizar una serie de caminos comerciales preexistentes para llegar hasta Flandes. De esta manera, y bordeando siempre Francia, el primer camino partía de Milán (en el Milanesado se acuñaban las

monedas del Imperio) y cruzaba los Alpes por el Ducado de Saboya, atravesaba el Franco Condado, Lorena y Luxemburgo para después adentrarse por el Obispado de Lieja y Flandes, continuando hacia Bruselas, la meta final.

Una consecuencia directa del Camino Español es que durante todos los años que estuvo activo dinamizó la economía de las zonas por las que pasaba. Dar alojamiento y manutención a tantos miles de personas generaba un generoso

comercio y dejaba en las poblaciones por las que transcurría unos beneficios que difícilmente podían pasar inadvertidos.

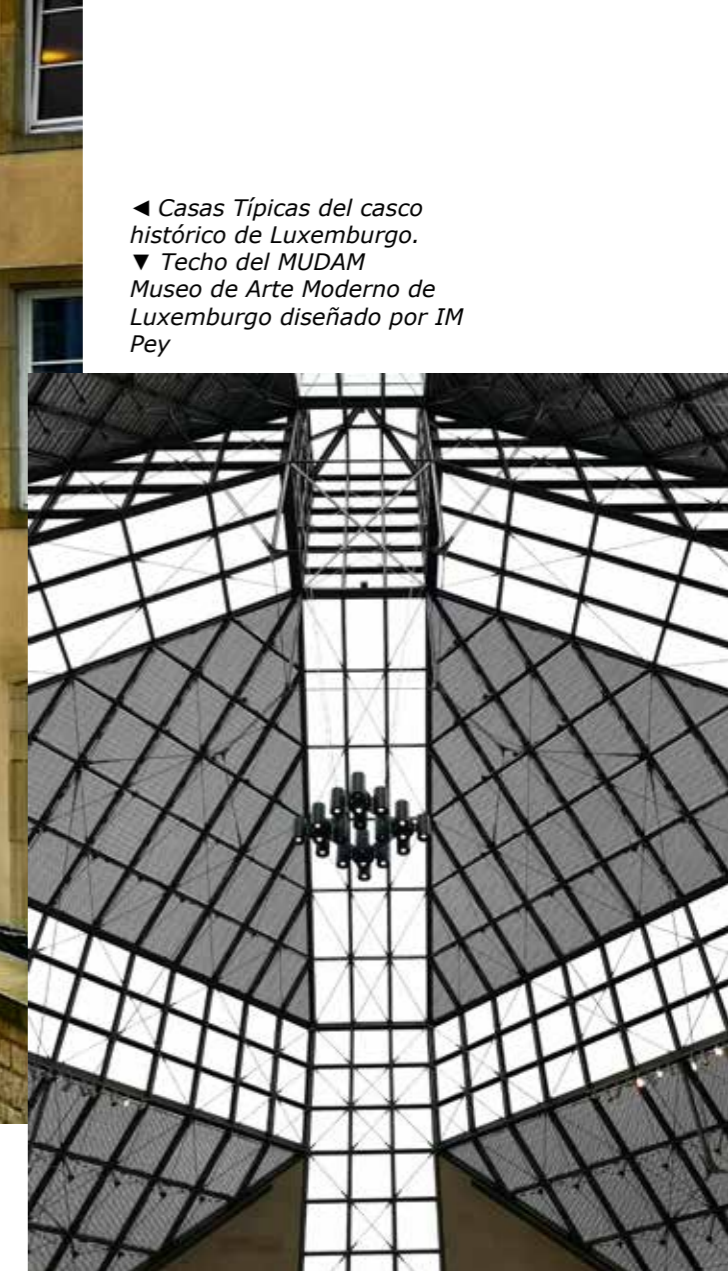
En el terreno artístico y cultural fueron varios los creadores flamencos que hicieron el camino en sus viajes hacia Italia para nutrirse de corrientes inspiradoras, y fueron los puertos de Flandes los que recibieron de las Américas el chocolate y las patatas que se expandirían a muchos lugares de Europa gracias al Camino Español.



*Balcones en Luxemburgo.*







◀ Casas Típicas del casco histórico de Luxemburgo.  
▼ Techo del MUDAM Museo de Arte Moderno de Luxemburgo diseñado por IM Pey

◀ Edificios del tribunal de Justicia Europea en Luxemburgo.

Hemos tomado la capital luxemburguesa como punto de partida para dirigirnos hasta Bruselas, pues si bien es cierto que a lo largo de los años el Camino Español ha visto surgir diferentes variantes, es aquí, en esta capital, donde todos ellos confluyen para continuar hacia la capital belga.

#### LUXEMBURGO, ESPAÑOL

Aunque muchos no lo sepan, Luxemburgo formó parte de la corona española durante más de dos siglos y muchos de los monumentos de referencia de la ciudad datan de este período comprendido entre los años 1515 y 1714. De hecho, el Palacio Grand Ducal fue terminado hacia el año 1573 y se dice que su estética renacentista provino de la corte de los Habsburgo españoles donde se diseñaron sus planos para adornar una localidad estratégica como esta, que había sido destruida a mediados del s. XVI por grandes incendios.

Fue el alemán Pedro Ernesto de Mansfeld, súbdito de Carlos V y de Felipe II, quien como gobernador de Luxemburgo consiguió dejar una importante huella española en estas tierras y prueba de ello es el impulso que dio a la escuela de jesuitas, según lo acordado en el Concilio de Trento; unos acuerdos que la Monarquía Hispánica implantó sin reservas y que se conoce como Contrarreforma.

La iglesia del célebre colegio jesuita terminó convirtiéndose en la catedral de Luxemburgo, que, siendo esencialmente gótica, presenta algunos elementos renacentistas; y la Plaza de Armas, inicialmente trazada por un arquitecto de Carlos V y luego de Felipe II, terminó siendo reconstruida casi un siglo después –debido a las continuas amenazas francesas– en un espacio central a partir del cual se estructuró la ciudad.

Ante la amenaza gala, España reforzó la fortaleza construyendo reduc-

tos y contraguardias. En los barrios de Grund y de Pfaffenthal, un centenar de casas fueron demolidas para controlar el acceso a la ciudad alta. Los habitantes fueron realojados y se crearon nuevas calles como la Avenida de Monterey (con una sola erre), en honor al español don Juan Domingo de Zúñiga y Fonseca, conde de Monterrey, bajo cuyo mandato fue terminada la Plaza de Armas. También la Rue Philippe II rinde homenaje al monarca y la Rue de Louvigny hace referencia a un español que además de excelente ingeniero fue gobernador interino de la fortaleza tras Monterrey.

Luxemburgo era, pues, el primer territorio de los Países Bajos al que se llegaba cuando se realizaba el Camino Español. Tras las largas jornadas el alcanzar esta ciudad era para los soldados un absoluto bálsamo después de circundar durante días y días las no poco hostiles tierras francesas. Ya estaban en casa, y el descanso imperaba para la recuperación de fuerzas

además que era aquí donde se repartía la anhelada “soldada”.

#### MULTICULTURAL Y MODERNA

Fue en 1994 cuando la Unesco declaró al casco histórico de Luxemburgo Patrimonio Mundial de la Humanidad. Esta ciudad, que aúna a 120.000 personas de unas 150 nacionalidades, es, sin duda, una de las mecas multiculturales del globo. Su antigua fortaleza enclavada en el promontorio de Block, y las casamatas, levantadas en la rocas entre la ciudad alta y la ciudad baja son lo más visitado de la ciudad.

El barrio europeo de Kirchberg atesora grandes obras de la arquitectura contemporánea entre las que destaca el edificio del auditorio conocido popularmente como Philharmonie y cuyo nombre oficial es Grande-Duchesse Joséphine-Charlotte Concert Hall, obra del francés Christian de Portzampac. Otra muestra de construcción reciente es el Museo de Arte Moderno Gran Duque Juan diseñado por el arquitecto



to chino-estadounidense ganador del Premio Pritzker, IM Pey. Como Luxemburgo no tenía colección pública de arte moderno y el presupuesto del museo no permitía adquirir una colección modernista, la pinacoteca se centró en el arte contemporáneo y reúne 100 obras de varios artistas entre ellos Andy Warhol, Bruce Nauman, Julian Schnabel, Thomas Struth y Daniel Buren.

En la Plaza de la Constitución se encuentra la célebre estatua dorada conocida como Gelle Fra, sin duda uno de los iconos más representativos de la ciudad. No puede pasarse por alto la Plaza Guillaume, llamada así por la impresionante estatua ecuestre del Gran Duque Guillermo II que la decora. A este lugar también se le conoce como la plaza Knuedler, "nudo", ya que antiguamente los frailes franciscanos acostumbraban a dar paseos por la plaza, con sus cinturones anudados sobre el hábito.

#### NAMUR, CAPITAL DE VALONIA

El Camino Español nos conduce hacia la fronteriza Bélgica cruzando las Ardenas. Una breve parada

en la población de Arlon, la ciudad belga más antigua, nos permite disfrutar de una urbe que gozó de gran esplendor en la Europa Central del Imperio Romano y de ello da fe su Museo Galo Romano. En la iglesia de Saint Donat encontramos un escudo tallado con los cuarteles de la Monarquía Hispánica sobre la parte superior de su entrada. En él atisbamos sin dificultad los emblemas de Castilla y León y las barras de la Corona de Aragón, una clara huella de la época española.

Continuamos hacia la capital de Valonia, Namur. Una población enclavada entre ríos con un encantador centro histórico y que conserva diversas huellas de la época española. El célebre Mercado de la Carne es probablemente el legado más obvio de la ciudad, levantado por Alejandro Farnesio –gobernador de los Países Bajos entre 1588 y 1590– para minimizar toda suerte de enfermedades y malos olores provenientes de los mataderos de la ciudad. La labor de los matarifes se concentró, pues, en un solo edificio en las cercanías del río Mosa.

► Vistas de Namur y su Ciudadela.

▼ Catedral de San Miguel y Santa Gúdula en Bruselas.



Sobre la puerta de entrada, se aprecia un cuadro de losas pulidas incrustadas en la obra de ladrillo, se trata de un escudo policromado de Felipe II. Alrededor del mismo aparecen los escudos del Ducado de Borgoña, el Condado de Flandes y el Ducado de Brabante, y en él volvemos a encontrarnos con los emblemas de León y Castilla pero también los de Aragón y Dos Sicilias (que comprendía Nápoles y Sicilia) y Granada. Igualmente aparece el archiducado de Austria, un título hereditario sin territorios detentado por la rama austriaca de los Habsburgo. Actualmente el edificio es sede del Museo Arqueológico, y en su interior, una detallada maqueta muestra la distribución de Namur y de su ciudadela en plena época española.

La mayor contribución monumental de los jesuitas a la ciudad fue la iglesia de Saint-Loup dedicada a San Ignacio de Loyola y levantada a partir de los planos del padre Huysens, uno de los arquitectos de referencia de Isabel Clara Eugenia, soberana de Flandes

e hija de Felipe II. Este templo es el más relevante ejemplo del barroco en Bélgica. En uno de los barrios más pomposos de la ciudad discurre una avenida salpicada de grandes mansiones que lleva por nombre Le Chamin des Espagnols.

#### PARTE DE JUAN DE AUSTRIA

Aunque el cuerpo de Juan de Austria reposa junto al de su padre, Carlos I, y al de su hermanastro Felipe II en el panteón de los reyes del Escorial, su corazón se ha quedado en Namur, concretamente en la Catedral de Saint-Aubin. Fue Alejandro Farnesio quien dispuso que se retirara el corazón del cuerpo sin vida del príncipe y fuera depositado en una urna para

---

El cuerpo de Juan de Austria reposa junto al de su padre, Carlos I, y al de su hermanastro Felipe II en el panteón de los reyes de El Escorial, pero su corazón se ha quedado en la Catedral de Saint-Aubin, en Namur

---



ser guardado en la antigua catedral. Se dice que allí permanece, en la misma lápida de mármol negro adosada a un muro y accesible por un estrecho corredor desde la parte trasera del altar.

El actual Palacio de Justicia, otrora Palacio de los Gobernadores, es otro vestigio español presente en la capital valona. En junio de 1577 Juan de Austria, huyendo de Bruselas y Malinas y amenazado por Guillermo de Orange, se instaló en este palacio consiguiendo que con su presencia Namur se convirtiera en el centro de poder de una zona que se había mantenido leal al rey.

Pero la mayor muestra del poder español en la zona es la Ciudadela de Namur, una fortaleza con tres áreas bien definidas: proa, mediana y terranova. Un edificio defensivo que a lo largo del tiempo ha sufrido numerosas reformas y adecuaciones, siendo la mediana la que Carlos V y Felipe II convirtieron

en un verdadero fuerte con bastiones, pasadizos subterráneos y defensas exteriores. Sin duda, fueron los españoles quienes consiguieron dar a esta obra su mayor gloria militar.

En pleno Brabante valón se encuentra la población de Nivelles, nuestra última parada antes de llegar a Bruselas. Aquí se encuentra la Colegiata de Santa Gertrudis (en la que se encuentra una estatua de la Virgen del Pilar) la obra románica más importante de Bélgica, que bien merece una visita. Desde ella se distribuye la ciudad, y uno de sus barrios más nombrados es el de Santiago, del que todos hablan pero del que nadie sabe que fueron los soldados de sus tercios con sus mujeres e hijos al asentarse aquí los que dieron vida a este histórico vecindario, tras liberar a la población del asedio protestante.

Construido por los franciscanos, el Convento de Recollets y su iglesia hacen

también parte gran legado español en esta ciudad.

### BRUSELAS, CORAZÓN DE EUROPA

Entonces, como ahora, en los grandes edificios de Bruselas se materializaban los destinos del Viejo Continente. En 1695, la Grand-Place quedó absorbida por las llamas tras los ataques de los franceses, y paradójicamente solo el punto de referencia que estos usaban, la gran torre del ayuntamiento, se salvó de la quema. En poco más de tres años la plaza quedó reconstruida gracias a los civiles, los diferentes gremios y autoridades y al rey Carlos II, soberano de Bélgica y Rey de España. La Grand-Place es también de la época española, y como agradecimiento hacia su monarca, el número uno de la plaza es el inmensamente conocido edificio Roi d'Espagne, levantado por el gremio de panaderos. En su interior reposa un busto del rey con esta leyenda: "Los panaderos han recogido aquí las banderas victoriosas por las que Carlos, en plena gloria, triunfa, irresistible".

Y como no puede ser de otra manera, en esta plaza orgullo de belgas (y también de españoles) proponemos a los viajeros tomarse una buena cerveza belga en el restaurante de este edificio, que también se llama Roi d'Espagne. Otro de los edificios de esta majestuosa plaza, el de los Duques de Brabante, exhibe los bustos de estos junto con los de Carlos II y su querida Isabel Clara Eugenia, hija de Felipe II.

El barrio de la capital belga que más fácilmente se puede identificar con España es el de Santiago, o de Saint Jacques, en francés. En él los peregrinos hacían noche en el Hospicio de Santiago de camino a Compostela. El alto en el camino dio origen a un pequeño vecindario que adoptó el nombre del Patrón de España, y el hospicio terminó convirtiéndose en la iglesia de Nuestra Señora del Buen Socorro. El escudo que corona la entrada es de Carlos de Lorena y fue puesto durante las restauraciones hechas a lo largo de los años ya que fue gobernador de los Países Bajos en la época austriaca que sucedió a la de los españoles.

### MANNEKEN PIS

Pero sin duda el personaje más famoso de Bruselas se encuentra en este barrio, nos referimos al Manneken Pis del que se dice fue encargado por Isabel Clara Eugenia, hija de Felipe II, para reemplazar la desaparecida fuente que

existía en este lugar y que representaba a un niño.

Fue Maximiliano de Wittelsbach, el último gobernador de los Países Bajos Españoles quien regaló la primera pieza de vestir al Manneken Pis, y desde entonces existe la tradición de vestirlo con todo tipo de trajes. Son más de 600 y se pueden visitar en el Museo de la Ciudad.

### EL CHOCOLATE Y LAS PATATAS

Dentro del amplio abanico de productos típicamente belgas, son el chocolate y las patatas los más visibles y llamativos. Ambos llegaron de América gracias a los españoles y si fue el Monasterio de Piedra en donde al cacao se le puso azúcar y se sirvió caliente, fue Isabel Clara Eugenia la que llevó el chocolate a la taza tal y como lo conocemos hoy a la corte de los Países Bajos españoles. Hubo que esperar a la revolución industrial en el s. XIX para que aparecieran los bombones y los delicatessen que tan bien manufacturan los belgas.

La historia de la patata, aunque parecida, tiene otros matices pues inicialmente pareció un alimento insípido y poco agraciado que terminó convirtiéndose en una mera curiosidad botánica. A raíz de una hambruna a finales del s. XVI unos frailes sevillanos comenzaron a cultivarla con el fin de obtener alimento barato para saciar el hambre de los enfermos y de los menos favorecidos, lo que vino después ya podemos suponer que se expandió por Europa también gracias al Camino Español.

Caminando por esta ciudad se da uno cuenta de la cantidad de construcciones del s.XVII y también del XVI; algunos edificios, incluso, son coetáneos del Duque de Alba (gobernador entre 1567 y 1573), Juan de Austria, Espínola o Isabel Clara Eugenia. La presencia española en esta parte de Europa ha dejado un gran legado, aunque la historia no siempre nos cuente la verdad.

Los Países Bajos fueron claves para la Corona, puesto que su ubicación geográfica permitía a España influir directamente en el corazón de Europa, y si ahora podemos comprobar que cuatrocientos cincuenta años después ocurre lo mismo. De ahí la necesidad imperiosa de mantenerlo comunicado, misión fundamental del Camino Español, que esperamos consiga llegar a formar parte de los Itinerarios Culturales Europeos. ●

▼ Los chocolates de Bélgica son de los mejores del mundo





## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

Teniendo en cuenta que este recorrido puede empezarse tanto en Bruselas como en Luxemburgo hay varias aerolíneas que cubren los trayectos, nosotros optamos por **Iberia** y **Luxair**.

[www.iberacom.com](http://www.iberacom.com) y [www.luxair.lu](http://www.luxair.lu)



### DÓNDE DORMIR

**Bruselas, Motel One:**

[www.motel-one.com/hotels/bruessel/hotel-bruessel](http://www.motel-one.com/hotels/bruessel/hotel-bruessel)



**Namur, Hotel des Tanneurs :**

[www.taneurs.com](http://www.taneurs.com)  
Luxemburgo, L'Alvisse Parc Hôtel:  
[www.parc-hotel.lu](http://www.parc-hotel.lu)

### QUÉ COMER

EN BRUSELAS

**- Brasserie de la Presse**

100 Rue Royale, 1000 Bruxelles. Tel.: +32 2 201 50 85

<https://restauration-nouvelle.be/etablissement/brasserie-de-la-presse-rue-royale>

**- T Kelderke**

15 Grand Place, 1000 Bruxelles. Tel.: +32 2 513 73 44

[www.restaurant-het-kelderke.be](http://www.restaurant-het-kelderke.be)



**- La Fruitière. Quesos típicos belgas**

99-103 Rue du Marché au Charbon, 1000 Bruxelles. Tel.: +32 2 503 33 52

[www.lafruitiere.business.site](http://www.lafruitiere.business.site)

**- Moeder Lambic. Cervezas belgas**

8 Place Fontainas, 1000 Bruxelles. Tel.: +32 2 503 60 68

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

**- Chocolats Gerbaud.**

Taller y degustación de chocolates a cargo del Maestro Chocolatier Laurent Gerbaud.

2 Rue Ravenstein, 1000 Bruxelles. Tel.: +32 2 511 16 02

[www.chocolatsgerbaud.be](http://www.chocolatsgerbaud.be)

EN NAMUR

**- Grill des Tanneurs**

13 Rue des Tanneries. 5000 Namur. Tel.: +32 81 24 00 24

[www.tanneurs.com/fr/restaurant-legrill.php](http://www.tanneurs.com/fr/restaurant-legrill.php)

**- Brasserie François à Namur**

3 Place Saint Aubain. 5000 Namur. Tel.: +32 81 22 11 23

[www.brasseriefrancois.be](http://www.brasseriefrancois.be)



EN LUXEMBURGO

**- Um Plateau**

6 Plateau Altmünster, 1123 Luxembourg. Tel.: +352 26 47 84 26

[www.umplateau.lu](http://www.umplateau.lu)

**- Mudam Café**

3 Park Draï Eechelen, 1499 Luxembourg. Tel.: +352 45 37 85

[www.mudam.com/fr/cafe](http://www.mudam.com/fr/cafe)



**- Le Tempo (en la Filarmónica de Luxemburgo)**

1 Place de l'Europe, 1499 Luxembourg. Tel.: +352 27 99 06 66

<http://tempobaroumanger.lu>

### MÁS INFORMACIÓN

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

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

[www.walloniebelgiquetourisme.be](http://www.walloniebelgiquetourisme.be)

[www.namurtourisme.be](http://www.namurtourisme.be)

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

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

# somos

*Lifestyle Management*



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

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

**YOUR TRAVEL EXCLUSIVE DESIGNERS**





# UZBEKISTÁN

## PARADA Y FONDA EN LA RUTA DE LA SEDA

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARCOS**

<http://mamaquieroserturista.wordpress.com>



*Ciudadela de Kamyrtapa, cerca de Termez. Por aquí pasó Alejandro Magno.*





▲ Plaza de Registán, en Samarcanda, con las tres principales madrazas.  
► Madraza de Ulugbek, en la Plaza de Registán de Samarcanda.

En la era de la globalización, de la aldea global, nos parece de lo más normal poder comprar en la esquina productos del otro extremo de la Tierra, pero esto no ha sido siempre así. Cuando yo era pequeño, allá por el Pleistoceno más o menos, cuando mi padre volvía de un viaje al extranjero me traía juguetes desconocidos en España, me fascinaban, era como descubrir otro mundo, era como viajar sin salir de casa. Esto ya casi no existe, pero hace tiempo, menos del que podría parecer, algunos continentes desconocían la existencia de otros, y dentro del mismo continente había países que vivían de espaldas al resto del mundo conocido.

En el siglo I a. C. empezó a formarse un trasego económico entre Oriente y Occidente, un fluido mercantil que de China pasaba a Mongolia, Asia Central, Persia, India, Arabia, Siria, Turquía y Europa. Ida y vuelta. Comerciantes chinos transportaban sedas, porcelanas, pieles, té y especias... y volvían con oro, plata, piedras preciosas, lana... Y solo fue a finales del s.XIX cuando el geógrafo alemán Ferdinand Freiherr von Richthofen, acuñó el término "Ruta de la Seda" para referirse a este recorrido en el que el

tejido elaborado con capullos de gusanos era su principal mercancía.

#### LA FRANJA Y LA RUTA

Más recientemente, en septiembre de 2013, el actual presidente chino Xi Jinping, propuso la creación de una nueva Ruta de la Seda que bautizó como "La Franja y la Ruta". Macro-proyecto comercial que afecta a unos 60 países (la franja) a lo largo de un camino (la ruta) que más o menos sigue el trazado de la antigua Ruta de la Seda. Incluso se puso en marcha un ferrocarril que los enlaza Yiwu (China) con Madrid. ([www.youtube.com/watch?v=WLUPEHvH\\_lw](http://www.youtube.com/watch?v=WLUPEHvH_lw))

En junio de 2014, la Unesco eligió como Patrimonio de la Humanidad parte de esta larguísima Ruta de la Seda histórica a la que Uzbekistán está estrechamente relacionado, ya que atravesaba algunas de sus ciudades. A lo largo de la Historia, el País de los Uzbekos ha formado parte de grandes civilizaciones como la Corasmia y la Sogdiana. Por él pasaron fabulosos imperios como los de Alejandro Magno, Genghis Khan y el Gran Tamerlán.

En 1403, el madrileño Ruy González de Clavijo viajó desde Cádiz a Samarcanda como envia-







▲ Detalle de la madraza Tilla Kori, en la Plaza de Registán en Samarcanda.  
▶ Alminar de la madraza Sher Dor, en la Plaza de Registán en Samarcanda.

do del rey de Castilla, Enrique III, convirtiéndose en el primer embajador europeo ante Amir Timur, el Gran Tamerlán, último gran conquistador del Asia Central. *Embajada a Tamerlán*, de Ruy González de Clavijo (versión en PDF [www.biblioteca.org.ar/libros/71344.pdf](http://www.biblioteca.org.ar/libros/71344.pdf)), narra uno de los primeros viajes recogidos por la literatura española medieval y es en muchos aspectos comparable al célebre *Libro de las Maravillas*, del veneciano Marco Polo.

#### EL IDIOMA UZBECO

En el s.XVI, nómadas uzbekos llegaron a esa región, donde instauraron el idioma uzbeko, un dialecto turco que aún se habla hoy. Uzbekistán fue anexionado al Imperio ruso en el siglo XIX y en 1924 a la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS). La independencia definitiva no llegó hasta 1991.

Territorio interior, la República de Uzbekistán, que antes se llamó la Gran Bukaria, es uno de los dos únicos países desde los que para llegar al mar hay que atravesar al menos dos fronteras. Liechtenstein es el otro.

Su economía sigue sustentándose en las materias primas como el algodón, el uranio, el gas natural, el oro y el potasio, pero el turismo ha cobrado especial importancia en los últimos años (Vídeo: [www.youtube.com/watch?v=NPUTsHh7rww](https://www.youtube.com/watch?v=NPUTsHh7rww)).

#### UN DESTINO EN AUGE

El turista busca la huella dejada por los viajeros de la Ruta de la Seda que hicieron de estos lugares parada y fonda. En 2017, por ejemplo, unos 4,4 millones de turistas llegaron a Uzbekistán, de ellos el 47% eran europeos, muchos de ellos españoles, cada vez más. Sin duda se trata de un destino en auge. Hace años era ciertamente complicado llegar hasta aquí, por las difíciles comunicaciones y el farragoso sistema de visados que ya está cambiando. Desde febrero de 2019 los viajeros de muchos países, entre ellos España y Portugal, no necesitan visado para una estancia que no sea superior a 30 días.

Otro aspecto destacable es el bajo nivel de los precios. Baste decir que 10.000 som, la moneda nacional, equivalen a solo





Los dos felinos de la madraza Sher Dor son una importante rareza en el arte islámico, que huye de la representación de figuras.







▲ ► Dos vistas de la madraza Muiy Mubarak en Tashkent.

1,04 €. En muchos sitios admiten dólares y euros. Y encima la revista Lonely Planet ha seleccionado en 2018 a Uzbekistán como el segundo mejor destino turístico de Asia. ¡Hay que ir allí!

#### TASHKENT

Llegamos a la capital uzbeca, Tashkent, procedentes de Moscú. Más de cuatro millones de habitantes, la ciudad más grande de Asia Central, viven en edificios bastante modernos pero feúchos, la mayoría de la época soviética, a los que se les ha añadido algunos toques islámicos. En 1966 sufrió un gran terremoto (5,1º) que la destruyó casi por completo y hubo que construirla de nuevo. Sin embargo sobrevivieron algunas construcciones singulares dignas de mención como la Madrasa Muiy Mubarak (literalmente "Cabello del Profeta"). Un complejo del s.XV remodelado en 2007, centro religioso de la ciudad en el que destacan las cúpulas turquesas que luego veremos por todo el país.

Además de por su belleza arquitectónica, esta madraza (escuela coránica) des-

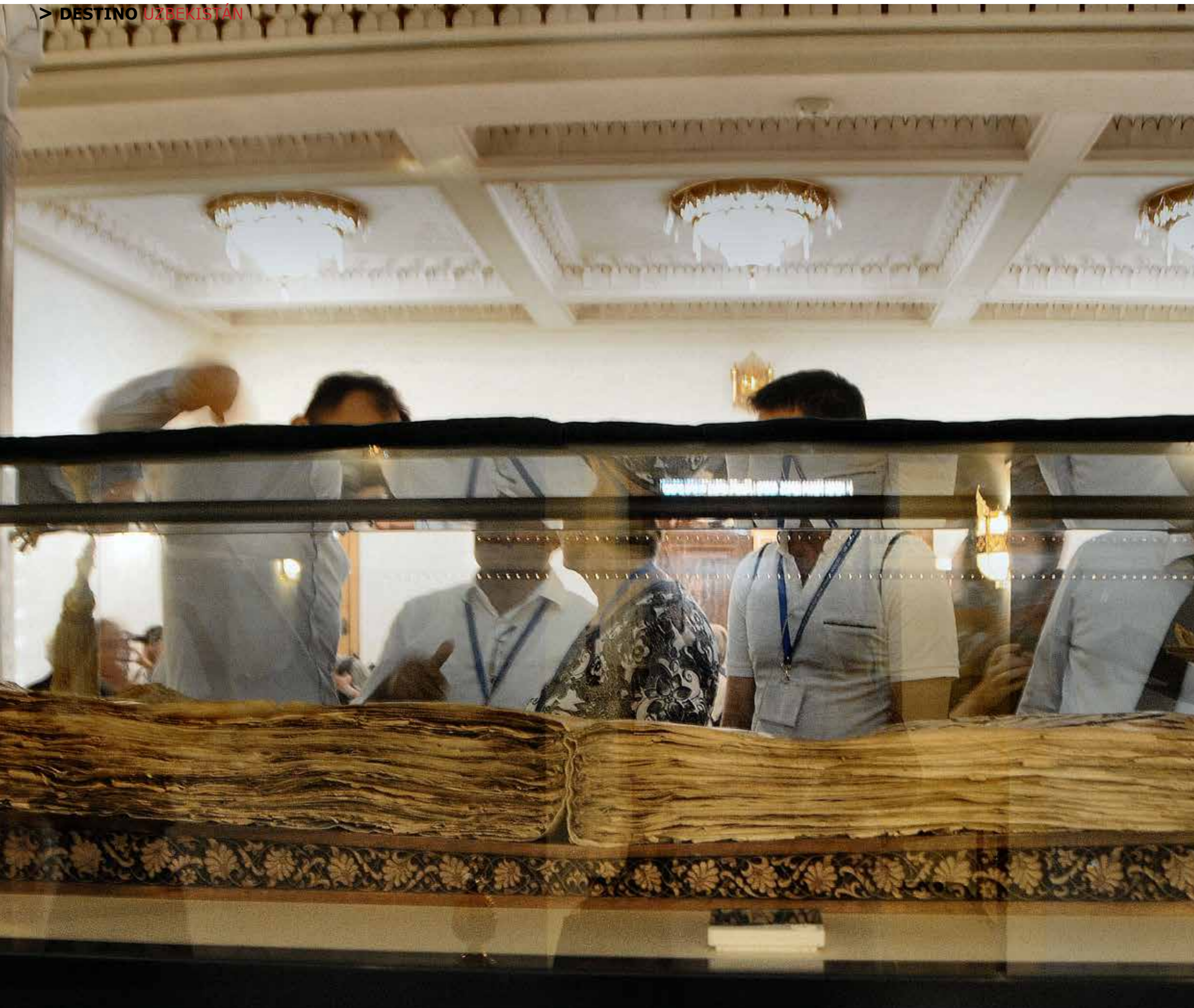
taca por atesorar dos de las reliquias más preciadas del Islam, un cabello del Profeta Mahoma y el libro Uthman Quran, el Corán manuscrito más antiguo que se conoce y que fue escrito con caracteres cúficos en el s.VII.

Al lado está ya muy avanzada la construcción del Centro de Civilización Islámica, cuyo objetivo es divulgar el humanismo musulmán frente a los intentos de los extremistas por distorsionar la doctrina islámica. Una de las empresas involucradas en este macroproyecto es española, concretamente Castillicos de Villena, Alicante. Se espera que sea inaugurado en 2022.

El Museo de Bellas Artes de Tashkent es un moderno e interesante edificio inaugurado en 2004. En sus 15 amplias salas (3.500 m<sup>2</sup>) asistimos a la inauguración de la exposición *El oro de los Kushán*, el mayor tesoro de objetos de oro encontrado en la región, con un peso de aproximadamente 36 kilos, que fue descubierto en 1972. Kushán fue un imperio fundado por una tribu procedente de lo que hoy es Xinjiang (China), que se desarrolló a lo largo







### **ENCRUJADA DE CIVILIZACIONES**

Cualquier motivo es bueno para ir a Uzbekistán, en este caso ha sido la asistencia al III congreso Uzbekistán encrucijada de grandes rutas y civilizaciones. Durante una semana 300 científicos de 44 países y más de 50 medios extranjeros asistimos a esta reunión auspiciada por la Unesco.

Se presentaron las ponencias de importantes expertos arqueólogos e historiadores como la del profesor japonés Michio Kamikawa, con el título Posibilidades de un mutuo entendimiento para una "nueva" cultura. Una percepción de las relaciones históricas entre Uzbekistán y Japón, y otras que respondían a títulos como Diálogo de las culturas como factor de desarrollo cultural, Era del helenismo: la reunión de Oriente y Occidente en el corazón de Asia, El Imperio de Kushan: la grandeza de la civilización antigua... se presentó una colección de veinte lujosos libros encuadernados en piel sobre El legado cultural de Uzbekistán en las colecciones del mundo, especialmente en museos rusos.

A la ceremonia de apertura asistieron el viceprimer ministro de la República de Uzbekistán, A. Abdukhakimov; el director del programa de la Universidad de Hofstra, A. Naimark, y el director del Instituto de Estudios de Arte de la Academia de Ciencias de Uzbekistán, M. Pidaev.

La directora general de la Unesco, Audrey Azoulay, y el exviceprimer ministro de Uzbekistán, actual rector de la Universidad Internacional de Turismo Ruta de la Seda, Aziz Abdukhakimov, presidieron el Congreso.

◀ Uthman Quran, el Corán manuscrito más antiguo que se conoce. Madraza Muyiy Mubarak de Tashkent.





Arriba y a la izquierda, el mausoleo de Tamerlán, en Samarcanda, que sirvió de modelo para el Taj Mahal de la India.

de los siglos I y III. La mayoría del oro encontrado parece que procede del comercio que mantenían con el Imperio Romano.

#### SAMARCANDA

Y por fin, a medio camino entre Roma y Pekín, Samarcanda, uno de esos lugares con una resonancia especial, mítica, mágica. No se tiene constancia de que nadie que haya llegado a esta ciudad no haya quedado abrumado por lo que ha visto. Una de las ciudades más antiguas de las que han sido pobladas ininterrumpidamente hasta hoy (más de 2.500 años), fue capital de Tamerlán en el s.XIV. Conserva asombrosos edificios, auténticas maravillas, pero la ciudad no es un conjunto homogéneo histórico-monumental como lo puede ser Marrakech, Toledo, Florencia o Benarés. Los edificios singulares son como islas en medio de una ciudad moderna en gran parte soviética.

Dice la leyenda que su nombre viene de los de una princesa llamada Kant y un chico pobre llamado Samar cuyo amor imposible, shakespeariano, acabó en doble y letal tragedia.

Empezamos nuestro recorrido por la Plaza de Registán. No podía ser de otra forma, ya que es uno de los conjuntos arquitectónicos más prodigiosos del planeta. Su nombre significa Arenal, pues era una explanada en el cruce de seis caminos que servía de mercado a las mercancías que de uno y otro lado llegaban por la Ruta de la Seda. Hoy no está cubierta de arena,

sino enlosada, y sirve de escenario a espectáculos de luz y sonido, como el *XII Sharq Taronalari* (Melodías de Oriente) al que fuimos invitados. Un gran festival internacional de música organizado bajo el patrocinio de la Unesco. Pero ni los andamios para colocar los focos de iluminación, las grúas de la televisión, ni las grandes pantallas para seguir de cerca el espectáculo, restan grandiosidad al conjunto.

Mirando hacia el Norte (postal habitual), la plaza está rodeada por tres imponentes madrazas que sin duda fueron definitivas a la hora de que en 2001 la Unesco incluyese a la ciudad en su lista de Patrimonio Mundial.

A nuestra izquierda (parte occidental de la plaza) se levanta la Madraza Ulugbek, que lleva el nombre de un astrónomo y político que gobernó la ciudad en el s.XV. El gran portal rectangular de 16,5 metros de altura está adornado con estrellas de diez puntas.

Enfrente, en la parte oriental de la plaza (a la derecha), está la Madraza Sher Dor, que casi parece el reflejo de la Madraza Ulugbek. Fue construida dos siglos después y en su portada ostenta la imagen de dos tigres, algo insólito en el iconoclasta arte islámico, que huye de la representación de figuras. "Sher" en aquella época significaba tanto "tigre" como "león", es decir, "felino".

Cerrando la plaza se encuentra la Madraza Tilla Kori, literalmente Madraza Dorada, construida la última de las tres en el lugar en el que había un caravasar,





Arriba, la estupa de Fayaztepa. Por aquí avanzó el budismo hacia China y Japón.  
En la página siguiente, la ciudadela de Kampyrtepa, junto al río Amu Darya, y ruinas de Fayaztepa.

una posada en la que los conductores y los animales de las caravanas podían comer y pernoctar.

### EL REY VIVIENTE

El próximo lugar de interés no está muy lejos, en el noreste de la ciudad, es el Mausoleo Shah i Zinda (en persa Rey Viviente). Se trata fundamentalmente de una estrecha calle que posee a ambos lados 20 suntuosos edificios de los siglos XI al XIX, once de los cuales son tumbas de algunos parientes de Tamerlán. Si la plaza de Registán y su solemne amplitud es impresionante, esta calle puede que lo sea aún más ya que el visitante la atraviesa entre edificios de hasta 40 metros de altura que casi parecen tocarse.

Dicen que en el edificio principal, a la entrada, está la tumba de un primo de Mahoma, de ahí el nombre de todo el complejo. Hacemos la visita acompañando a la directora general de la Unesco, Audrey Azoulay, y el exviceprimer ministro de Uzbekistán, actual rector de la Universidad Internacional de Turismo Ruta de la Seda, Aziz Abdulkhakov, participantes ambos en el III congreso *Uzbekistán encrucijada de grandes rutas y civilizaciones*.

Otro salto en el plano de la ciudad y nos trasladamos al Mausoleo de Tamerlán. Cuando parecía que nuestra capacidad de asombro estaba colmada, un nuevo sobresalto estético. Gur e Amir (literalmente Tumba del Rey) nos hace caer de lleno en el síndrome de Stendhal, una serie de síntomas de apabullamiento producidos por la saturación tras contemplar muchas maravillas estéticas en muy poco tiempo.

Las características de este edificio: gran portada, cúpula bulbosa, cuatro minaretes, cripta con tumbas... hacen que se le considere el precursor y modelo de las grandes tumbas de Humayun en Delhi y del famosísimo Taj Mahal en Agra, ambos construidos dos siglos después por un descendiente de Tamerlán.

Aquí está su tumba, las de sus hijos, nietos y otros familiares, e incluso la de su más querido maestro.

### ULUGH BEG

Ya hemos dicho que Ulugh Beg fue el constructor de la primera madraza de la Plaza de Registán. Este astrónomo y noble timúrida también levantó en Samarcanda un observatorio astronómico

considerado en su día como uno de los mejores del mundo musulmán. Avatares de la historia lo destruyeron en 1449 y fue olvidado hasta su redescubrimiento en 1908. En las ruinas se encontró un curioso e importante instrumento, un gran arco de 63 metros que servía para determinar exactamente el mediodía. Estaba en un foso alargado que ha sido restaurado y hoy es uno de los principales atractivos de este museo.

### TERMEZ

A unos 380 kilómetros de Samarcanda y 700 de Tashkent se encuentra la localidad de Termez, pegada a la frontera con Afganistán. Es una ciudad pequeña (140.000 habitantes) hasta ahora poco frecuentada por los turistas, pero de gran importancia histórico-artística. Está considerada como la cuna del budismo en toda Asia Central e importante escala en la Ruta de la Seda. El budismo llegó desde la India a finales del s. I y aquí permaneció durante 600 años para viajar luego a China, Corea y Japón.

Termez es el nombre que le dieron las tropas que hasta aquí llegaron con Alejandro Magno en el s. IV a.C. Thermos significa en griego "caliente" y es que Termez es la ciudad más cálida de Uzbekistán.

Cerca de Termez se han descubierto antiguos asen-

tamientos que indican que la ciudad fue el centro del budismo durante el periodo del Imperio Kushan (siglos I al III). La ciudadela de Kampyrtepa, en la orilla del río Amu Darya, que fue conocida en la antigüedad como Alejandría Oxiana, tenía un gran puerto fluvial con un alto faro, una columna de ladrillo en cuya azotea encendían fuego. Este tipo de construcciones cilíndricas fueron el antecedente directo de los alminares o minaretes de las actuales mezquitas.

En Kampyrtepa, incluida en la lista del patrimonio cultural protegido por la Unesco, podemos ver sus murallas de adobe reconstruidas y alguna de sus torres. (Vídeo: [www.youtube.com/watch?time\\_continue=21&v=HpqydUzSBaw](https://www.youtube.com/watch?time_continue=21&v=HpqydUzSBaw))

Otro centro arqueológico importante en las inmediaciones de Termez es Fayaztepa, un templo budista del s. I. Además de la estupa (cúpula), visible hoy a gran distancia en la llanura desértica, había un templo con su claustro y alojamiento para los peregrinos.

Para ver los objetos que se desenterraron en Kampyrtepa y Fayaztepa hay que acercarse al Museo Arqueológico de Termez, uno de los más importantes de Asia Central, (Vídeo <https://es.euronews.com/2015/12/14/los-vestigios-budistas-de-uzbekistan>).





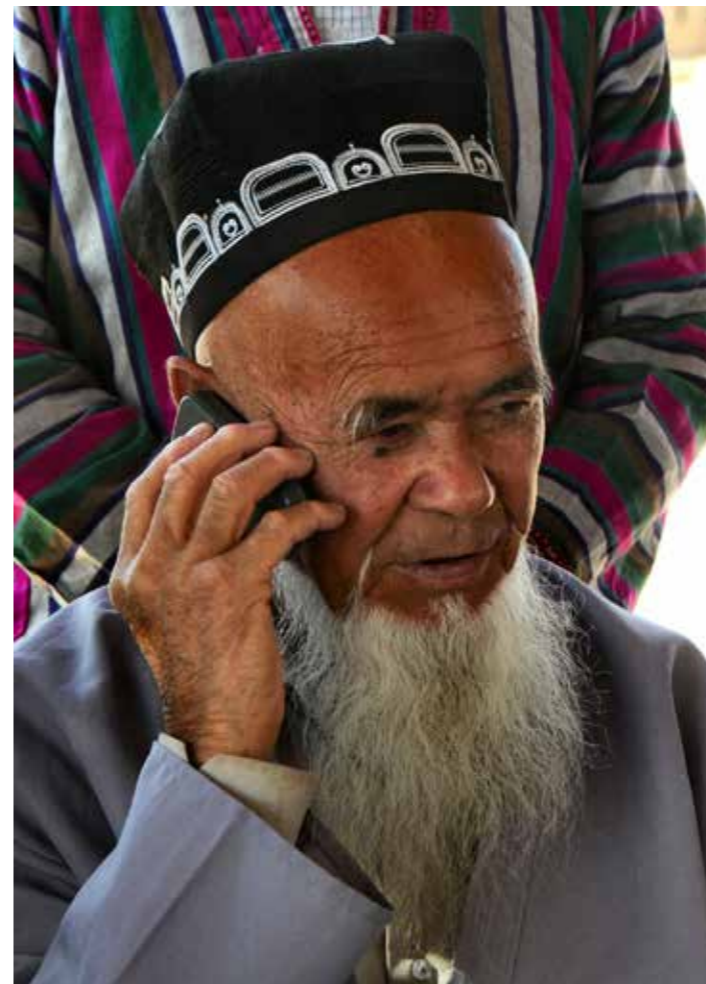
### **UN AVE ESPAÑOL EN UZBEKISTÁN**

*Afrosiyob es el nombre del tren de alta velocidad uzbeko. En realidad es un Talgo 250 vendido por España en 2011 que llega a alcanzar una velocidad de 210 km/h. El trayecto Tashkent-Samarcanda, de 344 kilómetros, lo realiza en dos horas.*

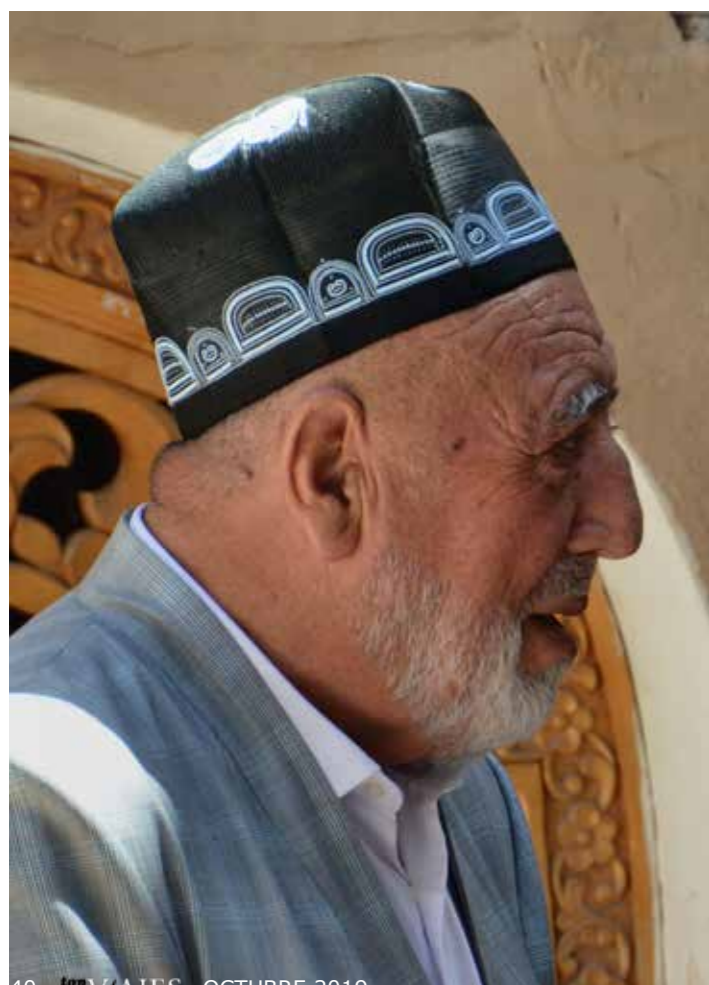
*Hay cuatro AVE españoles en servicio en Uzbekistán y otros dos entrarán en funcionamiento en 2021. El plan general contempla la adquisición de 10 trenes de alta velocidad españoles.*

◀ *Figura de Buda de Fayaztepa, con evidentes influencias del arte griego (peinado y columnas corintias). Museo de Termez.*





Los uzbekos, de origen turco, son el grupo étnico dominante en Uzbekistán, pero también hay tayikos, rusos, kazajos, tártaros, kirguises, karakalpacos, coreanos...





GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



Las dos rutas aéreas más empleadas desde España hacen escala en Estambul o en Moscú. Nosotros utilizamos esta última con aeronaves Airbus 321 de **Aeroflot** (<https://m.aeroflot.ru/ru-en>). El trayecto Madrid-Moscú duró cinco horas y el Moscú-Tashkent, cuatro horas. Los vuelos internos los hicimos con **Uzbekistan Airways** (<https://m.uzairways.com/en>). En un Boeing 757 (en la foto); de Tashkent a Termez tardamos una hora.

DÓNDE DORMIR



En los últimos años se han construido buenos hoteles. Uno de ellos es el **City Palace de Tashkent** (en la foto, calle Amir Temur 15) Un cuatro estrellas céntrico a 500 metros del Museo Amir Temur, y 350 metros de una boca de Metro. Perteneció a la cadena Sheraton y fue totalmente remodelado en 2015.

En Samarcanda una buena opción es el **Hotel Bek** (calle Shakhi Zinda 5), muy cerca (2,2 kilómetros,) del Mausoleo de Tamerlán. Un cuatro estrellas de solo 24 habitaciones, cuyo nombre deriva de la palabra turca "beg" que puede traducirse por señor, líder, jefe, noble...

QUÉ COMER



Como cruce de caminos, Uzbekistán ha tenido muchas influencias culinarias, sobre todo turcas y rusas. Los platos de su cocina, que podríamos denominar "mediterránea", no suelen ser extraños al paladar español. De entre todos hemos escogido tres de los más populares (en las fotos): **Lepeshka**, el pan plano es el alimento indispensable. Tortas que se cuecen en hornos verticales (tandir) y que siempre se parten a mano.

**Plov** es el plato nacional. Parecido al pilaf turco, consiste en arroz con multitud de añadidos que varían según la región: verduras, zanahorias, carne de cordero o de vaca, ajo, cebolla, cominos... Solo lo cocinan los hombres.

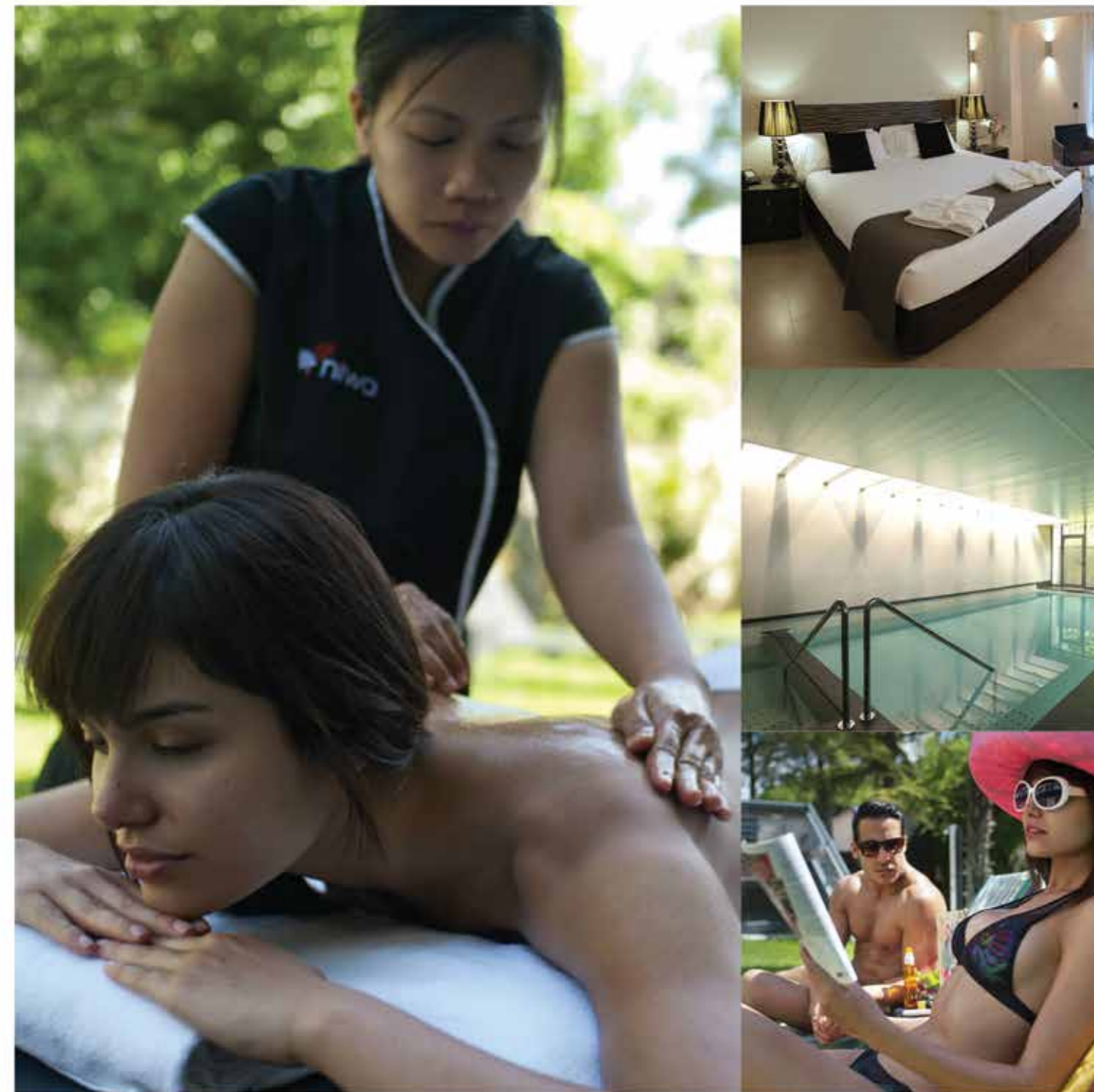
**Kazy** es un embutido, una especie de salchicha de carne de caballo con pimienta negra y ajo. Suelen ser caseras y



no se producen industrialmente. Un restaurante recomendable en Samarcanda es el **Oasis Garden** ([www.oasisgarden.uz/](http://www.oasisgarden.uz/)). Un local de arquitectura europea (en la foto) con una sala agradable y una terraza muy apetecible. Cocina uzbeca, rusa e internacional. Opciones vegetarianas. Bebidas frías. Precios algo altos para la media uzbeca, pero baratos para los estándares occidentales.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo: <https://uzbekistan.travel/>



*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





## Disney Park

# Vuelta a la infancia

TEXTO ALEX IGLESIAS Y MÓNICA PÉREZ  
FOTOS DISNEY

A 9.362,42 kilómetros de Madrid se encuentran nuestro próximo destino: Disney California Adventure y Disneyland Park California. Este último abrió sus puertas en 1990 y fue el primer parque temático construido por The Walt Disney Company, el único que fue creado y diseñado por el propio Walt Disney.

Decidimos comenzar la jornada con el parque Disney California Adventure. Como todos los parques Disney, tiene diferentes atracciones y para el gusto de los más pequeños de la casa y de los más atrevidos. Tras recorrer parte del parque, nos encontramos con la atracción *Mickey's Fun Wheel*, una noria gigante con el emblema de Mickey en la que podremos divisar todo el parque y hacernos buenas fotografías. A lo largo de sus calles, no será extraño encontrarnos con diversos personajes del mundo Disney: Minnie Mouse, Goofy, Pluto o Donald. Es seguro que los niños querrán sacarse una instantánea con ellos.

Para los más valientes, Pixar Pier, es una de las atracciones estrella, una montaña rusa en la que saldrás disparado de una altura de casi 37 metros, con giros, bajadas y cambios de sentido. *Guardians of the Galaxy: Mission*, es una atracción para los que les gusten la adrenalina, pues es un ascensor que sube y baja como una lanzadera con increíbles efectos especiales, la presencia de personajes populares, música inspirada en las bandas sonoras de las películas, emocionantes secuencias de caída libre y seis diferentes historias que puedes experimentar, esta aventura te hará disfrutar con grandes emociones.

Pero, por encima de todas está *Soarin' Over California*, un simulador apto para toda la familia donde sobrevolarás como nunca antes lo has hecho en ala delta los lugares más emblemáticos y paisajes más bonitos y dispares del mundo. El parque tiene muchas más atracciones como *Grizzly River Run*, que es una aventura en balsa por ríos rápidos.

Cruzando la calle se encuentra el otro parque, Disneyland Park California, que nos permitirá encontrar atracciones de las películas Disney más famosas, como *Alicia en el País de las Maravillas*, en la que seguirás al famoso conejo blanco, que te llevará a un reino alucinante. También podrás viajar al hiperespacio con atracciones como *Hyperspace Mountain*, adentrarte en una pirámide de la mano de *Indiana Jones Adventure*, que simula de manera







muy realista un viaje en un vehículo del ejército a través de terreno escabroso, podrás entrar en la casa de Tarzán, ir al Castillo de la Bella Durmiente, el hogar secreto de las hadas de Disney, a la casa de Minnie y Mickey y una gran variedad de atracciones más.

Además este año han estrenado su nueva sección de *Star Wars*. Serán transportados al remoto planeta de Batuu, lleno de vistas, sonidos, olores y sabores únicos de una galaxia muy, muy lejana. Los huéspedes probarán comida y bebidas galácticas, explorarán una intrigante colección de tiendas comerciales y tomarán el control de la nave más famosa de la galaxia a bordo del Halcón Milenario: Smugglers Run.

Desde el pasado 24 de junio, Disney California ha creado una aplicación que podrás usar durante toda tu estancia en Disney, para ver las colas que hay en cada atracción, saber qué atracciones están abiertas y cuáles cerradas, y también podrás reservar la entrada para entrar en algunas atracciones, como la cantina de *Star Wars* que solo admite la entrada con reserva.

¡Sin duda es una gran experiencia y apta para todos los públicos! 0







## Una invitación al recogimiento El Valle del Silencio

**A**l sur de la comarca del Bierzo, a la vez cerca y lejos de Ponferrada, se encuentra un valle de paisajes bellísimos, al que llaman del Silencio, por lo apartado del mundo y por la serenidad que transmite. En este valle leonés, ajenos al ruido excepto en épocas de visitas senderistas o rutas de ciclistas, sobreviven pueblos como Valdefrancos, San Clemente de Valdeusa, Montes de Valdeusa y Peñalba de Santiago.

Antes del año 1000 existía en estos montes Aquilanos una comunidad mozárabe, posiblemente de procedencia cordobesa. La iglesia de Peñalba parece que fue construida en el año 937 por el abad Salomón, que pertenecía al antiguo monasterio fundado por San Genadio, un lugar elegido por un grupo de ermitaños que buscaban, entre los siglos IX y X, alejarse del mundanal ruido y acercarse a Dios.

Genadio no consiguió vivir al margen, porque su fama de hombre sabio y sus relaciones con la corte del rey Alfonso III el Magno, le llevaron durante once años a ocupar la sede episcopal de Astorga.

En la vida del monasterio de Santiago de Peñalba se sucedieron hasta dieciséis abades, de los que tres, Urbano, Fortis y Esteban, alcanzaron la santidad.

En la iglesia sorprende su exterior, con una original portada de arcos de herradura geminados, apoyados sobre columnas de mármol blanquecino rematadas por capiteles corintios.



▲ El Valle del Silencio.  
◀ Santiago de Peñalba.  
▼ ▶ Iglesia y su original portada de arcos de herradura geminados.



## CASTELL SON CLARET PURO LUJO

Un castillo histórico del s. XVIII envuelve las estancias de este maravilloso hotel ubicado en plena Sierra de Tramontana, restaurado siguiendo explícitos y exigentes preceptos del más cosmopolita concepto de la excelencia. En los predios de una de las fincas más grandes y exclusivas de la isla, Castell Son Claret, miembro de la organización *The Leading Hotels of the World*, consigue interpretar el lujo en su forma más purista.

TEXTO HERNANDO REYES





Por otra parte, la finca cuenta con su propia pista de tenis y por su terreno discurren múltiples senderos aptos para todos los niveles de aficionados a caminar. Para recorrerlos, el hotel ofrece un amplio programa de excursiones de senderismo y *trekking*, incluyendo el ascenso a la cima del Puig de Galatzo, una de las montañas más altas de la isla, con 1.027 metros de altitud. También disponen de bicicletas, gimnasio y clases de yoga y de conciencia plena.

### DOS ESTRELLAS MICHELIN Y MUCHO MÁS

Este hotel es también el hogar de Zaranda, el restaurante capitaneado por el chef Fernando P. Arellano, el único con dos estrellas Michelin en las Islas Baleares. Según el propio chef, "hay una evolución natural en nuestro encuentro con Mallorca y la riqueza de su producto local".

De esta manera, el entorno natural aporta los mejores ingredientes de la cocina mallorquina y juntos nos conducen a un paseo por la gastronomía de Fernando, en la que el placer de los sentidos es la razón de una cocina muy personal, fresca y creativa. Disfrutar de la vanguardia a los pies de la Tramontana es un privilegio que solo se puede sentir en Castell Son Claret.

Asimismo, el hotel cuenta con el restaurante Oliveira, dirigido por el chef mallorquín Pep Forteza, y que presenta una cocina de inspiración mediterránea con una excelsa materia prima.

Desde la temporada estival, el hotel suma a su impresionante terraza una nueva cocina que permite ahondar en el compromiso con la calidad que salta a la vista en todas las deliciosas creaciones gastronómicas.

Se ha actualizado y ampliado la carta, sin dejar de lado los Castell Classics. Entre sus platos destacan la burrata casera, la lubina mediterránea con suquet de gambas, el cordero asado al estilo mallorquín, o la célebre tarta de limón de Castell con arándanos.

La propuesta culinaria se completa con Castell Bar, un espacio ubicado en lo que fuera la antigua caballeriza de la finca, donde se elabora una propuesta que se nutre de las ginebras, el ron y los licores elaborados en la isla y de las frutas de temporada, las flores y las hierbas aromáticas que crecen en el huerto y los jardines del hotel. ●

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

Solo 25 minutos separan por carretera a la finca de 325 hectáreas en las que se encuentra este majestuoso establecimiento que abriera sus puertas hace seis años.

Castell Son Claret recibe al huésped con unos increíbles y espléndidos jardines que desprenden sutiles fragancias de bergamota, pomelo, naranja, rosa o jazmín, y lo hace entre un entorno fabuloso de la naturaleza como es la Sierra de Tramontana –Patrimonio Mundial de la Unesco en la categoría de Paisaje Cultural–, cuyo silencio y tranquilidad garantizan una experiencia sensorial llena de calma y serenidad.

El hotel dispone de 38 suites y habitaciones, cada una de diferente tamaño y diseño debido a los planos históricos del castillo. Algunas destacan por su propia terraza, rodeadas de majestuosos jardines, o de su propia piscina, y ofrecen una atmósfera exclusiva y un espacio individual para cada huésped.

### CON MUCHO ARTE

Las estancias más sencillas cuentan con todas las comodidades para el alojamiento (suelo radiante, cama *king size* y productos de acogida elaborados con naranjas y pomelos de la zona), mientras que las más completas, las Pool Suites, tienen terraza, un salón comedor de 80 m<sup>2</sup> y piscina privada. Destacan también las Tower Suites, de 70 m<sup>2</sup> y balcón con vistas privilegiadas a la finca y los jardines.

Tanto en las dependencias comunes como en las habitaciones, el huésped podrá deleitarse con más de 30 obras de artistas vivos (entre los que destacan el pintor mallorquín Ramón Canet y la escultora mallorquina Águeda Gaya) y por litografías originales de Joan Miró.

### NUEVAS 'POOL SUITES'

Inauguradas este verano, las tres nuevas Pool Suites con jardín privado y piscina, rodeadas de jardines y con vistas a la Sierra de Tramuntana, tienen 75 m<sup>2</sup> y ofrecen la oportunidad de disfrutar de un jardín privado y una piscina de 10 m<sup>2</sup>.

La zona de estar y comedor, de 80 m<sup>2</sup>, está decorada al más alto nivel: mesa de comedor para cuatro personas, un sofá cama, un aseo y puertas francesas que conducen a la habitación principal, que dispone de un baño con ducha de lluvia y doble lavabo.

### RELAJACIÓN MEDITERRÁNEA

Bellesa de Claret es el nombre de la zona *wellness*, una cálida atmósfera de placer y relajación, donde deshacerse de las tensiones acumuladas y reconectar con uno mismo en el más puro ambiente mediterráneo. Se pueden probar los tratamientos faciales naturales, enriquecidos con los ingredientes más frescos de los propios jardines de la finca, así como descubrir el poder regenerativo de las materias primas naturales del Mediterráneo.





# SLIM & WELLNESS

## COCINA SALUDABLE Y DIETÉTICA

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





- ▲ La flora subtropical de los jardines del Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden.
- ▲ El paso por el nutricionista es esencial.
- ▶ La piscina como método de relajación.

**El Hotel Botánico, un cinco estrellas del Puerto de la Cruz de Tenerife, presenta el restaurante The Slim, especializado en alta cocina saludable y dietética, inspirada en el concepto del chef francés Patrick Jarro. Es el centro del innovador programa "Botánico Slim & Wellness", con dieta personalizada, análisis corporal, y asesoramiento.**

**A**l llegar a Tenerife Norte ese clima benigno que caracteriza a las Islas Canarias acaricia a sus huéspedes nada más entrar en la isla. La vista del majestuoso Teide presidiendo el escenario es un recibimiento de primera que se consolida a la entrada del legendario Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden de cinco estrellas, situado en el Puerto de la Cruz, a las faldas del Valle de Orotava, el primero en ser reconocido como Hotel Gran Lujo en la isla. Cientos de famosos y celebridades en diversos ámbitos le han visitado, y los muchos premios recibidos desde su fundación por Wolfgang Kiessling hace casi 50 años, avalan sus atractivos. El staff del hotel, con ese humor isleño dulzón y simpático, se encarga de hacer la vida agradable a todos los que allí entran a pasar unos días rodeados de 25.000 m<sup>2</sup> de exuberante vegetación subtropical, y una colección de 300 piezas de arte canario y peninsular de los siglos XIX y XX, entre la que se encuentran obras de César Manrique, Óscar Domínguez, Néstor de la Torre, Cristino de

Vera y Bonnín. Un servicio impecable, restauración de categoría, biblioteca y billar, llenan plenamente los momentos de ocio. A todo esto hay que añadir la ineludible visita a Loro Parque, iniciativa también de Wolfgang Kiessling, que ha convertido este espacio en un lugar de protección de animales donde se han salvado de extinción nueve especies, apoyando la investigación de las más amenazadas. Se considera un lugar para la conservación de hábitats naturales, sin obviar su faceta lúdica, siendo un parque muy agradable de visitar, con shows de delfines y loros y un entrañable "planeta de los pingüinos".

#### ¿Y CÓMO ADELGAZAR COMIENDO RICO?

El Señor Kiessling, que no cesa en su afán de idear nuevos incentivos, viajando por el mundo y tratando de llevar una vida saludable, meditó sobre los regímenes adelgazantes y la aureola de "sacrificio" que normalmente les corona, al enfrentarse a una dieta sin alicientes, sosa y aburrida, y a veces incluso, ineficaz. Dándole vueltas al tema, atando cabos, llegó







a la conclusión de la necesidad de crear algo diferente y competente para aunar la vida saludable y el disfrute. ¡Y lo consiguió!

### COMIENZA EL TRATAMIENTO

El programa Botánico Slim & Wellness ha logrado que aquellos que se apuntan a él recuperen la forma y el tono físico mientras gozan de unas estupendas vacaciones con una exquisita cocina que si bien es baja en calorías, no pierde un ápice de sabor y aroma, distribuidos en tres comidas diarias.

Lo primero es estudiar las características del cliente que por una semana, como mínimo, va a experimentar otra forma de alimentación, ejercicio, otra forma de vida... El paso por el nutricionista y sus máquinas de última tecnología son esenciales para conocer el peso, agua corporal, proteínas, minerales y masa grasa corporal y así estudiar la grasa que hay que perder, la musculatura que hay que ganar, cuántas calorías al día se deben gastar y cuáles serían los hábitos saludables a seguir. Una meta cuyo resultado dependerá del balance entre alimentación, ejercicio y tratamientos. Y el secreto de este novedoso método es que resulta agradable y satisfactorio.

*La gastronomía, variada y sabrosa, pero también equilibrada, es la base para llevar a cabo un acertado plan de adelgazamiento.*







El desayuno "Slim" se sirve en la habitación a gusto del consumidor, que por la noche ha puntuado en la carta sus opciones preferidas entre cafés e infusiones, yogur, pollo, fiambres y huevos (sin yema) cereales y hasta salmón, jamón y quesos de las islas. Tras una clase de pilates, yoga, o *stretching* se tiene acceso a los circuitos termales en The Oriental Spa Garden, para después seguir alguno de los variados programas de paseos y actividades por la isla.

### SALUDABLES SORPRESAS

El Hotel Botánico presenta su nuevo restaurante The Slim, especializado en alta cocina saludable y dietética, inspirada en el concepto del prestigioso chef francés Patrick Jarno.

En el menú de The Slim, que refleja en su carta las calorías de cada plato, se puede saborear entre otras estudiadas y sabrosas opciones, un solomillo de ternera a la pimienta con salsa bordalesa (340 Kcal) y un abanico de pera al vino (128 Kcal) o un mero al vapor con salsa de sidra (265 Kcal), vieiras salteadas con trufa (260 Kcal) o pollo de corral con salsa de cítricos al estragón (320 Kcal) cocinado sin grasas de forma sabrosa y equilibrada. Cada día aguarda una deliciosa sorpresa en la que los valores bajos en calorías están sabiamente combinados con una serie de especias, aromas, aceites que hacen de cada plato un festín.

Por la tarde nada mejor que entregarse a las manos expertas de las masajistas. Paseando por el hermoso sendero bordeado con estanques donde flota la flor de loto y pululan las carpas de colores se pasa por el gimnasio de las máquinas, por la sala de yoga, pilates y *stretching*. A un lado, la pagoda y el jacuzzi, al otro, las piscinas de chorros, rodeadas de flores, palmeras y arbustos. Al final del pasillo se entrevé una sinuosa puerta oriental que se abre lentamente, como queriendo homenajear a aquellos que van a probar alguno de los tratamientos de The Oriental Spa Garden, que alternarán el de envoltura de algas y masaje reductor con el







de ducha subacuática y masaje circulatorio. Tras el saludable día, el apetito arrecia de nuevo y el restaurante Slim espera para deleitar a su huésped con un cóctel de langostinos y aguacate (180 kcal), una lubina a la parrilla, crema de azafrán e hinojo y mousse de zanahoria (238 kcal) y de postre un amoroso gratén de frambuesa (132 Kcal), suave y seductor, para chuparse los dedos.

#### APRENDER A SENTIRSE BIEN

Slim & Wellness no es simplemente una opción para adelgazar, es mucho más que eso. A los pocos días la gente se empieza a encontrar bien, lo que se traduce en estar tranquilo, dormir bien, tener buen humor, energía, y positivismo. Un mirar al cuerpo que como bien dirían los especialistas del tratamiento es indispensable y una auténtica realidad, cuando a los pocos días de seguir el programa la actitud vital cambia a mejor.

Las excursiones a realizar desde el hotel son innumerables y bellas. Para ello se recomienda un buen calzado para caminar como complemento de Slim & Wellness. De bajada hacia el Puerto de la Cruz se debe hacer un alto en la volcánica Playa de Jardín, frente a Loro Parque, para darse un energético baño entre las olas del Atlántico antes de volver al hotel. Otra excelente opción es salir desde el mirador de San Pedro por el sendero que lleva al paisaje natural

de la Rambla de Castro entre palmerales y con unas vistas magníficas a la costa norte de la isla.

#### LA PEQUEÑA HABANA

La Orotava es una pequeña Habana, donde se han rodado capítulos de la serie basada en la novela de María Dueñas *La Templanza*, emulando a la zcapital cubana. Es una villa de casonas palaciegas, balconadas y un aire señorial en sus calles que ha llevado al casco histórico de la ciudad a ser declarado Conjunto Histórico Artístico y que hace poco se ha ganado también el apelativo de inmejorable ciudad *slow*. Realmente se respira un aire sereno, de una energía positiva y contagiosa. La gente charla, se saluda por la calle sin conocerse, en los molinos de gofio aún se muele el maíz, y el trigo donde los habitantes de Orotava van a comprar la harina recién molida para su gofio de desayuno. El mar se asoma a cada esquina, y el Teide vigila imponente alzándose sobre el valle de la Orotava. Para dar un buen y energético paseo se aconseja salir desde la calle Calvario hacia la calle Carrera del Escultor Estévez, bajando hacia la iglesia Nuestra Señora de la Concepción. Subida por las calles empedradas del casco histórico hacia la plaza del Ayuntamiento y de allí a los jardines Victoria, para después ir a la calle San Agustín y Plaza de la Constitución. Una delicia de paseo entre casonas y frondosos jardines.

## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

**Norwegian** [www.norwegian.com](http://www.norwegian.com) y **Air Europa** [www.aireuropa.com/es/vuelos](http://www.aireuropa.com/es/vuelos) tienen vuelos directos desde Madrid al Norte de Tenerife con muy buenos horarios y servicio.

### DÓNDE DORMIR Y COMER

**Hotel Botanico Slim Wellness** [www.hotelbotanico.com/botanico-slim-wellness](http://www.hotelbotanico.com/botanico-slim-wellness)  
Para seguir el tratamiento de Slim & Wellness.



**Restaurante The Slim**  
[www.hotelbotanico.com/service/the-slim/](http://www.hotelbotanico.com/service/the-slim/)  
Especializado en alta y dietética cocina, libre de alcohol.

**Brunelli's Steak House** es la última novedad de Wolfgang Kiessling,, situado frente Loro parque, donde hacer un alto en el "tratamiento" saboreando las mejores carnes del mundo en un bonito local con vistas al mar. <https://brunellis.com/>





**MENÚ CHOCOLATE**  
**Copa de Kombucha con cacao de La Lengüeta, Colombia**  
**Churros con cochinita pibil y chocolate Arhuaco Businchari 82%, Colombia**  
 \*\*\*  
**Carpaccio de higos marinados en aceite de cacao balsámico**  
**Brotos tiernos e higos rellenos de micuit de foie y chocolate Arhuaco Businchari 82%, Colombia**  
 \*\*\*  
**"Encamisado" de calabaza relleno de ternera, esencia de moras y Oporto con germinado de guisantes crujientes con chocolate de Piura Porcelana 75%, Perú**  
 \*\*\*  
**Puro de chocolate con leche, cacao de Esmeraldas 65%, Ecuador, mousse de chocolate blanco Yuna 37%, República Dominicana, helado de vainilla, nuez moscada y sésamo al aroma de canela.**

**Precio del menú por persona: 50 €, IVA incluido. No incluye bebidas. Menú disponible para almuerzos y cenas en el restaurante La Rotonda, excepto domingos a mediodía .**  
[www.originalbeans.com](http://www.originalbeans.com)

The Westin Palace Madrid crea un sugerente menú basado en el cacao

## EL CHOCOLATE, UN INGREDIENTE MUY VERSÁTIL

Más allá de sus usos populares en pastelería, el chocolate ofrece otras posibilidades a la gastronomía. The Westin Palace Madrid, en colaboración con el chef Stefan Winter, ha querido descubrir la versatilidad del cacao y el chocolate hasta crear un sugerente menú de cuatro platos en los que las distintas texturas y la combinación con otros ingredientes dan un resultado tan sorprendente en el sabor como en su presentación.

Son muchos quienes otorgan los orígenes del chocolate a Suiza o Bélgica, países de gran tradición chocolatera desde que a mediados del siglo XIX se popularizara su adaptación dulce al paladar europeo, probablemente gracias a Henry Nestlé, que inventó la receta que hizo tan famoso el chocolate

suizo. Si esta es la narrativa más popular y reciente del chocolate, la historia se remonta varios siglos atrás cuando en América se comenzó a cultivar la planta de cacao y a elaborar chocolate. Más tarde llegó a Europa previo paso por España, gracias a Cristóbal Colón, a Hernán Cortés o a un monje benedictino, un aspecto que no está muy claro y en el que ni siquiera los más estudiosos del tema se ponen de acuerdo.

Precisamente esta propuesta gastronómica respaldada por The Westin Palace Madrid quiere transportar a los comensales a los orígenes del chocolate de los lugares más remotos, como Colombia, Perú, Ecuador y República Dominicana. Con este objetivo, Stefan Winter, chef embajador de Original Beans,



que lleva años experimentando con el chocolate en los fogones, ha desarrollado una propuesta gastronómica con los mejores productos de esta casa que solo cosecha variedades de cacao de la más alta calidad con un único origen y azúcar sin refinar.

Más allá de ser uno de los productos favoritos de los mejores chefs del mundo, Original Beans tiene un compromiso con la sostenibilidad y la disminución del impacto medioambiental. Desde hace años viene apoyando a los pequeños productores para lo

que puso en marcha el programa *One bar: one tree* (una tableta, un árbol), que ya acumula la plantación y cuidado de un millón de árboles de cacao en origen. Su lema, muy acorde con su filosofía: ¡Este chocolate en vida!

Una mención especial merecen los higos rellenos de cuello de dama de Global Foie, elaborados manualmente con el foie gras Ferm'Adour, el que muchos chefs de prestigio internacional consideran hoy en día como el mejor foie gras del mundo.





## Un hotel con servicios de lujo **HARD ROCK HOTEL TENERIFE**

Hard Rock Hotel Tenerife es un establecimiento completamente renovado, situado en la atlántica isla volcánica de Tenerife (frente a la costa noroeste de África), uno de los destinos más fascinantes del mundo donde la cadena hotelera ha ubicado su nuevo hogar en las soleadas costas del sur de Adeje. Su exclusiva línea de playa se extiende entre sus torres Oasis y Nirvana, con tres piscinas de aguas transparentes que abarcan toda la propiedad y la zona recreativa.

Servicios excelentes, habitaciones lujosas y comodidades que dejan sin habla. Sus habitaciones rebosan de unas comodidades que pondrían celoso

a la estrella de rock más exigente, lo que convierte a Hard Rock Hotel Tenerife en la parada más *cool*. Está pensado para todo tipo de clientes, para vacaciones familiares o para escapadas románticas. En Hard Rock Hotel Tenerife, puedes escoger entre relajarte en el Rock Spa, esculpir tu cuerpo en el gimnasio Body Rock o ir de tiendas a la Rock Shop y adquirir sus legendarios artículos Hard Rock.

Para reuniones, el centro de convenciones mide 546 m<sup>2</sup> y tiene capacidad para 500 personas. Y por último, pero no por ello menos importante, el hotel cuenta con instalaciones para cenas y entretenimiento, clubes para niños y adolescentes y un increíble



Beach Club. Hard Rock Hotel Tenerife es también el sitio ideal para descubrir sensaciones culinarias maravillosas. Sus restaurantes y bares se adaptan a las exigencias gastronómicas gracias a sus diversas opciones. Tanto si eres más de cocina tradicional, como si prefieres experimentar con nuevos sabores, todos los paladares tienen su lugar en el paraíso.

Junto a la laguna, y con unas vistas impresionantes, The Beach Club at Hard Rock Hotel Tenerife cuenta con una oferta interesante de cocina mediterránea y ecosaludable a través de una carta variada de ensaladas, pescados, arroces y carnes. Para los amantes de la carne en el Montauk Steakhouse Te-

nerife cada día sorprenden a los más exigentes con su amplia oferta de carne de vacuno, que va desde entrecot de ternera de 400 gramos hasta la entraña marinada. Los pescados a la parrilla y su variedad de entrantes son otros de sus atractivos.

Y si estáis de acuerdo en experimentar nuevos sabores, Narumi es uno de los espacios que tenéis que visitar. El lugar donde disfrutar de aperitivos japoneses y sus especialidades asiáticas que contemplan combinaciones de sushi y sashimi contemporáneos, sin olvidarse tampoco de la cocina thai, con su Pad Thai de pollo, todo ello servido en las tradicionales mesas de Teppanyaki.

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

**Si quieres desplazarte por la isla de Tenerife, qué mejor opción que alquilar un coche de Goldcar, que ha realizado una encuesta según la cual el 60% de los conductores españoles prefiere viajar con copiloto, aunque el 66% no se turna el volante**



Goldcar, marca española integrada en Europcar Mobility Group y líder en el segmento bajo coste del alquiler de coches, ha realizado una encuesta a cerca de 5.000 conductores españoles sobre su relación y opinión acerca de los copilotos. De la misma se desprende que el 60% de los conductores prefiere viajar en compañía. La proporción de los conductores que realmente viajan con copiloto asciende a 67% (el 43% lo hacen así siempre y el 24% casi siempre). Sólo un 9% de los encuestados prefiere la soledad al volante. A pesar de que la mayoría viajen en compañía, el 66% de los conductores españoles no tiene por costumbre turnarse el volante con su copiloto, ya que la mayor parte de los participantes en la encuesta (50%) prefiere ser el único conductor y al 16% le gustaría, pero su copiloto frecuente no conduce.





## Manda la gastronomía, dormir es un complemento

# RENOVACIÓN DEL NOVOTEL MADRID CAMPO DE LAS NACIONES

En un evento lúdico informativo se ha presentado a la prensa especializada en viajes y turismo de Madrid la renovación del Novotel Madrid Campo de las Naciones. Los asistentes pudieron disfrutar de un conjunto de experiencias organizadas por Sergat (<https://sergat.com/es/>) que fueron desde la relajación a través de la realidad virtual a la degustación de la cuidada oferta gastronómica del hotel a cargo del chef Luis Bello, coronado con un divertido fin de fiesta del *showman* mago Mag Lari.

“La renovación de la marca Novotel busca conseguir que los clientes disfruten al máximo de su tiempo y puedan encontrar durante su estancia el equilibrio justo entre su vida profesional, social y personal”, afirmó Patricia Uceda, Brand Manager de Novotel en España. Novotel, la marca de Accor, cuenta con más de 520 hoteles y complejos turísti-

cos en 60 países, situados tanto en distritos de negocios como en destinos turísticos.

Bajo el nuevo posicionamiento *Time is on your side* (El tiempo está de tu parte), que rememora una vieja canción de los Rolling Stones, y *Time Well Spent* (El tiempo bien empleado), se quiere recalcar la importancia de los pequeños placeres del día a día, de conectar y desconectar según las necesidades de cada momento.

Desde su inauguración, uno de sus mayores atractivos es la cercanía a la Feria de Madrid, Ifema (cinco minutos a pie) y al aeropuerto (4 kilómetros). Cada media hora, desde las 6.30 hasta las 23.30, un minibus cubre el traslado al aeropuerto. Naturalmente esto se mantiene y se añaden los nuevos valores de Novotel y marca la pauta de evolución y transformación de los hoteles en la actualidad.

Para empezar, no hay una recepción al uso. Al franquear su puerta no encontramos el típico mostrador ni ningún otro mueble para este servicio. A través de la aplicación Fols Mobile, los trámites de registro de entrada pueden realizarse con mayor agilidad en cualquier punto del hotel, dando como resultado una bienvenida con más interacción, sin barreras y también más cercana y personalizada.

Una nueva concepción de los espacios, diáfanos, abiertos, convierte al hotel en un Social Hub en el que las personas pueden interactuar en un ambiente polivalente. Todo se transforma, también el modo de dar la bienvenida a los clientes.

Ya en la habitación, la renovación ha dado al conjunto de alcoba y baño un aspecto funcional, agradable y minimalista, con un diseño intuitivo y natural. Las 246 habitaciones disponen de televisores de 55". Las N'Room, de estilo modular, son uno de los distintivos de Novotel, que actualmente cuentan con más espacio, un diseño de cama ecológico y confortable y una atmósfera artística gracias a la exquisita labor de artistas internacionales.

La marca Novotel, y específicamente Novotel Madrid Campo de las Naciones, se encuentra estrechamente comprometida con el desarrollo sostenible en el marco de Planet 21, el programa de RSC de Accor

que trabaja en iniciativas de fuerte impacto, como Plant for The Planet, por el que se invita a los clientes a reutilizar las toallas y se reinvierten los ahorros de lavandería en proyectos de reforestación, la apuesta por *amenities* ecológicos, puntos de recarga para coches eléctricos, y la reducción del uso de plásticos o la lucha contra el despilfarro de alimentos.

Con todo, lo más importante en esta renovación está en la gastronomía o el F&B (Food & Beverage) y Novotel marca tendencia al hacer evolucionar el concepto tradicional de que el hotel es donde se duerme y además hay restauración, a que el hotel es un refinado restaurante en el que además se duerme. El espacio gastronómico Gourmet Bar by Novotel es el punto de encuentro de todo el edificio, el alma del hotel, donde reina la cocina local con productos de kilómetro cero.

**Novotel Madrid Campo de las Naciones \*\*\*\***  
**www.accorhotels.com**

Calle Ámsterdam 3 Campo de las Naciones,  
28042 Madrid.

Junto a IFEMA y Palacio de congresos.  
Junto a la boca del Metro "Feria de Madrid".  
Servicio gratuito de transfer al aeropuerto de Barajas.  
246 habitaciones.





### CHUECA PETITPALACE HOTELITY, más coqueto que nunca

El cliente es, sin lugar a dudas, cada vez más exigente y, a día de hoy, además de una oferta adaptada a sus gustos, también busca espacios amplios y equipados con todo tipo de detalles y tecnologías para hacer que se encuentre cómodo durante su estancia. Precisamente por eso, Chueca Petitpalace Hotelity ha apostado por renovarse para

seguir recibiendo a todo tipo de viajeros. La idea inicial del proyecto fue tratar de eliminar el concepto y distribución tradicional de lobby para ser capaces de ofrecer una experiencia diferente que de respuesta a una nueva generación de viajeros. Para conseguirlo, la compañía Hotelatelier, operadora de la marca Petitpalace Hotelity, ha contado con la ayuda del estudio de arquitectura Madrid In Love, encargado de llevar a cabo la totalidad de la reforma.

Bajo esta premisa, la planta principal, a pie de calle, cuenta con dos espacios conectados en uno. Por un lado, la zona de cafetería con otra de coworking desapareciendo de esta manera la recepción tal y como estamos acostumbrado a entenderla. Para la cohesión de ambos, se combina un suelo de cemento con una pared revestida con bloques de hormigón. Dos materiales a priori fríos que se mezclan con colores potentes como el mostaza y el azul, consiguiendo un punto acogedor gracias también a la presencia de la madera y pensado para que convivan clientes alojados con los que accedan desde la calle. La planta baja, por su parte, se ha transformado en un área polivalente pensada para albergar diferentes actividades, como reuniones de trabajo, celebraciones o eventos corporativos. Se trata de un espacio vivo y en continuo movimiento que pretende tener la misma vida que el barrio en el que se encuentra, Chueca. Su estética sigue la misma línea de la planta superior potenciando su luminosidad con un falso lucernario en el techo de luz artificial. [www.hotelatelier.com](http://www.hotelatelier.com)

### Jorge Manzur, nuevo Director General de ANANTARA VILLA PADIerna PALACE RESORT

Anantara Hotels, Resorts & Spas ha nombrado a Jorge Manzur Director General del icónico hotel Anantara Villa Padierna Palace Resort, el primero de la marca en España. Con una experiencia de más de 20 años en el sector hotelero nacional e internacional, Manzur inició su trayectoria en la industria de hospitality como Director de Marketing y Ventas de hoteles en México. En 1997 se trasladó a Marbella para asumir, durante las dos últimas décadas, diferentes responsabilidades en varios grupos internacionales como Le Méridien, Intercontinental o Meliá Hotels International.

Tras más de cinco años como Director General de Puente Romano Beach Resort, se pone al frente de la dirección de uno de los hoteles más emblemáticos y con más historia de la Costa del Sol.

Para reforzar la implementación del primer hotel de la marca Anantara en España y consolidar el posicionamiento de este concepto único y referente, Jorge Manzur contará con un equipo de profesionales al que se incorpora Eduardo Seisdedos. Más de 15 años de experiencia en el sector hotelero del lujo avalan a este profesional que ha liderado en los últimos años el Departamento de Ventas y Marketing en Marbella Club y que asume el cargo de Subdirector y responsable de Ventas y Marketing en el nuevo hotel de la marca Anantara. [www.anantara.com](http://www.anantara.com)



### SENSATION APARTMENTS, apartamentos con vistas a La Sagrada Familia



Sensation Apartments es un nuevo concepto de estancia, basado en el alquiler por días de apartamentos exclusivos ubicados en un edificio destinado a este tipo de alojamiento. Los apartamentos se encuentran situados en una de las mejores zonas de Barcelona -el barrio de la Sagrada Familia- a escasos metros de la Basílica de la Sagrada Familia, lo que permite, a su vez, disfrutar la experiencia de contemplar y admirar, desde sus habitaciones, balcón, terraza o salón comedor, el monumento más famoso de la ciudad condal, obra maestra de Gaudí, joya arquitectónica mundial y el máximo exponente de la arquitectura modernista catalana.

Así mismo, los 32 modernos apartamentos, de una a cuatro habitaciones -tres de los cuales son dúplex-, están completamente equipados para hacer sentir a quien se aloje en ellos como en su propia casa, viviendo la ciudad de Barcelona como un habitante más, y gracias a la ayuda de todo el gran equipo humano de Sensation Apartments, cuya filosofía se basa en dar máxima prioridad a sus huéspedes, ofreciéndoles hospitalidad, calidad en el servicio y un trato amable y positivo, siendo así reconocido por todos sus clientes.

Además, Sensation Apartments Sagrada Familia cuenta con una terraza solarium con piscina, sauna finlandesa, gimnasio y una terraza chill out con unas espectaculares y maravillosas vistas. [www.sensation-apartments.com](http://www.sensation-apartments.com)

### VINCCI HOTELES presenta Vincci Expert, su división de negocio corporativa

Vincci Hoteles ha implementado una división de negocio que aúna todos los servicios que proporciona la cadena a profesionales bajo el nombre de Vincci Expert. El proyecto se inició con el objetivo claro de aportar la excelencia en el customer journey de cada segmento de negocio de cada uno de los clientes, proporcionando un servicio único e inigualable, y provocando una auténtica experiencia Vincci. A través de la división Vincci Expert, la compañía engloba todas las gestiones relacionadas con empresas, agencias de viajes y segmento MICE, para satisfacer de forma especializada todas sus necesidades, mediante las siguientes subdivisiones:

El programa Vincci Expert Corporate surge para satisfacer todas las necesidades del nuevo viajero de negocios ofreciendo beneficios y descuentos exclusivos para empresas y autónomos.

Vincci Expert Agents: surge para facilitar a cada agencia de viajes la gestión de sus reservas tanto online como offline de una forma cómoda y sencilla de la mano de la mejor tecnología y un equipo de expertos que ofrece una atención especializada.

Vincci Expert Meetings & Events, esta última subdivisión, la que está dirigida al sector MICE, Vincci Expert Meeting & Events ha definido una serie de valores con el fin de garantizar la exclusividad de realizar un evento en un espacio original, que nada tiene que ver con los espacios convencionales de reuniones. [www.vinccihoteles.com](http://www.vinccihoteles.com)





### VP PLAZA ESPAÑA DESIGN apuesta por el sector MICE de lujo

VP Plaza España Design 5\*, situado en el emblemático número 5 de Plaza España, apuesta por el sector MICE introduciendo un nuevo concepto de diseño y exclusividad para la celebración de eventos corporativos de grande y pequeña envergadura sin salir del centro de Madrid.

El hotel, inaugurado en marzo de 2018, cuenta con más de 1.400 metros cuadrados distribuidos por todo el edificio destinados a celebraciones y reuniones incluyendo su terraza y restaurante en la azotea. Tras su primer año de vida, ha acogido los mejores eventos que han llegado a Madrid en los sectores de la Tecnología, la Farmacia, o la Belleza; siendo líderes especialmente en este último área. En este sentido, el exclusivo hotel reforzará su área de eventos y congresos en los próximos meses para ofrecer la mejor oferta específica en este sector clave. Un total de cuatro plantas sirven para la organización y gestión de eventos ofreciendo múltiples posibilidades que se adaptan a las preferencias de todos los clientes para que puedan disfrutar de un evento hecho a su medida. La apuesta por la Gastronomía en eventos es otra de las señas de identidad de la oferta MICE del hotel. Recientemente ha renovado su espectacular carta para ofrecer las últimas creaciones y tendencias culinarias del sector, y ha presentado ya menús especiales para empresas para la próxima Navidad.

[www.plazaespana-hotel.com](http://www.plazaespana-hotel.com)



### IBEROSTAR GRAND PACKARD, el gran lujo cumple un año en La Habana



Iberostar Grand Packard cumple su primer año de vida y el Grupo Iberostar celebra el éxito de su buque insignia en La Habana: un hotel cinco estrellas gran lujo ubicado en el histórico Paseo del Prado, con vistas al Malecón y al Morro. En este primer año, Iberostar Grand Packard se ha convertido en un referente del lujo en la capital cubana, gracias a la apuesta de la cadena hotelera española por llevar a Cuba los más altos estándares internacionales de calidad y servicio en un hotel de carácter único. La singularidad del hotel lo ha convertido en protagonista del 500 Aniversario de La Habana al acoger algunos de sus eventos más destaca-

dos.

En efecto, el edificio que alberga el Packard es un icono arquitectónico de comienzos del siglo XX. A partir de sus fachadas espectaculares Iberostar Hotels & Resorts lideró una fiel reconstrucción, que permitió la recuperación del edificio originario y le devolvió su antiguo esplendor, mejorándolo con instalaciones como la espectacular piscina de la terraza, entre otras muchas. La interesante y épica historia del edificio se ha recogido en el libro Iberostar Grand Packard. En el corazón de la Habana escrito por el investigador Daniel Vasconcellos y prologado por el historiador Dr. D. Eusebio Leal. La obra se presentó en mayo de este año en un gran evento que reunió, junto a los autores, a primeras autoridades del país y a D. Miguel Fluxá, presidente de la cadena hotelera.

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

### Las ciudades de Amberes y Múnich se unen a la exclusiva lista de NH COLLECTION



NH Collection, la marca upper-upscale de NH Hotel Group, se expande en el norte de Europa con dos nuevas propiedades en Múnich y Amberes. NH Collection München Bavaria es la octava propiedad de la marca premium del país germano; mientras que NH Collection Antwerp Centre, es el primer hotel del grupo en la ciudad y tercer NH Collection de Bélgica. Hogar del Oktoberfest, del Bayern de Múnich y de los coches de alta gama, la capital bávara y la tercera ciudad más grande de Alemania, da la bienvenida de nuevo a uno de sus rascacielos más antiguos tras

una renovación clave. Se trata de NH Collection München Bavaria, el hotel con unas vistas extraordinarias y únicas de la ciudad. Su nuevo diseño ha sido llevado a cabo por el estudio español TBC Interiorismo teniendo en cuenta la propia identidad de la ciudad, lo que ha dado como resultado una fusión de elegancia y estilo industrial, con un interior acogedor y moderno, donde los materiales transparentes y los colores cálidos forman una combinación delicada, como la propia ciudad.

Amberes, la capital mundial de los diamantes, ha sido la ciudad escogida para albergar el nuevo NH Collection Antwerp Centre, un moderno y elegante hotel en el que el huésped se transporta desde el ajetreado centro de la ciudad flamenca a un oasis donde una vegetación exuberante, el uso moderado de colores, los materiales de latón y los tonos naturales crean una atmósfera suave y relajante. Pero sin duda, la estrella es el jardín interior, una jungla urbana en el corazón de hotel, que se puede disfrutar desde todos los rincones del mismo gracias a sus altos ventanales. [www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)

### NHOW DE NH HOTEL GROUP abrirá sus puertas sobre un búnker de la ciudad de Hamburgo en 2021

NH Hotel Group ha ganado el concurso para operar el hotel que se construirá en la azotea del impresionante búnker de St. Pauli en Hamburgo. Sobre el edificio, propiedad de la ciudad, se construirán 136 habitaciones, un bar, una cafetería y un restaurante. La apertura está prevista para mediados de 2021.

El criterio decisivo para el propietario EHP Erste Hanseatische Projektmanagement GmbH y el promotor inmobiliario Matzen Immobilien GmbH & Co. KG, ha sido la propuesta inclusiva de NH Hotel Group que refleja a la perfección la escena creativa del barrio de Schanzenviertel en St. Pauli.

El impresionante búnker, en el corazón de la ciudad, se ampliará con cinco plantas de forma piramidal donde se ubicarán las habitaciones. Además, uno de los elementos más llamativos será el proyecto paisajístico: un espectacular jardín en la azotea, probablemente único en Alemania. El hotel contará con una fantástica vista panorámica de Hamburgo, en el eje visual de Elbphilharmonie, y un frondoso sendero verde, como un meandro exterior, que rodeará el búnker.

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







## SANTITA COCINA MEXICANA AL CARBÓN

No estamos ante un mexicano más, no. Aquí el carbón es el protagonista y su chef, Andrea Eloísa García, ha conseguido traer a la modernidad y con un sello muy personal los platos de la cocina tradicional mexicana: guacamoles, aguachile, costras, tacos y los Ignacios, la cazuelita de queso con chorizo, los tacos al pastor, los chidos de pollo y la parrillada norteña. Entre los cócteles, el Cupido Toloache, un gran descubrimiento.

Más allá de las botanas y de los tacos, Santita apuesta por la verdadera cocina tradicional mexicana, esa que proviene de los pueblos más pequeños y de las comunidades indígenas, donde utilizaban el humo como su ingrediente principal. Además, se otorga gran importancia a los platos de mar, acercándose al auténtico sabor de México, pues se trata de un país rodeado de océanos.

Detrás de esta innovación se encuentra la chef mexicana Andrea Eloísa García, que llegó a España hace dos años después de trabajar en los restaurantes San Ángel Inn y Azul y Oro y, con el respaldo del cocinero Carlos Núñez, ha logrado aportar una interpretación propia

a la cocina tradicional mexicana. La chef conquista los sabores de su país de origen, con ingredientes de España y del resto del mundo, especialmente de Asia por sus años vividos en Hong Kong.

Todas las recetas de Santita (tanto en el local de la calle Fuencarral como el de más reciente apertura, el de la Calle Virgen de los Peligros) tienen un punto en común, como explica Andrea, "son caseras, tradicionales y recuerdan a la comida de mamá".

### PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

En su carta, diseñada para compartir y disfrutar, encontramos guacamoles elaborados dia-

riamente en tres versiones – tradicional, costero y rancharo –, tostadas de tinga de pollo y de atún, el típico aguachile Tulum, costras y tacos. Los productos mexicanos – el chile seco, la tortilla de maíz, el nopal o el aguacate de Michoacán – se combinan con ingredientes ibéricos en platos como, por ejemplo, los tacos de mollejas.

Igualmente destacan platos al carbón como el pollo zarandeado o la legendaria receta maya, el ti-kin-xic de corvina, que en maya significa "alas extendidas". Y sin olvidar el plato emblemático del restaurante, el machete del Matarife. Costilla de ternera adobada y al vacío, cocinada al horno y terminada en el carbón con salsa ahumada.

Los postres de Santita también son todos caseros. Crepas de cajeta artesanal, elaborada con leche de cabra y vainilla natural; La Definitiva, la mejor versión de la tarta de queso casera o El Imposible, un pastel de chocolate con caramelo salado.

### CÓCTELES, TEQUILA Y MEZCAL

Santita cuenta con una carta de bebidas compuesta por Micheladas, Tequilas y Mezcales y,

por supuesto, los cócteles de Angelita elaborados por Mario Villalón. El barman, dos veces campeón de coctelería en España, introduce ingredientes asiáticos en la coctelería tradicional mexicana. Destacamos las nuevas creaciones como Cupido Toloache, una pócima para el amor elaborada con ron blanco, fram-buesas y menta; el Dis-tinto de verano, con vino tinto, zumo de piña, triple seco y soda de pomelo; y La mera mera michelada, con aliño a base de salsa Maggie, salsa Perrins, salsa picante y zumo de lima.

Santita forma parte del consolidado grupo All 4 Food, que incluye los restaurantes Öven y Steakburger, liderados por los hermanos Capel. En cuanto al diseño, el responsable es el estudio de interiorismo Madrid in Love, que consigue una decoración orgánica con materiales naturales y locales que evocan el espíritu de los lugares más autóctonos de México.◊

RESTAURANTE SANTITA [www.santita.es](http://www.santita.es)



## ALMA OF SPAIN, un restaurante que sabe a España



Chamberí atesora un rincón repleto de joyas que celebra ahora su primer aniversario. Y es que Alma of Spain (José Abascal, 8. Madrid. Tel. 91 066 91 92) se esfuerza día a día por ofrecer los ingredientes más exquisitos de nuestra geografía en cada plato. En este concepto, su creador, Jesús González Espartero, ha puesto todo el cariño desde el principio, bautizándolo incluso como a su hija Alma. Tras años seleccionando y ofreciendo lo mejor de España en su tienda online, acabó llevándolos a la mesa a través de las manos del chef Borja Segura con una cocina tradicional y de mercado sencilla en la que estas maravillas tienen la importancia que se merecen.

La calidad y variedad de los productos españoles con los que trabajan abre un abanico casi infinito de posibilidades a los que Segura ha sabido dar forma gracias a la experiencia adquirida en sus 17 años a los fogones. Tras pasar por El Café de la Ópera, Vinateo o Cosme, colaborar con chefs de

estrella Michelin, e incluso abrir su propio local, este cocinero mima al máximo todo lo que hace y pone en valor la gastronomía patria como nadie, transmitiendo a la perfección nuestras tradiciones y sabores y dedicándose a ella en cuerpo, y especialmente 'en alma'... Y aquí no solo enamoran los sabores. Cada plato muestra un mundo de colores que contrasta con el entorno, un local decorado en blancos y negros, muy acogedor, y luminoso sin pretensión de restar relevancia a lo importante, en el que han cuidado hasta el último detalle como la moderna vajilla que cuenta con piezas pensadas en exclusiva para cada creación. [www.restaurantealmaofspain.com](http://www.restaurantealmaofspain.com)

## HUTONG: un viaje por los sabores más arraigados de Sichuan

Los restaurantes chinos forman parte de la gastronomía de la capital desde hace años y es posible hasta escoger a 'qué tipo de chino' queremos ir, ya que su oferta gastronómica es amplia, -tanto como su territorio- y deliciosa... La nueva propuesta del grupo Ayala Japón se llama Hutong (Lagasca, 81. Madrid. Tel. 91 578 95 42) y nos lleva de viaje a la región de Sichuan, famosa por sus picantes y cuya cocina es una de las más representativas de China y quizás una de las menos conocidas en nuestro país, más allá del propio picante. Así que quienes se sienten en una de sus mesas, sin duda viajarán...

La carta de Hutong es auténtica, diferente, apetecible y, además, muy asequible. Y es que nos encontramos ante uno de los pocos restaurantes de Madrid que se centran en la cocina de esta fructífera región,

destacando la selección de sus platos más representativos con recetas tan emblemáticas como la Berenjena macerada con salsa original Lao Gang Ma, el Mapo tofu salteado con salsa de chile y pimienta de Sichuan (cuya salsa lo llena de sabor y convierte en un imprescindible), el Pollo Ban Ban, que se come frío, es picante y lleva sésamo y cacahuets y podría recordar a un escabeche, -para los más curiosos, su nombre proviene de los golpes que les daban a las pechugas para que quedaran tiernas; los Callos al estilo Sichuan -que no hay por qué comerlos siempre a la madrileña- o la completísima Olla de lubina acompañada de verduras... Todos ellos llevan la tradición por bandera y el sello de esta reconocida área, es decir, están marcados por el picante, que en esta zona se caracteriza por ser muy aromático. [www.hutong.es](http://www.hutong.es)



## LATERAL presenta una ruta de conciertos secretos en sus diferentes restaurantes de Madrid



Desde su comienzo, Lateral ha sido un punto de encuentro clave y un referente de la restauración de la capital. Su oferta gastronómica, la cuidada decoración y el buen ambiente, han hecho de los restaurantes Lateral un referente en la vida madrileña para varias generaciones.

Actualmente, 22 años después de la apertura de su primer local, Lateral se encuentra en una nueva etapa de expansión en la que apuesta por llegar a un nuevo público y a otras ciudades con sus recientes inauguraciones a lo largo del territorio español. Pero a pesar de esto, Lateral apuesta por cuidar a su público más fiel, el madrileño, reconociendo y recompensando su fidelidad durante todos estos años.

En este contexto se presenta Lateral Secret Sound, un programa de conciertos secretos que se celebrarán con artistas de primer nivel durante los meses de septiembre, octubre y noviembre recorriendo los diferentes restaurantes Lateral en Madrid. El día y la ubicación de cada concierto se darán a conocer en las redes sociales del Grupo Lateral dos días antes de cada evento. Nacho Campillo, El Canijo de Jerez, Coti, David DeMaría o Shuarma son algunos de los artistas que actuarán como verdaderos referentes de la música española de los últimos años. Y para los más jóvenes, Lateral Secret Sound contará con nuevos talentos como Manuela Vellés, Carlos Sadness, Alice Wonder o Sofía Ellar. [www.lateral.com](http://www.lateral.com)

## El ritual del pato laqueado en CHINA CROWN cinco horas en el horno y una salsa especial

El pato laqueado es una de las recetas más populares de la gastronomía asiática. También, de China Crown, el restaurante ubicado en Casa Calvet y que rinde homenaje a la cocina imperial china. Tim Wang, uno de los profesionales más prestigiosos del gigante rojo y cocinero de China Crown, explica cómo se elabora este plato originario de Pekín y tradicional en el noreste del país. Esta receta existe en China desde tiempos de las dinastías del sur y del norte (año 420 al 589). De hecho, cuentan que surge a raíz de una variación del pato asado que fue preparada para el emperador de China en la dinastías Yuan (1279-1368). El plato, originalmente llamado Shaoyazi, fue mencionado en el Manual de recetas completas para platos y bebidas, en 1330 por OJ Li, un inspector de la cocina imperial china. tiene un precio de 22€. China Crown es un homenaje a la gastronomía imperial china y se ubica en Casa Calvet, uno de los edificios más emblemáticos de Gaudí. Así, China Crown se presenta como una mezcla entre raíces y vanguardia. La cocina imperial china es una gran desconocida. Para plasmar la esencia del Imperio y servir lo que comían los Grandes Emperadores hace más de 400 años, Tim Wang, uno de los profesionales más prestigiosos de China y cocinero de este nuevo restaurante de Barcelona, ha recorrido la nación china. Lo ha hecho acompañado de otros miembros del equipo. Hasta en ocho ocasiones ha viajado al país para estudiar en profundidad esta gastronomía tan específica y dar con las materias primas adecuadas para elaborar sus recetas.



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





### CHOCOLATES MONTECELIO, placer de dioses

Nadie se resiste a un buen chocolate a la taza. Y menos si detrás tiene una historia. Como los Chocolates Montecelio, que hablan de los orígenes de este alimento de dioses; del pueblo azteca y de la relación que tenían con aquella amarga y especiada bebida con propiedades reconstituyentes y afrodisiacas reservada para el emperador, los nobles y los guerreros.

Fue Hernán Cortés quien introdujo el cacao en España (y Europa) tras haberlo descubierto en la corte de Moctezuma, y precisamente desde tierras aztecas viene esta selección de los mejores chocolates a la taza de la mano de Montecelio, con el sabor y las propiedades de los mejores cacaos.

Desde el lanzamiento de su carta de chocolates a la taza en 2014, Montecelio ha apostado por los maridajes frutales y, aunque mantienen algunas de estas referencias, en esta nueva han querido incluir las tendencias de un mercado cada vez más exigente.

Así, han añadido entre sus nuevas propuestas combinaciones con frutos secos y también con postres, totalmente en auge. Además, para elaborar esta nueva selección tam-

bién han tenido en cuenta la importancia que le da el consumidor a aspectos como la ecología o el rechazo al azúcar añadido y por ello han querido crear cinco chocolates pensados para este público. Siguiendo la línea de la tendencia saludable, desde la firma cuentan que han aumentado el porcentaje de cacao (de hecho una de las propuestas eco lleva un 55%) y en la nueva carta dan más peso a los chocolates negros. [www.cafentoshop.com](http://www.cafentoshop.com)



### LEVÉL CAFÉ, la primera cafetería vegana de Chamberí

En verano de 2016, abrió sus puertas en la avenida de Menéndez Pelayo, frente al parque del Retiro, el restaurante Levél Veggie Bistro. Sus propietarios, la chef húngara Julia Török y el madrileño Fabrizio Gatta, ambos vegetarianos, acababan de dar un paso más "convirtiéndose" a la dieta vegana, que prescinde de todo alimento de origen animal -no solo carnes y pescados, sino también derivados directos como la leche, los huevos o la miel-. En estos tres años, Levél -que significa hoja en húngaro- se ha convertido en el emblema de la alta cocina vegana y crudivegana, es decir, aquella que no supera los 41º en su elaboración -lo que permite mantener todas las propiedades nutricionales y todo el sabor de los ingredientes-, gracias a platos como la lasaña crudivegana, el papillote de setas o el veggie roll. Ahora, abren en Chamberí una versión más informal, Levél Café. Se encuentra en Ríos Rosas, en un pequeño local de imagen sencilla y fresca -en tonos madera natural y menta, con un pequeño jardín en el techo-, en la misma línea que su cocina, pensada para disfrutar a cualquier hora del día, con horario ininterrumpido del desayuno a la merienda. La carta es corta y apetecible, con media docena de tostas, cinco tipos de boles, dos wraps, una hamburguesa y un burrito, junto a una selección de bebidas ecológicas (zumos naturales, cerveza, kombucha, infusiones, etc.). Para oficinistas con el tiempo justo para comer, lo preparan todo para llevar. [www.levelbistro.es](http://www.levelbistro.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)



## BODEGAS LUIS ALEGRE apuesta por los vinos jóvenes de alta gama



Familia Fernández Rivera presenta El Vinculo Reserva 2010, un vino 100% Tempranillo de larga crianza apto para su degustación o envejecimiento en botella. El clima de esta cosecha de Castilla - La Mancha ha sido "ideal para el cultivo e la vid", explica Rodrigo Pons, enólogo del grupo vitivinícola.

El Vinculo Reserva 2010 es un tinto de color granate con borde rubí, limpio y brillante. Presenta aromas de regaliz negro y mermelada de ciruela. También, notas balsámicas con toques de cacao, hojas de tabaco y vainilla. Su entrada es franca y da paso a una boca de elegante complejidad, pues se aprecian notas balsámicas y de regaliz negro. Este vino presenta un final y postgusto persistente. Combina con carnes rojas a la brasa y piezas de caza menor de pluma y pelo como la perdiz y la liebre.

Este tinto de Denominación de Origen La Mancha es un vino de larga crianza apto para su envejecimiento en botella. Pons recomienda decantarlo 30 minutos antes del servicio para su oxigenación. Puede contener sedimentos que no afectan a su calidad, pues con el objetivo

de obtener un vino más natural. El Vinculo Reserva 2010 no ha sido sometido a ningún proceso de filtración y ha envejecido 24 meses en barricas de roble americano y 12 meses en reposo en botella.

La Tempranillo de este tinto de Familia Fernández Rivera se ha obtenido de viñedos situados entre 750 y 650 metros de altitud que crecen en un suelo arenoso y acrillosos.

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

## CICLOGOME GODELLO 2016, homenaje a la tradición gallega

Ciclogome es, en gallego, el "hombre de la bicicleta", que recorría Galicia a mediados del siglo XVIII para encontrar los mejores vinos por encargo del clero de Roma. Una vez localizados, los monjes del Monasterio de San Clodio elegían sus favoritos para enviarlos al Vaticano. Y de esta historia nace Ciclogome Godello 2016, con el mismo espíritu de seguir buscando lo más auténtico, desde la perspectiva enológica más actual.

Luis Miguel Fernández, sumiller y CEO de Auténticos Viñadores, encontró la mejor viña vieja y auténtica en la Finca Traveselas, con cepas de más de 30 años situada en Esposende, que perteneció al famoso y espectacular Pazo de Ulloa.

Ciclogome Godello 2016 es un vino de terroir, único y especial. Durante 18 meses ha tenido una crianza sobre lías en depósito, lo que aporta diferenciación y complejidad. Es delicado, elegante, sabroso y especiado. Está elaborado a partir de una estricta selección de uvas, tanto en viñedo como en bodega.

**PVP. 18 euros**

<https://autenticosvinadores.com>



## Grand Vintage 1991, de GLENMORANGIE, un whisky que rinde homenaje al arte del acabado de la madera



Un whisky puro de malta elaborado en las Tierras Altas de Escocia que se une a otros dos whiskies profundamente diferentes en una armonía inverosímil se revela hoy como Glenmorangie Grand Vintage Malt 1991, el cuarto lanzamiento en la famosa colección vintage Bond House No. 1 de Glenmorangie.

Glenmorangie Grand Vintage Malt 1991 toma su rico carácter de ciruela de dos lotes de whisky que, por lo general, nunca se habrían unido. Uno había madurado en olorosas barricas de jerez con notas dulces y especiadas, mientras que el segundo lo había hecho en barriles de color burdeos aportando notas terrosas y de trufa. Sin embargo, unidos con habilidad, sus contrastes crean esta edición limitada sorprendentemente suave de 26 años, la última de una colección que explora algunos de los lotes de whisky añejo

más preciados de la destilería propiedad del grupo LVMH. [www.glenmorangie.com/en-int](http://www.glenmorangie.com/en-int)

## PARCELA Nº5 2016, el reflejo del éxito de BODEGAS LUIS ALEGRE

Definido por Alejandro Simó, Director General de Bodegas Luis Alegre, como "la expresión de un tempranillo en suelo salino a 150 km. del mar", Parcela Nº5 procede de un viñedo plantado en 1946 en la emblemática finca Laminoria. Forma parte del conjunto de viñedos propiedad de la bodega donde se elaboran los conocidos como "5 Grandes Vinos de 3 Pequeñas Fincas", ubicados dentro de un enclave declarado Biotopo Protegido, incluido por la UE entre los Lugares de Importancia Comunitaria (LIC's) de la zona mediterránea. Con un color cereza intenso sin apenas evolución en el anillo, es complejo en nariz debido a una elaboración respetuosa unida a la selección de la uva y las maderas. Muy especiado y balsámico, presenta notas de frutas rojas, vainilla y fondo canela. En boca es elegante, armónico y fresco. Los taninos están bien integrados y el retrogusto es largo.

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



## FINCA VILLACRECES cumple 25 años

Finca Villacreces quiso celebrar este importante aniversario y rodearse de todas las personas que a lo largo de estos 25 años han formado parte del éxito de esta bodega.



Hace cinco lustros la familia Antón – propietaria de Bodegas Izadi y Orben, en Rioja Alavesa, y Vetus, en Toro – buscaba una bodega diferente en la Ribera del Duero. Cuando vieron Finca Villacreces fue un flechazo. Reunía todo lo iban buscando: historia, terruño diferente, naturaleza, el río Duero, una buena casa y un lugar excepcional donde criar grandes vinos. Actualmente la bodega cuenta con 110 hectáreas de las que 64 están dedicadas al viñedo. Su situación es privilegiada ya que está asentada sobre un meandro del río Duero,

en pleno corazón de la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Para celebrar este cumpleaños, el enólogo Lluís Laso ha elaborado el vino conmemorativo Finca Villacreces 2014 25 años que saldrá al mercado en los próximos meses.

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



## HABLA La revolución vinícola

Camino de Trujillo, por las rutas extremeñas, a veces áridas, otras animadas por el verdor de encinas y olivos, se llega al universo Habla que entraña 200 hectáreas de viñedos divididas en 42 parcelas con diferentes tipos de uva. Este proyecto del extremeño Juan Tirado Agudo ha conseguido poner a Extremadura en el mapa vitícola, antes apenas se le consideraba una tierra de pitarra a pesar de que el presidente de las bodegas Habla mantiene que Extremadura, ha tenido y tiene buenos vinos, solo le ha faltado saber comunicarlos.

En plena vendimia es el momento ideal para acompañar al enólogo Eduardo de José que mientras supervisa la recogida de la uva, su transporte a las bodegas y hasta el más mínimo detalle, explica las variedades de uva, las propiedades del suelo y todos los pormenores que han hecho de Habla una marca exclusiva.

Las bodegas tienen una estructura moderna de acero oxidado que le lleva a fundirse sabiamente con su entorno, premio de Arquitectura de Extremadura 2000-2005, concedido por el Colegio de Arquitectos.

Al traspasar sus cristalinas puertas, el buen gusto salta a la vista. Se palpa en la ambientación de sus interiores, decoración y en los diseños únicos de las botellas, obra del diseñador y especialista en marketing Valentín Iglesias, creador de la marca Habla quien comenzó por diseñar cuatro extraordinarios libros, tres de fotografías, uno de flores, otro de frutas y uno más de plantas del bosque. El último lleva sobres de semillas de los viñedos, Los libros van acompañados por un CD de música clásica antigua. Una forma hermosa y sabia de dar a conocer los sabores y aromas de las uvas HABLA. Contrastan agradablemente con el es-



pacio intimista, las piezas y alusiones a los clásicos, al renacimiento, barroco. La bodega alberga 700 barricas y tiene capacidad de producción de 1.500.000 botellas al año.

Al entrar en las impolutas bodegas, lo primero que se observa rotulando las alturas es la exclamación de Miguel Ángel cuando al terminar su grandioso Moisés le pareció tan perfecto que lanzándole un martillo sobre la rodilla exclamó Habla! A propósito de la tenacidad y búsqueda de la perfección del artista nace el sello Habla que persigue la excelencia dentro de un lujo asequible, extrayendo de sus uvas lo genuino y hechicero de la naturaleza que las nutre y el amor de aquellos que las cuidan. Desde su comienzo en el año 2000, Habla ha logrado situarse como una de las bodegas más prestigiosas y punteras de España, exportando sus vinos a más de 40 países.

### VINO Y ARTE

La rica historia de las bodegas comienza buscando un terreno adecuado para elaborar vinos rompedores y de calidad que los convirtiera en el referente internacional que son hoy. La finca, a orillas de Trujillo, a pesar de ser una zona que a primera vista pudiera parecer yerma, goza de las características de sus suelos de pizarra y arcilla y de un microclima muy adecuados para el crecimiento de diversos tipos de vino Tempranillo, Cabernet Franc, Sauvignon, Syrah, Malbec, Petit Verdot y Sauvignon blanc, Chardonnay El arte está tan implícito en Habla que sus vinos se conciben como obras de arte de edición limitada, fermentados en viticultura ecológica con las últimas tecnologías. Están los caldos de "Alta Costura" Habla que llevan el número de la edición Habla 1, Habla 5, Habla 15 con notas de mora y tomillo, Habla 16 tinto doce meses de crianza con

matices de papaya o Habla 17 del que se extraen sabores de tomillo y grosella, famoso por su excelente añada. Estas ediciones únicas tienen su certificado notarial y puede pasar a ser botella de coleccionista con un precio más elevado que el primario. Están los "Pret a Porter" como Habla del Silencio (6 meses crianza) o el joven Habla la Tierra nacido durante la crisis, los blancos Habla de Ti que se cierra con un precioso tapón de cristal de swarovski, Habla Duende fermentado en barrica, con tapón de cristal y serigrafía en polvo de oro, o Habla del Mar criado durante 6 meses en depósitos submarinos en los mares atlánticos de San Juan de luz a 15 m de profundidad y supervisado por el enólogo francés Florent Dumeau de larga experiencia en bodegas de Francia, España, Italia, Sudáfrica y Hungría. El vino Habla del Mar tiene ciertos matices marinos, connotaciones a algas, sal, yodo y sus botellas recuerdan a un faro marino con un delicado esgrafiado de coral. El rosado pálido Rosé-Côte de Provence, Rita, con uva Syrah/Garnacha, alude a la sensualidad y elegancia de la protagonista de Hilda, Ryta Hayworth. Moses No. 1, Champagne Cru Blanc elaborado con uva Chardonnay en los viñedos franceses de Côte des Blancs con una crianza de 3 años, destaca por su armonía y equilibrio. Este noviembre 2019 se espera con ansiedad la botadura de Esencia.

Unos vinos de tal categoría necesitaban un envoltorio a su nivel "El Poder del Objeto". Cada botella está inspirada en motivos artísticos, véase la botella cilíndrica de aire minimalista que se inspiró en el concepto del disco Presence de Led Zeppelin cuya portada del LP representaba un objeto negro a lo Odisea 2001.

Dado el origen histórico del epíteto Habla, los clásicos debían ocupar un lugar privilegiado en su comunicación. Para ello en 2017 se lanza una campaña de imagen con clásicos

de la pintura barroca y neoclásica, vestidos con diseños de figuras relevantes de la moda española como el tándem Alvarno y Ulises Mérida. Más tarde se unieron a la campaña de imagen Habla Palomo Spain, María Escoté, Antonio Silicia, Felipao. Al ser un vino "hecho a la medida" Habla no pertenece a la D.O pues, según explica Fernando Mendieta, embajador de la marca, la uva tiene que estar en la barrica el tiempo que necesita y no el exigido. Cada vino que sale al mercado es una auténtica joya, una edición única y limitada con el distintivo del sello de Valentín Iglesias en las botella. Un regalo muy especial con estuches y botellas de diseño envolviendo la excelencia de los vinos Habla.

### UNA ATRACTIVA VISITA

Otro de los muchos alicientes de la visita a Habla es conocer a los ejemplares equinos de pura raza española (PRE) de la yeguada JT una de las más prestigiosas de España Magníficos ejemplares llenan las cuadras tras su entrenamiento diario. También lo es visitar la magnífica ciudad de Trujillo donde se han rodado varias escenas de "juego de Tronos", las visitas a las bodegas Habla se hacen con cita previa los fines de semana a todos aquellos mayores de doce años y mediante presentación del DNI antes de comenzar la visita. [www.bodegashabla.com](http://www.bodegashabla.com)







**'EL SECRETO DE LOS NOCTURNOS'**

**Lope de Vega y Guillem de Castro, sabuesos en la Valencia del s. XVI**

Sergio Villanueva es uno de esos personajes inquietos, enérgicos, audaces y emprendedores que se dan raramente en el panorama cultural, especialmente en el español. Actor, dramaturgo, director de cine y teatral, y novelista, este valenciano se atreve a tocar todos los palos y con plena consciencia de que siempre arriesga, a sabiendas de que cuanto hace es con autenticidad. En su intrepidez creativa se ha sumergido ahora en el Siglo de Oro de las letras españolas para crear un *thriller* con Lope de Vega y Guillem de Casto como detectives. Y le ha salido bordado.

*Valenciano de la cosecha del 72, Sergio Villanueva se adentra con su cuarta novela en el fértil y admirable, pero también proceloso Siglo de Oro de las letras españolas. Uno de sus más excelsos protagonistas, Lope de Vega, desterrado de la corte y recién llegado de la fracasada invasión de Inglaterra por la Armada (In)Vencible ha buscado refugio en Valencia.*

*En la capital del Turia traba amistad con Guillem de Castro y sus amigos de la Academia de los Nocturnos, una asociación literaria que desafía el poder de la todopoderosa Santa Inquisición, pero a la que se recurre para desentrañar el incómodo asesinato de un alto representante del clero, amigo personal de Felipe II, para más inri.*

**-¿Cuál es el origen, el embrión de la novela?**

-Descubrir en un trabajo de investigación durante mi formación en Dirección y Dramaturgia, que Lope de Vega alcanzó un mayor nivel con su escritura de teatro tras su paso por Valencia y su contacto con la Academia de los Nocturnos a finales del Siglo XVI.

**-¿Cómo se entera de la conexión de Lope de Vega con la Academia de los Nocturnos?**

-La primera vez que supe de esta conexión fue por un amigo mío periodista valenciano. Al igual que con otros tantos hallazgos históricos, nos sorprendimos de que en Valencia nadie supiese este dato tan importante. Así somos para todo.

**-Esa especie de asociación literaria clandestina en una época inqui-**

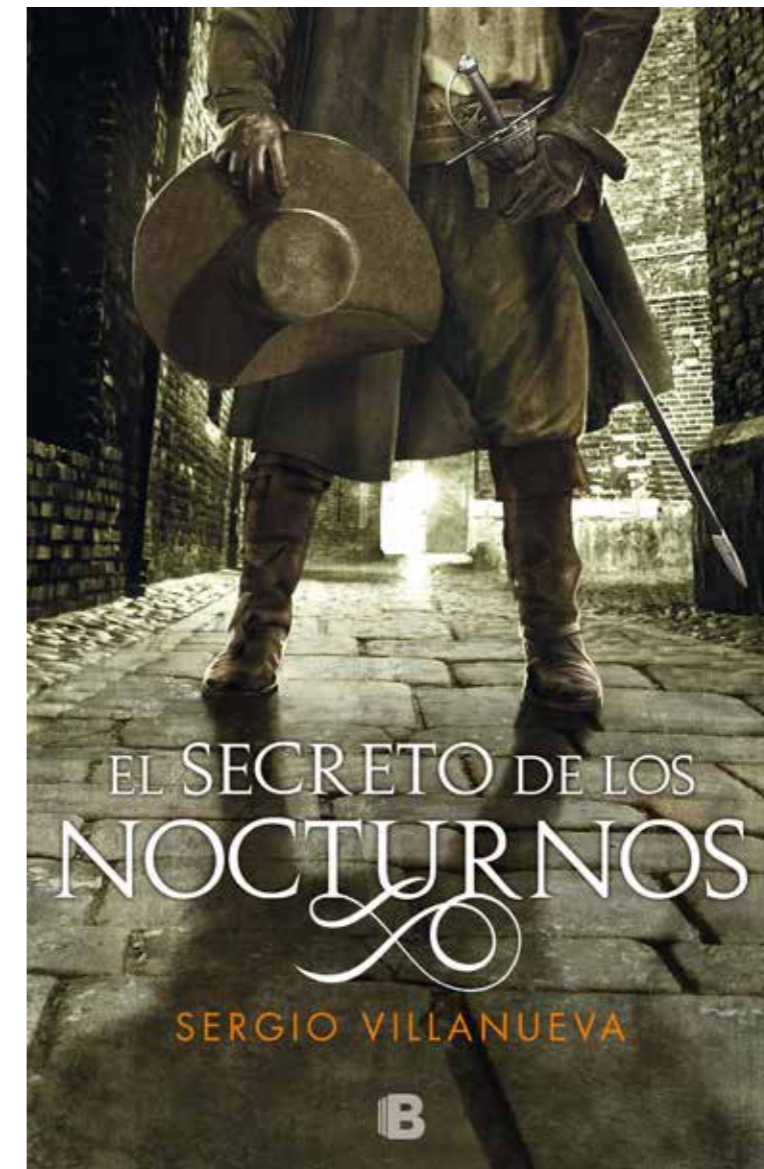
**sitorial es definitiva en la trama de la novela, ¿cómo conoció su existencia?**

-La Academia de los Nocturnos es una de las muchas academias literarias y de libre pensamiento que imperaban por toda Europa, no solo en Valencia. Había infinidad de colectivos que se reunían para trasvasar conocimiento driblando el férreo control de los poderes eclesiásticos de entonces. En Valencia, este grupo ponía en práctica sus conocimientos en la plataforma de las corralas de comedias, ofreciendo obras de teatro que pudieran llegar a transformar la conciencia de los espectadores, sin alarmar a la censura de la Inquisición.

**-Da la impresión de que la investigación detectivesca no es más que una justificación para contar cómo era la sociedad en aquella época. ¿De verdad era el Siglo de Oro de las letras españolas?**

-Efectivamente, el *thriller* que he incluido en la novela es una justificación, como bien

dices, para poder mostrar esa Valencia, esa sociedad de entonces, fascinante, y llena de peligros para todo aquel que quisiera vivir en libertad. Y como suele suceder a lo largo de la humanidad, paradójicamente, a pesar de un tiempo oscuro, sucede la época más gloriosa de las letras, pero sobre todo del teatro. Cuando estaba más controlado. Porque al ser humano, lo que le ha movido siempre hacia adelante, a pesar de lo que se pudiera jugar con





ello, es el apetito de conocimiento, que le hace único y libre.



**–¿Son Lope y Guillem de Castro una suerte de Sherlock y Watson?**

–En la novela, por supuesto. En la vida real, también, porque al ser dramaturgos, son detectives del comportamiento del ser humano y del análisis de textos. Todo autor es detective, todo director y actor. Por eso no dudé en ningún momento en plantear que se les encargara a hombres del teatro de entonces la investigación de unos crímenes con sello macabro y teatral.

**–Lope llega a Valencia desterrado y tras la debacle de la Armada Invencible en la que participó. ¿Cómo es recibido por los dramaturgos de la ciudad?**

–Los dramaturgos de la ciudad, al igual que cualquier valenciano o valenciana han recibido siempre con alegría al forastero. Somos un pueblo que ha sido invadido por

decenas de civilizaciones, y siempre hemos encontrado, en medio de la batalla, un momento para la fiesta con ellos, para bailar, para copular. Y eso somos precisamente, una mezcla de gente dentro de nosotros mismos que nos hace excesivos, caóticos, ruidosos, únicos en todo el Mediterráneo y por tanto en el mundo.

**–¿Qué aprendió Lope del teatro durante su estancia en Valencia?**

–Las nuevas estructuras dramáticas traídas desde Italia por las compañías de Commedia dell'arte, que llegaban al puerto de Valencia en las goletas y embarcaciones de mercancías desde Génova o, principalmente, desde Nápoles. Valencia era el puerto más importante de España en el Mediterráneo entonces. Los italianos sabían que Valencia era una plaza muy importante para el teatro. Había dos corralas de teatro: el Corral de la Olivera y el del Santets. Las simetrías, las entradas y salidas con ritmo apabullante, poner en crítica al poderoso... Todo ello aprendió Lope en Valencia.

**–¿Qué le llevó a situar la acción de la novela en la capital del Turia, a finales del siglo XVI y con unos personajes tan universales?**

–Soy hombre de teatro, actor, director, autor, docente y constante alumno. Y para alguien del teatro, esta es la época más fascinante e irrepetible, tanto en España como en Inglaterra unos años más tarde. Es la época del "Teatro áureo". Con todos los impedimentos con los que se vivía.

**“Es lógico que la investigación de un crimen macabro y teatral les sea encargada a dramaturgos”**

**–A usted, como actor que es, además de director teatral, guionista y escritor, ¿qué dramaturgo español le es indispensable?**

–Federico García Lorca, Valle-Inclán, Lope de Vega, Buero Vallejo.

**–¿Necesitaba usted esta irrupción en la novela histórica?**

–Yo tenía esta novela pensada como guion cinematográfico. Pero el cúmulo de datos, documentación y personajes me hicieron plantearme una novela donde más o menos cupiese todo. Y a partir de ella pensar en la adaptación a película o miniserie para una plataforma tipo Netflix.

**“La novela nace desde el planteamiento de un guion cinematográfico”**

**–¿No le ha resultado complicado poner frases, diálogos, en boca de Lope, de Tárrega y de De Castro?**

–No, sencillamente estaba jugando, como persona que me dedico al teatro. Jugaba a estar con ellos, a ser ellos, con un lenguaje que ya he vivido en varias ocasiones en escena. En ocasiones me ponía en pie a improvisar algunas intervenciones metiéndome en la piel de alguno de los personajes.

**–¿De dónde ha obtenido la documentación necesaria para hacer creíble el ambiente y el día a día de la época en que transcurre la novela?**

–Tengo un montón de publicaciones, libros, textos teatrales sobre la Valencia de aquella época, sobre la España de Felipe II, de Lope de Vega, de los Nocturnos, las Actas de la Aca-

demia, libros sobre las costumbres sociales, amorosas, vestuario, comida, la industria del teatro de entonces, libros también que describen los lugares donde se desarrolla la trama, he visitado también físicamente las propias localizaciones. He tenido la suerte de que en Valencia, muchos de esos lugares todavía existen, como el Palacio de los Catalán Valeriolá, las Torres de Serrano, la Catedral, etcétera.

**–¿Qué le ha resultado más complicado a la hora de ambientar la novela?**

–La atmósfera, y cada acción o descripción de lo más sencillo. Por ejemplo, un personaje preparándose para una nueva jornada o cruzando una calle tanto de día como de noche. Todo es bien diferente a hoy en día. Cada mínimo detalle.



**–El clero juega un papel fundamental en la trama, y no solo porque la víctima sea un religioso, ¿en esa época era imposible escapar a la influencia de la iglesia?**

–No solo era imposible escapar de su influencia. Era imposible escapar del miedo que provocaban con la herramienta de la Inquisición. Los españoles llevamos en el ADN ese miedo que ha estado sometido en nuestras carnes durante 400 años. El teatro ha sido siempre y será desde entonces una válvula necesaria para poder quebrar ese miedo, desafiarlo, ponerlo en tela de juicio, e incluso vencerlo, porque el teatro es la libertad y el miedo teme a esa "señora"...





Claude Monet. *Olas rompiendo*, 1881. Fine Arts Museums of San Francisco. Donación de Prentis Cobb Hale / Gustave Le Gray. *Mar Mediterráneo - Sète*, 1857. Victoria and Albert Museum, Londres. Legado Townshend.

## HASTA EL 26 DE ENERO, EN EL THYSSEN-BORNEMISZA LOS IMPRESIONISTAS Y LA FOTOGRAFÍA

Pocos inventos tuvieron un impacto tan trascendental en la sociedad moderna como el de la fotografía. Su aparición cambió radicalmente el modo de contemplar el mundo y de representar la realidad por parte de los artistas, particularmente de los pintores impresionistas. Este otoño, el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza presenta una exposición que quiere descubrir la repercusión que la invención de la fotografía tuvo en el desarrollo de las artes plásticas en la segunda mitad del siglo XIX y plantear una reflexión crítica sobre las afinidades y mutuas influencias entre pintura y fotografía, sin olvidar la polémica entre críticos y artistas que suscitó su aparición.

Comisariada por Paloma Alarcó, jefe de conservación de Pintura Moderna del Museo Thyssen, Los impresionistas y la fotografía cuenta con el mecenazgo de JTI y la colaboración de la Comunidad de Madrid y presenta 66 óleos y obras sobre papel y más de 100 fotografías. Destacan los préstamos de las colecciones de fotografía de la Bibliothèque nationale de France, de The J. Paul Getty Museum de Los Ángeles, del Victoria and Albert Museum de Londres o de la Société française de photographie de París. Entre las pinturas se podrán ver obras significativas de Manet del Metropolitan Museum of Art de Nueva York, de Bazille del

Musée d'Orsay de París, de Monet del Musée Marmottan Monet de París y de la Fondation Beyeler de Basilea, o de Degas de Los Angeles County Museum of Art, así como de las colecciones privadas de Henry y Rose Pearlman o de Ann y Gordon Getty.

Desde los primeros daguerrotipos de finales de la década de 1830 y, sobre todo, tras el descubrimiento en años posteriores de las técnicas de impresión fotográfica en papel, la relación entre fotografía y pintura fue muy estrecha. El ojo artificial de la cámara de fotógrafos como Gustave Le Gray, Eugène Cuvelier, Henri Le Secq, Olympe Aguado, Charles Marville o Félix Nadar, estimuló en Édouard Manet, Edgar Degas y en los jóvenes impresionistas Camille Pissarro, Paul Cézanne, Alfred Sisley, Claude Monet, Marie Bracquemond, Pierre-Auguste Renoir, Berthe Morisot y Gustave Caillebotte, un nuevo modo de mirar el mundo.

Durante las décadas de desarrollo del impresionismo, la fotografía logró paulatinamente dejar de estar asociada a una mera reproducción mecánica de la realidad y fue ganando credibilidad artística. Al impresionismo le valió no solo como fuente iconográfica sino también como inspiración técnica, tanto en la observación científica de la luz o en la representación de un espacio asimétrico y truncado como en



▲ Edgar Degas. *Bailarina basculando (Bailarina verde)*, 1877-1879. Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid / Eadweard Muybridge. *Mujer bailando*, en *Locomoción animal*, lámina 189, 1887. © Victoria and Albert Museum, London.

▼ Frédéric Bazille. *Reunión familiar*, 1867. Musée d'Orsay, París / Édouard Baldus. *Château de La Faloise, al final de la mañana*, 1856. Sterling and Francine Clark Art Institute, Williamstown.



### MÁS INFORMACIÓN:

Museo Nacional Thyssen-Bornemisza  
Paseo del Prado, 8. 28014, Madrid. Salas de exposiciones temporales, planta baja.  
De martes a viernes y domingos, de 10 a 19 horas; sábados, de 10 a 21 horas.  
[www.museothyssen.org](http://www.museothyssen.org)

la exploración de la espontaneidad y la ambigüedad visual. Asimismo, por influencia de la nueva factura impresionista, algunos fotógrafos, sobre todo los pictorialistas de finales de siglo, comenzaron a preocuparse por la materialidad de sus imágenes y a buscar fórmulas para hacer sus fotografías menos precisas y más pictóricas.

**"... extraer lo eterno de lo transitorio"**  
(Charles Baudelaire)

Los impresionistas tenían muy presente la naturaleza cambiante de la realidad, que a cada instante se modifica y se desvanece. Con su capacidad única de suspender el tiempo y mantenerlo vigente de manera indefinida, la fotografía se mostró para ellos como una victoria simbólica de los hombres sobre la temporalidad y propició una revolucionaria trans-

formación de su representación pictórica. La reducción de las escenas a un intervalo muy breve de tiempo les obligaba a mirar más rápido y a pintar más rápido, dando menos importancia a la reflexión que al efecto.

Por su parte, la luz, elemento fundamental para los impresionistas, también les emparejó con la fotografía, mientras que su libertad absoluta en el uso del color les diferenciaba de ella.

Los nueve capítulos temáticos en los que se articula la exposición permiten apreciar la confluencia de intereses de pintores y fotógrafos, y mostrar esa nueva mirada y la libertad artística que caracterizó a la sociedad mediaticizada por la renovada cultura visual que trajo la fotografía: El bosque, Figuras en el paisaje, El agua, En el campo, Los monumentos, La ciudad, El retrato, El cuerpo y El archivo.



## LOPE DE VEGA, DETECTIVE



**Título:** *El secreto de los nocturnos*  
**Autor:** Sergio Villanueva  
**Editorial:** S.A. EDICIONES B  
**Páginas:** 400  
**Precio:** 21,90 €

Valencia, 1589. Un alto representante del clero y persona de confianza del Rey Felipe II encuentra la muerte entre las sombras silenciosas de la noche. La necesidad de taparlo y encontrar a los culpables provocará que las altas cúpulas de la Santa Inquisición recurran a un habitual colaborador, el padre Francisco Agustín Tárrega. Las capacidades analíticas y deductivas del padre Tárrega lo embarcarán, junto a sus pupilos de artes teatrales Guillem de Castro y Lope de Vega, en la resolución de un misterio que sacará a la luz peligrosas intrigas que agitarán a las altas esferas del poder.

## SI VAS A VIAJAR EN FURGO...



**Título:** *Viajar por libre*  
**Autor:** Pedro Madera  
**Editorial:** Planeta  
**Páginas:** 248  
**Precio:** 25€

Hay tantas maneras de viajar como viajeros existen en el mundo... Y para muchos la carretera es la mejor página en blanco para escribir sus aventuras. El tercer título de la colección Nómadas explora otra forma de viajar, la que se realiza en furgo o autocaravana, un transporte que permite trazar trayectos con absoluta libertad y disfrutar de los paisajes y los lugares más recónditos y auténticos. Este libro ofrece 50 rutas para viajar en furgo que cubren toda España: desde la Costa de la Muerte hasta las playas gaditanas y desde el valle del Jerte hasta las palmeras y las playas valencianas.

## LA GASTRONOMÍA DANESA ESTÁ DE MODA



**Título:** *Copenhague: Las recetas del culto*  
**Autoras:** Christine Rudolph, Susie Theodorou  
**Editorial:** Lunweg  
**Páginas:** 224  
**Precio:** 25 €

Descubre las tradiciones culinarias de Copenhague a través de 100 recetas que van desde el pan para preparar el tradicional smørrebrød o sándwich abierto hasta los secretos de un buen ahumado, pasando por los arenques marinados o los encurtidos de toda clase.

## RECETARIO PARA UNA COCINA SALUDABLE Y ECONÓMICA



**Título:** *Cocina sana y sencilla*  
**Autoras:** Inés Ortega y Marina Rivas  
**Editorial:** ALIANZA EDITORIAL  
**Páginas:** 672  
**Precio:** 15,90€

Los tiempos han cambiado y "Cocina sana y sencilla" fusiona nuestro recetario más tradicional con las últimas corrientes gastronómicas. Se trata de un recetario actual en el que hasta los platos más conocidos, ya sea por los novedosos ingredientes utilizados, por su modo de elaboración, o por la manera de presentarlos en la mesa, incorporan la pizca de originalidad que los hace diferentes. El libro se completa con secciones especiales, apartados sobre los utensilios de cocina más adecuados, el arte de recibir e incluso un repaso de una asignatura para muchos olvidada: los buenos modales en la mesa.

## RECORRIDO SENSORIAL POR LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA



**Título:** *Inspiración gastronómica*  
**Autor:** Almudena Villegas  
**Editorial:** Ideas Propias Editorial  
**Páginas:** 148  
**Precio:** 22,95 €

Asia, Iberoamérica, Europa, pero también los platos regionales más representativos de la geografía española se ven reflejados en un volumen que, sin duda, nace ya como un referente en los fogones. Historia viva que se detiene y se deleita en los productos, las técnicas, los conceptos, las revoluciones, las singularidades y, por supuesto las tendencias que han marcado y marcan cada cultura y que permiten reconstruir en una visión única el arte de cocina con mayúsculas.

## NUEVA IMAGEN DE GRECIA Y ROMA CLÁSICAS



**Título:** *Una nueva historia del mundo clásico*  
**Autor:** Tony Spawforth  
**Editorial:** CRITICA  
**Páginas:** 432  
**Precio:** 25,90€

Esta historia del mundo clásico de Tony Spawforth, profesor de Historia antigua de la Universidad de Newcastle y figura destacada en el campo de la Historia y la Arqueología del mundo antiguo, nos ofrece una imagen realmente nueva de los pueblos y las culturas de los que ha surgido nuestra propia civilización. Una historia de Grecia y de Roma, y de su relación con los pueblos de su entorno, como persas y etruscos, que se aparta de las síntesis tradicionales y enriquece el relato con las aportaciones más recientes de la investigación arqueológica.

## PASABA POR AQUÍ



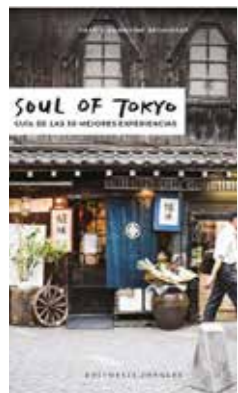
Enrique Arias Vega  
 Periodista

### ARTIMAÑAS TURÍSTICAS

**En este mundo masificado y gregario hay que singularizarse. Es lo que le pasa al turismo. ¿Cómo consigues atraer al personal a tu pueblo cuando hay por ahí miles de catedrales góticas, preciosos escenarios naturales o tradiciones que no se las salta un galgo? Pues con imaginación. Cuando cuento que la primera vez que visité la entonces ruinoso Sagrada Familia de Barcelona estaba yo solo, la gente no se lo cree. Y miren el negocio que es ahora. No hace falta para el éxito que su motivo sea espectacular o magnífico. La gamberrada de unos chavales en Buñol hace 70 años se ha convertido en la famosísima "Tomatina" que hace reconocible al pueblo en todo el mundo. Lo mismo sucede con Los Bérchules y su Nochevieja agostea, inicialmente debida a un apagón involuntario durante la celebración de 1994. También acontecimientos de mayor enjundia deben su suerte al azar o al papanatismo. Hace 50 años, antes de convertirse en un fenómeno mundial, sólo retransmitía los Sanfermines la televisión norteamericana, gracias a la devoción que les prestaba Ernest Hemingway. Y, hablando de devoción, no me digan la del Camino de Santiago. Una leyenda religiosa medieval de un antañón pueblo universitario sirve hoy para que se citen y conciten peregrinos laicos de todo el mundo. Ya ven que el que no se espabila es porque no quiere.**



## GUÍA DE LAS 30 MEJORES EXPERIENCIAS EN TOKYO

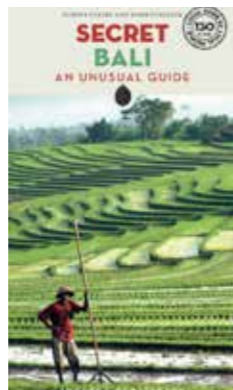


**Título:** *Soul of Tokyo*  
**Autor:** VV.AA  
**Editorial:** JONGLEZ  
**Páginas:** 144  
**Precio:** 14,95 €

En esta guía vas a encontrar:

- el número de teléfono del mejor sushi de Tokio
- la traducción japonesa de "tomar un baño de bosque"
- el cóctel de tu vida
- un restaurante secreto en Shibuya
- un salón de té oculto detrás de una floristería
- el onsen más alucinante
- el mejor masaje de cabeza
- la librería más pequeña del mundo
- el arte de hacer standing sushi

## UNA GUÍA INUSUAL DE BALI



**Título:** *Secret Bali*  
**Autor:** VV.AA  
**Editorial:** JONGLEZ  
**Páginas:** 256  
**Precio:** 17,95 €

Arena negra que tiene poder curativo, por qué no silbar mientras se pasea por una playa nocturna, las terrazas de arroz más bellas y menos visitadas de Bali, un regalo muy especial para llevar a casa desde Bali, un taller donde se crean batiks con tintes naturales únicos, un lugar para pedirle a los espíritus un bebé, las palomas tocando la flauta de Ubud, un encantador pueblo de techos de bambú de estilo tradicional único, una reunión inolvidable de algunos de los demonios más extravagantes de Bali, etc.

## LIMÓN JR. LANZA SU PRIMER CD

Comienza su carrera a una edad muy temprana en Madrid estudiando piano con Pepe Rivero. Continuó sus estudios del instrumento con Nando Michelin en el Berklee College of Music. Sus créditos como compositor cinematográfico incluyen la película *Oro*, de Agustín Díaz Yanes, donde también tocó el piano. Colaboró en la última película de Asghar Farhadi, *Everybody Knows*, con Penélope Cruz y Javier Bardem como melódico. Frecuentemente toca en Boston con su banda, que abrió para Viniloversus en febrero de 2018 en Café 939. Su primer sencillo, *The Things*, fue lanzado a través del canal de Casa Limón en YouTube. Ahora llega su lanzamiento en CD.



CASA LIMÓN  
 PRESENTS: SOLID  
 LIMÓN JR.



# 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**.







### FINNAIR Y LATAM AIRLINES firman un acuerdo de código compartido

Finnair y LATAM Airlines Group han anunciado un nuevo acuerdo de código compartido en los vuelos entre el hub de Finnair en Helsinki (HEL) y los centros de operaciones de LATAM en Sao Paulo (GRU) en Brasil, y Santiago (SCL) en Chile, a través de cinco ciudades de enlace europeas: Madrid (MAD), Barcelona (BCN), Londres (LHR), París (CDG) y Milán (MXP). Como parte de este acuerdo, el código AY de Finnair se añadirá a los vuelos transatlánticos de LATAM entre estos destinos europeos y los aeropuertos de Sao Paulo y Santiago. Del mismo modo, el código LA de LATAM se agregará a los vuelos de Finnair entre Helsinki y los aeropuertos de Madrid, Barcelona, Londres, París y Milán, proporcionando a los pasajeros de LATAM acceso a Finlandia y a todos los destinos asiáticos de Finnair.

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



### TAP volará a Angola con el A330NEO

Desde el 1 de octubre, TAP Air Portugal ofrece el mejor servicio a bordo del moderno A330neo en sus vuelos entre Lisboa y Luanda, la capital de Angola. La salida de Lisboa está prevista a las 23:35h con llegada a Luanda a las 07:05h del día siguiente y la vuelta de Luanda a las 08:40h con llegada a Lisboa a las 16:30h. El nuevo A330neo cuenta con 34 plazas Executive y 264 plazas en Económica. Con la nueva cabina Airspace, que ofrece a los pasajeros un viaje muy cómodo, con menos ruido y un sistema LED Moodlight. [www.flytap.com/es-es/](http://www.flytap.com/es-es/)



### KLM celebró la campaña "100 años, 100 billetes"

KLM Royal Dutch Airlines celebró en España su centenario con un concurso en el que se podían ganar 100 billetes de avión (10 a destinos de largo radio y 90 a Ámsterdam). Las personas que quisieron optar por uno de los billetes gratis que KLM ofrecía por su centenario, solo tuvieron que visitar las webs [www.100vuelosbytheface.com](http://www.100vuelosbytheface.com) y contestar a una sencilla pregunta acerca de la compañía. Los participantes accedieron así a una "ruleta de la fortuna" y tuvieron tres oportunidades cada día para ganar un premio de manera aleatoria.

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



### Conexiones directas de TURKISH AIRLINES con Hanói y Ho Chi Minh

Con la red de vuelos internacionales más amplia del mundo (315 destinos internacionales en 126 países), Turkish Airlines empezará a realizar vuelos directos a Hanói y Ciudad Ho Chi Minh, ciudades a las que hasta ahora solo operaba con vuelos conectados. Desde el 11 de septiembre, la aerolínea incluye las rutas Estambul (IST) - Ciudad Ho Chi Minh (SGN) - Estambul (IST) y Estambul (IST) - Hanói (HAN) - Estambul (IST).

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

### La selección española de fútbol visita el A350 de IBERIA que lleva su nombre

"Selección Española de Fútbol" es el nombre del nuevo avión de Iberia. Se trata de un Airbus A350-900, avión de última generación que incorpora la última tecnología y es más respetuoso con el medio ambiente.

El presidente de Iberia, Luis Gallego, se lo presentó a Luis Rubiales, presidente de la RFEF, y a los jugadores y cuerpo técnico de la selección, quienes visitaron "su avión" antes de partir hacia Bucarest, donde disputaron el partido de clasificación para la UEFA Euro 2020, que ganaron 1-2. Desde ahora, la Selección Española de Fútbol estará presente no solo en el fuselaje del avión, sino también

en su interior, puesto que la cabina Turista Premium de este Airbus A350 estará vestida con cabezales especiales con los nombres de todos los jugadores que estarán convocados para jugar esta fase de clasificación para la UEFA.

Así, los clientes de Iberia en la cabina Premium Economy del A350 Selección Española de Fútbol podrán viajar en los asientos con los nombres de los

jugadores de La Roja cuando vuelen a destinos como Nueva York, Chicago y Buenos Aires, que son los que opera este avión en la actualidad y, próximamente, también a Bogotá y San José de Costa Rica.

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



### IBERIA apoya la innovación en South Summit Madrid

Iberia vuelve a ser la aerolínea oficial de South Summit, celebrada en Madrid del 1 al 4 de octubre. Esta es la sexta edición del foro que une a startups, empresas establecidas e inversores, en las que la compañía aérea participa tras las ediciones celebradas en 2018 y las que han tenido lugar en Málaga y Bogotá este año. Iberia también participará en la edición mexicana en diciembre. La vinculación de Iberia en esta edición del South Summit Madrid es múltiple. Por un lado, ha seleccionado a las 100 startups finalistas del concurso organizado por el foro entre los 3.500 proyectos presentados, y formará parte del jurado que elija a los ganadores. Además, ha participado en el "Open Innovation Forum" el 1 de octubre, al igual que en los paneles de "Viaje y Turismo" e "Innovación Corporativa" el 3 de octubre. Iberia ofreció también descuentos y condiciones especiales en vuelos operados por Iberia para viajar entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre a los asistentes del South Summit de Madrid. El descuento fue del 10 por ciento en billetes de clase Turista y del 15 por ciento en cabina Business. En la actualidad, Iberia está trabajando en la transformación digital que incluye una nueva cultura y experiencia 100 por cien digitales con operaciones conectadas para sus clientes y empleados, así como la apuesta por la innovación y búsqueda de nuevos negocios ligados a ella. [www.iberia.com](http://www.iberia.com)





### COSTA CRUCEROS amplía su oferta para visitar Brasil, Uruguay y Argentina a partir del próximo invierno

Costa Cruceros anuncia la llegada del Costa Luminosa a Sudamérica la próxima temporada de invierno 2020/21. Con la incorporación de este tercer barco, los clientes de la compañía podrán contar con una oferta más amplia y variada de itinerarios para descubrir Brasil, Argentina y Uruguay entre noviembre de 2020 y abril de 2021. Estos cruceros estarán disponibles para su reserva a partir de noviembre de este año. Con la llegada del Costa Luminosa, la compañía amplía de forma muy importante su presencia en Sudamérica, una región en la que ya había anunciado el posicionamiento del Costa Fascinosa y el Costa Pacifica para la temporada de invierno de 2020/21.

El Costa Fascinosa, que zarpará hacia Sudamérica desde Savona a mediados de noviembre de 2020, tendrá en Santos (Brasil) su puerto base. El crucero navegará por el norte de Brasil, recalando en destinos como Buzios, Salvador, Ilheus e Ilha Grande.

Tras el viaje trasatlántico que saldrá de Génova el 13 de noviembre de 2019, los itinerarios que opere el Costa Pacifica estarán, principalmente, destinados a descubrir Argentina, Uruguay y el sur de Brasil. Las escalas de este viaje están previstas en Buenos Aires, los destinos brasileños de Ilhabela, Buzios, Rio de Janeiro e Ilha Grande y la capital uruguaya, Montevideo. Por su parte, el Costa Luminosa también zarpará de Santos para realizar itinerarios de siete noches con destino a Itajai en Brasil, Buenos Aires y Montevideo. El crucero de posicionamiento del barco que lo llevará desde Venecia a Sudamérica, partirá de la ciudad italiana el 8 de noviembre de 2020.

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



### Otoño CROISIEUROPE con tarifas especiales en sus cruceros

CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, lanza ofertas especiales para los meses de octubre y noviembre en muchas de sus salidas por los ríos europeos en sus itinerarios durante el otoño.

Navegar por el Rin, el Danubio o el Garona son algunas de las opciones propuestas por la compañía para disfrutar de un crucero en régimen de todo incluido a bordo con bebidas incluidas en las comidas y en el bar, además de wifi gratuito para compartir la experiencia de conocer muchos de los espectaculares destinos europeos a través de sus itinerarios. Además CroisiEurope propone para este otoño navegar por mar en el espectacular crucero entre Phuket y Singapur, crucero de 9 días con suplemento single gratis en su salida del 25 de octubre visitando Phuket, Bahía de Phang Nga, Koh Lanta, Ko Muk, Langkawi, Penang, Port Klang, Kuala Lumpur, Malaca y Singapur. Una inmersión en un continente con una historia milenaria donde se mezclan tradiciones ancestrales, vistas que quitan el aliento y playas de arena inmaculada. [www.croisieurope.es](http://www.croisieurope.es)



### Helen Mirren bautiza el SCENIC ECLIPSE frente al Skyline de Nueva York

Tras zarpar en su viaje inaugural desde Reykjavík, Islandia, Scenic Eclipse llegó al Muelle 88, la Terminal de Cruceros de Manhattan, en el marco mundialmente famoso de la ciudad de Nueva York.

La madrina de Scenic Eclipse, la actriz Helen Mirren, se unió a su esposo, el director y ganador del Premio de la Academia Taylor Hackford y recibió la bienvenida a bordo de los copropietarios del barco Glen y Karen Moroney.

“Fue un honor dar la bienvenida a bordo a Helen y Taylor y compartir con ellos nuestra visión y pasión, que junto con la dedicación y el talento del equipo de Scenic han

creado una experiencia que ha establecido un nuevo punto de referencia en los “Discovery Cruises”, declaró Sr. Glen Moroney, presidente y fundador de Scenic Luxury Cruises and Tours. La maestra de ceremonias Claire Newell estuvo presente para presentar a Helen Mirren al Capitán del Scenic Eclipse James Griffiths y al Director General de Puertos de la Ciudad de Nueva York, Ken Winkler, quien ofreció una placa conmemorativa de la Primera Visita al Sr. Moroney. Diseñado para ofrecer la mejor experiencia para 228 invitados (200 en las regiones polares), Scenic Eclipse lleva el crucero oceánico a un nivel completamente nuevo: combina el lujo y el descubrimiento con lo último en seguridad y sostenibilidad, brindando a los huéspedes la oportunidad de explorar más allá de lo que antes era imaginable.

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



### STARCLASS Y SEABOURN lanzan el servicio de vuelos privados “Seabourn private air”

La especialista StarClass Cruceros junto a la naviera de lujo Seabourn presentan el nuevo servicio “Seabourn Private Air”, el cual ofrece transporte en avión privado hasta los puertos de embarque o desembarque en todo el mundo.

“Seabourn Private Air” utiliza una red global de operadores que se comprometen a los más altos estándares internacionales y que aprecian lo que significa proporcionar un servicio excepcional. El servicio “Seabourn Private Air” podrá acomodar grupos de cualquier tamaño, desde pequeños aviones entre cinco y ocho pasajeros; jets de tamaño medio para siete u ocho pasajeros; hasta los más exclusivos aviones privados con capacidad hasta 16 pasajeros. El precio varía según el itinerario y el avión.

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







### MADEIRA a través de su gastronomía

La cocina de Madeira es tradicionalmente sabrosa. Su secreto es el uso de ingredientes frescos y variados de la naturaleza volcánica de este archipiélago, abundante agua y clima favorable. Desde pescado hasta carne, frutas tropicales, dulces, el típico pan bolo do caco y vegetales nutritivos, no hay nadie que pueda resistirse a sus papilas gustativas. Así, en una visita a la isla es imprescindible probar su relajante (y fuerte) sopa de tomate y cebolla; los filetes de atún frito con maíz; el pez de espada con

plátano; maíz frito y ensalada; el navideño plato de carne, vino y ajos; para terminar con el budín de fruta de la pasión.

Los más sibaritas encontrarán su paraíso en el restaurante dos estrellas Michelin II Gallo d'Oro, situado en el del hotel de cinco estrellas The Cliff Bay, en Funchal.

Benoît Sinthon, su chef, tiene en Madeira las mejores condiciones para practicar su estilo: técnicas clásicas de cocina francesa, fluidas y llenas de sabor, integradas con los ingredientes locales de la tierra y el mar. Sabor, estacionalidad y frescura es su lema, donde los productos frescos de la isla de Madeira juegan un papel clave en su cocina, combinados con ingredientes de alta calidad de otras regiones de la Península Ibérica. Flores comestibles, verduras, pescado, hierbas, frutas, carne, dulces, sabor, innovación, presentación y refinamiento son algunos de los componentes de un menú de degustación que trae una 'fiesta a la boca' de felicidad y originalidad. Precisamente originalidad y exotismo caracterizan las frutas de Madeira. Gracias al clima subtropical y al suelo fértil de la isla, hay muchas variedades de frutas que llenan de color y sabor tanto mesas como mercados.

La fruta en Madeira se usa de forma creativa, ya sea en platos típicos, en ensaladas (aguacate), helados o helados (pitanga o tabaibo), jugos (mango y maracuyá), dulces (guayaba, uva o níspero), horneados (castaña) e incluso como elemento decorativo en Navidad.

Cualquiera que sea la temporada, hay frutas para todos los gustos o preferencias. Así, en otoño e invierno, no hay que perderse el sabor dulce de la anona o las castañas asadas en las calles. Incluso hay una fiesta en Curral das Freiras dedicada por completo a esta fruta. Las peras de aguacate también son comunes en esta época del año, así como la naranja, el mango y la mandarina. La guayaba y los membrillos todavía se usan en dulces, como la mermelada.

En primavera y verano, la estrella es la fruta de la pasión, con sus variedades, que pueden encontrarse en el emblemático Mercado dos Lavradores. Ubicado en el casco antiguo de Funchal, es el lugar de elección para conocer y probar la mayoría de las frutas regionales, como el maracuyá, el plátano, la piña, maracuyá, etc.

Las manzanas son típicas de esta temporada, donde se destacan las de Ponta do Pargo, cuyo aroma es particular. Hay otra fruta en Madeira que, debido a su aspecto exótico, despierta mucha curiosidad entre los visitantes, como es el tabaibo.

Las cerezas abundan en Câmara de Lobos, más precisamente en Jardim da Serra. Las pitangas, aunque de América, son muy abundantes en la isla y se pueden comer directamente. Los arándanos de Madeira son conocidos por sus excelentes propiedades antioxidantes.

A finales de agosto, principios de septiembre, la temporada de cosecha está en marcha y se celebra el Festival del Vino. Las uvas de Madeira se utilizan principalmente en la producción de vino de Madeira, pero también se pueden consumir directamente.

Porto Santo es otro paraíso cuando se trata de frutas de verano, como higos, uvas, sandías y melones, son tan buenos que merecen una visita a la isla dorada. [www.visitmadeira.pt](http://www.visitmadeira.pt)



### Curiosidades sobre PETRA



Petra, el enclave histórico de Jordania, la ciudad perdida de los nabateos declarada Patrimonio de La Humanidad por la Unesco, es uno de los "must" a la hora de viajar a la joya de Oriente Medio. Aproximadamente a 200 kilómetros de la capital jordana, Petra llama la atención de millones de personas cada año, que la visitan y disfrutan de sus imponentes y bien conservadas maravillas, tales como El Tesoro y El Monasterio.

Pero, además, esta maravilla del mundo esconde muchos secretos y curiosidades dignas de conocer por el viajero. La ciudad perdida. Se le conoce como la ciudad

perdida porque como la historia indica, fue abandonada por los nabateos en el siglo VII a.C en la Edad Media y no fue descubierta de nuevo hasta el siglo XIX, por los occidentales, más concretamente por el explorador suizo Johann Ludwig Burckhardt. La ciudad de Petra no fue construida en piedra sino excavada y esculpida en la roca, lo que resulta increíble. Y fue habitada en su época dorada por aproximadamente 30 mil personas. Petra era una ciudad funeraria; se encuentra llena de tumbas y fue bautizada por los nabateos como "la ciudad para el día de mañana", lo que la convirtió, entre otras cosas, en un gran cementerio con tumbas de lo más sencillas, hasta imponentes fachadas ornamentadas. Así mismo fue una importante ciudad comercial, que se convirtió en un paso esencial entre Arabia y el Mediterráneo. Además, gracias a contar con agua potable y a la seguridad de sus muros, infinidad de caravanas comerciales encontraban en Petra el oasis perfecto donde descansar. Los edificios fueron orientados astronómicamente. Al construirlos tuvieron muy en cuenta los equinoccios y los solsticios. Un claro ejemplo es el famoso Monasterio, que durante el invierno recibe luz que ilumina directamente el altar mayor. En la ciudad de Petra, además de El Monasterio y El Tesoro, no hay que olvidar visitar el Altar de los Sacrificios que se encuentra en la cima de una montaña. A día de hoy aun cuenta con varias esculturas talladas en piedra que se conservan en buen estado. Además, es un lugar ideal para poder observar a vista de pájaro la maravillosa ciudad de Petra.

[www.sp.visitjordan.com](http://www.sp.visitjordan.com)

### Vive la noche de BUENOS AIRES

Buenos Aires es una ciudad en constante movimiento. Durante el día la capital es un ir y venir de porteños inmersos en su rutina, entusiasmados turistas fotografiando los puntos más destacables de la ciudad, niños yendo al colegio, etc. Pero cuando llega la noche, Buenos Aires se transforma. La vida nocturna no descansa; de lunes a domingo el turista encuentra, ya sea en teatros, espectáculos en vivo, pubs, discotecas o bares posibilidades para divertirse.

Como capital de Argentina y la gran urbe que es, es el lugar perfecto para salir a la calle, disfrutar con amigos, tomarse unos cócteles y echarse unos bailes. Buenos Aires ofrece infinitas opciones nocturnas en las que podrás conocer una versión de la ciudad muy diferente a la habitual. Nicky Harrison, Malabia 1764 (Palermo) es un bar oculto detrás de un elegante restaurant Sushi de gran calidad. Para acceder tendrás que presentar tu credencial de membresía. ¿No tienes? No pasa nada, con haber cenado en el restaurante previamente, tendrás vía libre. Trade Sky Bar, Av. Corrientes 222 (Montserrat) Ubicado en el corazón del centro porteño, en las alturas del edificio Comega, este nuevo rooftop está acaparando todas las miradas de la capital. <https://turismo.buenosaires.gov.ar/es>





“Si un viaje siempre es una respuesta, este mes de octubre parece más una solución”

## VÍSPERAS DE CASI TODO

Se recordará el mes de octubre de este año. Y no solo en este solar que habitamos al sur sino en toda Europa y, quién sabe, más allá. Porque es un mes para huir y negarse a saber, mejor taparse los ojos y cerrar los oídos (o al revés, que para el caso, tanto da); un mes con amenazas hasta el último día de los británicos con su fuga europea sin pagar, con amenazas de los independentistas de alterar el orden en España tras la esperada sentencia de su juicio por vulnerar la Constitución y con amenazas de los partidos políticos preparando unas elecciones (otra vez!) de las que se ignora todo, incluido si darán pie a la formación de un gobierno tan necesario.



Por si fueran pocas amenazas, y sin contar las que pueda añadir el cambio climático con eructos e hipo de la Naturaleza, últimamente violentos, nos pondrán nervioso la recesión económica alemana, el agravamiento de las tensiones entre China y EEUU, las revueltas de los jubilados franceses, dejando a Macron contra las cuerdas, y lo que desemboque de ese gobierno italiano tan a contramano. En fin, que esto no lo soluciona ni el sentido común ni la dinámica de estos tiempos absurdos. Menos mal que siempre nos quedará el mar.

Porque, como decía, puede que todo sean vísperas, el tiempo de cerrar los sentidos a la percepción exterior y tomar el petate para darse una vuelta por las afueras de uno mismo, un viaje que nos aisle de la realidad en un destino lo suficientemente lejano y desinteresado de Occidente para que no lleguen los adelantos tecnológicos de la globalización con sus noticias diarias.

Si un viaje siempre es una respuesta, este mes de octubre parece más una solución. Con permiso de las huelgas y cierres de aeropuertos. O sea que, discúlpennos, me voy a Barajas.

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

