

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº105 noviembre 2019



•DUBLÍN
OTOÑO ESMERALDA

•DORDOÑA
CASTILLOS Y PUEBLOS DE CUENTO

•ALBÍ
CÁTARA Y EPISCOPAL

GUATEMALA
PRESENCIA VIVA DE LA CULTURA MAYA

Fitur

SOCIO FITUR

Imagine your **Korea**

SOMOS TURISMO

MADRID, 22 - 26 ENERO 2020

40 AÑOS FITUR



fitur.com



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Pilar Arcos, Miguel Blasco, Antonio
Gómez Rufo, Carlos Monselet,
Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando
Pastrano, Mónica Pérez, Hernando
Reyes

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

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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

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

FOTO DE PORTADA
Guatemala, PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Globalia y Air Nostrum quieren hacerse un hueco en la parcela del transporte ferroviario del AVE

VISADO DE ENTRADA

Del cielo a la tierra

Parece que no a todo el mundo –a mí sí– le ha sorprendido la venta del 100% de Air Europa al grupo británico IAG a través de su aerolínea española Iberia por la que la familia Hidalgo se embolsará 1.000 millones de euros. Así, bote pronto, la cifra se antoja enorme, de bote de la Primitiva, pero luego, si echo un vistazo a lo que se adquiere con la compra de la marca no resulta tan llamativa porque, aparte de otras minucias, solo la flota, valorados sus más de sesenta aviones a precio de segunda mano, rebasa los 4.000 millones de euros. Son cosas, estas de los negocios a gran escala, que superan mis entendederas.

El caso es que a mediados de 2020 Air Europa, que en 2018 facturó más de 2.100 millones de euros y transportó a casi 12 millones de pasajeros, dejará de ser de Globalia para pasar a engrosar el listado de marcas del International Airlines Group –junto a Iberia, British Airways, Aer Lingus, Level, Vueling, Iberia Express...– que suma y sigue en su proyecto de crecer en el mercado iberoamericano. La operación le permitirá copar más de la cuarta parte del tráfico aéreo de pasajeros entre el Viejo Continente y Latinoamérica y contribuirá a dar mayor relevancia al aeropuerto Adolfo Suárez de Madrid Barajas.

Siguiendo con el sector del transporte, pero en tierra, Adif ya tiene sobre la mesa las peticiones de tres consorcios para utilizar sus infraestructuras del AVE en competencia con Renfe. Una es la compañía pública francesa SNCF; la segunda, una empresa de los accionistas de Air Nostrum –franquicia de Iberia–, puede que respaldados por la pública transalpina Trenitalia, y la tercera –¡sorpresa!–, un tándem en el que figuran Talgo y la hasta ahora propietaria de Air Europa, Globalia.

Resulta curioso que en dos de las propuestas que conforman la tripleta que opta a mover trenes por las vías de alta velocidad españolas figuren empresas que están relacionadas con el transporte aéreo. Dejan las nubes para poner los pies, o sea el negocio, en la tierra.



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

> **SUMARIO** "Los viajes son en la juventud una parte de la educación y, en la vejez, una parte de la experiencia".
Francis Bacon (1561-1626) filósofo, político, abogado y escritor inglés.

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Del cielo a la tierra"

06 PRESENCIA VIVA DE LA CULTURA MAYA

Guatemala es el país del color, de los colores. Y lo es gracias a sus variadísimos paisajes que van desde la selva a los volcanes, desde el mar a las ciudades coloniales, pero sobre todo gracias a su paisanaje.

El 60% de sus 17 millones de habitantes son indígenas descendientes directos de la población maya que se caracteriza, sobre todo sus mujeres, por vestir indumentarias ancestrales cargadas de tonos y matices.

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



28 OTOÑO EN DUBLÍN

El otoño es la estación perfecta para visitar **Dublín**. El cambio de las hojas y el ambiente nostálgico cortejan esa ciudad a la que a su efervescente historia le acompañan la historia de los muchos escritores que ha dado la isla esmeralda.

MANENA MUNAR



44 SOÑAR ENTRE CASTILLOS Y PUEBLOS DE CUENTO

Salpicado de pueblecitos y fortalezas medievales, el territorio de la actual **Dordoña** (o Perigord) es el gran guardián de los yacimientos prehistóricos franceses, una de cuyas joyas son las cuevas de Lascaux, con sus espectaculares pinturas rupestres. Pero éste no es el único atractivo. Son muchas las razones para descubrir esta provincia de Nueva Aquitania, que cuenta con una naturaleza virgen y unos productos gastronómicos de primera. No olvidemos que de aquí salen los mejores foies y las más sabrosas trufas negras.

PILAR ORTEGA



58 OTROS DESTINOS

-Albí, la ciudad catará y episcopal



60 HOTELES

-España Exclusiva, Gran Hotel Domine
-Noticias del sector hotelero

72 GASTRONOMÍA

-Menú de Nochevieja en el Hotel Palace
-Restaurante Nakama Sushi Bar
-Noticias de restaurantes



80 ENOLOGÍA

-Noticias del sector
-Bodegas Mura



88 PISTAS

-Libros



92 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Cruceros
-Ofertas de destinos



98 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Interraíl, sí gracias"



GUATEMALA

PRESENCIA VIVA DE LA CULTURA MAYA

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



Mujeres mayas junto a la iglesia de Santo Tomás en Chichicastenango.



▲ La vida bulle en un colorista mercado maya.
▶ Un limpiabotas junto al Arcos de Santa Catalina en Antigua. Al fondo el Volcán de Agua.

Guatemala es el país del color, de los colores. Y lo es gracias a sus variadísimos paisajes que van desde la selva a los volcanes, desde el mar a las ciudades coloniales, pero sobre todo gracias a su paisanaje. El 60% de sus 17 millones de habitantes son indígenas descendientes directos de la población maya que se caracteriza, sobre todo sus mujeres, por vestir indumentarias ancestrales cargadas de tonos y matices. La civilización maya, una de las más antiguas del mundo, se desarrolló en Mesoamérica hace más de 3.000 años y pobló durante más de dos milenios una región que alcanzó los 400.000 km², en un territorio que va desde lo que hoy es Guatemala hasta el sureste de México, Belice, la parte occidental de Honduras y El Salvador. Concretamente ocuparon tres grandes áreas, al norte las tierras bajas de la península de Yucatán (hoy México), la mayor parte de Campeche y Quintana Roo; en el centro, la selva de El Petén (hoy Guatemala) y los valles exteriores circundantes; y en el sur las zonas montañosas de Chiapas y Guatemala y las llanuras de El Salvador en la costa del Pacífico.

Una portentosa cultura que destacó por su escritura ideográfica, que aún no se ha descifra-

do totalmente, sus profundos conocimientos astronómicos, un avanzado sistema de agricultura y una notabilísima arquitectura. Pero a pesar de compartir unos mismos pensamientos y saberes, los mayas nunca formaron un solo imperio, sino que estuvieron divididos en diferentes ciudades-estado independientes y en cada una de ellas se mantuvo un marcado sistema clasista con los nobles en la cúspide de la pirámide social y los esclavos en su base.

Y como llegaron, misteriosamente se fueron. Todavía se desconocen los motivos concretos que ocasionaron la desaparición de esta civilización. Sus descendientes perviven, pero el imperio maya como tal comenzó a desvanecerse a finales del siglo VIII y sus majestuosas ciudades, abandonadas, empezaron a ser engullidas por la selva.

La teoría con más fuerza apunta a una serie de sequías que acabaron con la tierra cultivable. Otra, al feroz enfrentamiento entre clanes. Puede que el motivo final fuera la mezcla de ambas.

PELÍCULA "APOCALYPTO"

Y en esto llega el cineasta australiano-norteamericano Mel Gibson y su película "Apocalypto", estrenada en 2006. Imaginemos por un mo-





▲ Los antiguos vestidos de las mujeres mayas se heredan de madres a hijas.
▶ Antigua, desde el Cerro de la Cruz.

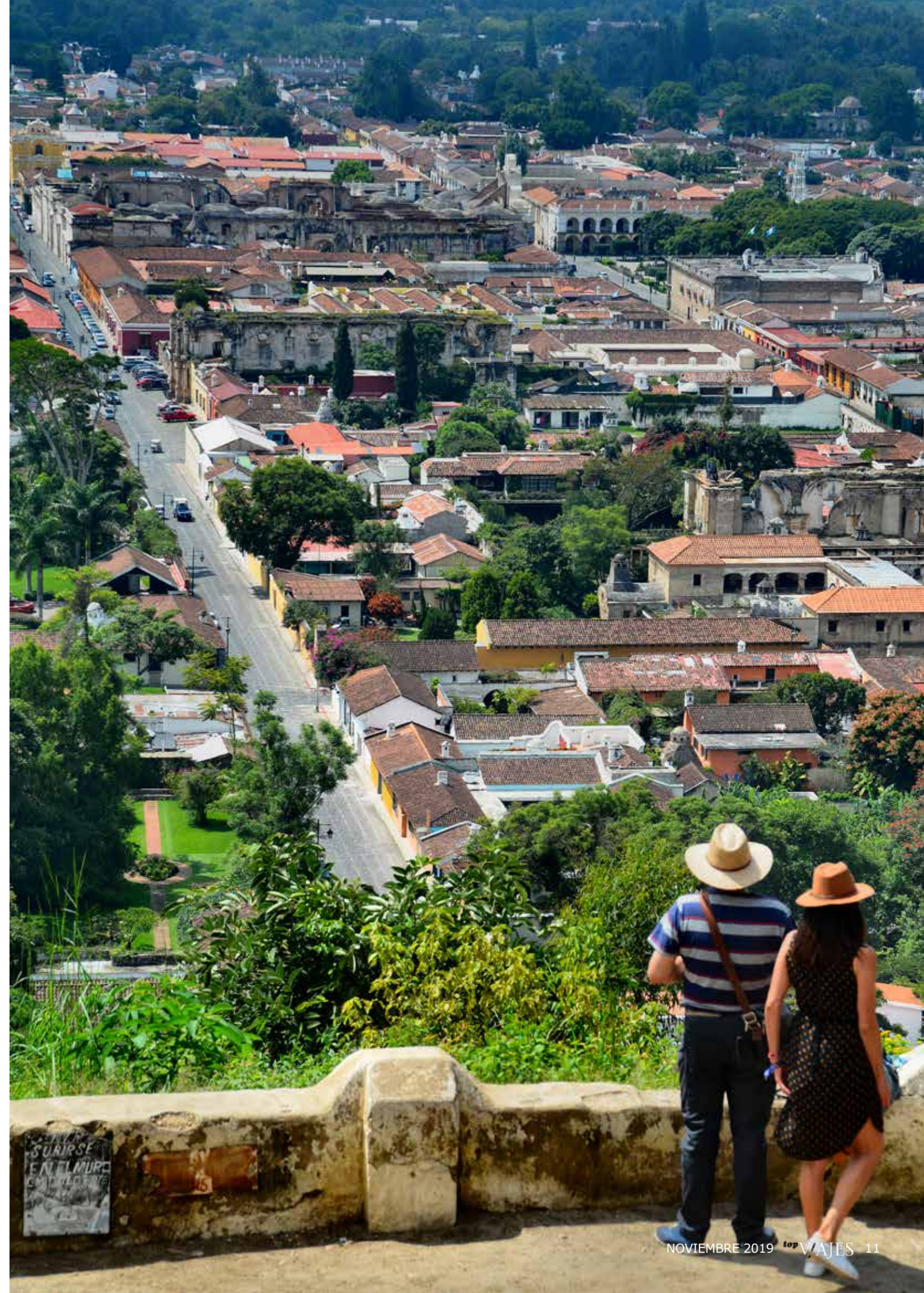
mento que la cultura clásica española no fuera tan conocida en el extranjero como afortunadamente lo es. Que las grandes industrias cinematográficas nunca hubieran realizado una película sobre ella. Y que, por fin, un cineasta famoso filmase una, centrándose exclusivamente en la leyenda negra, regodeándose con el terror, los capirotos, los sambenitos, la hoguera, el garrote vil y la sangre que, por ejemplo, rodeaban un acto de fe de la Inquisición, elevando así a categoría absoluta, única, lo que sólo es una parte de nuestra historia. ¿Tendríamos derecho a enojarnos, a tildar el filme de "simplificación", "manipulación" y "degradación" de nuestra historia? Pues eso es lo que ha pasado con "Apocalypto".

La cinta en cuestión presenta a una civilización maya en declive y extremadamente cruel. Es sólo una película de ficción, es verdad, pero se trata de una superproducción hollywoodense, de formato muy atractivo, impecable factura y amplia distribución, que ha sido en muchos casos la primera (y me temo que única) información que tienen muchos espectadores sobre la colosal cultura maya. Gran responsabilidad que a Gibson parece traerle

sin cuidado o que -lo que sería peor- ha utilizado de forma artera.

SU HISTORIA

Que la civilización maya estaba en declive a la llegada de los conquistadores españoles es cierto. Ya sea por agotamiento (en el siglo XVI habían pasado más de 3.000 años desde su aparición), o por el calentamiento global que los investigadores acaban de descubrir que se produjo entre los años 700 y 900 (el mismo que acabó con la dinastía china Tang), el caso es que los mayas de 1521 evidentemente no eran los mismos que los del Periodo Clásico (250-900), el de su mayor esplendor; el de unos arquitectos cuyas fantásticas obras siguen en pie; el de unas enormes ciudades-estado de hasta 100.000 habitantes ordenadas y cultas; el de una escritura ideográfica (no jeroglífica) de primer orden, la más compleja de América; el de una astronomía aún no superada, con el calendario solar de 365,25 días, más exacto que el gregoriano actual; el de unas matemáticas que ya utilizaban el concepto "cero", antes de que los árabes lo aprendieran de la India a finales del siglo VIII; el de una



Dos mujeres mayas con sus hijos.





▲ El Arco de Santa Catalina puede que sea la imagen más conocida de Antigua.
▶ Dos mujeres mayas rezan a la Virgen en la iglesia de la Merced de Antigua.

medicina desarrollada...

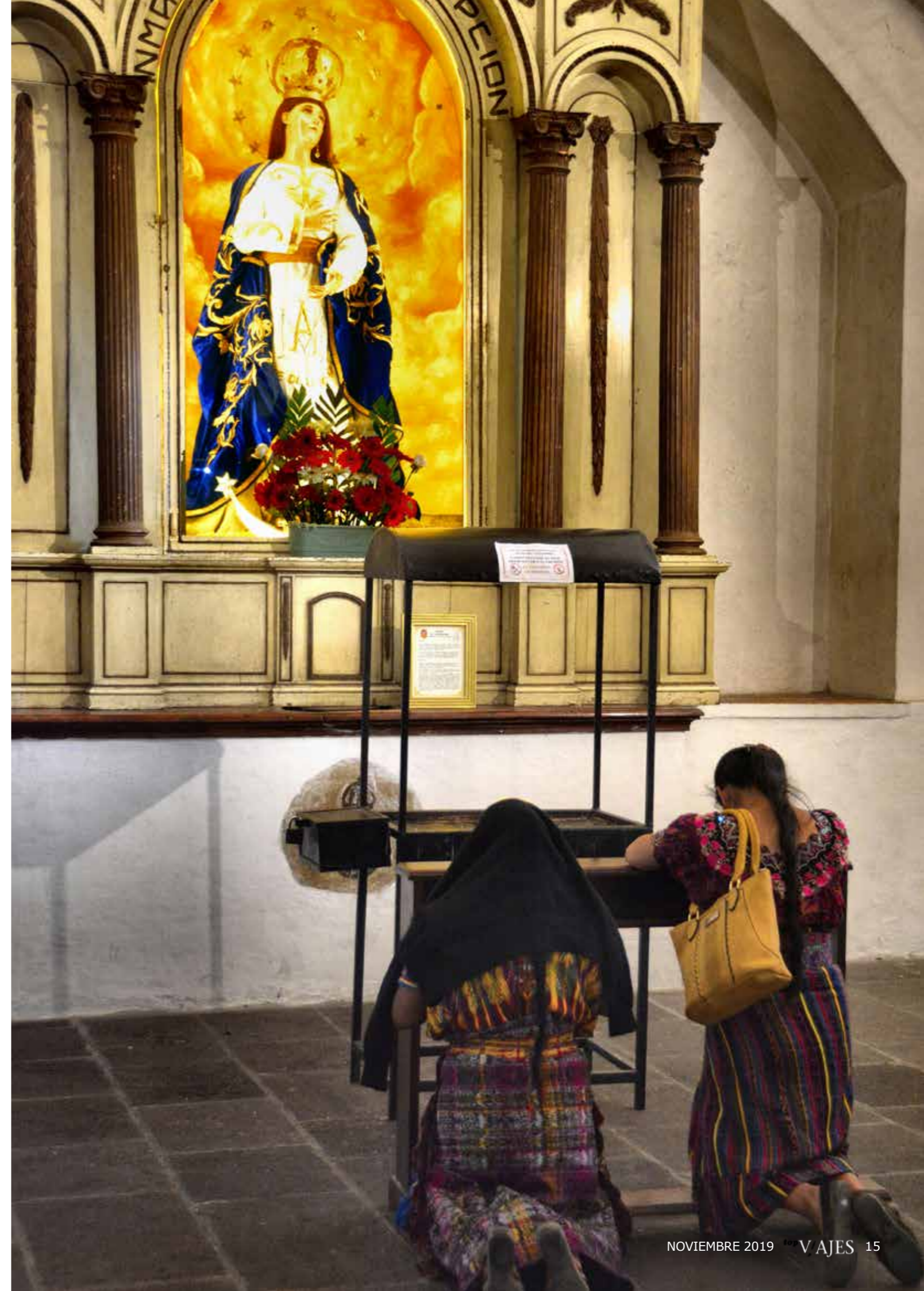
SACRIFICIOS HUMANOS

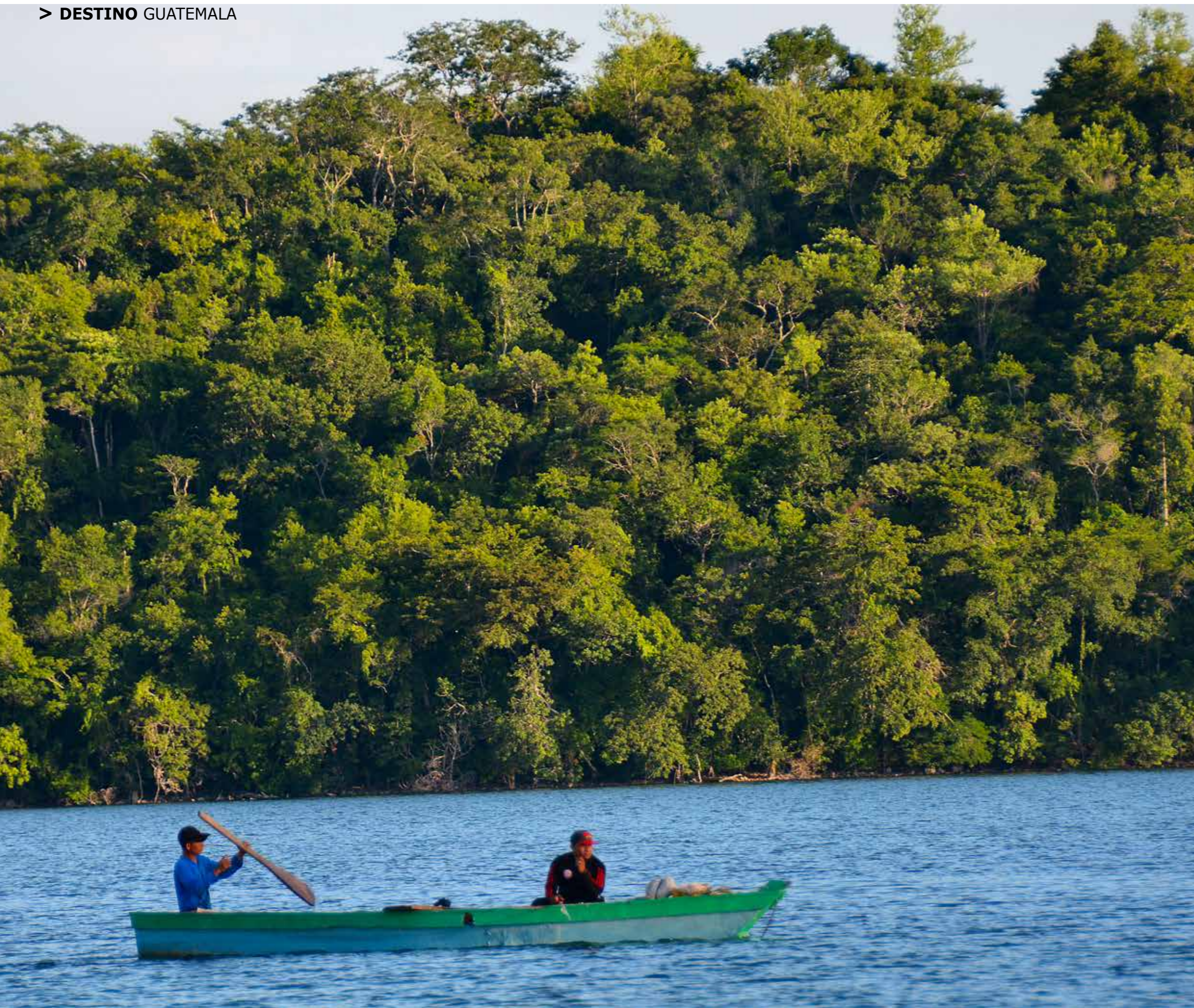
En cuanto a la crueldad, es innegable que los mayas (como otras culturas mesoamericanas) practicaban los sacrificios humanos como rituales religiosos habituales, aunque no se conoce con qué frecuencia lo hacían. Bajorrelieves, dibujos y descripciones como las del Popol Vuh, el libro sagrado, así lo atestiguan. Para un maya (salvo para Garra de Jaguar, el protagonista de "Apocalypso") servir de comida a los dioses era todo un honor. Se cree, incluso, que quienes eran sacrificados después de los célebres partidos de pelota no eran los que perdían, como podría deducir nuestra cartesiana mentalidad actual, sino los vencedores. Así pues, es más que cuestionable aplicar nuestros parámetros éticos a asuntos ocurridos hace tanto tiempo. Hoy, que no se discute que la mujer tenga alma, que repugna la esclavitud y se abomina de los genocidios, ¿pasarían la prueba del algodón deontológico muchos de nuestros conquistadores, de nuestros

negreros, de nuestros antifeministas...? Carlos Fuentes tiene razón: "Cortés resultó tan sangriento como Huitzilopochtli" (dios azteca de la guerra). Y no olvidemos que Pedro de Alvarado, conquistador de Guatemala y azote de indios, no fue más que uno de sus más destacados capitanes. Hoy, divididos en varios grupos: quichés, cakchiqueles, atitecos, tzutuhiles, mames, kekchíes, lacandones, etc, los mayas guatemaltecos hablan 23 lenguas diferentes, pero mantienen un mismo espíritu. Gente campesina, humilde, maltratada por la Historia, apegada a sus costumbres, a la madre tierra (Itzamna), a sus creencias religiosas (oczah-ool), muy orgullosos de su pasado, pacíficos, que no dóciles. Gente que es amplia mayoría en el Altiplano, una tierra que sí es alta (una media de 1.500 metros sobre el nivel del mar), pero que dista mucho de ser plana.

SUS ANTIGUAS CIUDADES

Y ahí están sus antiguas ciudades, algunas rescatadas de la vorágine de la selva como sucede en el Petén, la cuna maya,





SELVA DE EL PETÉN

En la provincia de El Petén, frontera con México y Belice, está la mayor selva de Guatemala. Es uno de los mejores lugares para empaparse de la naturaleza más salvaje. Una excursión recomendable es a la Isla de los Monos a la que solo se puede acceder en barca. Allí se pueden ver monos araña rescatados en proceso de rehabilitación por la Asociación de Rescate y Conservación de Vida Silvestre (ARCAS).

◀ Laguna de Quexil, en la selva de El Petén.

XXXXXXXXXX



En la página anterior, la pirámide del del Templo II de Tikal, la ciudad más grande del período maya clásico. Arriba, la Gran Plaza de Tikal, con edificaciones superpuestas a lo largo de más de mil años.

fronterizo con México. Los mayas que hoy viven en el Altiplano, tuvieron sus antepasados en el Petén, y no sabemos como abandonaron esa zona dejando en ella joyas arquitectónicas como Tikal, 576 km² cuyo centro es una impresionante plaza que servía de centro ceremonial. Aquí hay unas 3.000 estructuras hechas con piedras calizas que van desde fantásticos templos en forma de pirámides escalonadas hasta terrazas y plataformas rodeadas todas de exuberante vegetación que hay que ir cortándola cada cierto tiempo para que no vuelva a engullir a las piedras.

TEMPLO IV

Es fascinante llegar a la cumbre del Templo IV hasta la que se puede subir por una escalera de madera. Desde sus 64 metros de altura se ve un auténtico mar verde formado por las tupidas copas de los árboles de este bosque tropical húmedo del que sobresalen aquí y allá las crestas pétreas de algunas pirámides.

EL MIRADOR

El Mirador es otro gran sitio arqueológico maya. Se encuentra al norte, a sólo 7 km. de la frontera con México y en él se encuentra La Danta, la pirámide más grande del mundo. Aunque se conoce su existencia desde 1930, no fue hasta los años 80 cuando empezó a estudiarse en profundidad. Solo se puede llegar a él en helicóptero o atravesando la selva a pie durante cinco días. Por eso todavía no está incluido en los itine-

rarios turísticos y se espera que dé grandes sorpresas en los próximos años.

EL LAGO ATITLÁN

Y si se quiere palpar en vivo y en directo la realidad actual de los mayas hay que desplazarse hasta el lago de Atitlán, en las montañas del SO de Guatemala. De color azul intenso, cobalto aquí, esmeralda allá, "el lago más hermoso del mundo" en palabras de Aldous Huxley, podemos tomarlo como centro geográfico del actual territorio maya guatemalteco. Está rodeado por los volcanes Atitlán (3.537 metros), Tolimán (3.158) y San Pedro (3.020). Y por una docena de pueblitos, la mayoría con nombres de santos.

Desde Panajachel, que no es el más bonito, pero sí el único con hoteles de categoría internacional, tomamos un ferry que atraviesa el lago de norte a sur y nos lleva hasta Santiago de Atitlán. Sus habitantes son mayas atitecos, reconocibles por sus vestimentas azulgranas. Cada localidad maya tiene sus propios diseños tradicionales de ropa, como si de un uniforme se tratase, lo que facilita a los iniciados descubrir de qué comunidad son. Las mujeres lavan la ropa en el lago y casi todas lucen un curioso tocado llamado tocoyal, exclusivo de este pueblo, que no es otra cosa que una larga cinta multicolor de veinte metros enrollada en la coronilla a modo de ensaimada textil.

Desde el embarcadero, una empinada cuesta cuajada de tiendas de artesanía (fundamentalmente ta-



En estas cinco imágenes, algunas de las piezas de arqueología precolombina más interesantes del museo privado del hotel Las Lagunas, en El Petén.



llas de madera) nos lleva hasta el mercado. Aquí reina el caos organizado, paraíso de los fotógrafos. Casi no hay que escoger el tema, todo es interesante. Un poco más allá la plaza con la iglesia de Santiago Apóstol (1547). No sólo su decoración a base de símbolos paganos (mazorcas de maíz, pájaros quetzales...) nos dan idea del sincretismo que reina en todos los templos católicos mayas, una larga hilera de santos, vestidos con estridentes camiones de los colores de la cofradía que los custodia, atestiguan que estamos en el reino de "la costumbre", que es así como los lugareños llaman a la mezcla de ambas religiones.

MAXIMÓN

Un poco más allá, alguien nos conduce hasta una casa mas bien humilde. Dentro se encuentra Maximón, quizás el ejemplo más claro de ese sincretismo. Se trata de una imagen curiosísima que encarna a una de las divinidades adoradas por los mayas. "No les haga fotos, que piensan que les roban el alma". "¿Y si les doy diez dólares?". "Ah, bueno, entonces no hay problema. Pero dele menos, si no quiere ser usted el robado". Buen consejo.

La imagen de Maximón es como un maniquí bastante burdo al que sólo se le ve la cara, de rasgos occidentales. Lleva sombrero de ala ancha y un puro en la boca. El cuerpo (parece que no tuviera piernas) está totalmente cubierto por pañuelos y corbatas multicolores. Dicen que es la mezcla de un dios local con San Judas Iscariote y San Simón. Que dentro de la cabeza de madera se esconde la calavera de algún ídolo maya, de tal forma que mientras que parece que rezan a un santo católico en realidad están venerando a uno indígena.

Cada año, Maximón es custodiado por una familia diferente de Santiago, que durante ese tiempo no se dedica a otra cosa. Los fieles aportan al santo milagrero ofrendas de dinero, flores, tabaco y ron. Doy fe de las ofrendas (a la vista estaban) y de los milagros: durante todo el rato que permanecí en su presencia, uno de sus celadores no paró de fumar y, milagrosamente, no ardió a pesar de los litros de alcohol que llevaba encima.

MERCADO INDÍGENA

Chichicastenango atrae a los viajeros por su magní-

fico mercado indígena, sin duda el más colorista del continente junto con el de Pisac, en Perú.

Aunque abre todos los días, los jueves y domingos son los más concurridos. Otra vez el caos organizado, una casta orgía para los fotógrafos. Aquí la población es cakchiquel, pero atrae a otros mayas de muchos lugares. Hay que recorrerlo desde primera hora de la mañana, dejándose llevar por el gentío, por los colores, los olores, los sonidos... De vez en cuando hay que detenerse en la escaleras que suben a la puerta de la blanca iglesia de Santo Tomás, construida en 1540 sobre ruinas mayas y donde el párroco Francisco Ximénez descubrió en el siglo XVII el "Popol Vuh", el "primer libro pintado" que narra el origen del mundo, de la humanidad y de la naturaleza.

CEMENTERIO MÁS COLORIDO DEL MUNDO

Un poco más allá, sobre de una colina está el cementerio del pueblo, considerado el más colorido del mundo. Este camposanto es también una buena muestra del sincretismo maya-catolicismo. Sus lápidas y pequeños panteones están pintados con vivos colores e indican las características del difunto. El blanco, pure-

za, corresponde a un padre; el amarillo, sol protector, a los abuelos; el azul celeste, protección, a una madre; el azul a un niño y el rosa a una niña.

LA CIUDAD ANTIGUA

Y aunque el motivo fundamental de este viaje a Guatemala sea seguir la estela del pueblo maya, el país centroamericano tiene otros muchos atractivos que el turista no puede ignorar, como la ciudad de Antigua, un museo al aire libre, paradigma de población colonial perfectamente conservada. Capital de Guatemala durante dos siglos, en 1773 sufrió un gran terremoto que destruyó buena parte de su infraestructura y obligó a trasladar la capitalidad a una nueva ciudad instalada 40 km. al este. Parcialmente reconstruida, hoy es la población más visitada por el turismo, lo que ha atraído a un buen número de mayas que intentan vender sus artesanías a los turistas.

La isla de Flores es otro referente entre los destinos más populares de Guatemala. A orillas del tercer lago más grande del país, el de Petén Itzá, es paso obligado hacia Tikal. Agradables paisajes y encantadores hoteles con encanto en plena naturaleza. ●



UN MUNDO DE COLORES

Uno de los campos en los que se ha desarrollado con mayor personalidad la cultura maya ha sido en el textil. Dice la tradición que fue Ixchel, diosa de la Luna, quien enseñó a las mujeres mayas el arte de tejer, habilidad que han conservado hasta nuestros días. Tanto en sus ropas habituales como en los mercadillos callejeros, podemos apreciar este abigarrado mundo de colores.

◀ El Cerro de la Cruz preside la ciudad colonial de Antigua.



En los huipiles (blusas) es donde mejor se aprecia el arte del bordado maya. Cada pueblo tiene su diseño y sus colores característicos, como si de un uniforme se tratase.



GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



Iberia (www.iberia.com) tiene vuelos diarios a Guatemala en aviones Airbus A330-200. Tarda 11 horas. Desde 632 euros ida y vuelta. Para ir a Tikal, volamos desde Guatemala a Isla de Flores en un turbohélice ATR72 (en la foto) de **Avianca (www.avianca.com)** y tardamos unos 50 minutos.

DÓNDE DORMIR



En Antigua, una opción interesante es el **Porta Hotel Antigua (www.portahotelantigua.com)** un 4 estrellas situado en dos edificios coloniales a cinco minutos a pie del Parque Central (antes Plaza de Armas). Cuando fuimos a Tikal, nos hospedamos en **Las Lagunas Boutique Hotel (https://laslagunashotel.com/)** Un cinco estrellas que aparece con frecuencia en las listas de los mejores hoteles del mundo. Consta de 19 suites a orillas de la laguna Quexil, en bungalows de madera sobre pilotes (en la imagen). Además de todos los servicios propios de su categoría, cuenta con un excelente museo particular dedicado a las culturas maya, olmeca y azteca.

QUÉ Y DÓNDE COMER



La gastronomía de Guatemala es producto de la fusión de la cocina maya y la española. La mayoría de los platos tradicionales tienen como base los chiles, las judías y el maíz. Al pepián y las enchiladas, hay que añadir el kak ik (en la foto), de origen prehispánico, enriquecido con ingredientes llevados por los españoles. Se trata de un guiso a base de pavo (chunto o chompipe), tomate de árbol, ajo, canela, clavo, pimienta... En 2007 fue incluido en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

Un restaurante recomendable es **la Posada de Don Rodrigo, en Antigua (https://antigua.posadadedonrodrigo.com/)** Un edificio colonial (en la foto) conocido como la Casa de los Leones. Tiene actuaciones en vivo de danzas tradicionales y música de marimba.



MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo: www.visitguatemala.com



Sandals
THE Luxury IncludedSM HOLIDAY

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

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

OTOÑO EN DUBLÍN

El otoño es la estación perfecta para visitar Dublín. El cambio de las hojas y el ambiente nostálgico cortejan esa ciudad a la que a su efervescente historia le acompañan las plumas de los muchos escritores que ha dado la isla esmeralda.

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



► Muñecos lego y playmobil se esconden entre las estanterías de la biblioteca de Marsh's para divertir a los pequeños.



▲ La Biblioteca de Marsh guarda libros centenarios en sus estanterías de roble oscuro.

Probablemente lo uno vaya unido a lo otro...La necesidad de escribir lo que acontece, de eternizar la mitología de sus bosques, la bravura de sus mares y esa idiosincrasia irlandesa que les ha hecho superar colonizaciones, hambrunas y desastres hasta llegar a ser la Irlanda libre y orgullosa que es hoy.

Por la calle Harcourt de arquitectura georgiana pasa constantemente el tranvía tocando una campana cuyo sonido poco ha cambiado desde los tranvías equinos. En una de sus georgianas casas está el Hotel Iveagh, acogedor y tranquilo si se cierran bien las ventanas, pues frente al hotel se encuentran algunos de los clubes de moda de Dublín donde ya sea lunes o viernes corren las copas hasta altas horas de la mañana. Sin embargo, tras un paseo agradable por las calles dublinesas, el tiempo retrocede unos tres siglos, al entrar en Marsh's Library, vecina a la catedral de St. Patrick. Biblioteca fundada por el arzobispo Narcissus Marsh por orden del Supervisor General de aquel entonces, Sir William Robinson. Un coqueto jardín hace los honores antes de entrar en el mundo de las letras, archivadas en estanterías de ro-

ble, perfectamente catalogadas, desde que su primer librero Elias Bouherau, comenzó a organizar libros y manuscritos. Allí, entre el silencio y la nobleza de la biblioteca, las obras de escritores famosos y centenarios aguardan a sus muchos visitantes, entre ellos los infantes para los que no faltan las sorpresas. Una serie de muñecos playmobil o lego relacionados con el mundo de la literatura se esconden entre las estanterías para que los niños les encuentren y de esta forma curiosa y entretenida comenzar a interesarles por el mundo literario. Y curiosamente al final de la ilustre biblioteca se ven unas especies de cabinas enclaustradas entre regias maderas y valiosos volúmenes, cerradas por una férrea reja, para evitar tentaciones de llevarse prestado algún incunabulo...

MOLI, MUSEO DE LITERATURA DE IRLANDA

No lejos de Marsh's Library, atravesando los frondosos jardines de Iveagh, está MOLI. De reciente nacimiento, septiembre 2019, El Museo de Literatura de Irlanda, ocupa el espacio que acogía la antigua Universidad Católica de Dublín en la mansión Newman. Scott Tallon Walker Architects y Ralph Appelbaum

Las casas georgianas con puertas de colores son un clásico de Dublín





- ▲ La destilería de whiskey Roe & Co.
- ▶ La Torre de Daniel O'Connell en el Cementerio de Glasnevin
- ▼ Retrato de Kate O'Brien en el Museo de Literatura de Irlanda.



La postal de Poolbeg Chimneys se ha vuelto un emblema de Dublín.



Associates han transformado el palacete en un templo moderno de literatura donde de una forma grácil y sabia se pasea por el rico legado de la literatura irlandesa. Conferencias y eventos se sucederán en este espacio literario de reciente apertura. Palabras salvajes, salvajes... Erase una vez... o Nuestra Historia... son algunos de los seductores títulos de los cursos para escolares. La librería Dedalus (el personaje de James Joyce, por excelencia), alberga textos, trabajos, manuscritos, y libros de James Joyce. En la sala para escritores en ciernes, hojas en blanco y lápices están preparados para escribir las primeras frases de un libro cuya página se colgará en las paredes, posible testimonio de un futuro escritor. Motivos de autores de renombre como Kate O'Brien decoran la habitación en la que ella podía haber escrito alguna de sus obras, véase Mary Lavelle, donde refleja su pasión por España, país donde trabajó como gobernanta, escapando de sus cotidianas obligaciones en una Irlanda en que todavía la mujer distaba mucho de poder hacer su voluntad.

UN WHISKY CON SOLERA

No hay que olvidar que tanto historia como literatura en Irlanda están bien regadas por whisky o cerveza guinness, tan irlandeses como los elfos o los tréboles.

George Roe & Co la destilería de whisky más célebre en el s. XIX, llegó a ser el mayor exportador de Irlanda. Cerrando en 1926 ha vuelto a abrir sus puertas bajo el nombre de Roe & Co, frente a la icónica fábrica de Guinness, animando aún más el distrito Liberties D8 de Dublín. Dicen que el diseño de la botella se inspira en la antigua torre de cobre de St. Patrick's. La nueva destilería ha resucitado el peral de la genuina, dándole un toque vintage delicioso a las instalaciones. Una extraordinaria versión del whisky irlandés, refinado y elegante ha sido creada por la Master Blender Caroline Martin y su equipo. Las barricas de bourbon donde envejece el whisky aportan una suavidad especial de sabor intenso y singular. Cada rincón de la destilería está decorado al detalle, un diseño vanguardista con toques de "toda la vida" y retoques únicos como la pared iluminada con diferentes botellas, las cajas de roble que albergan los utensilios para



▲ Otoño en Dublín.



▲ Una pinta en Gravedigger's Pub.
▼ La oración en el Cementerio de Glasnevin.
▶ Desde el embrujado Monte Pelier.

la cata, el puente de cristal que deja ver los antiguos perales de cobre y las barricas de bourbon, y hasta el mandil de cuero y caucho que cubre a los visitantes mientras crean su propio cóctel, tras haber apreciado, gracias a las enseñanzas de los expertos de Roe & Co, el toque de vainilla, de frutas y la textura cremosa de whisky, para así disfrutar organizando su propio brebaje.

LEYENDAS DE HALLOWEEN

Paseando por South Bull Wall se observa la situación de Dublín a orillas del Mar de Irlanda, se ven las emblemáticas Poolbeg Chimneys y unas vistas impresionantes de la Bahía de Dublín, donde se encuentra Sandy Cove, la torreta a orillas del mar en la que James Joyce comienza su universal Ulises. Otro lugar desde donde contemplar una hermosa panorámica de la capital irlandesa es la colina del Monte Pelier, aunque para ello haga falta armarse de valor por los cruentos hechos y leyendas que circulan alrededor de estas montañas dublinesas.

La excursión comienza a bordo de un truculento autobús decorado con telarañas, esqueletos y demás objetos propios de Halloween, que por cierto es crea-

ción irlandesa. La persona encargada del tour pone en antecedentes sobre el maléfico Hellfire Club al que pertenecían algunos jóvenes acaudalados y aburridos de la alta sociedad de Dublín que se dedicaron a ocupar su tiempo libre organizando crímenes, y delitos espantosos en la mansión que se alza en la colina con vistas a Dublín. Desde entonces espíritus malignos, apariciones y todo tipo de poltergeist se reúnen en esta casona donde grupos escolares lo pasan de maravilla escondiéndose entre las habitaciones encantadas, asustando a todo el que pasa, y haciendo caso omiso de las ordenes del profesorado.

GLASNEVIN, MÁS QUE UN CEMENTERIO

La historia de Irlanda está escrita en el cementerio de Glasnevin fundado en 1828 por Daniel O'Connell, una de las figuras políticas más relevantes de Irlanda. La torre acoge los restos de O'Connell cumpliendo uno de sus últimos deseos "Mi cuerpo en Irlanda, mi corazón en Roma, mi alma en el Cielo" de. Al llegar al último peldaño de la columna, el 198, se divisa la grandeza del cementerio en el que harían falta días para desentrañar aquello que cada tumba encierra, la historia del país en otras palabras. Mi-



Verdes campos subiendo a Monte Pelier.





▲ Las calles dublinesas.

► Las piedras en el patio de la Oficina Central de Correos representan los niños caídos en la revuelta contra el levantamiento de 1916.

Michael Collins, protagonista de la liberación del yugo inglés, director de inteligencia del IRA que negoció el tratado anglo-irlandés, Eamon de Valera autor de la Constitución y Presidente de Irlanda, Brendan Behan dramaturgo y activista del IRA, el cantante y actor Luke Kelly uno de los fundadores del grupo de folk irlandés The Dubliners, Maud Gonne revolucionaria, sufragista y actriz y el gran y turbulento amor del poeta y premio nobel de literatura, 1923, William Butler Yeats, o Constance Markievicz, la primera mujer en ser elegida a la cámara de los comunes británica, son algunas de las figuras ilustres que descansan en Glasnevin. Es interesante escuchar la "oración" diaria, representación de la que Patrick Pearse 1915, pronunciaría en la tumba de Jeremiah O, Donovan Rossa, fundador de la fraternidad republicana irlandesa FENIAN, cuando los restos de O, Donovan se trasladaron de USA a Irlanda, movilizándolo y agilizando el proceso republicano. La República fue declarada por el mismo Patrick Pearse, el lunes de pascua de 1916, en la Oficina Central de Correos, donde se había instala-

do el Ejército Ciudadano Irlandés del que formaban parte Pearse y Connolly, entre otros. Poco duró la dicha pues en breve fueron abatidos por el ejército inglés. Connolly fue ejecutado con otros tantos héroes de la fallida rebelión. La Central de Correos es visita obligada por su arquitectura y su historia, contada en el Museo que alberga, entre otros testimonios históricos, una serie de rocas sin nombre, alineadas en el patio de la Central de Correos, en recuerdo a los niños que murieron durante la revuelta.

Tras salir del cementerio de Glasnevin se impone una oscura y cremosa pinta Guinness en Gravedigger's Pub, situada a la salida del camposanto. Un lugar legendario donde reina el silencio, de los pocos pubs irlandeses en los que está prohibida la música. Su pinta tirada con mimo es el brebaje ideal para comentar alrededor de la mesa añeja las impresiones sobre la fecunda historia irlandesa que emana del cementerio, al cobijo de las paredes forradas en madera, y la compañía de mayores que aún leen el periódico, en papel.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia Express www.iberiaexpress.com y **Ryanair** www.ryanair.com/es/ tienen vuelos directos Madrid-Dublín.

DÓNDE DORMIR



<https://iveaghgardenhôtel.ie/>
Este hotel de cuatro estrellas de impecable servicio, enclavado en el centro de Dublín, es una estupenda opción.

DÓNDE COMER

En un bello marco, se saborean deliciosos platos de carne y el pescado a la brasa, la especialidad de la casa. Se recomienda el haddock y de postre sus originales cócteles.
www.brasseriesixty6.com

<https://sophies.ie/>

Situado en el ático del Hotel Dean, frente al Hotel Iveagh, goza de una panorámica de 360° y de una excelente gastronomía.



www.sole.ie

Sole Seafood & Grill ha merecido la nominación de World Luxury Awards, este año 2019, al mejor restaurante de pescado y marisco en Europa. Su lenguado es exquisito como lo son la selección de ostras de Connemara, Cork y Galway.



www.thechurch.ie

Antigua iglesia protestante donde se casó Arthur Guinness, fundador de la legendaria fábrica, es el lugar perfecto para almorzar Fish & Chips, salmón, o un buen guiso de cordero acompañado de la imprescindible pinta guinness.

VISITAS

<https://14henriettastreet.ie/>

En la calle Henrietta 14 está el testimonio de cómo las esplendorosas mansiones georgianas acabaron convertidas en lugares donde se hacían las familias sin medios en condiciones inhumanas.



LITERATURA

Ulises James Joyce
Drácula Bram Stoker
El Retrato de Dorian Gray Oscar Wilde
Mary Lavelle Kate O'Brien
Las Chicas del Campo Edna O'Brien
Los viajes de Gulliver Jonathan Swift
El Crepúsculo Celta William Butler Yeats

MÁS INFORMACIÓN

www.ireland.com/es-es

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**.



DORDOÑA

SOÑANDO ENTRE CASTILLOS Y PUEBLOS DE CUENTO

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA





▲ La Dordoña es un territorio ideal para la bicicleta. En la foto, una escena familiar en Beynac. ©Jonathan BARBOT
▶ La ciudad de La Roque-Gageac se halla al pie de un acantilado. © Jonathan Barbot

Salpicado de pueblecitos y fortalezas medievales, el territorio de la actual Dordoña (o Perigord) es el gran guardián de los yacimientos prehistóricos franceses, una de cuyas joyas son las cuevas de Lascaux, con sus espectaculares pinturas rupestres. Pero éste no es el único atractivo. Son muchas las razones para descubrir esta provincia de Nueva Aquitania, que cuenta con una naturaleza virgen y unos productos gastronómicos de primera. No olvidemos que de aquí salen los mejores foies y las más sabrosas trufas negras.

La provincia de Dordoña-Périgord tiene nada menos que 15 sitios prehistóricos que han sido declarados en su conjunto Patrimonio Mundial de la Unesco, 6 aldeas trogloditas excavadas en la roca, 11 abadías y prioratos, 70 museos, 32 parques y jardines, 1 acuario e innumerables castillos y palacios. Y seguro que se nos pasan algunos atractivos más. Todo esto, además, muy cerca de la frontera española y a una hora escasa en coche de Burdeos.

No en vano, a pesar de ser un territorio relativamente pequeño, con una población en tor-

no a los 400.000 habitantes, la Dordoña recibe cada año a tres millones de turistas. Los viajeros llegan hasta aquí atraídos por su singularidad, para embelesarse con esa Francia que sueña entre castillos, viñedos, ríos, museos y una gastronomía única.

LOS PUEBLOS "MÁS BELLOS" DE FRANCIA

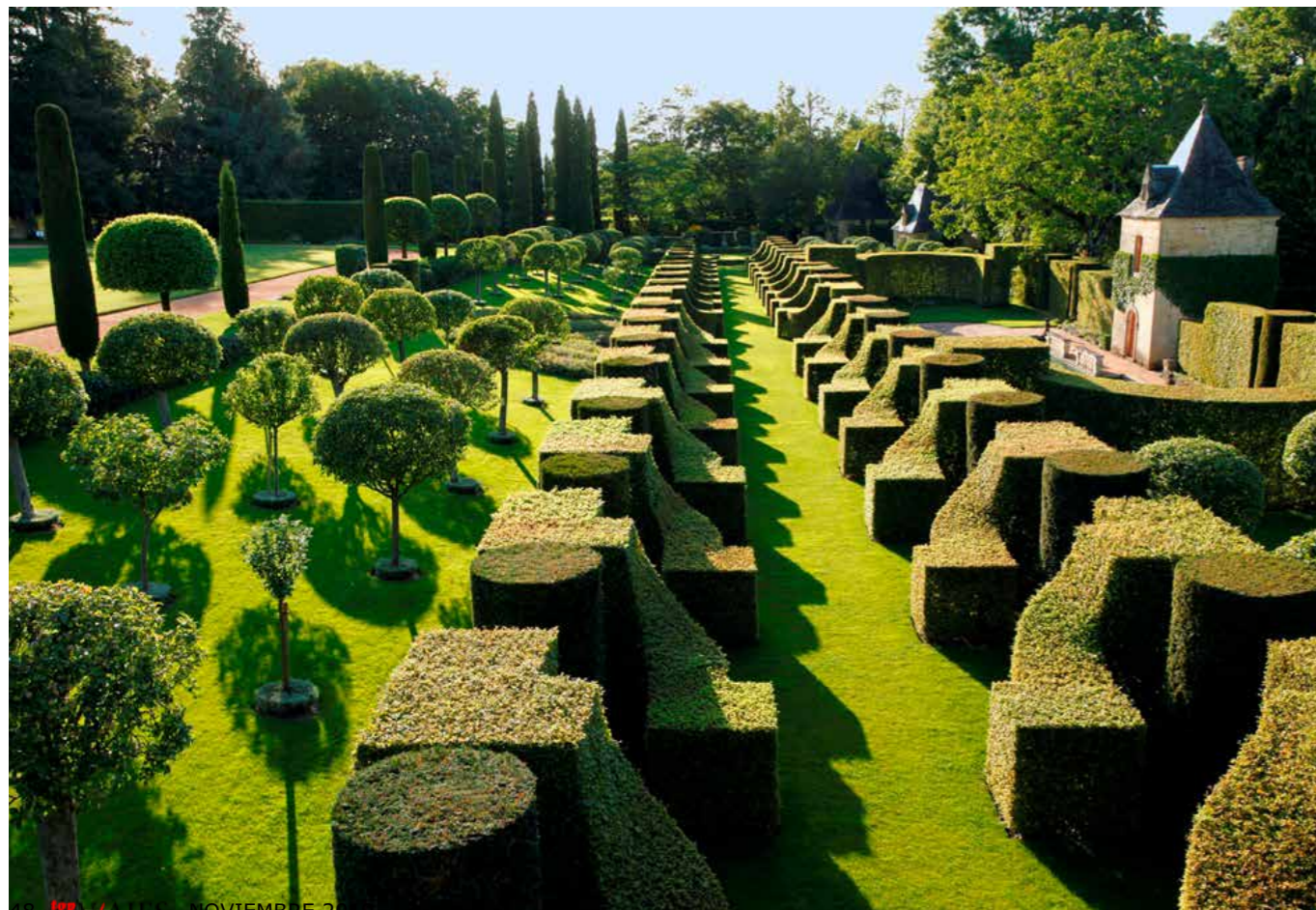
Diez de los pueblos de la Dordoña están catalogados como "los más bellos de Francia". Son municipios en los que el tiempo parece haberse detenido. Los más sobresalientes son Périgueux, que acaba de celebrar por todo lo alto el centenario de una gran fiesta histórica, Felibrée; Sarlat, la ciudad europea con mayor número de edificios protegidos por kilómetro cuadrado; Bergerac, célebre por el vino y por el "parisino" Cyrano; Nontron, epicentro de los artesanos de la típica navaja de bolsillo, y Montignac-Lascaux, que invita a adentrarse, en toda regla, en las profundidades de la tierra.

Y es que el valle de Vézère está plagado de espacios arqueológicos y prehistóricos de interés mundial. Por eso se ha edificado el Centro Internacional del Arte Rupestre Montignac Las-





▲ Muy cerca de Lascaux se encuentra el castillo de Hautefort - © Office de Tourisme de Hautefort
▼ Los jardines esculpidos de Eyrignac son una fantasía - CP Eric SANDER



▲ Panorama de Bergerac, el pueblo que remite al "parisino" Cyrano - ©Pays de Bergerac

caux. Un inmueble diseñado por la firma de arquitectos Snohetta para acoger la réplica exacta de la célebre cueva de Lascaux. Y que cuenta con cuatro salas donde se explica la historia del descubrimiento de la gruta, su valor y su relación con el arte contemporáneo. Un desafío en el que han trabajado 30 artistas y técnicos, entre pintores, escultores, restauradores, especialistas en resinas, etc.

Por cierto, las cuevas de Lascaux o de Font de Gaume permiten descubrir que el hombre prehistórico también era un gran escultor. Y si no, dirijamos nuestros pasos hasta el abrigo de Cap Blanc, clasificado también como Monumento Histórico y Patrimonial por la Unesco. Allí veremos que los cazadores del Paleolítico Superior fueron capaces de realizar esculturas en relieve que representaban vistosos caballos, bisontes y ciervos.

EL CASTILLO DE JOSÉPHINE BAKER

La Dordoña Périgord también ha sabido conservar sus múltiples castillos y la memoria que esconden sus muros. Hay algunos tan singulares como el de Milandes, en Castelnaud la Chapelle, de arquitectura renacentista, que fue adquirido, en 1947, por la vedette americana del music-hall

Joséphine Baker. Aquí convivía con su marido, el director de orquesta Jo Bouillon, y sus 12 niños adoptados, con los que fundó "su capital de la fraternidad". Situado en el corazón del valle de Dordoña, el castillo es conocido hoy como "Casa de los Ilustres" y bien merece una visita.

Otro castillo singular es el de Montaigne, situado en Saint Michel de Montaigne, que fue refugio del célebre filósofo renacentista, quien lo heredó de su bisabuelo. En sus dependencias, el escritor pasaba la mayor parte de su tiempo meditando, leyendo y escribiendo. El inmueble fue pasto de las llamas en 1885 y, salvo la torre de Montaigne, hubo de ser reconstruido. Hoy se puede contemplar todavía la capilla, la cámara y la biblioteca del hombre que sentó las bases del humanismo.

También el castillo de Monbazillac, propiedad de la bodega del mismo nombre desde 1960, presenta una arquitectura muy original. Es un castillo amueblado y está situado muy cerca de Bergerac.

DECORADOS REALES DE CINE

Como es natural, todos estos castillos han sido decorados cinematográficos de tamaño real en numerosas películas. Es el caso de "Juana de Arco", de Luc Besson;





▲ La villa de Castelnaud la Chapelle - CP Gabares Norbert
▶ La trufa negra de Périgord está muy cotizada - CP Philippe DELAETER

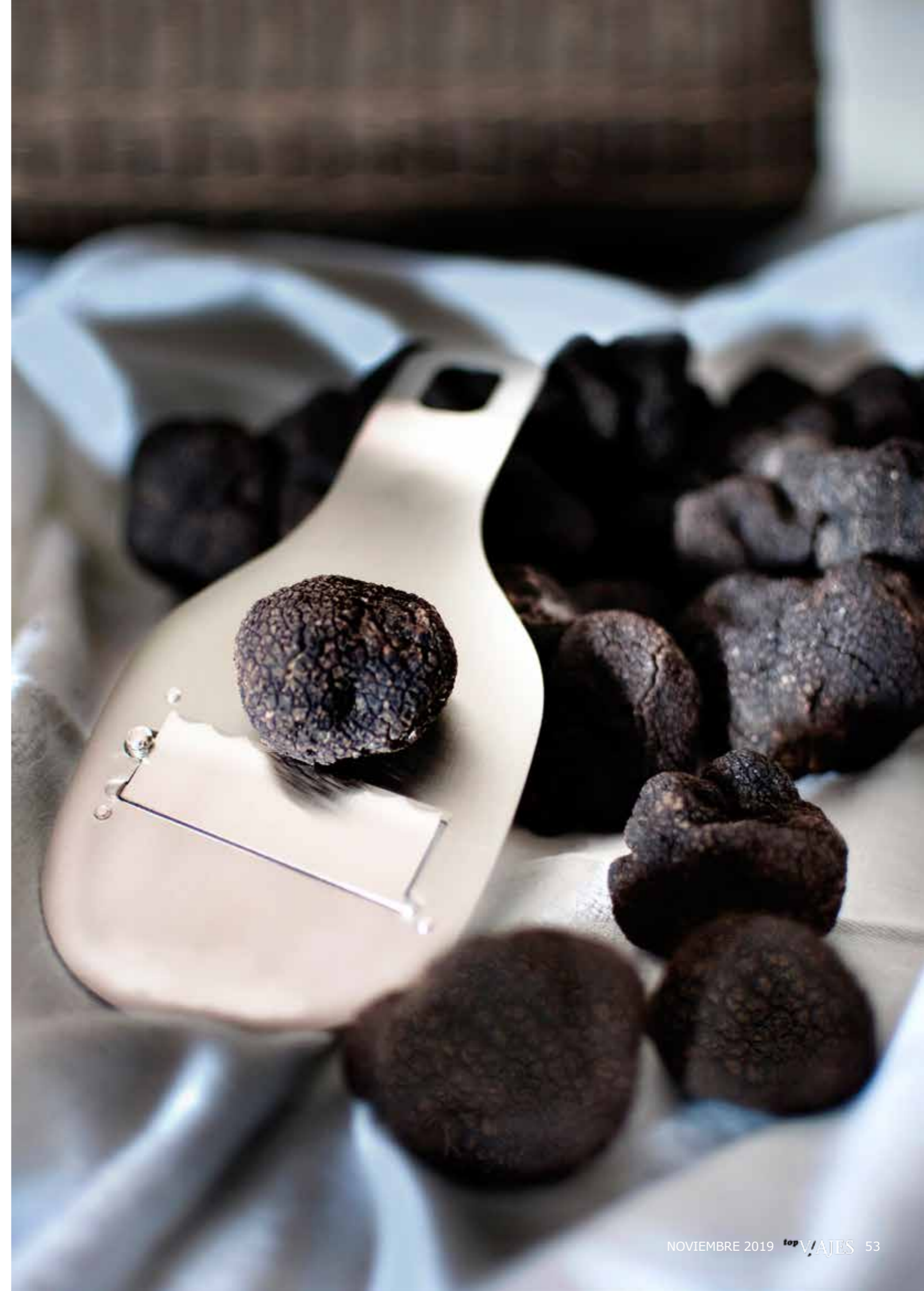
de "Por siempre jamás", de Andy Tennant; o de "Chocolat", de Lasse Hallström. Uno de los más codiciados por los productores de cine es el castillo de Hautefort, por sus jardines afrancesados y sus salas amuebladas. También el castillo de L'Herm, que muestra una exposición bajo el título de "El Castillo de Herm, visto por los artistas, siglos XIX-XXI".

Pero no sólo del pasado vive la Dordoña, porque este territorio francés también está a la vanguardia del diseño y la arquitectura, no en vano es la cuna de Jean Nouvel, el arquitecto que también amplió el Museo Nacional Reina Sofía en Madrid, y que aquí se ha hecho cargo de dos grandes proyectos. En Périgueux, construyó el museo galo-romano "Vesunna", y en Sarlat ha transformado la iglesia de Santa María en un mercado cubierto y en espacio cultural, con ascensor panorámico in-

cluido. También el arte contemporáneo se ha fundido con la historia en las estancias del castillo de Nontron a través del Pôle Experimental des Métiers d'Art, que también funciona como residencia de artistas para compartir conocimiento y experiencias.

JARDINES DE ENSUEÑO

¿Y si nos vamos ahora a pasear por jardines de ensueño? Porque hay, y muchos, en la Dordoña-Périgord. Aquí están los del Manoir d'Eyrignac, en Salignac Eyvignes, con 300 esculturas de boj, tejo, hiedra y carpe, que forman encajes y arabescos de color verde. Y los de l'Imaginaire, en Terrasson-Lavilledieu, únicos en Europa. Un viaje por los sentidos, los colores y los olores el que propone su diseñadora, la arquitecta-paisajista estadounidense Kathryn Gustafson.





▲ Los jardines de Marqueyssac unen naturaleza y diseño - Jonathan BARBOT
▶ Campo de golf en Domaine des Vigiers - © Domaine des Vigiers



Uno de los más espectaculares es el jardín de Marqueyssac, en Vézac. Se trata de un parque de 22 hectáreas con más de 6 kilómetros de paseos entre naturaleza salvaje y macizos domesticados. No dejes de visitar el Belvédère, a 130 metros sobre el río, para disfrutar de una bonita panorámica.

AGENDA DE FESTIVALES Y EVENTOS

La agenda de Dordoña-Périgord siempre está plagada de acontecimientos culturales y festivos. Hasta noviembre, se celebra Jazz en Chai (Jazz en Bodega), un certamen que organiza conciertos en los dominios vitícolas del viñedo de Bergerac; otro tipo de música, en este caso clásica, se disfruta en el Festival

del Périgord Noir, que tiene lugar hasta finales de octubre en espacios singulares arquitectónicamente hablando, y en Sarlat todos los años, en noviembre, hay una cita ineludible: el festival de cine que reúne a importantes actores y directores internacionales con una programación en primicia de películas francesas y extranjeras.

Así que no lo dudes, escápate a la Dordoña y píérdete entre sus extensos valles fluviales, sus misteriosas cuevas, su patrimonio monumental y arquitectónico... y disfruta de su gastronomía de lujo. No te arrepentirás. Son muchos los que dicen que estamos ante, posiblemente, el departamento más bello de Francia. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

En avión: El aeropuerto más cercano es el de Burdeos. Hasta aquí puedes llegar, entre otras, con las compañías aéreas **Vueling, Ryanair, EasyJet y Volotea**. Son trayectos sin escalas.

En coche: Si partes del lado atlántico, debes recorrer la autopista A63 hasta Burdeos y, después, tomar la A89 hasta Périgueux o Bergerac.

Si partes desde el Mediterráneo, tienes que recorrer la autopista A9 y seguir la A61 en dirección a Toulouse. Posteriormente, toma la A62 en dirección a Limoges-Montauban y la A20 hacia París. Debes desviarte en la salida Souillac o Brive la Gaillarde para entrar a Sarlat. En Toulouse también puedes seguir la A62 en dirección a Burdeos hasta la salida Marmande y coger más tarde la carretera D933 hacia Bergerac.

DÓNDE DORMIR



Hotel Côté Rivage. Es un alojamiento con mucho encanto situado en Badefols-sur-Dordogne, a orillas del río Dordoña. Sólo tiene siete habitaciones y su restaurante tiene una bien merecida fama gastronómica.

www.cote-dordogne.com



Hotel Le Renoir, en Sarlat. Ubicado en una antigua destilería, está en el corazón de la ciudad medieval y se diferencia por su arquitectura única, con arcadas, un patio y columnatas que le dan aspecto de palacete italiano. Aquí se alojan habitualmente los actores y directores del Festival de Cine de la ciudad. www.hotel-renoir-sarlat.com

QUÉ Y DÓNDE COMER



"Le Domaine du Haut Pécharmant", en Bergerac. Este restaurante se encuentra en propiedad familiar situada en el viñedo Pécharmant, una de las siete denominaciones de origen de Bergerac. Son 35 hectáreas gestionadas por Didier Roches, quien explota las variedades de uva más tradicionales: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Malbec. www.haut.pecharmant.fr.



"Le Presidial", en Sarlat. El restaurante está ubicado en un tribunal de justicia del siglo XVII. Es un espacio muy recomendable por la singularidad del edificio y también porque es uno de los locales gastronómicos de mayor prestigio. Además, en verano tiene un espacio al aire libre que es una auténtica delicia disfrutar.

MÁS INFORMACIÓN

www.dordona-perigord-francia.es
www.nouvelle-aquitaine-tourisme.com
www.sarlat-tourisme.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



▲ Puente Viejo
▶ Catedral de Santa Cecilia
◀ ▼ Interior de la Catedral



Desarrollo floreciente del gótico Albí, la ciudad episcopal

Situada en la región francesa de Occitania, Albí es conocida como la ciudad roja, porque con las arcillas del río Tarn se fabricaron los ladrillos que dan ese color a la arquitectura local, su catedral, palacios y puentes.

En Albí, durante los siglos XII y XIII, se desarrolló la secta herética de los albigenses, dotados de una profunda religiosidad y adhesión a Dios frente al problema del mal, que procedía del mundo carnal. Trataban como iguales a las mujeres, aceptaban las diferencias de credo y defendían la inexistencia del infierno.

Para los cátaros, Dios no se pudo encarnar, contrariando la doctrina de la Iglesia, y se agruparon en comunidades que contaban con el apoyo de la burguesía y los nobles.

La ciudad vieja de Albí es una muestra del desarrollo floreciente del gótico, con un conjunto arquitectónico y urbano medieval del que son testigos el Puente Viejo y el arrabal de Saint-Salvi. En el siglo XIII, tras la cruzada albigense contra los cátaros, llegó a ser una poderosa ciudad episcopal. Construida en estilo gótico meridional, su catedral fortificada domina el conjunto de la ciudad e ilustra el poderío recobrado por el clero católico romano al término de la cruzada.

La Catedral de Sainte-Cécile se construyó entre 1282 y 1480 como una fortaleza y se divisa desde muy lejos por su gran tamaño. Está considerada la catedral de ladrillo más grande del mundo, con más de cien metros de largo y treinta y cinco de ancho.

En el interior impresiona, debajo del órgano, la pintura que representa el *Juicio Final*, por su superficie y por la disposición en espejo con la *Creación del Mundo* y la *Resurrección*. Esta enorme pintura al temple del *Juicio Final* del siglo XV tenía aproximadamente unos doscientos metros cuadrados, contiene tres registros: el cielo, la tierra y el infierno, donde los malvados gesticulan en los compartimentos dedicados a los siete pecados capitales.

En Albí hay también dos zonas de imprescindible visita: el barrio de Castelviel (castillo viejo) y el de Castelnaud (castillo nuevo). En el barrio de Castelviel está la place Savène, con un conjunto de casas medievales y la torre de la catedral al fondo.



GRAN HOTEL DOMINE

Corría el pasado mes de abril cuando este hotel de cinco estrellas ubicado justo enfrente del Museo Guggenheim de Bilbao estrenaba un cambio de imagen radical, donde el arte, el diseño y la gastronomía comenzaron a marcar la nueva singladura de un establecimiento que ha sabido mantener la esencia que le imprimió Javier Mariscal para su apertura.

TEXTO **HERNANDO REYES**
FOTOS **ALTUM Y HOTEL GRAN DOMINE**



En general, tanto la amplitud como la luminosidad y ese estilo atemporal y elegante que bien caracteriza a este hotel, son la constante en las 145 habitaciones del hotel. Muchas de ellas aseguran al visitante las vistas al Guggenheim, y en todas el servicio de camareras tiene lugar dos veces al día.

La mayoría de las 10 impresionantes Suites cuenta con terraza privada y están cargadas de un diseño cosmopolita, los productos de baño son de la aclamada firma Dyptique y el sello de mariscal está presente en llamativos lienzos de su autoría.

WELLNESS BY DOMINE

La zona de relax es otra de las novedades del HGDB donde activar, desintoxicar el cuerpo es posible gracias a la sauna, el baño de vapor y una extensa carta de masajes relajantes y terapéuticos, así como tratamientos personalizados de salud y belleza.

Aquellos quienes hacen del gimnasio una importante rutina, cuentan con el único espacio de ejercicios de Bilbao que tiene vistas al edificio de Gehry. Sus 100 metros cuadrados están dotados de un completo equipamiento Technogym de última generación para entrenamientos cardiovasculares, de fuerza y stretching.

ABEL CORRAL, EL CHEF "BOOMERANG"

Su primer trabajo fue en Gran Hotel Domine y a él volvió hace unos años para hacerse cargo de la dirección gastronómica del hotel.

Abel Corral, chef formado en los fogones de Mugaritz, El Bulli y Azurmendi, entre otros, es quien lleva aquí la batuta gastronómica. Una de sus premisas es que el producto no pierda su esencia por lo que según él, no se trata de sorprender a los comensales porque sí. Su cocina ensalsa los productos locales y de temporada y así lo puede comprobar todo aquel que se decida por uno de los cuatro espacios gastronómicos con los que cuenta el hotel:

El pan, elaborado como se hacía antes, los ibéricos, un excelente café recién hecho, huevos de la granja, zumos frescos y bebidas detox o variados smoththies marcan la pauta en la primera cita gastronómica del día, y es que los desayunos del hotel se sirven en la maravillosa terraza con vistas al Guggenheim.

El Lobby Bar Sixty-One -número que ocupa el hotel en la Alameda de Mazarredo- es un espacio perfecto para degustar un cóctel de autor con acertado picoteo. Por su atmósfera nos parece que este sitio es ideal tanto para encuentros informales como para sesiones laborales pues trabajar en su impresionante mesa de mármol de 4.20 metros de longitud es toda una experiencia. Todos los viernes se ofrece música en directo en el ambiente más cosmopolita.

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

Negro en euskera se dice Beltz, y ese es precisamente el nombre del restaurante que

No cabe duda de que es la "arquitectura de autor" la que en gran parte ha contribuido a la gesta de esa nueva identidad que ahora abandera Bilbao consiguiendo más visitantes y admiradores de la mano de grandes nombres del sector como Ghery, Foster, Calatrava, Starck o el japonés Arata Isozaki.

El brillo urbanístico de la capital vizcaína comenzó cuando la ciudad ganó el concurso de la Fundación Solomon Guggenheim para ser sede de un nuevo espacio artístico y cultural, que finalmente abrió sus puertas al público en octubre de 1997 bajo el nombre Museo Guggenheim de Bilbao. Desde entonces sobre esta ciudad vasca han llovido diversos galardones, entre los que destacan "Mejor Ciudad Europea 2018" y en 2010 el "World City Prize".

Es precisamente la fachada de espejos del Gran Hotel Domine la que refleja el imponente edificio de Frank Ghery que alberga el museo mientras que el interior del hotel dialoga intensamente con el arte y el diseño consiguiendo que huéspedes y visitantes se inmiscuyan en el lujo más contemporáneo.

UN CIPRÉS Y CIENTO VEINTE RELOJES

El hotel ha ampliado su colección de obras pictóricas y escultóricas y además ha comisionado al reconocido estudio sueco Humans Since 1982 la realización a medida de su imponente instalación cinética "A

Million Times 120" compuesta por 120 relojes en constante movimiento que, ubicada en el vestíbulo, muestra la hora cada minuto cuando sus manillas se unen.

Son más de 80 mil piedras de río las que componen el célebre y grandioso Ciprés Fósil del atrio que mide 26 metros de altura y pesa 90 toneladas, una obra que ocupa toda la verticalidad del edificio y que hace del hotel un lugar singular. Pero siendo el estudio de Mariscal quien está tras el diseño del hotel desde sus inicios, en él no pueden faltar sus esculturas, grabados y esos coloridos lienzos que están presentes en las zonas comunes, en las que, por cierto, huéspedes y visitantes pueden encontrarse con algunas sillas de Frank Gehry.

CÁLIDAS Y COSMOPOLITAS HABITACIONES

La estancia más exclusiva el hotel es la Penthouse Suite, puede ser uno de los mayores atractivos del hotel puesto que a los 80 metros cuadrados de habitación hay que sumarle otros 20 de terraza sobre el edificio de Gehry convirtiendo esta Suite en una verdadera joya en pleno centro de Bilbao. Como es de esperar esta habitación es la favorita de las grandes personalidades de los huéspedes más exigentes puesto que además de ofrecer los más altos niveles de trato personalizado, cuenta también con un mayordomo.





capitanea Abel Corral. En él las maderas nobles se combinan con la piedra y la sutil iluminación junto al terciopelo verde que impera en el mobiliario crea una atmósfera casi mágica que consigue que los matices sensoriales que enmarcan a la experiencia Beltz parezcan provenir de otro mundo.

Este otoño, Corral apuesta, entre otros platos, por el cordero confitado con crema de ajo negro y frutas de invierno, como los orejones; por la ensalada de bogavante con un exótico toque anisado y de hinojo; y por la crema de coliflor y parmesano, trufa y langostinos confitados.

Muchos productos se mantienen en la carta de este restaurante, pero durante estos meses en la cocina han investigado y experimentado con nuevas elaboraciones y guarniciones. Así, ahora la merluza se acompaña con tallarines vegetales; las vieras, cuscús de hongos; y el secreto ibérico, sabor a boniato y comino. Estando en el País Vasco, las torrijas no faltan a la hora del postre: "las dejamos 24 horas caramelizándose a la antigua y al final le damos sabor con una crema de huevos, harina de almendra y una crema pastelera de calabaza.

Beltz únicamente tiene 10 mesas y solo abre para las cenas. Además de su carta de temporada cada semana sorprende a los clientes con el Menú del Chef, una propuesta muy personal de dos platos y un postre que cambia cada ocho días.

LE CAFÉ, PARA DISFRUTAR CON AMIGOS

Le Café, abierto todo el día, es perfecto para una comida con amigos. El restaurante rinde homenaje a la gastronomía local y a la cultura de compartir pequeños platos. Por eso, en la carta "no pueden faltar los ibéricos, las anchoas, las croquetas caseras, el bacalao, la ventresca de bonito, los chipirones, el queso idiazábal, el pollo Lumagorri...", cuenta Abel Corral. Platos sencillos con un toque contemporáneo se saborean junto al famoso Puppy de Jeff Koons. En este espacio la inspiración vuelve a ser la abstracción geométrica del movimiento De Stijl, con Mondrian a la cabeza. Los paneles del techo se cruzan con líneas de luz formando un damero de blancos, negros y grises...

CON EL SELLO PREFERRED

Gran Hotel Domine pertenece a la colección L.V.X. de Preferred Hotels & Resorts, la cadena de hoteles independientes más prestigiosa del mundo, que agrupa a 750 hoteles, resorts, residencias y grupos hoteleros únicos en 85 países.

En 2018, los usuarios de TripAdvisor eligieron a Preferred Hotels & Resorts el mejor grupo hotelero grande del mundo. Su labor es la de conectar a los viajeros exigentes con una experiencia de hospitalidad de lujo singular, ajustándose a las preferencias y necesidades de cada cliente en cada momento. ●



HOTEL DOMINE BILBAO
www.hoteldominebilbao.com
 Avenida de Mazarredo, 61
 48009 Bilbao
 Teléfono: +34 944 253 300

ROOM MATE ALBA, el quinto hotel de Kike Sarasola en Madrid



Room Mate Hotels, la cadena hotelera de diseño fundada y presidida por Kike Sarasola, continúa ejecutando su ambicioso plan de expansión por las principales capitales del mundo. Room Mate Alba es el quinto hotel que la cadena abre en la ciudad de Madrid y el vigesimoséptimo a nivel mundial. Además, a finales de año la cadena inaugurará un sexto hotel en la capital, Room Mate Rex, situado en plena Gran Vía madrileña.

Ubicado en uno de los más nobles y emblemáticos edificios históricos del Barrio de las Letras, Room Mate Alba ha querido conservar los elegantes vestigios de la construcción, original del siglo XVII, como su fachada, la escalera o el zaguán.

Emplazado en plena calle de las Huertas, enclave peatonal de Madrid, el barrio se caracteriza por los emblemáticos fragmentos literarios a lo largo de su recorrido. Así mismo, su ambiente acogedor, su oferta gastronómica y su bagaje histórico, lo convierten en un destino perfecto para la cadena, que ya cuenta en este mismo barrio con el hotel Room Mate Alicia, diseñado por Pascua Ortega e inaugurado en el año 2006.

Room Mate Alba, diseñado por el interiorista y anticuario, Lorenzo Castillo, cuenta con unas instalaciones cuidadas hasta el último detalle y dispone de 80 habitaciones divididas en 5 categorías: standard, superior, ático, suite y suite deluxe. Además, ofrece dos salas de reuniones panelables perfectas para eventos corporativos o presentaciones que se pueden convertir en una sala grande. Se ha conservado también el patio interior del edificio, lugar que acogerá parte de los eventos que se celebren en el hotel y servirá de zona de relax para los clientes.

www.room-matehotels.com

VINCCI SELECCIÓN RUMMAYKIYYA 5*, nueva temporada de lujo en Sierra Nevada

En el corazón de Sierra Nevada, rodeado por la calma y el silencio, emerge Vincci Selección Rumaikiyya 5*, el exclusivo alojamiento de estilo alpino de la cadena Vincci Hoteles. Una opción perfecta para aquellos que desean visitar la montaña nevada y vivir unos días de desconexión total, tanto para los aficionados a los deportes como para los que buscan encontrar el equilibrio cuerpo-mente en un ambiente tan invernal como acogedor.



Si algo distingue a este refugio de lujo en plena montaña, es su exclusiva y mejorada oferta de servicios e instalaciones que permiten personalizar la estancia de tal manera que el cliente se sienta como en su propia casa de montaña. Además, este año cuenta con el renovado Circuito Termal & Nammu Áreas Spa capaz de completar una estancia de cinco estrellas. Este exclusivo alojamiento que recuerda a una gran cabaña, es uno de los hoteles más altos de Europa con acceso directo a las pistas, por eso ofrece una amplia variedad de actividades deportivas y de ocio que resulta atractiva tanto para los amantes del esquí como para los que buscan relajarse y disfrutar de sus cautivadoras vistas. Uno de los servicios más representativos de Vincci Selección Rumaykiyya 5* es la figura del "Ski Concierge", una forma de sacar el máximo partido a todos los servicios del hotel y del entorno que lo rodea de una manera totalmente personalizada y sin que el cliente tenga que preocuparse por nada. El servicio de "Ski Concierge" ofrece una gestión especializada de todo lo relativo a la experiencia en la nieve: los forfaits, clases de esquí y de snow, actividades en la montaña, información sobre el estado de las pistas, alquiler de equipo, etc. www.vinccirumaykiyya.com

PARK PIOLETS, más que un hotel de montaña



Invierno y montaña suelen evocarnos imágenes de esquí y deportes alpinos. Pero hay muchas más experiencias para disfrutar de esta tentadora combinación de frío, nieve y montaña. Y esto precisamente es lo que ofrece el renovado Park Piolets Mountain Hotel & Spa**** (www.parkpiolets.com).

En un entorno privilegiado, Park Piolets se alza como un oasis en plena montaña. Ubicado en Soldeu (Andorra), es el lugar ideal para desconectar, aislarse y practicar cocooning. Se trata de aprovechar los momentos de desconexión, saliendo de la ciudad y acercándonos a espacios naturales.

Y Park Piolets ofrece todo lo necesario para conseguirlo. A 1.800 metros de altura, el hotel ofrece el mejor confort y servicio experto en salud, belleza y bienestar, hospitalidad y deporte, además de un retiro tranquilo con 150 amplias y confortables habitaciones y suites, ideales para recuperar las fuerzas después de una intensa jornada de esquí. Park Piolets es sinónimo de confort de alto nivel, donde no falta nada para disfrutar de una experiencia de montaña completa que gratifica todos los sentidos: unas vistas privilegiadas, desconexión y relax, una oferta gastronómica de lo más seductora en los restaurantes 1817 y Kao Soldeu, y deporte y actividad para todos los gustos, desde ciclismo o senderismo a esquí.

Porque Park Piolets Mountain Hotel & Spa**** no olvida a los amantes del deporte rey de la nieve. Y es que además de estar situado en el centro de Grandvalira, el mayor dominio de los Pirineos, con unas vistas espectaculares, facilita y organiza para los esquiadores todo lo que puedan necesitar, desde el transporte a los forfaits, y cuenta con Ski Room.

Palmeritas Original inaugura su primera store en el HOTEL HYATT CENTRIC GRAN VIA MADRID

La rentré comienza de la manera más dulce. El hotel Hyatt Centric Gran Via Madrid acaba de inaugurar a pie de calle la primera store de Palmeritas Original, en el espacio Ondas: Vermuteria + Lounge.

De los creadores de Mamá Framboise, nace un nuevo formato para disfrutar de mini palmeritas bañadas en chocolate y con doce sabores diferentes.

Las palmeritas, elaboradas a partir de productos de calidad, se comercializaban hasta ahora sólo en Deliveroo. A partir del pasado, miércoles 23 de octubre, Palmeritas Original, cuenta con su primera tienda en pleno corazón de Madrid, en el hotel Hyatt Centric Gran Via Madrid. El espacio da servicio tanto dentro del hotel como a pie de calle con la posibilidad de disfrutar Palmeritas Original en formato take away.

Las palmeritas se elaboran en obrador propio a partir de cacao naturales de alta calidad, con base hojaldre 100% mantequilla y miel y están rellenas con cremosos interiores de confituras de frutas, pralinés de frutos secos o aromáticos chocolates. Además, se terminan con toppings de texturas y sabores diferentes como Pink Panther, Castiza o Cheesecake, entre otros. Palmeritas Original ofrece dos posibilidades para disfrutar las palmeritas en la nueva store del Hotel Hyatt Centric Gran Via Madrid: o bien a través del espacio Ondas: Vermutería + Lounge o bien desde su punto de venta a pie de calle.

<https://www.hyatt.com> > [hyatt-centric-gran-via-madrid](https://www.hyatt.com/hyatt-centric-gran-via-madrid)



NH HOTEL GROUP inaugura el renovado NH MÁLAGA

El hotel NH Málaga ha celebrado su reinauguración oficial, tras un proceso de renovación que consolida a la propiedad como una de las propuestas hoteleras de mayor calidad en la capital de la Costa del Sol. El acto, en el que ya es el hotel con mayor capacidad de la ciudad andaluza, ha sido presidido por el alcalde del municipio, Francisco de la Torre Prados.



A pocos minutos a pie de las cálidas playas de la ciudad y del centro histórico, NH Málaga cuenta ahora con 245 estancias exteriores, completamente renovadas. Cuidadosamente decoradas en un estilo elegante y moderno, en la propiedad destacan las habitaciones Superiores y Suites, diseñadas con todas las comodidades. Además, los huéspedes tendrán la posibilidad de alojarse en la nueva Suite de más de 100 metros cuadrados, con tres hermosas terrazas privadas desde las que disfrutar de la ciudad.

El proceso de renovación ha supuesto también una oportunidad para actualizar la propiedad en otros aspectos. Como parte de su filosofía, NH Hotel Group opera su actividad con la ambición de liderar el comportamiento responsable corporativo, creando valor compartido a nivel económico, social y medioambiental. Por este motivo, durante el proceso de ampliación y reforma, se han instalado nuevos sistemas para contribuir a la eficiencia y el carácter sostenible del hotel. www.nh-hotels.es > hotel > nh-malaga

TIVOLI HOTELS & RESORTS presenta las Jornadas Gastronómicas de Pastelería Portuguesa en el NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING



Con motivo de la XVII Muestra de cultura Portuguesa, Tivoli Hotels & Resorts acerca a Madrid la cultura gastronómica lusa a través de las I Jornadas Gastronómicas de Pastelería Portuguesa, que tendrán lugar del 12 al 15 de noviembre en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding.

El maestro pastelero de Tivoli Avenida Liberdade en Lisboa, Gabriel Campino, será el encargado de crear una programación abierta al público para degustar lo mejor de la exquisita y variada pastelería lusa, gracias a una selección de recetas tradicionales. Durante cuatro días, los paladares más exigentes de Madrid podrán disfrutar desde el famoso Pastel de

Nata o una Queijada de Sintra, hasta un Pão de Ló, Bolo Rei, una Torta de Azeitão o de Laranja. Las jornadas gastronómicas que ha creado Tivoli Hotels & Resorts para esta edición de la Muestra Portuguesa buscan reflejar los orígenes y creatividad de la repostería de Portugal; país reconocido por la variedad de sus dulces y sus bonitas pastelerías. Comparte, además, con España, la pasión por los bocados dulces, dada la larga tradición histórica que existe entre ambos a la hora de elaborar pasteles artesanales. A partir del siglo XV, la gastronomía portuguesa quedó marcada por el saber hacer culinario de los monjes y monjas, pioneros en la pastelería tradicional, que se caracterizaba por el uso de ingredientes como yemas de huevo y azúcar, además de harina, nueces, canela, vainilla y COCO. www.tivolihotels.com/es

Nuevas villas con piscina en la playa de ANANTARA BAZARUTO ISLAND RESORT en Mozambique

Anantara Bazaruto Island Resort ha revelado una elegante transformación para sus villas de playa con los nuevos looks inspirados en la cultura africana y la vida marina nativa de Mozambique. Las villas de playa han sido completamente renovadas ofreciendo a los huéspedes lujo en armonía con la naturaleza y la naturaleza exuberante. Además, siete de las villas de playa se han transformado, con una piscina privada y un área de cubierta añadida, todas con vistas al Océano Índico.



Las villas de playa conservan el lujo natural del resort, enclavadas en medio de jardines indígenas, con tonos, acentos de rojo y toques de patrones africanos que caracterizan el tema cultural de las villas, mientras que los tonos azules y las referencias a escenas submarinas crean una sensación de tranquilidad en los retiros de marinetéme. Las características clave de las villas incluyen pisos de madera laminada, acabados arquitectónicos interiores renovados, iluminación ambiental y nuevos muebles contemporáneos - todos los cuales juegan un papel importante en la fresca apariencia de las villas. Se agregó un toque local con el uso de telas tradicionales de Capulana de Mozambique en cojines decorativos, así como fotografías de la vida marina mozambiqueña. Un espacio de salón ofrece confort con aire acondicionado que ahorra energía, baños elegantes que atraen a los bañistas en la bañera hundida. Las duchas al aire libre ofrecen una cascada refrescante. Las villas con piscina de playa se abren a una terraza en la orilla del mar, tumbonas y una espaciosa sala de estar al aire libre, para cenar con comodidad gourmet. www.anantara.com

KANUHURA gana en los WORLD LUXURY AWARDS

La muy esperada 13ª edición de los World Luxury Hotel Awards tuvo lugar en el magnífico Arctic TreeHouse Hotel y SantaPark en Rovaniemi, Laponia finlandesa, el pasado 12 de octubre y atrajo aproximadamente a 300 invitados.

Es aquí donde se han revelado los ganadores de estos prestigiosos premios, y donde Kanuhura Maldivas ha añadido orgullosa un galardón más a su ya larga lista, alzándose con el título de Luxury Family Beach Resort 2019, no sólo en las Maldivas, sino de todo el Océano Índico.

Kanuhura se enorgullece de ofrecer a sus huéspedes experiencias novedosas y memorables, las mejores instalaciones y un excelente servicio, y es un fantástico logro ver que todos estos esfuerzos dan su fruto, revalidando por segundo año consecutivo este galardón.



www.kanuhura.com

TIVOLI CARVOEIRO ALGARVE RESORT presenta su programa de Navidad

La región de Algarve ofrece más que planes de verano. El hotel Tivoli Carvoeiro Algarve Resort propone celebrar la época más especial del año con una completa programación de Navidad, que dará comienzo el 15 de diciembre. Pasar Fin de Año con vistas infinitas al océano Atlántico, disfrutar de los dulces más típicos en el escenario incomparable del Tivoli Carvoeiro Algarve Resort, anclado sobre acantilado Vale Covo, o dejarse llevar por "un extraordinario viaje por el mundo" de sabores y tradiciones, son planes irresistibles de su programa de Navidad para dar una especial bienvenida al 2020.

Tivoli Carvoeiro Algarve Resort se envuelve del ambiente más navideño desde el 15 de diciembre. Las fascinantes puestas de sol del Algarve tendrán un brillo especial gracias a la propuesta Christmas High Tea en el AZUR Bar, donde los huéspedes podrán degustar los dulces y té más tradicionales a la vez que disfrutan desde su terraza de las maravillosas vistas sobre el acantilado de Vale Covo. Los días 24 y 25 la oferta se ampliará con clásicos cocktails y mocktails, incluyendo el tradicional Mulled Wine, que nos trasladará, en un viaje para los sentidos, a los típicos mercadillos navideños del norte de Europa. El día 23 la dirección del hotel ofrecerá un cocktail muy especial para celebrar el encendido del espectacular árbol de Navidad.

www.tivolihotels.com/es



TIVOLI ECORESORT PRAIA DO FORTE, un paraíso tropical para celebrar las navidades en Brasil

Las extensas plantaciones de cocoteros y las playas de arena blanca del litoral norte de Salvador de Bahía convierten a Tivoli Ecoresort Praia do Forte en el escenario ideal para celebrar la época más esperada del año. Este ecoresort ha preparado una programación para convertir esta Navidad en una experiencia inolvidable: una invitación a celebrar esta época del año en un auténtico paraíso tropical llena de buenas vibraciones y experiencias felices para toda la familia.



Nochebuena, la noche más mágica, dará comienzo con la visita de Papa Noel que, durante un cóctel de bienvenida, cumplirá los deseos de los huéspedes más jóvenes repartiendo regalos y sorpresas. La noche del 24 de diciembre continuará con una especial cena en un ambiente sofisticado y acogedor, el del GOA Restaurante, el vibrante espacio gastro conocido por la fusión de cocina afro-brasileña e internacional. La velada seguirá con una emocionante actuación del coro infantil y del espectáculo musical Ciao on Broadway, en el que serán interpretados temas para cantar en familia.

www.tivolihotels.com/es

somos

Lifestyle Management



www.somoslifestyle.com

info@somoslifestyle.com

YOUR TRAVEL EXCLUSIVE DESIGNERS





Kiko Moya firma el menú de Nochevieja del Hotel Palace Madrid

VIAJE DE SABORES AL INTERIOR DEL MEDITERRÁNEO

Por noveno año consecutivo, uno de los prestigiosos chefs del panorama nacional, "estrellado" por la guía Michelin, acepta el reto de diseñar el menú de la fiesta más glamurosa del año en The Westin Palace, Madrid. Kiko Moya, chef alicantino, engrosa la lista de chefs dos estrellas que han debutado con creatividad y maestría para enamorar al público más cosmopolita y exquisito de cualquier lugar del mundo que despide el año en este hotel madrileño.

VIAJE AL INTERIOR DEL MEDITERRÁNEO

Con el título "Viaje al interior del Mediterráneo" Kiko quiere contar una historia a través de cada plato y despertar las emociones de los más de 300 comensales de esa gran noche que guardarán en su memoria una experiencia más allá del momento.

MENÚ EN OCHO PASOS

Con este menú en ocho pasos el chef quiere transportar a los comensales a L'Escaleta, su casa en el interior de la costa alicantina, donde atesora 2 estrellas Michelin y 3 soles de la guía Repsol. Un menú en el que el sabor lo inunda todo con aportaciones del mar y de la montaña.

Todo comienza con unos snacks de Almendras, turrón Salado, "Oreo" de ajo blanco y negro, piezas que habitualmente forman parte del mundo dulce como el turrón y otros nuevos que forman parte ya del imaginario popular.

A continuación tres aperitivos que incluyen queso fresco de almendras, hidromiel y Aove, cremoso de mostaza y hierbas recién cortadas y mi-cuit de foie, malta tostada y arrop i talladetes. De nuevo la almendra como eje principal en el queso fresco, acompañado por hidromiel y Aove, los tres pilares con los que se construye la gastronomía de todo un pueblo como Cocentaina. La mostaza, que junto a la rúcula y la hierbabuena, desvela esos pequeños paisajes por descubrir llenos de matices.

El foie está acompañado de contrastes amargos y torrefactos como el arrop i talladetes, sabores que dan carácter a la gastronomía levantina.

ENTRANTES

Como entrantes una Fideuá translúcida, contrastes agrigicantes y quisquillas marinadas. Mediterráneo en estado puro pretendiendo hacer un pequeño homenaje a un plato icónico como es la fideuá en un



concepto frío, tomate, azafrán, all i oli, quisquillas marinadas con sal cítrica.

El sabor tradicional del Blanquet de trufa negra y consomé de su cocción, transportan a una casa de pueblo y la trufa lo eleva a un segundo nivel. El arroz, plato insigne de la gastronomía alicantina y mediterránea, no podía dejar de formar parte de este menú. Para la ocasión, un arroz meloso de bogavante y sus pieles crujientes.

EL MAR

Como aportación del mar, una merluza al estilo tradicional de Levante "all i pebre" con cremoso de patatas al azafrán y emulsión de hinojos.

PLATO PRINCIPAL

El plato principal está representado con pluma Ibérica, cenizas de cebolla y membrillos que trasladan a sabores de campo con cebollas tostadas hechas en las brasas.

PREVIO AL POSTRE

Previo al postre una sopa ácida de melón de invierno y crema helada de sus pepitas.

EL POSTRE

El punto y final lo pone el espíritu de un brioche: crema helada de levadura, vainilla y cítricos.

EL CHEF

Kiko Moya ha aceptado la invitación a crear el menú de esta gala que da comienzo a un año muy especial, el 40 de L'Escaleta, un negocio familiar gestionado por sus padres y sus tíos, que abrió sus puertas en

1980 y que a lo largo de estos años se ha posicionado como uno de los referentes de la cocina levantina sin perder su esencia.

La última noche del año pone el broche de oro a las fiestas navideñas con una gala en la cúpula centenaria que se engalana especialmente para lucir por todo lo alto. La música es otro de los ingredientes esenciales para que la diversión y el buen ambiente acompañe durante toda la noche. La orquesta "La Buena Estrella" y el DJ de prestigio internacional, Fernando Martínez Teruel, se encargarán de todo ello hasta altas horas de la madrugada.

CENA DE GALA Y COTILLÓN

De 21.00 a 05.00 h

Precio por persona: 650€ (IVA incluido).

Cena de gala con bebidas, barra libre y cotillón.

SOLO COTILLÓN en el "1912 Museo Bar".

De 23.30 a 05.00 h

Precio por persona: 275€ (IVA incluido).

Con uvas de la suerte, champán y barra libre.

CENA, COTILLÓN Y ALOJAMIENTO

Incluye alojamiento en habitación doble, desayuno buffet, cena de gala con bebidas y cotillón.

Precio 1.549 € +10% IVA, para dos personas en habitación doble "Deluxe".



NAKAMA SUSHI BAR

No ha cumplido su primer año en la madrileña calle Sagasta y el camino al éxito se repite de la misma forma que lo hizo el local de Las Rozas. Su sorprendente oferta gastronómica se basa en la síntesis de la cocina japonesa con la riqueza mediterránea y la siempre presente influencia de la cocina suramericana y del Caribe.

Con más de 15 años de experiencia en el negocio del sushi, sus propietarios Roberto Martínez y Fernando Pages nos cuentan que la carta de su negocio está diseñada desde un profundo respeto por las materias primas, buscando siempre la máxima calidad y la excelencia. Ciertamente en la calle Sagasta 23, donde han abierto su segundo establecimiento, el comensal se encuentra con una carta que no solamente confirma las premisas de los propietarios sino que a la vez ofrece una propuesta culinaria que aúna la esencia japonesa, mediterránea y caribeña. Así, en los platos de Nakama Sushi Bar están presentes los elementos más representativos de estas tres gastronomías.

FASCINANTE FUSIÓN

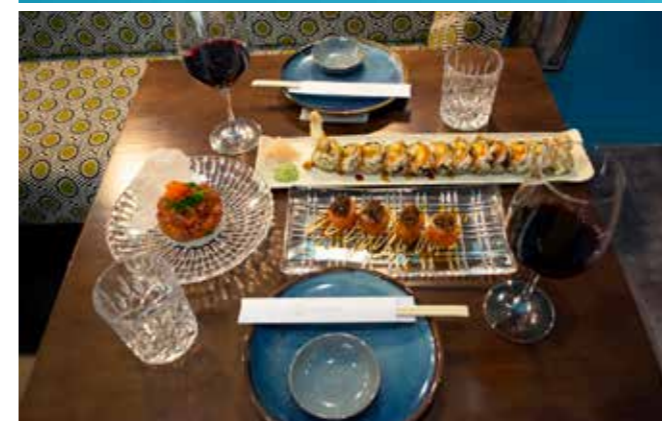
Ante la carta de Nakama tenemos la impresión de habernos encontrado con una de las

más viajeras que hayamos visto últimamente. En ella el sushi tradicional juega a combinarse con recetas "endógenas" de las antípodas del país del sol naciente: ceviches de pez espada con salsa de guayaba y aguacate, tempura de boquerones en miso blanco, o ya fuera de carta y sujeto a disponibilidad, gyozas de rabo de toro, por ejemplo.

Esta fusión está también presente en la carta de vinos, cuya intención es lograr un maridaje ideal con los platos sin dejar de lado su carácter ibérico, con enseñas como las denominaciones de origen Toro, Valdeorras y Terra Alta. No pueden faltar los sakes, que desde los sparkling sake, populares entre los jóvenes, hasta los sakes de corte serio y tradicional, acompañan a los vinos en la carta de bebidas.

CÓCTELES DE AUTOR

La propuesta gastronómica se complementa



con una amplia carta de cócteles. Son 18 creaciones que, en boca de sus dueños, destacan por su originalidad:

"Se trata de creaciones signature que solo se encontrarán aquí y que están especialmente diseñados para despertar los sentidos y para disfrutar antes o después de sentarse a la mesa".

La propuesta coctelera, creada por Sergio Bermejo, ganador del campeonato nacional Negroni Essence 2016 y del primer premio del concurso Ideal Cocktail Bar 2018, juega con una serie de combinaciones tradicionales, mezclando sakes, whiskies y ginebras japonesas, así como rones de Venezuela y Jamaica.

NAKAMA se ha convertido en un lugar de encuentro y disfrute con amigos, que sirva de antesala a la noche de Madrid, ya que su barra permanece abierta hasta las 02:00.

"Queremos que para nuestros clientes la ex-

periencia NAKAMA sea sinónimo de disfrutar de los amigos y la familia, que la mente y los sentidos se detengan por un instante para saborear al máximo el tiempo que pasan aquí en la mejor compañía", expone Martínez.

"Es lo que denominamos **TIME STOPPING FOOD** y así se puede compartir en redes sociales: **#timestoppingfood**, un hashtag creado para ello", añade.

NAKAMA SUSHI BAR

www.nakamasushibar.com

Tiene dos locales, uno en el Soho de Madrid

(Calle Belgrado 22, Las Rozas.

Tel. 916 405 659)

Y otro en el centro de la capital

(Calle Sagasta 23. Tel: 915 059 268).

EL SHANGHAI MAMA MORALEJA GARDEN llega cargado de novedades



Los maestros del auténtico sabor oriental tienen una nueva 'casa', que llega pisando fuerte y lo hace desde un vergel en el barrio más exclusivo del norte de la capital. Shanghai mama Moraleja Garden (Estafeta, 2. Alcobendas. Tel. 91 074 03 13. www.shanghaimama.es) mantiene la esencia de sus 'hermanos' pero va un paso más allá en cuanto a elegancia y detallismo, y además envuelve a los comensales en un oasis vegetal desde su preciosa terraza-jardín abierta durante todo el año.

Se trata del sexto restaurante en la capital del grupo -con María Li Bao al frente-, y se caracteriza, como los otros, por la calidad de su gas-

tronomía, de las materias primas y de su servicio. El recién estrenado, además de gozar de una estupenda ubicación en una de las zonas más cool de la Comunidad, tiene detalles especiales que lo hacen diferente sin perder el toque 'marca de la casa'. Lo que más sorprende es su increíble terraza repleta de plantas y flores, con suelos de madera, estatuas y ornamentos orientales, y una elegante iluminación que por las noches otorga un ambiente chill al local. Dentro, la decoración suma aquí un extra de distinción que dan los blancos manteles, las originales lámparas y los espejos que reinan por doquier, todo ideado por Aurora Gámez, la estilista encargada de la imagen de la firma. El impecable trato que ofrece su equipo de sala hace el resto para sentirse especial. www.shanghaimama.es

Empordà embotellado Edición Limitada de ACEITE EL MOLÍ DE PERELADA

Son 6000 unidades de aceite de oliva virgen extra, cien por cien Argudell. El terroir, una perfecta extracción en frío y un estricto proceso de elaboración, claves de su singularidad. Las condiciones climáticas y suelos del Empordà resultan perfectos para el desarrollo de esta variedad única, con un cultivo que sólo se conoce en estas latitudes, y que da vida a El Molí de Perelada, un AOVE de edición limitada a 6.000 unidades, que se presenta en botella de cristal de 50 cl y que está amparado bajo la Denominación de Origen Empordà. Muestra un color verdoso nítido y brillante, con un aroma limpio con matices vegetales y sabor de naturaleza que recuerda la escarcha de la mañana con un final ligeramente picante. Es suave, graso y dulce en boca, con un buen equilibrio gustativo. (PVP. 9,35 €/botella 50 cl.)



Caja de Lux Ibéricos CASTRO Y GONZÁLEZ

Una neva forma de presentar la delicadeza del Jamón Ibérico de Bellota: 10 blisters de de 80 grs. cortado a mano, media pieza de lomo, media pieza de chorizo y media pieza de salchichón, los tres de 500 grs. todo envasado al vacío y presentado en estuche de lujo. Un buen regalo navideño. PVP 220€. www.castroygonzalez.es



"FUSIÓN 2016" el ibérico que rompe moldes

Castro y González ha lanzado un nuevo producto gourmet, un jamón ibérico único, singular, que nace de la fusión de dos climas y que ha supuesto un reto y la mejor expresión del conocimiento del jamón y sus peculiaridades en la península. Fusión supone un salto innovador desde la base de la tradición. Fusión es fruto de tres elementos básicos: la cabaña propia, la dehesa y la combinación de los climas de Guijuelo y de la Sierra de Huelva.

A la cuidada genética de los cerdos de raza ibérica de Castro y González hay que sumar el medio natural en el que los animales pasan su último año de vida alimentándose exclusivamente de los frutos de nuestras encinas centenarias, de pasto y cereal que encuentran en la dehesa. Y es gracias a la combinación de dos climas como Fusión se convierte en una propuesta única.

El jamón se sala y cura durante 12 meses en el clima frío y seco de Guijuelo, a más de 1.100 metros de altitud. Después, y una vez que han aprehendido todo el sabor de la dehesa se trasladan a la Sierra de Huelva, donde permanecerán 24 meses más y donde la influencia del Atlántico hará evolucionar el producto, haciéndolo más elegante, más profundo, más complejo.

Al abrir un jamón Fusión lo primero que llama la atención es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque

mediterráneo. El jamón presenta un color oscuro que es fruto de las temperaturas más elevadas que se producen en la Sierra Norte de Huelva, lo que provoca que sude más y, como consecuencia, avance su curación. También el aroma se hace más intenso y profundo debido a la humedad y al calor de la sierra. Por el contrario, la curación lenta y las temperaturas bajas que se dan en Guijuelo permiten obtener un sabor más profundo e intenso.



PVP. 440 € (peso aproximado 8-8,5kg). Blisters 80 gr PVP. 18,50 €/

Jamón ibérico de bellota. El jamón premium de CASTRO Y GONZÁLEZ

Jamón de bellota Premium Reserve de Castro y González 2016, cien por cien razas ibéricas, procedente de cabaña propia de genética seleccionada. Los cerdos de donde procede este jamón de bellota son de cría extensiva; nacen en libertad y pasan su vida (20 meses) en el campo libremente, alimentándose de todo lo que la dehesa aporta a su dieta, como bellotas y pastos y lo hacen en las fincas que la familia Castro y González controla en la Sierra Norte de Sevilla (Dehesa Majalimar). Fue una montanera excepcional, con abundante hierba debido a las lluvias regulares que hubo en el invierno y en el inicio del otoño del 14. Destacó además la buena calidad y cantidad de la bellota y aceptable en la cantidad.

Al abrir un Castro y González Premium Reserve se muestra un jamón de color rojo intenso con gran presencia de vetas blancas y limpias, y es que al ser un cerdo cien por cien ibérico tiene gran parte de su grasa infiltrada en el músculo. El aroma es fuerte, intenso y persistente, muy característico, apreciándose desde primer minuto las notas de frutos secos y hierba. En el paladar, destaca una textura jugosa y untuosa. Su sabor, extraordinariamente complejo, presenta el grado justo de salinidad y en el retrogusto que se prolonga largamente, se muestran notas con los aromas de la dehesa. Además, destaca su contenido en ácido oleico superior al 56%, una curación lenta y pausada en la mejor bodega de granito de la casa, bajo la supervisión de los maestros jamoneros durante 48 meses, logrando así que cada una de las 300 piezas que conforma esta edición limitada sea una obra de arte. PVP. 650 €





NUTELLA tiene las recetas para celebrar una Navidad en familia

Estas próximas fiestas nutella ayuda a sus consumidores a preparar la Navidad con deliciosas recetas, vídeos y tutoriales disponibles en su página web www.nutella.es. Galletas, crêpes, postres y dulces navideños variados, todos ellos con un ingrediente común, nuestra querida nutella.

nutella regalará plantillas para estampar y decorar en sus tarros de 350gr, 400gr y 450gr, para acabar de dar el toque perfecto a los dulces navideños. Así como su ya tradicional línea de vasos coleccionables de 200gr, con motivos navideños. Además, se podrán encontrar en el punto de venta recetas de las ya famosas galletas con nutella, churros con nutella y las ya clásicas crêpes con nutella. Y como más de uno pide en su carta a Papa Noel o a los Reyes Magos, un kilo de nutella, estas navidades la marca ha diseñado

una edición limitada muy especial, en los formatos de 750gr y 1000gr, con un divertido reno, un muñeco de nieve y un oso como protagonistas, que incluye una pegatina en su tapa para personalizar y regalar a la persona deseada.

Durante la campaña de Navidad, nutella® estará presente en televisión con un anuncio en el que se mostrará la magia de compartir momentos en familia cocinando deliciosas recetas navideñas. www.nutella.com

Esta Navidad, descubre la magia de KINDER

Un año más, los productos Kinder® llegan a nuestros hogares dispuestos a despertar la ilusión de los más pequeños y llenar de magia una de las fechas más importantes para toda la familia. Con la Navidad, también llegan Kinderino, el simpático embajador de Kinder, y el tren mágico de Kinder, para traernos divertidos y deliciosos productos que además decoran nuestro hogar -son ideales para regalar, compartir y disfrutar junto a los que más queremos.

Los calendarios de adviento constituyen un símbolo de la Navidad: hacen la espera más corta y reflejan la ilusión de los más pequeños por descubrir cada día la sorpresa Kinder que aguarda en su interior.

Este año, la marca propone 3 formatos para que cada niño descubra su delicia favorita de una forma diferente:

El único calendario en 3D con dos Kinder Sorpresa en su interior. Presenta un mix de 24 unidades de distintos productos Kinder, incluyendo 2 Kinder Sorpresa.

PVPR: 9,99 €

Un original calendario en forma de casa con 24 unidades de distintos productos Kinder en su interior: Kinder Sorpresa, Kinder Schoko-Bons, Kinder Chocolate, Kinder Mini Eggs y Kinder Figura Cava. **PVPR: 5,99 €**

El calendario en forma de árbol que contiene 24 unidades en formato "mini" de Kinder Schoko-Bons, Kinder Chocolate, Kinder Bueno, Kinder Chocolate con cereales y Kinder Bueno White.

PVPR: 5,99 €.
www.kinder.com



La corona de mazapán de Catalina de Aragón Un real postre navideño de PASTELERÍAS ASCASO.

TEXTO Y FOTOS: MANENA MUNAR

El Museo Nacional Thyssen-Bornemisza ha mostrado siempre interés por la gastronomía, creando en la Tienda del Museo la línea Delicathyssen en la que se incluyen productos locales de excelente calidad (aceite, chocolate, vino, conservas...).

Entre la gama dulce de productos reina La corona de Catalina de Aragón, un dulce "renacentista" de la pastelería Ascaso, inspirado en el cuadro Retrato de una Infanta, Catalina de Aragón (Juan de Flandes) expuesto en el Thyssen, y postre idóneo para decorar y saborear la Navidad. Reina de todas las Reinas.

La serenidad que transmite la hija de los Reyes Católicos en esta pintura impactó a la pastelería Ascaso. Se comprende el porqué Shakespeare la describió como la Reina de todas las reinas y modelo de majestad femenina. Consultando libros de cocina de la época renacentista, véase el libro de cocina de Ruperto de Nola del s. XV, Ascaso ha elaborado una corona de mazapán con agua de rosas, azafrán, jengibre y pasta de fruta de peras, adornada por rosas naturales cristalizadas materializando la dulce Corona de Catalina de Aragón.

BOCETOS DE LA PASTELERÍA ASCASO

La Pastelería Ascaso, un auténtico referente en el mundo pastelero en Aragón, y famosa por su exquisito Pastel Ruso, se estableció hace un par de años en Madrid, en la calle Zurbano, 25. Su local es moderno y acogedor y allí se pueden encontrar todo tipo de delicias pasteleras.

Pastelerías Ascaso nació como una panadería hace 128 años en Huesca. Mucho ha crecido desde entonces, no quedándose atrás y apostando por la investigación de nuevas fórmulas aunque y con las recetas de toda la vida como base. La mezcla de lo tradicional y lo vanguardista le ha convertido en una estrella de la gastronomía dulce de España. Aunque su joya de la corona sea el Pastel Ruso, secreto del obrador Ascaso, que ya va por la cuarta generación, se han introducido elementos exóticos, especias y hierbas asiáticas, innovaciones deliciosas que le hacen estar a la última del mercado pastelero.

DÓNDE COMPRAR LA REAL CORONA

La Corona de Catalina de Aragón estará a la venta desde Noviembre en los establecimientos de Pastelería Ascaso en Madrid (Zurbano 25) Zaragoza (Arquitecto Yarza 5) y Huesca (Coso Alto 9) y por supuesto en Delicathyssen del Museo Thyssen de Madrid en Paseo del Prado 8 y en la pastelería online www.pasteleriaascaso.com/es/

Su precio aproximado es de 20 euros.



PURGAPECADOS 2016 Historia, Viticultura y Diseño



Dehesa de Luna, hasta principios del s. XIX, formó parte de la Dehesa de Santa Marta, gran finca de más de 15.000 hectáreas, integrada también por la Dehesa de Purgapecados. En esa casa pernoctó Teresa de Ávila, Santa Teresa de Jesús, el 16 de febrero de 1580, en su viaje de Magalón a Villanueva (de la Jara). Cuenta la tradición popular que la Santa, cansada por el viaje, tomó cierto vino procedente de unas viñas cercanas, hoy en Dehesa de Luna, y revitalizó cuerpo y espíritu. Como homenaje a esta historia y a tan ilustre viajera, Dehesa de Luna creó el vino Purgapecados, también en honor a unas tierras que siglos atrás ya elaboraban vinos de calidad.

Purgapecados 2016, es la quinta añada del vino más diferente de la bodega. Nace de una parcela de una única hectárea de la variedad cabernet sauvignon, conducida en eje vertical, que proporciona un microclima ventilado e iluminado a los racimos. De esta forma, se evita su exposición directa al sol, condición necesaria para que, en viticultura de clima cálido, se obtenga uva de calidad.

Purgapecados 2016 es un vino de parcela, con crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 18 meses adicionales en botella.

La etiqueta Purgapecados también le hace ser un vino diferente. Es una de las más originales del mercado y se diseñó siguiendo el estilo de las cintas etiquetadoras Dymo.

PVP. 30 euros / www.dehesadeluna.com

DOMINIO DE TARES P3 2012, la exquisitez de la mención preflorética

Dominio de Tares siempre se ha caracterizado por ser una bodega muy preocupada por recuperar el patrimonio vinícola de El Bierzo. Ha conseguido recuperar viñas centenarias de mención en diferentes zonas de El Bierzo para poder elaborar sus vinos con uvas procedentes de viñas que tienen un alto valor ecológico y cultural.

El vino P3 es el ejemplo claro de su apuesta por conservar esta riqueza vinícola y el reflejo de saber trabajar con viñas únicas. Esta mención preflorética de más de 110 años es la joya de la bodega y cada añada marca la personalidad de este pago de casi media hectárea de extensión.

En Dominio de Tares fueron visionarios y con P3 se adelantaron en el concepto de vino de parcela de la zona, una idea que actualmente está regulada por el reglamento del CRDO Bierzo. Es difícil encontrar en El Bierzo una parcela con estas características para crear un vino como P3 del que sólo se han elaborado doce añadas a lo largo de estos años.

Dominio de Tares ha apostado por seleccionar viñedos centenarios para así evitar una posible desaparición de este legado que los viticultores de la zona han trabajado durante siglos.

PVP. 49,50 euros / www.dominiodetares.com



Desde el corazón de Ronda LA ENCINA DEL INGLÉS 2017

Elaborado con Tintilla de Rota (35%), Romé (35%), Syrah (30%), ha pasado 15 meses de crianza en fudres de roble francés Allier sin tostar y tostado medio, resto en botella. Para su enóloga, Ana de Castro, este vino D.O. Sierras de Málaga es el emblema de Bodegas La Melonera, "fruto del trabajo de recuperación de variedades autóctonas andaluzas. Un vino auténtico y con mucha personalidad". Nota de cata: Color rojo picota. Aromas a fruta roja y negra de bosque, especiado. En boca es sedoso con taninos maduros muy bien integrado, y muy goloso. Un vino con una marcada personalidad del terreno y las variedades autóctonas de las que procede.

PVP 16 € / www.lamelonera.com

Primer vino de Parcela. Edición limitada y numerada. CHIVITE LA ZORRERA

La Zorrera es una parcela excepcional dentro de la propiedad de Legardeta, finca ubicada a 40 kms al sur oeste de Pamplona. Una de las zonas más septentrionales para el cultivo de la vid de toda la Península Ibérica, de la que obtenemos un vino único de la variedad Garnacha tinta: intenso, equilibrado, marcado por una inusual frescura, con una nariz compleja, mineral, muy marcada por su terruño.

Las ideales características de su suelo Arcillo - calcáreo, la alta densidad de la plantación (6000 pies/ha) y lo excepcional del clima, que es un encuentro de la influencia continental de los pirineos y de la suavidad del atlántico. convierten a la finca Legardeta en un enclave ideal para el desarrollo de la vid, con un potencial extraordinario. Un verdadero "terroir" que proporciona a la cepa un vigor limitado y a su fruto una perfecta maduración lenta suave y completa. Como afirma Julián Chivite "solo en determinados viñedos y no en todas las añadas es posible obtener garnachas corpóreas y frescas en las que el balance entre acidez y el resto se sienta perfecto". Edición limitada y numerada de 4.200 botellas.

PVP: 35 € / www.chivite.com



Para coleccionistas EX EX 13 BLANCO



La bodega Perelada ha elaborado este vino bajo la inquietud de elaborar un vino blanco de alta gamma con una de las variedades autóctonas del territorio del Empordà, con muy poca superficie de plantación y muy poco conocida como es la Garnacha roja. Son solo 639 botellas. El Ex Ex 13 resulta de la cosecha del año 2016 y procede de la Finca La Garriga en la localidad de Peralada. El vino destaca por su color amarillo brillante, predominan los aromas de fruta fresca, flores blancas, hierbas, balsámicos y notas amieladas. En boca destaca por tener un punto salino, fresco, redondo, frutoso, envolvente, sávido y con un largo y agradable postgusto. Por su estructura, acidez y equilibrio se le augura muy buena capacidad de envejecimiento.

PVP. 49 € / www.perelada.com

MARQUÉS DE RISCAL presenta sus propuestas navideñas



Marqués de Riscal Reserva 2015
Un clásico que nunca falla, claro ejemplo de que la calidad y el precio pueden ir de la mano.

Su estuche metálico representa la malla dorada, signo identificativo de la bodega y que, en origen, servía para certificar la autenticidad del vino.

PVP. 14,40 euros

Marqués de Riscal Viñas Viejas 2017
Gran rosado elaborado con viñas viejas, este vino de la Tierra de Castilla y León marida a la perfección con gran cantidad de alimentos. Su bellissimo estuche lo convierte en un acierto seguro a la hora de regalar.

PVP. 29,75 euros



Marqués de Riscal Frank Gehry Selection 2012
Procedente de viñas propias de más de 80 años de antigüedad y muy en línea de los riscales de principios del s.XX, es el regalo perfecto para los grandes entendidos o para reflejar todo el afecto y el agradecimiento en una lata.

PVP. 299,50 euros / www.marquesderiscal.com

ABIOS NUDE, la Tinta de Toro al desnudo

La Tinta de Toro es una uva de gran carácter, fuerte, intensa, penetrante... Pero también puede ser delicada, suave, frágil y fina. Así lo demuestra Abios Nude, el nuevo vino de Bodegas Valbusenda dispuesto a romper con los cánones establecidos.

Abios Nude, está concebido para renovar el concepto de Toro y pensado para saborear esta uva también en los meses más cálidos del año, esos en los que apetece dar una tregua al paladar.

Según Maurilio Segovia, enólogo de Bodegas Valbusenda, este particular vino, elaborado 100% con uva Tinta de Toro mantiene a pesar de su elegancia, el carácter propio de la D.O. Toro aportando la frescura de su delicada acidez y, aunque presenta un grado alcohólico ligero (13.5%) no pierde ni un ápice de su identidad. Elaborado solo con las uvas de mayor calidad, este vino es fruto del sagrado de la uva a través de la vendimia manual. El color desnudo o nude se consigue a través de la maceración con sus pieles de menos de 2 horas. Fermentado 25 días en depósito de acero inoxidable a 13º de temperatura, una vez terminada la fermentación alcohólica, se trasiega y se le añade sus propias lías finas para darle estructura y boca.

PVP. 7,90 euros / www.bodegasvalbusenda.es



CRUZ DE ALBA, un vino de autor en la milla de oro de la Ribera del Duero



La bodega de Cruz de Alba se encuentra en la vallisoletana localidad de Quintanilla de Onésimo, en el corazón de la Ribera del Duero. En las apenas 40 hectáreas de extensión del viñedo se obtiene toda la producción de la firma, que presume de unos vinos marcados de personalidad y excelencia. La calidad de estos Ribera del Duero es consecuencia de un minucioso sistema de producción, ideado por su enólogo, Sergio Ávila, referente nacional por su aplicación de la viticultura ecológica, regida por los principios de la biodinámica y de la agrohomeopatía, todo ello de manera artesanal y evitando el empleo de productos químicos. Una nueva manera de comprender el vino, siempre con el máximo respeto al entorno natural, a la que cada vez

se le suman más adeptos. La historia de esta bodega boutique se remonta hasta 2003, fecha en la que Cruz de Alba nació bajo el amparo del grupo familiar Zamora Company.

www.cruzdealba.es

EL GAITERO presenta la nueva imagen de sus vinos Real Agrado

Bajo la marca Real Agrado se cuenta una historia de terruño y pasión que se remonta a 1974, año de fundación de la sociedad matriz Viñedos de Alfaro en la Rioja Oriental. Desde finales del año 2018, el Grupo El Gaitero -que hasta entonces poseía el 50%- es propietario único de esta bodega tan especial, y con su llegada se han sucedido una serie de cambios que han culminado en el relanzamiento de la marca a través de



una imagen renovada y un claro objetivo: La creación de una identidad reconocible y definida, asociada a unos valores y a un relato. Con la nueva imagen de Real Agrado se pretende expresar las dos identidades de la bodega, combinando un elemento racional (la utilización de uva propia exclusivamente en los vinos), con un lado más emocional dado por el nombre de la marca (Agrado entendido como la sensación de felicidad que se obtiene al hacer algo que te gusta).

www.sidraelgaitero.com

HENNESSY VERY SPECIAL recrea el mundo de la alquimia en su nuevo kit de coctelería

En homenaje al arte de la mezcla que ha caracterizado sus más de 250 años de historia, Hennessy Very Special, referencia del coñac a nivel mundial, ha creado un kit de coctelería que conecta el mundo de la alquimia con la mixología.

Hennessy V.S, el coñac más emblemático de La Maison francesa propiedad del grupo LVMH, es el resultado perfecto de un proceso de selección de los mejores aguardientes con el fin de encontrar un equilibrado coñac de carácter sutil y refinado.

El estuche regalo está inspirado en formulas científicas y pizarras de una antigua clase de alquimia. Consiste en una caja de color negro que imita una pizarra con el nombre del producto en negrita representando la caligrafía manual y gráficas de formulaciones ancestrales escritas con tiza.

PVP: 35 € / www.hennessy.com





LAURENT-PERRIER se viste de Cebra

Lo que define a Laurent-Perrier es su papel de pionero, de innovador en Champagne. Hoy, Cuvée Rosé es la referencia de los champagnes rosados. Un champagne que se distingue por su frescura, su viveza y su elegancia. El vestido "Cebra" es su suntuosa envoltura; para celebrar las fiestas de fin de año, Laurent-Perrier propone un nuevo ritual de servicio que da a la botella icónica de la Maison un resplandor singular. Después de los vestidos "Malla LP" y "Constellation", Laurent-Perrier amplía su colección con el vestido "Cebra". Un vestido oro rosa con rayas entrelazadas como los aromas muy frescos de frutos rojos, en los cuales se mezclan la frambuesa, la cereza y la grosella. La envoltura digna de alta costura, en edición limitada, es un guiño al reino animal celebrado en el universo de la creación, en el cual el pitón, el leopardo, la pantera y la cebra componen un bestiario contemporáneo e intemporal.

PVP. 80 € / www.laurent-perrier.com

El "Maserati" de los cavas MONTESQUIUS 1918 GRAN RESERVA 2008 BRUT NATURE

Coches hay muchos, deportivos menos... y Maserati es el auténtico deportivo de lujo de nivel superior con más de 100 años. Del mismo modo, Cavas hay muchos, de largas crianzas menos... y Montesquius 1918 Gran Reserva 2008 Brut Nature, es el auténtico cava de alta gama que lo tiene todo, largo recorrido y elegancia. Un cava extraordinario que nos dejará con la boca abierta. Intenso y complejo, conquista ya con su color amarillo dorado, con rosario fino. La nariz es igualmente sofisticada, con aromas de fruta blanca, orejones, vainilla, mantequillas, pero también recuerdos a levaduras, brioche y laurel. En boca se nos muestra elegante, con una burbuja cremosa, integrada, una gran personalidad y un estilo que puede con todo.

www.montesquius.com



Con personalidad e historia PERELADA GRAN CLAUSTRO

Como recuerda su enóloga, Elisabeth Figueras, en 1959 y con motivo de la visita del presidente de Estados Unidos, en Perelada se seleccionó una reserva especial de cava; del éxito de aquella selección nació el Cava Gran Claustro. Elaborado con las variedades Pinot Noir (60%) y Chardonnay (40%) muestra un color amarillo pálido, con ligeros tonos verdosos. Desprendimiento continuo de finas burbujas de alta integración, con formación de corona. Aroma limpio a frutos tostados, de crianza y minerales, que le trazan su personalidad. Sabor cremoso y maduro, ligeramente afrutado y con un buen equilibrio.

PVP. 17,90 € / www.perelada.com

Un cava ecológico y elegante PRIVAT BRUT CHARDONNAY



Este cava Premium, elaborado a partir de uvas de la variedad Chardonnay cuidadosamente seleccionadas, procedentes de cultivos ecológicos y trabajadas manualmente para conseguir los mejores resultados, cuenta con una crianza de entre 15 y 20 meses en botella, antes del degüelle.

Se obtiene así un espumoso con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar, que destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante. Ligeramente afrutado, con aromas de fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional. Contundente y elegante, supone una experiencia para los sentidos. Se recomienda servirlo entre los 5º y los 8º de temperatura, enfriándolo en el frigorífico o bien durante unos 30 minutos en un recipiente con agua y hielo, intentando evitar el uso del congelador y así no someter al cava a un cambio violento de temperatura.

PVP. 11,95 € / www.cavaprivat.com

El champagne de la finca TATTINGER FOLIE LA MARQUETERIE

Champán resultante de un ensamblaje compuesto por un 45% de Chardonnay y un 55% de Pinot Noir procedente exclusivamente de las uvas del viñedo de Folies que domina el Castillo de la Marquetterie, cuna de la familia Taittinger. Las burbujas son finas y delicadas. La nariz intensa, muy afrutada, desarrolla aromas de melocotón y de compota de albaricoques realzados con sutiles notas de brioche tostado y de vainilla. La entrada en boca es amplia, flexible y afrutada, liberando sabores dominantes de melocotón amarillo. El final es pronunciado y expresivo, sutilmente marcado con notas amaderadas. Champagne pleno y armónico, rico y complejo.

PVP. 53,50 € / www.taittinger.com



Excepcional y de guarda COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2017



Sólo se elabora cuando la vendimia es excepcional y a partir de los mejores viñedos de Côte de Blancs "Grands Crus" clasificados 100% en la escala de Champaña. Tan sólo se utiliza el vino de primer prensado y el 5% de los vinos que entran en la mezcla se han criado en barrica de roble durante 4 meses. Nota de cata: Magnífico color dorado con reflejos verdosos y una constante corriente de finas y ligeras burbujas. La nariz es fina y delicada, flores blancas, cierta mineralidad, matices de pera de Anjou, pasas doradas, sutiles toques de anís y sabores ahumados. Entrada vibrante, con una combinación de limón y salinidad. Frescura compleja pero suave, que crea el equilibrio perfecto entre la madurez y el intenso sabor. Final fresco, largo y con toques de mantequilla salada.

PVP: 182 € / www.taittinger.com

BODEGAS MURUA Refuerza su apuesta por el enoturismo

El visitante puede recorrer los viñedos con el enólogo de la bodega, descubrir las maravillas de su exclusiva biblioteca o disfrutar de la colección privada de arte, que va de los siglos XVI al XXI

Bodegas Murua, una de las marcas de Masaveu Bodegas, ha relanzado su apuesta por el enoturismo con una amplia gama de actividades destinadas a que el viajero compruebe con sus propios ojos que los vinos que salen de su recinto son excelentes y que el mundo que rodea la elaboración de los mismos es fascinante.

El edificio principal de la bodega, situado en La Rioja Alavesa, concretamente en Elciego, mantiene la estructura original de las casas solariegas de esta zona geográfica, donde el vino forma parte esencial de la cultura y las vivencias de los habitantes de esta región rodeada por impresionantes paisajes de viñas. Es en este edificio donde nace la propuesta enológica que tiene como objetivo sorprender al visitante, quien conocerá de primera mano los viñedos en los que brotan las uvas que después se convertirán en los vinos de Murua. Unos vinos que el visitante tendrá la oportunidad de degustar.



cionados con el mundo del vino desde el siglo XVI hasta hoy.

La experiencia enoturística de Bodegas Murua incluye siempre un paseo guiado por el viñedo, seguido de un recorrido técnico por las instalaciones y una cata de variedades directamente de las barricas. Todas las visitas incluyen degustación de diferentes tipos de vinos y, dependiendo del interés de los viajeros, se les ofrecen distintos tipos de experiencias y precios.

VINO Y PAISAJE

Además, existe la posibilidad de descubrir Bodegas Murua al ritmo del visitante a través de la degustación de los diferentes vinos disponibles en el WineBar, disfrutándolos en el patio o en una de las estancias interiores y observando, simplemente, el encanto del paisaje de viñedos.

La bodega de Murua fue adquirida por la familia Masaveu en 1974 para elaborar vino de forma privada y, años más tarde, se decidió remodelarla e impulsarla comercialmente con una fuerte apuesta por la calidad. Hoy Murua produce 250.000 botellas elaboradas con la filosofía de apostar por la sostenibilidad y el respeto a la tierra que define al grupo bodeguero presente en diferentes DO's del país: Murua (DOCa. Rioja), Fillaboa (DO. Rías Baixas), Pagos de Araiz (DO. Navarra), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y la sidra de hielo Valverán (Asturias).

www.bodegasmurua.com y www.masaveubodegas.com

DE BARCELÓ A BORES

Teniendo una casa madre con el apellido Masaveu, Bodegas Murua tenía que estar vinculada necesariamente al arte con mayúsculas. Por eso, no sorprende que dentro de sus instalaciones el visitante pueda encontrar y disfrutar de una pequeña pero excelente colección privada de arte en la que hay piezas firmadas por Miquel Barceló, Juan de Arellano, Francisco Bores o Daniel Quintero. Muchos de los lienzos expuestos tienen que ver con la vendimia, los viñedos, las tabernas y el vino, pero no todos. Y el visitante también tendrá acceso a la espléndida biblioteca de la bodega, que cuenta con más de 2.400 libros y revistas rela-



‘Expresiones que valen una vida’



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

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

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

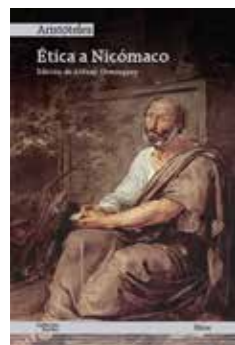
AGENTES SECRETAS EN LA RESISTENCIA FRANCESA



Título: *Las chicas desaparecidas de París*
Autor: Pam Jenoff
Editorial: Harper Collins
Páginas: 416
Precio: 19,90 €

Las chicas perdidas de París es una emotiva historia de amistad y traición durante la Segunda Guerra Mundial, inspirada en hechos reales, que han servido a la estadounidense Pam Jenoff para volver a la actualidad literaria. 1940. Con el mundo en guerra, Eleanor Trigg lidera un misterioso grupo de agentes secretas femeninas en Londres. Doce de estas mujeres son enviadas para ayudar a la Resistencia francesa. Nunca regresaron a casa.

OBRA MAESTRA DEL PENSAMIENTO OCCIDENTAL



Título: *Ética a Nicómaco*
Autor: Aristoteles
Editorial: ESCOLAR Y MAYO
Páginas: 384
Precio: 18,90€

Sus indelebles páginas indican, ya en su primer libro, hacia dónde debe apuntar la vida de los hombres, cuál es el fin que les es propio, si es que estos han de acertar y no andar errados, como con tanta facilidad y frecuencia les acaece. Esta edición del texto de Aristóteles, preparada por Atilano Domínguez, contiene un riguroso estudio introductorio. En él se analizan la vida del filósofo, sus escritos y la doctrina moral de la Ética. Como colofón del estudio se aporta una detallada bibliografía, así como dos documentos personales de Aristóteles, poco conocidos hasta la fecha.

UNIDAS PARA LUCHAR CONTRA LAS INJUSTICIAS



Título: *Hijas del Sur*
Autor: Deb Spera
Editorial: Harper Collins
Páginas: 408
Precio: 19,90 €

En la Carolina del Sur de 1924, apenas recuperada de una terrible plaga que ha devastado tanto la tierra como la economía, entre pantanos infestados de caimanes y plantaciones de tabaco, tres mujeres muy distintas unirán sus destinos para luchar contra las injusticias cotidianas que atenazan sus vidas.

RECETARIO PARA UNA COCINA SALUDABLE Y ECONÓMICA



Título: *Extra Virgin Olive Oils*
Autores: VV. AA.
Editorial: Mercacei
Páginas: 332
Precio: 19,50€

Presenta anualmente el exclusivo Evoo Top 100, o lo que es lo mismo, los 100 mejores aceites de oliva vírgenes extra del mundo según los resultados obtenidos en la primera edición de los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Evoo Awards. Un concurso que, además de destacar por su absoluto rigor y fiabilidad, cuenta con el jurado o panel de cata más espectacular que existe en la actualidad, probablemente el mejor grupo de catadores internacionales nunca antes reunido.

MEMORIAS DE UN EXMINISTRO DEL INTERIOR



Título: *Cada día tiene su afán*
Autor: Jorge Fernández Díaz
Editorial: Península
Páginas: 392
Precio: 19,90€

Jorge Fernández Díaz es un político de vocación y de raza. Barcelonés de adopción con raíces vallsolietanas y navarras, sobrevivió a la larga agonía y disolución final de sus dos primeros partidos, UCD y CDS, así como a los vaivenes de su militancia, primero en Alianza Popular y luego en el Partido Popular. Es un político de pura cepa, bregado en todos los altos niveles de la Administración Pública y de firmes convicciones políticas y religiosas y por tanto polémico.

UNA NOVELA DE PELÍCULA



Título: *El irlandés*
Autor: Charles Brandt
Editorial: Crítica
Páginas: 456
Precio: 19,90€

Más conocido como «el irlandés», Frank Sheeran fue un sicario responsable de más de 25 asesinatos, entre ellos el de Jimmy Hoffa, poderoso jefe del sindicato de camioneros que usaba su millonario fondo de pensiones para hacer negocios con la Mafia y que desapareció en 1975. El FBI no logró resolver el caso hasta que el propio Sheeran, ya en su lecho de muerte, se confesó culpable. Charles Brandt dedicó cinco años al seguimiento de Sheeran; este es el fruto de los cientos de horas de grabación de sus conversaciones y la investigación que se llevó a cabo, que terminó relacionando al asesino a sueldo y a Hoffa con la familia Kennedy. Ha servido de argumento a la producción de Netflix en la que han trabajado Robert de Niro y Al Pacino, con dirección de Scorsese.

PASABA POR AQUÍ



Enrique Arias Vega
 Periodista

MUSEOS EXCLUYENTES

La gente tiene derecho a hablar en el idioma que quiera (urdú o farsi, si los supiera, serían mis preferidos), pero sobre todo tiene la obligación de que la entiendan.

No sucede lo mismo con algunos museos, que resultan excluyentes, a fuer de ininteligibles. Eso ocurre con frecuencia en España, por el predominio totalitario y absurdo de las lenguas regionales sobre el español (o el inglés, para que no digan que discriminamos). En las salas de algunas galerías, reitero, la lengua vernácula es la privilegiada, en tamaño y ubicación, y aquellas otras más internacionales ocupan un lugar como de a pie de página. Así es difícil que el visitante foráneo se entere. Parece como si molestase su presencia, como si asistiera a un entierro al que nadie le hubiese invitado.

El récord de ese cerrilismo excluyente lo acabo de ver en la casa-museo de Emilia Pardo Bazán, en La Coruña. Los gigantes paneles de la única sala que exhibe su obra están exclusivamente en gallego, cuando esa misma obra fue escrita en castellano. Flaco favor, pues, a la genial y transgresora escritora, al privarla de ser conocida por quienes no sepan un idioma que ella no utilizó.

Se explica, entonces, que yo fuera el único visitante del museo, como si para apreciar a Mir Ammen hubiese que saber urdú, o para conocer a Sa'di sólo pudiera hacerse en farsi.

Cosas de museos.

LOS MITOS DE LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA



Título: *El sueño de la nación indomable*
Autor: Ricardo García Carcel
Editorial: Ariel
Páginas: 432
Precio: 19,90 €

Pocos episodios de la historia de España han sido tan polémicos como la guerra contra Napoleón y su estela subsiguiente. *El sueño de la nación indomable* desmonta los diversos mitos de la también llamada «guerra nacional», desde la épica del famoso lunes 2 de mayo de 1808 a la significación del presunto legado de la misma —las Cortes de Cádiz—, con el fin de desvelar las legitimaciones —verdaderas y falsas— en que los mitos se fundamentan y reivindicar la complejidad como el único modo de acabar con las interpretaciones reduccionistas.

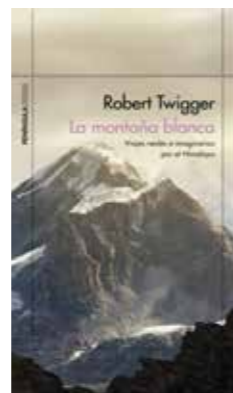
CONCEPTOS, TECNOLOGÍAS Y APLICACIONES DE LOS DATOS



Título: *Big Data*
Autores: David Ríos Insua, David Gómez-Ullate Oteiza
Editorial: Catarata
Páginas: 136
Precio: 12 €

La captura de datos a través de aplicaciones y teléfonos móviles produce cantidades ingentes de información sobre nuestro día a día online. Por eso resulta comprensible que dichos datos tengan cada vez más valor, ya que se utilizan para mejorar las relaciones con los ciudadanos o clientes, personalizar servicios y productos y automatizar todo tipo de procesos.

TODO SOBRE LA CORDILLERA MÁS ALTA DEL MUNDO



Título: *La montaña blanca*
Autor: Robert Twigger
Editorial: Jinglez
Páginas: 256
Precio: 17,95 €

Las montañas del Himalaya, hogar de budistas, bonpos, jainistas, musulmanes, hindúes, chamanes y animistas, por mencionar solo a unos pocos, son un lugar de peregrinaje y de ensueño, de revelación y guerra, de masacre e invasión, pero también de paz y de calma inefable. Robert Twigger destapa historias increíbles de montañeros y místicos, gurús y profetas. El resultado es un viaje cautivador a través de la historia de la cordillera más alta del mundo.

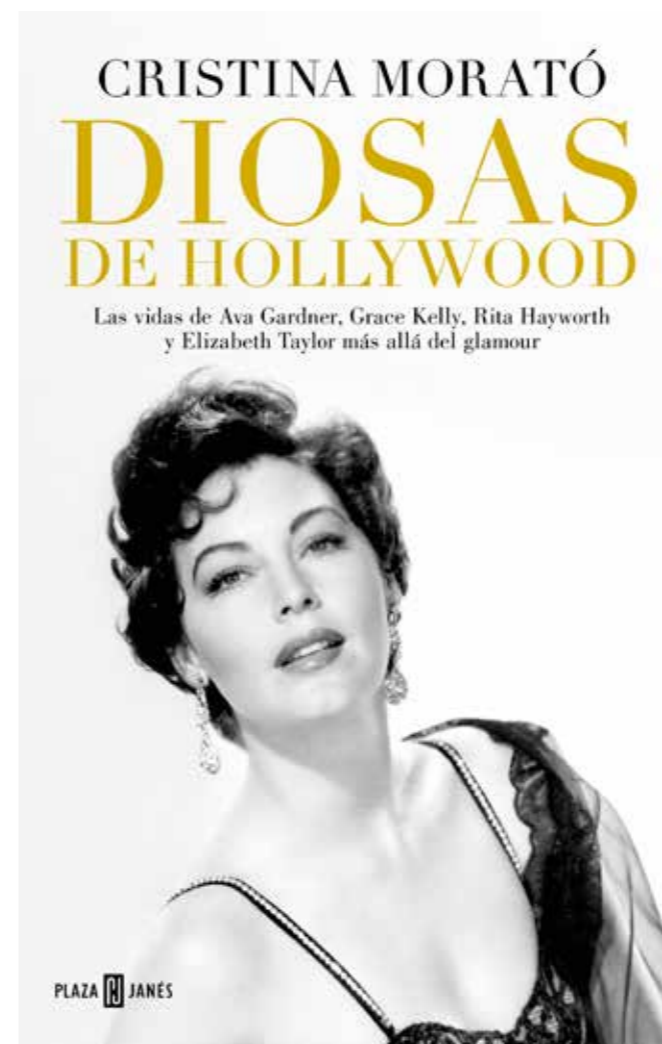
CÓMO INTERPRETAR Y DIFUNDIR LAS ESTADÍSTICAS SOCIALES



Título: *Los datos sin tapujos*
Autor: Juan Ignacio Martínez Pastor
Editorial: Catarata
Páginas: 160
Precio: 16 €

Este libro ofrece una guía imprescindible para diferenciar el dato falso del verdadero. Cada capítulo es una jugosa aventura por los entresijos de la estadística social. Los números nos pueden enmarañar; por eso tenemos que contar con una cultura numérica básica. El autor ha logrado explicarnos, con una claridad apta para no expertos, cómo interpretar y difundir correctamente un dato social. También desmonta los abusos.

LAS VIDAS DE AVA GARDNER, GRACE KELLY, RITA HAYWORTH Y ELIZABETH TAYLOR MÁS ALLÁ DEL GLAMOUR



Título: *Diosas de Hollywood*
Autora: Cristina Morató
Editorial: Plaza & Janés
Páginas: 560
Precio: 22,90 €

Son muchas las personas famosas que ofrecen ante el público una imagen que no se corresponde con la realidad, en la que abundan más las sombras que las luces. Es el caso de las historias de estas cuatro grandes estrellas de cine que nos trasladan a la época dorada de Hollywood. Tenían el mundo a sus pies, contaban con una legión de admiradores y protagonizaron sonados romances con los galanes más atractivos. Verdaderas diosas a los ojos del público, fueron las más deseadas y fotografiadas del mundo. La temperamental e indomable Ava Gardner, la deslumbrante *sex symbol* Rita Hayworth, la elegante y sensual Grace Kelly o la gran diva de los ojos violeta Elizabeth Taylor, hicieron soñar a millones de espectadores. Más allá del lujo y el glamour fueron mujeres de carne y hueso, vulnerables, tímidas e inseguras que solo deseaban ser amadas. Pero el amor les fue esquivo y sus vidas estuvieron marcadas por la soledad, los divorcios, las adicciones, los malos tratos y los desengaños. Todas pagaron un elevado precio por llegar a lo más alto. Cristina Morató nos descubre el lado más humano de estas inolvidables estrellas del siglo XX protagonistas de una vida mucho más intensa y dramática que la de cualquiera de los personajes que interpretaron en la gran pantalla. "En Hollywood, a las actrices nos trataban como si no tuviéramos alma", dijo Ava Gardner. Un nuevo título en la ya larga trayectoria de esta escritora acostumbrada a tratar las vidas de mujeres famosas, exploradoras, espías o pioneras en alguna parcela de la vida.



ETIHAD AIRWAYS anuncia su colaboración con BREITLING

Etiha Airways, la aerolínea nacional de los Emiratos Árabes Unidos, ha anunciado una colaboración con la exclusiva marca de relojes de lujo suizos Breitling. Ambas empresas comparten características similares como la pasión por la aviación, la calidad y la precisión, por lo que Etihad es una plataforma perfecta para Breitling, que será el cronometrador oficial de la aerolínea. Para celebrar esta alianza estratégica, Breitling ha presentado el reloj Aviator 8 Etihad Limited Edition en acero negro. El modelo ha sido codiseñado por Etihad Airways y Breitling, con una edición limitada de 500 piezas. Además, es el primer reloj en idioma árabe.

El Aviator 8 Etihad Limited Edition muestra el tiempo de forma destacada, los días de la semana y la fecha. El día de la semana se indica a partir de las 12 de la noche, mientras que la fecha se actualiza a las 6 de la mañana. Propulsado por el Calibre 45 de Breitling, este reloj de pulsera automática con motor bidireccional cuenta con más de 40 horas de reserva de energía. Con una esfera en acero negro de 41 mm, doble cristal de zafiro y pulsera de piel negra, el diseño muestra los números y agujas con un llamativo color dorado. El Aviator 8 Etihad Limited Edition tiene un cronómetro certificado por COSC, producido en una serie limitada a 500 piezas. El modelo estará disponible exclusivamente en la sede de Etihad en Abu Dhabi antes de ser lanzado en el mercado.

www.etihad.com



FINNAIR Y FIJI AIRWAYS firman un acuerdo de código compartido

Finnair y Fiji Airways han firmado una nueva cooperación de código compartido entre Helsinki (HEL), en Finlandia, y Nadi (NAN), en Fiji, que extenderá la red de rutas de Finnair en el Pacífico Sur. El código AY de Finnair se añadirá a los vuelos de Fiji Airways entre Hong Kong, Singapur, Tokyo Narita y Nadi, el mayor aeropuerto de Fiji. Más adelante, aún sujeto a las aprobaciones gubernamentales correspondientes, el código de Finnair se añadirá a los vuelos de Fiji entre San Francisco, Los Ángeles y Nadi, lo que por primera vez permitirá a la aerolínea finlandesa ofrecer un billete "round the world" o "vuelta al mundo" con código Finnair. www.finnair.com



TAP lanza ECONOMYXTRA

TAP Air Portugal continúa innovando y ofrecerá ahora a sus clientes una experiencia a bordo que va más allá de las clases Economy y Executive tradicionales en vuelos de media distancia. Proporcionando la máxima flexibilidad de elección y siempre atentos a las sugerencias de sus clientes, TAP lanza EconomyXtra, una nueva forma de viajar en Economy. Por un lado, los clientes con tarifas Classic, Plus y Miles&Go Gold automáticamente pueden disfrutar de la experiencia superior que ofrece EconomyXtra sin coste extra. Por otro, los clientes que viajan con tarifas Basic o Discount pueden adquirir los beneficios del nuevo producto EconomyXtra en el momento de la reserva o en un momento posterior.

www.flytap.com

IBERIA

Seis nuevos destinos en China en colaboración con Hainan Airlines

A partir del pasado 27 de octubre, China y España estarán un poco más cerca. Iberia y Hainan Airlines han firmado un acuerdo de código compartido para ofrecer a sus clientes nuevos destinos en el país asiático y Europa, respectivamente. Así, los clientes de Iberia contarán con un nuevo destino en China: Shenzhen, operado con vuelo directo por Hainan

Airlines desde Madrid. Además, en conexión con los vuelos directos de Iberia Madrid – Shanghái, los clientes podrán continuar a otras cinco ciudades en China: Haikou, Chongqing, Guangzhou, Pekín y Xi'an, ade-

más de Shenzhen, adonde también se puede volar vía Shanghái.



Por su parte, Hainan Airlines pondrá su código en las tres

frecuencias semanales que Iberia opera entre Shanghái y

Madrid y, además, desde la capital española, añadirá otros 20 destinos en España (Barcelona, Valencia, Mallorca, Málaga, Sevilla, Gran Cana-

ria, La Coruña, Bilbao, Vigo, Tenerife, Pamplona, Jerez, Asturias, Santiago, Lanzarote y Almería), Italia (Turín, Milán, Bolonia) y Portugal (Oporto).

www.iberia.com

IBERIA participa con dos Meninas en la Meninas Madrid Gallery

Iberia participa en la segunda edición en la exhibición *Meninas Madrid Gallery*, una muestra de arte urbano que, a través de este icono de nuestra cultura, muestra qué es Madrid para artistas consagrados y emergentes, así como a diferentes personalidades.

Este año Iberia participa con dos Meninas como parte de su proyecto #Talentoabordo. La primera se ha instalado frente al Ayuntamiento de la capital es de la diseñadora Teresa Helbig, a quien Iberia ha encargado los uniformes para sus empleados. "El vestido de la Menina pertenece a nuestra colección "Rien ne va plus"; es un vestido joya compuesto por una faldaza remarcada con muchísimas cartas de una baraja, con el trébol, el corazón, y un guiño a Iberia con el avión. Y todo ello está hecho en marfil y dorados y cobres," señala Teresa. "El Talento nunca pasa desapercibido" es el nombre elegido para esta original Menina. La segunda Menina, "Volando por Madrid", está ubicada en la entrada de El Retiro de la calle Alfonso XII. Ha sido diseñada por el compositor Javier Limón, creador de la canción de Iberia "Volando", junto con su hermano Ricardo, pintor. "Nos hemos inspirado en la letra de la canción Volando, que hicimos en homenaje al avión A350; hemos utilizado todas las palabras de la canción y hemos jugado con ellas, con el tamaño, la forma y las fuentes, para darle el grafismo a la propia Menina", señalan los hermanos. Se podrá disfrutar de estas obras de arte urbano hasta el próximo 30 de noviembre en Madrid. www.iberia.com



CROISIEUROPE amplía sus ofertas para octubre y noviembre

CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, continúa ofreciendo tarifas reducidas en muchos de sus cruceros por los ríos europeos para sus salidas de octubre y noviembre, además de 2x1 y precios especiales para familias. Además incluye descuentos en sus cruceros de larga distancia y en su crucero marítimo entre Singapur y Phuket. La oportunidad perfecta para conocer algunos de los itinerarios propuestos en otoño, con paisajes coloridos y visitas culturales mientras disfruta de un alojamiento de excepción con pensión completa y una atención al detalle por parte de la tripulación. La compañía invita a disfrutar del otoño en itinerarios de excepción que incluyen destinos con encanto en esta época del año:

Crucero entre Singapur y Phuket, crucero de nueve días con salidas entre octubre y diciembre, visitando Singapur, Malaca, Port Klang, Kuala Lumpur, Penang, Angkawi, Ko Muk, Koh Lanta, Bahía de Phnag Nga, Phuket. Un viaje inolvidable visitando lugares que forman parte del patrimonio de la Humanidad de la Unesco, subiendo a las torres Petronas en Kuala Lumpur y navegando por la Bahía de Phang Nga, uno de los lugares más bellos del mundo; con wifi gratis, bebidas incluidas, además de 6 excursiones incluidas, desde 2.575.-€. Crucero-safari por África Austral, un impresionante viaje combinado con alojamiento de alta gama en un lodge africano y a bordo del nuevo barco de CroisiEurope. Una experiencia exótica de 9 días de duración para conocer la fauna y flora de Sudáfrica, Botsuana, Namibia y Zimbabue con salidas los días 10 y 13 de diciembre en régimen de pensión completa, bebidas incluidas y excursiones incluidas desde 4.565 € y la posibilidad de contratar el paquete aeroterrestre desde 810 € + tasas aéreas.



www.croisieurope.es

Cuatro noches de celebración para inaugurar MSC GRANDIOSA

A pocos días de la inauguración de MSC Grandiosa, primer barco de la clase Meraviglia-Plus, MSC Cruceros dio a conocer el elenco de artistas que formarán parte de las cuatro jornadas con las que celebrarán esta inauguración. Estos eventos contarán con caras conocidas a nivel internacional, así como con experiencias especialmente pensadas para los habitantes de Hamburgo, ciudad en la que tendrá lugar la inauguración.



La llegada de MSC Grandiosa al Puerto de Hamburgo el 6 de noviembre marca el inicio de estas celebraciones, con un fascinante espectáculo de luces que correrá a cargo del artista Michael Batz. Desde 20 puntos diferentes, este juego de luces teñirá el puerto de azul, un color que representa el mar, así como el compromiso de MSC Cruceros con la conservación de los océanos. Asimismo, como muestra de este respeto medioambiental, durante este espectáculo se utilizarán luces de bajo consumo. Una iluminación que jugará con las siluetas de MSC Grandiosa y del edificio de la Filarmónica del Elba. www.msccruceros.es

SILVERSEA revela los viajes inaugurales del nuevo buque Silver Dawn

Silversea presenta cinco nuevos itinerarios para el Silver Dawn, el décimo barco de la flota de ultra lujo de la compañía. El barco de 596 huéspedes construido por Fincantieri, partirá de Civitavecchia (Roma) el 22 de septiembre de 2021, realizando su temporada inaugural en el Mediterráneo, antes de cruzar a Fort Lauderdale.



Como parte de la nueva colección de viajes de Silversea para el verano 2021 y el invierno 2021/2022, la temporada inaugural de Silver Dawn incluirá los siguientes itinerarios:

Civitavecchia (Roma) – Venecia, del 22 de septiembre al 1 de octubre de 2021

Los huéspedes que naveguen a bordo del viaje inaugural de Silver Dawn transcurrirán 9 noches viajando por Italia, Grecia, Montenegro y Croacia desde el 22 de septiembre de 2021.

Venecia - Pireo (Atenas), del 1 al 13 de octubre de 2021

Durante 12 noches entre Venecia y el Pireo (Atenas), los huéspedes de Silversea disfrutarán de experiencias inmersivas en el Adriático y el Mediterráneo Oriental.

www.silversea.com

El master chef Nobu Matsuhisa viajará en el nuevo CRYSTAL ENDEAVOR

Los huéspedes que viajen a bordo del Crystal Endeavor en la expedición "Indonesia inmersiva y la Gran Barrera de Coral", que partirá el 15 de octubre de 2020, explorarán las grandes islas del sur de Australia, la Gran Barrera de Coral y los trópicos de Indonesia.

Pero además disfrutarán de una de las cocinas más famosa del mundo, creada y preparada por el Maestro Chef Nobu Matsuhisa, la estrella culinaria que hay detrás de la marca NOBU Hotel & Restaurants y cuyos únicos restaurantes marítimos están a bordo de los barcos Crystal desde 2003, se unirá al viaje de 16 días para liderar una variedad de eventos especiales y experiencias gastronómicas.

En la oferta gastronómica para los invitados de Crystal Endeavor habrá tres cenas Omakase de disponibilidad limitada. Dos en el Umi Uma para 30 comensales cada uno,



en las que se presentará un menú de especialidades de Nobu seleccionadas y preparadas por él y sus chefs e incluirán un libro de cocina firmado con un coste 200 \$ por huésped. Otro original Omakase en el Sushi Bar, limitado a solo nueve comensales en la sala Vintage del yate. Ofrecerá un festín de varios platos, cada plato combinado con sake y vinos especialmente seleccionados. Esta exclusiva cena será organizada por Nobu, Sake Master Hazu y el Sumiller jefe de Crystal tendrá un coste 1.000 Dólares por huésped.

www.CruceroStarClass.com



El relevo de la Guardia en el Palacio Real, gran atractivo turístico de MADRID

La concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo, asistió al relevo solemne de la guardia en el Palacio Real de Madrid que se celebró el pasado 2 de octubre. El cambio de la Guardia Real, un importante atractivo turístico para los visitantes de Madrid, tiene lugar todos los miércoles y sábados y, además, el primer miércoles de mes se

celebra el relevo solemne como se hacía en tiempos de los reyes Alfonso XII y Alfonso XIII. El relevo solemne de la Guardia Real se inicia con el establecimiento de los puestos de guardia en la Plaza de la Armería y continúa con una serie de actos que permiten contemplar durante 50 minutos el desfile de lanceros y alabarderos, compañías de fusiles, militares a cargo de piezas de artillería y carrillos de munición. Como colofón al acto, la Unidad de Música interpretó un concierto en la lonja de la Puerta del Príncipe, de la calle Bailén.

www.madrid.es

FORMENTERA: la grandeza de lo pequeño



Que sea la más pequeña de las cuatro principales islas que conforman el archipiélago balear no la convierte, ni mucho menos, en un destino prescindible. Sus 83 kilómetros cuadrados albergan multitud de posibilidades para los visitantes como sus playas paradisíacas donde relajarse lejos del mundanal ruido, sus frondosos bosques de pino en los que perderse, sus rutas que ofrecen vistas panorámicas imposibles de contemplar en ningún otro lugar, una amplia fauna conformada, entre otras especies, por 210 tipos de aves diferentes, o sus pueblos, en los que se respira y se vive el auténtico espíritu

mediterráneo y donde se degusta la gastronomía típica del lugar. Formentera es la prueba evidente de que la grandeza no se mide en kilómetros.

Situada al sur de Ibiza, la más pequeña de las Islas Baleares es un auténtico espectáculo de la naturaleza y una apuesta segura para aquellos que buscan un lugar donde poder relajarse. Sea cual sea la época del año, Formentera aguarda al visitante que ansía escapar de la rutina diaria y dedicar unos días a la aventura y al descanso sin renunciar por ello a empaparse de todo lo que comprende de la rica cultura mediterránea.

Sus playas, Es Pujols y Sa Roqueta, Llevant, Migjorn, Ses Illetes, Sets Platgetes, Cala Saona y Cavall d´Borràs, se extienden con blancas arenas y aguas cristalinas color turquesa bordeando la costa, donde se encuentran diferentes acantilados dando lugar a un paisaje de ensueño que no solo es visto sino que también se vive. Y es que la temperatura del mar en Formentera y su cercanía, se esté donde se esté, invitan al baño constante. Además, la isla disfruta de un clima envidiable que a su vez contribuye a la presentación de una vegetación muy particular en la que se combinan zonas dunares con bosques de pino y de sabinas. www.formentera.es



GEORGIA, un país por descubrir



En una tierra de contrastes en la encrucijada de Oriente y Occidente, Georgia tiene más que ofrecer que cualquier otro país de su tamaño en el mundo. Y, aunque sus 69.700 km² de paisajes puedan parecer poca cosa, en realidad guardan 13 zonas climáticas diferentes. Desde la alpina a la semidesértica, los picos más altos de Europa y el mar. Se pueden visitar zonas a -10°C y en apenas unas horas encontrarse a la orilla de una playa o un lago.

Es uno de los países cristianos más antiguos ya que fue uno de los primeros en el mundo en adoptar oficialmente

esta religión en el año 337 D.C. Por ello, la herencia artística es inmensa, multitud de monumentos históricos e iglesias decoran las calles de sus ciudades a lo que se suman sus excelentes frescos, dentro de los mismos, que sorprenderán a todo el que los visite. Muchos de sus puntos de referencia están en la lista de sitios Patrimonio Mundial de la UNESCO, ubicados en Kutaisi, Mtskheta o Upper Syaneti, donde se encuentra el asentamiento más alto de Europa.

En las alturas: formada por la histórica zona de Kakheti y la provincia montañosa de Tusheti en la década de los noventa, esta increíble región se encuentra al este de Georgia, colindando con Rusia, Azerbayán y las regiones georgianas de Mtskheta-Mtianeti y Kvemo Kartli.

La Perla del Mar Negro: Batumi también es conocida como la "Perla del Mar Negro" y se encuentra en una de las regiones más bellas de Georgia, Adjara. Múltiples arquitectos procedentes de todas partes de Europa emprendieron numerosos proyectos en esta ciudad a principios del siglo XX y a día de hoy sigue siendo un centro de innovación arquitectónica.

<https://caucaso.es>

Más de 100.000 españoles visitan PERÚ

El número de viajeros españoles que visitaron Perú de enero a agosto de 2019 ha alcanzado la cifra de 103.200, lo que significa un incremento del 7% en comparación al mismo periodo en el año anterior. Este gran dato se debe principalmente al gran esfuerzo que desde Promperú se está llevando a cabo para promocionar el país. Perú se presenta como el destino perfecto para aquellos viajeros que buscan descubrir un país milenario y una cultura fascinante. Sin embargo, también es ideal para los que buscan aventura, gracias a su variada geografía e increíbles paisajes; así como para los amantes del turismo gastronómico.

Entre ellos se encuentran, Marta Pombo y Gotzon Mantuliz. Fueron felices, comieron perdicis y se fueron de viaje. Marta Pombo y su ya marido, Luis Giménez decidieron visitar un país que llevaban tiempo anhelando descubrir: Perú.

Tras celebrar su boda el pasado 28 de septiembre, la pareja cruzó el charco junto con sus inseparables amigos, el aventurero e influencer, Gotzon Mantuliz y su mujer, Patricia. De esta forma, los cuatro han conocido la capital, se han bañado con lobos marinos en las Islas Palomino, han realizado kayak en la laguna Huaypo y, por supuesto, han conocido Cusco y la joya de la corona: Machu Picchu. Por lo reflejado en sus perfiles de Instagram, Perú es un destino perfecto para viajes de novios y millennials, que buscan experiencias y nuevas aventuras. www.peru.travel/es-es/



“El interraíl se ha recuperado para cualquier edad, incluso para mayores jubilados, a precios que, sin ser una ganga, tampoco son inabordables”

INTERRAÍL, SÍ GRACIAS

De nuevo se da a conocer (lo echábamos de menos) la existencia de aquella vieja modalidad de recorrer Europa en tren, el interraíl, que permitió a tantos jóvenes darse una vuelta por ahí a precio reducido y con gran libertad de movimientos. Ahora, de nuevo, vuelve a funcionar a plenitud, y además con modificaciones que son muy de agradecer. Entre ellas, y esencial para muchos, es que ya no es necesario ser joven para disfrutarlo. Está al servicio de cualquier edad, incluso para mayores jubilados, a precios que, sin ser una ganga, tampoco son inabordables. Una buena noticia.

Se puede elegir recorrido. Y también duración del viaje: desde una semana hasta dos meses, a voluntad del pasajero. También itinerario, aunque con dos epicentros notables, París y Ginebra. Desde allí, pueden visitarse Alemania, Italia, Austria, Países Bajos y capitales bellísimas del viejo continente, como Roma, Viena, Praga o Bucarest. En trenes de alta velocidad y en trenes con encanto. De todo y para todos los gustos. ¡Albricias!



El gran inconveniente, otra vez, es no poder gozar de ese maravilloso tren nocturno Madrid-París que nos robaron a los madrileños sin justificación ni previo aviso. Qué lástima. Ahora hay que pasar por Barcelona, obligatoriamente, y viajar de día en un AVE de más de seis horas hasta París. Qué error.

Toda la información está en www.interrail.eu; y en esa página web se puede elegir itinerarios y calcular precios. Me parece una magnífica oportunidad para viajar en otoño e invierno por Europa y, además, hacerlo con la gran libertad de ese viejo servicio que creía desaparecido. Una modalidad de viaje que aúna comodidad, lentitud, tiempo para pensar y espacio para conocer gente de otros países, además de disfrutar de comidas a bordo, visitas a otras ciudades y reconocer aquellos lugares a los que antaño fuimos de prisa y corriendo, por negocios o turismo. Enhorabuena por el redescubrimiento.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



www.quinta-riotouro.com

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 78 MARZO 2013

CARDIFF
EN LA REGIÓN DE LOS CASTILLOS

ALENTEJO
NATURALEZA PARA EUROPEUS

GRAN CANARIA
TURISMO SALUDABLE

SORTEO
FIN DE SEMANA EN SEVILLA
DOS NOCHES PARA DOS ADULTOS

MADRID 10 +1
FUERA DE RUTA

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 77 FEBRERO 2013

MARRAKECH
UN OASIS AL PIE DEL ATLAS

COLOMBIA
VIAJES EN EL TIEMPO

SÍDNEY
VIVE Y DEJA VIVIR

SAN PETERSBURGO
NOCHES BLANCAS CON ARTE

SORTEO
VISTA A FUTUROSCOPE:
DOS NOCHES PARA DOS ADULTOS Y DOS NIÑOS

PALAWAN (Filipinas)
JUEGO DE ESPEJOS

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 76 JUNIO 2012

MALTA
EMBAJETA POR LA PAGAR

CARTAGO
EL IMPERIO ROMANO EN AFRICA

SORTEO
DOS NOCHES EN LA NATURALEZA RURAL

SRI LANKA
LA JOYA APACIBLE

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 75 MAYO 2012

KUNMING
LA ETERNA PRIMAVERA

VIENA/SALZBURGO
EL ARTE DE VIVIR

VITORIA
CAPITAL DEL AJEDREZ

SORTEO
COMIDA EN NINOT CUISINA BARCELONA

SUIZA (LAGO LEMÁN)
EL VIAJE DE LORD BYRON

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 74 ABRIL 2012

VALLE DE AOSTA
NIEVE, ARTE, HISTORIA

JERUSALEN
CUNA DE LA ESPIRITUALIDAD

LOS OTROS OJOS DEL VIAJE
UNA COLECCIÓN DE DIFERENTES PUERTAS Y VENTANAS

HEBEI
TURISMO EN INVIERNO

¿Te atreves a viajar?
Entra en www.topviajes.net
tu revista de turismo y viajes digital

- MORAVIA
- PARÍS
- DUBÁI
- ALEMANIA
- FERROL
- GALLOCANTA
- ÅLESUND

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 73 OCTUBRE 2011

ESPECIAL LUNAS DE MIEL

- EL DUERO PORTUGUÉS - ISLAS SEYCHELLES - ISLAS FILIPINAS
- CROACIA - KERALA -

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 72 JULIO 2012

INDIA
MONUMENTAL Y MÁGICA

JORDANIA
SEDUCCIÓN ARÁBIGA

KAUNAS (LITUANIA)
JOVEN Y DIVERTIDA

SORTEO
VIAJE ENOLÓGICO
A LA RIBERA DEL DUERO

AMAZONAS
EL CRUCERO DE TU VIDA

top VIAJES

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

SORTEO
5 NOCHES DE LUJO EN LOS ANANTARA DE TAILANDIA

KENIA
NATURALEZA SALVAJE

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 71 DICIEMBRE 2011

FINLANDIA
MIS CABANAS

VALMENDREIG
PEQUEÑA PERO INTERESANTE

VERONA
CAPITAL DEL AMOR

SINGAPUR
LA JUNGLA DE CRISTAL

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 70 SEPTIEMBRE 2011

PINCELADAS LEONESAS
LA PROVINCIA MÁS DIVERSA

CRACOVIA
CIUDAD BIPOLAR

IRLANDA DEL NORTE
PAISAJES DE PELÍCULA

SORTEO
UN KIT DE BELLEZA DE MONDARIZ

LOS ÁNGELES

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 69 DICIEMBRE 2011

MARRUECOS
VERSIÓN ORIGINAL SIN RETOQUES

NUOVA YORK
PINCELAS NEOYORKINAS

LUXEMBURGO
UNA PEQUEÑA JOYA EN CENTROEUROPA

SORTEO
DOS NOCHES EN ALOJAMIENTO Y DESAYUNO EN EL GRAN HOTEL LAKUA

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 68 NOVIEMBRE 2011

VILNA
LA CIUDAD VERDORROJA

BIRMANIA
THE ROAD TO MANDALAY

CANAL DU NORD
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

AURORAS BOREALES
LAS LUCES DEL NORTE

top VIAJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 67 OCTUBRE 2011

MARRUECOS BLANCO
MACACOS EN LA NIEVE

VIENA EN LAS SOMBRAS
TRASE LOS PASOS DE EL TERCER HOMBRE

SORTEO
DOS NOCHES EN CAMBRILS

RÍO DE JANEIRO
EL BRILLO DEL CARNAVAL