

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
Nº106 diciembre 2019

• **BIESZCZADY**
POLÓNIA TRAS LOS CÁRPATOS

• **MENÚS EXCLUSIVOS**
PROPUESTAS PARA LAS NAVIDADES

• **NORWEGIAN ENCORE**
UNA ACUARELA SURCA LOS MARES

LAS MERINDADES
CUNA DE CASTILLA

Fitur

SOCIO FITUR

Imagine your **Korea**

SOMOS TURISMO

MADRID, 22 - 26 ENERO 2020

40 AÑOS FITUR



fitur.com



top VIAJES

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
Burgos, PILAR ARCOS

SÍGUENOS



Americanos y rusos compensan la sostenida caída de turistas británicos, alemanes y franceses

VISADO DE ENTRADA

Menos europeos, más americanos

Por cuarto mes consecutivo, algo inusual en los últimos años, desde que en plena crisis se resintió la entrada de viajeros en 2009 y 2010, el pasado octubre se registró un descenso en el número de turistas llegados a España: 7,6 millones, un 0,33% menos que en 2018. Un descenso que coincide con el llamado turismo de sol y playa, el de mayor volumen de todo el año y que abarca los meses de verano, ahora en baja.

No obstante, y pese a estos descensos, el total de turistas que nos han visitado en 2019, octubre incluido (74,7 millones), está ligeramente por encima de la cifra de 2018: un 1,1% más, lo que mantiene las esperanzas de que este año sea similar al pasado ejercicio. Otro hecho positivo es el crecimiento del gasto medio por turista, que hasta octubre alcanzó los 82.197 millones de euros, un 2,9% más que en el mismo periodo de 2018.

¿A qué se deben estos descensos continuados en el número de visitantes entre julio y octubre? Fundamentalmente a la recuperación de otros destinos de sol y playa, como Túnez, Egipto, Turquía o Grecia, un modelo de turismo que ocupa el primer lugar en la demanda de los europeos. Y han sido estos, los turistas de nuestro continente, el principal mercado, los que han llevado a rojo el número de visitantes, con británicos (1,65 millones en octubre; un 4,4% menos), alemanes (1,12 millones; 8,3% menos) y franceses (0,89 millones, un 2,32% de descenso) a la cabeza. En octubre también llegaron menos nórdicos (4,76 millones; 5,1% menos), holandeses (3,35 millones; 5,14% menos) y suizos (1,6 millones; 2,2% menos).

Es curioso que sea el segundo verano consecutivo que se registran descensos en la entrada de turistas. ¿Se estará produciendo una desestacionalización? Madrid ha experimentado hasta octubre de este año un crecimiento del 7,22% en el número de visitantes, que ya va por los 6,4 millones. Por contra, Canarias y Baleares han sufrido fuertes caídas en octubre como consecuencia de la quiebra del operador británico Thomas Cook: un 9% y un 4,6%, respectivamente.



¿Cómo, entonces, se mantienen cifras positivas de cara al final del ejercicio? Porque la caída de los

mercados emisores tradicionales se ha visto compensada por el incremento de visitantes procedentes de EE UU (2,94 millones, un 12,74% más), resto de América (3,3 millones, 11,3% más), Rusia (8,4%), Portugal (7,15%) e Irlanda (6,6%).

Esperamos las cifras totales de 2019 con los dedos cruzados.

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

> **SUMARIO** "La vida es lo que hacemos de ella. Los viajes son los viajeros. Lo que vemos no es lo que vemos, sino lo que somos".
Fernando Pessoa (1888-1935), escritor portugués

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"Menos europeos, más americanos"

06 SORTEO

Una comida o cena en el restaurante **Pi di Prima** (Madrid) para dos personas de lunes a jueves, con entrante para compartir, plato principal para cada uno, postre para cada uno, vino de la casa, agua o refrescos.

08 EL BURGOS MÁS SEPTENTRIONAL

El rey vencedor en la batalla de las Navas de Tolosa quería modernizar la Administración y en 1175, durante una visita a Medina de Pomar, creó la Merindad Mayor de Castilla la Vieja, que incluía varias poblaciones, desde Santoña y Laredo hasta la Rioja, pasando por el norte de Burgos, donde hoy pervive con el nombre de **Las Merindades** una comarca a cuya cabeza puso a un merino, representante directo del monarca con poderes en la administración de justicia, recaudación de impuestos y ordenamiento de la milicia.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



26 LA GASTRONOMÍA DE ORENSE

Orense ha sido la ciudad española elegida para celebrar la cuarta edición de ENBHIGA, las siglas que resumen un concepto muy particular de la cocina bautizado como Encuentro Bioceánico Hispano-Latino de Gastronomía.

PILAR ORTEGA

34 BIESZCZADAY

En esta región del sureste de **Polonia** es frecuente pasar la noche tomando copas en un local tapizado en madera donde cuelgan tallas diabólicas en pubs de "culto" y a la mañana siguiente encontrarse a la misma gente con inocente expresión y ojos un tanto neblinosos por la noche anterior, arrodillados en los bancos de la iglesia que, si antes ortodoxa, ahora celebra el rito católico.

MANENA MUNAR

44 UNA ACUARELA SURCANDO LOS MARES

topViajes ha participado en el crucero de inauguración del **Norwegian Encore**, en una singladura que ha llevado desde Bremerhaven (Alemania) a Southampton (Inglaterra), antes de partir hacia Miami para la temporada de invierno.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



58 OTROS DESTINOS

-Lautrec, un pueblo que enamora

60 HOTELES

-España Exclusiva, Hotel MidMost
-La Carminera, en La Mancha
-Noticias del sector hotelero



72 GASTRONOMÍA

-Hoteles para cenas navieñas
-Restaurante Piscomar: pura cocina peruana
-Noticias de restaurantes
-Restaurante María Luisa: llegan las setas otoñales
-Restaurante Piantao: Argentina en Madrid



96 ENOLOGÍA

-Noticias del sector
-Bodegas Cruz de Alba



100 PISTAS

-Entrevista a Cristina Morató, autora de *Diosas de Hollywood*.

106 BELLEZA

-Noticias del sector



108 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

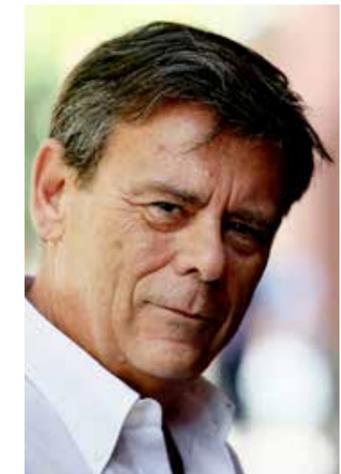
-Aerolíneas
-Cruceros
-Ofertas de destinos



116 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Felices fiestas, si nos dejan"



SORTEO



PIÙ DI PRIMA **top** VIAJES
SORTEAN

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de almuerzo o cena para dos, de lunes a jueves. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 11 de enero de 2020. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista **topVIAJES** y en sus redes sociales.

iParticipa!



Hablar de **Più di Prima** es hablar de uno de los mejores restaurantes italianos de Madrid. Un nombre que a muchos les sonará porque fue un referente a comienzos de los años 2000, cuando la crítica gastronómica y la gente guapa de Madrid se daban cita en su emblemático local de la calle Hortaleza. Tras unos años de descanso, **Più di Prima** ha vuelto para quedarse, enamorando a un público aún más exigente que el de entonces, con sus inigualables recetas de la cocina tradicional italiana, la de la pasta fresca recién amasada, el aroma a trufa recién cortada, los *risottos* cocinados a fuego lento y las deliciosas salsas de tomate y rellenos contundentes cuyas recetas *della nonna* atesora su aclamado chef, Stefano Franzin.

Ahora lo puedes conocer de primera mano entrando en el sorteo de un almuerzo o una cena para dos personas de lunes a jueves, con un entrante para compartir y, para cada uno, un plato principal y un postre, vino de la casa, agua o refrescos.

www.restaurantepiudiprima.com

*Oferta válida del 15 de enero 2020 hasta el 15 de marzo 2020, excepto festivos y vísperas. Sujeto a confirmación y disponibilidad.



LAS MERINDADES

BURGOS SEPTENTRIONAL, CUNA DE CASTILLA

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

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Río Trueba y Monte de la Lunada (Montaña Pasiega).



▲ Cabañas pasiegas en Las Machorras.

► Puerta de la Cadena en Medina de Pomar.

A mediados del siglo XII, Alfonso VIII andaba desde hace tiempo dándole vueltas a cómo reformar los alfoques (antigua agrupación de aldeas) en un sistema de municipios más eficaz. El rey vencedor de las Navas de Tolosa quería modernizar la Administración y en 1175, durante una visita a Medina de Pomar, creó la Merindad Mayor de Castilla la Vieja, que incluía varias poblaciones desde Santoña y Laredo hasta la Rioja, pasando por el norte de Burgos donde hoy pervive con el nombre de Las Merindades una comarca a cuya cabeza puso a un merino, representante directo del monarca con poderes en la administración de justicia, recaudación de impuestos y ordenamiento de la milicia.

BURGOS

Es el Burgos más septentrional, cuna de Castilla ya que es aquí donde en el año 800 apareció por primera vez este nombre referido a la Tierra de los Castillos en un documento de cesión de terrenos en el monasterio de San Emeterio de Taranco de Mena. Es una de las zonas hoy menos frecuentadas por el turismo masivo, incluso desconocida para el gran público,

y que en lo físico huye del cliché aplicado a las tierras de la ancha Castilla, llanuras áridas. Muy al contrario, Las Merindades burgalesas conforman un paisaje húmedo, verde, salpicado por montañas y manchas boscosas de robles y encinas. Más de 360 poblaciones en una superficie nada desdeñable (2.821 km²), similar a la de la vecina Vizcaya.

Donde hubo ubérrimos bosques hoy solo quedan pequeñas arboledas tras la tala inmisericorde llevada a cabo en los siglos XVI al XVIII para conseguir la madera con la que se construían los galeones de la Armada Española.

PRADOS CON CABAÑAS

Al norte de las Merindades el paisaje predominante son los prados con cabañas presididos por una cadena montañosa que los separa (o los une) de Cantabria. Muy parecido, por no decir igual, al que hay al otro lado de los montes. Y es que los pasiegos se desarrollaron a lo largo de los siglos en una y otra vertiente de la sierra. Pueblo recio e ingenioso, los pasiegos practicaban la trashumancia, que aquí se llama "muda". Toda la familia, sus animales y sus pertrechos se mudaban cada





▲ Río Jerea, al fondo la ermita de San Pantaleón de Losa.

► Ermita de San Pedro de Tejada, uno de los mejores ejemplos del románico en Las Merindades.

temporada de cabaña en cabaña en busca de pastos para sus rebaños y mejor clima. Con el buen tiempo habitaban las llamadas "estacionales", situadas en los prados más elevados, más frescos. En invierno bajaban a las situadas en los valles, lo más lejos posible de las nieves. A estas últimas las llaman "vividoras" y aún se pueden ver agrupadas en pequeños poblados por Las Machorras, Espinosa de los Monteros y Bárcenas.

Las cabañas pasiegas, que son edificios rústicos, macizos, con tejados de dos aguas y ventanas pequeñas para que no entre el frío, cumplen tres funciones básicas: vivienda, establo y pajar. Para su construcción se empleaban solo piedra, lastras de pizarra y madera de haya o roble. Por lo general solo tienen una nave, dividida en dos plantas. En la baja se guardan los animales, en el primer piso, al que se accede por una escalera exterior, viven las personas.

ERMITA DE SAN PEDRO

Viniendo por carretera desde Burgos capital, lo primero que nos encontramos es

la ermita de San Pedro de Tejada. El arte románico salpica toda la geografía de Las Merindades y aquí tiene uno de sus ejemplos más destacados. Construida en el siglo XII, a los pies de la Sierra de La Tesla, es un típico ejemplo del románico burgalés, es decir, una sola y robusta nave, con ábside semicircular y torre sobre la cúpula. Once kilómetros al norte está el Monasterio de Rioseco, o mejor dicho, sus ruinas en periodo de reconstrucción por grupos de voluntarios. Dejamos el coche en la carretera BU-V-5741 junto al río Ebro y subimos por una calzada empedrada y zigzagante. En su momento de esplendor, siglo XIII, fue uno de los monasterios cistercienses más importantes del norte de Burgos. Estaba habitado por los llamados "monjes blancos", por sus hábitos, en oposición a los "monjes negros" benedictinos. Espinosa de los Monteros es, después de Burgos, la población con más monumentos catalogados de toda la provincia. Está muy cerca de la línea divisoria con Cantabria, en esta localidad hay muchas influencias cántabras, pero también vascas. Fundada por Sancho García, tercer conde







▲ Torre Berrueza en Espinosa de los Monteros.

► Nave central del Monasterio de Santa María de Rioseco. Abajo, la ermita de San Pantaleón de Losa sobre la Peña Colorada.



castellano, su arquitectura medieval presenta fortalezas (torres defensivas de los siglos XI y XII), palacios nobiliarios, casas blasonadas, conventos...

Aquí tuvieron su origen los Monteros de Espinosa, una guardia personal de los condes castellanos y luego de los reyes de España, que no se disolvió hasta la proclamación de la Segunda República Española en 1931. Hoy da nombre a la compañía del Ejército de Tierra que compone el Grupo de Honores de la Guardia Real junto con Mar Océano de la Marina y Plus Ultra del Ejército del Aire.

Todos sus miembros tenían que ser naturales de Espinosa de los Monteros, de ahí su nombre, y su misión era la de "guardar la alcoba" de los soberanos durante la noche o las enfermedades para que nadie entrara en sus aposentos.

TORRE BERRUEZA

Otro edificio interesante de este pueblo es la Torre Berrueza, del siglo XII, en su origen fue una torre defensiva y ahora es un coqueto y cómodo hotel posada en el

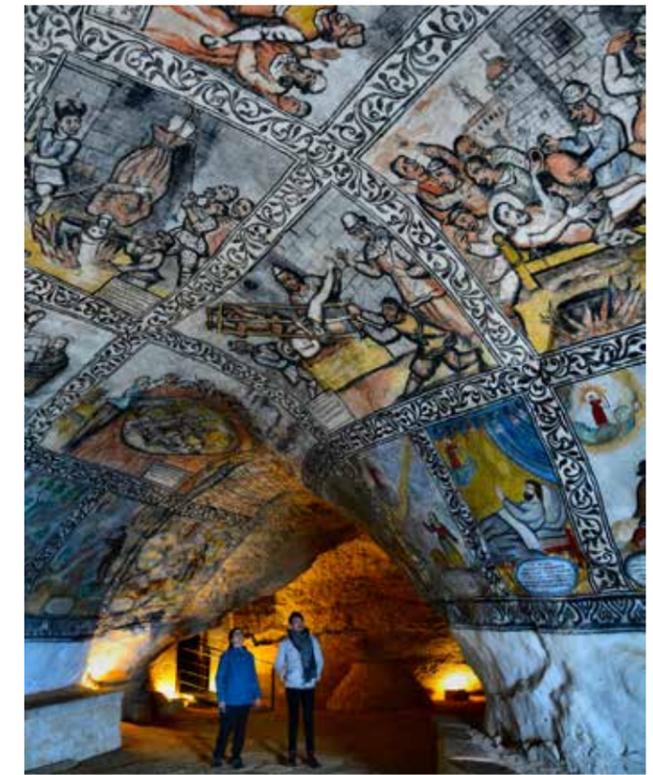
hemos tenido la suerte de alojarnos y convertirlo en el "campamento base" durante nuestra estancia en Las Merindades.

Desde Espinosa hacia el norte, pasando por Bárcenas, vemos prados a ambos lados de la carretera BU-570 salpicados por cabañas pasiegas. El Portillo de Lunada es un paso de montaña a 1.154 metros de altitud que atraviesa la carretera que lleva a San Roque de Riomiera, en la comarca cántabra de los Valles Pasiegos. Y presidiendo el paisaje, que ya suele estar nevado a mediados de noviembre, el Monte de la Lunada (la Montaña Pasiega), que con sus 1.717 metros es la mayor elevación de Las Merindades. Antes de coronar el puerto están las Cascadas de Guardero, en el río Trueba, que no se ven desde la carretera. Hay que dejar el coche a un lado y bajar a pie por un sencillo camino. Aunque hoy ese punto kilométrico es el 13,5 de la BU-570, los lugareños lo siguen llamando como hace años, el "kilómetro 21".

QUINTANILLA DEL REBOLLAR

Nuestro siguiente paso para conocer Las





CUEVA-ERMITA DE SAN BERNABÉ

En Ojo Guareña, un importante complejo kárstico formado por más de 110 kilómetros de cuevas, se encuentra la ermita de San Bartolomé. Su fachada, en la base de un acantilado, está rematada por una espadaña. En el interior, una serie de frescos naifs a la manera de comics ocupan completamente las rocas de paredes y techo y narran la vida de San Tirso, mártir.



Arriba, el puente natural de Puente de Dios, sobre el río Nela.
A la izquierda, la ermita de San Bartolomé en un acantilado de Ojo Guareña.

Merindades es Quintanilla del Rebollar, un pequeño pueblo en el que se encuentra el centro de interpretación de Ojo Guareña, un importante complejo kárstico formado por más de 110 kilómetros de galerías subterráneas. Las grutas están situadas en el valle de Sotoscueva, entre los ríos Trueba y Nela y fueron declaradas Monumento Natural en 1996. De esta enorme red de 18 cuevas, la mayor de España, se pueden visitar solo unos 400 metros de sencillo trazado sobre pasillos de madera y fácil acceso para todos. Un gran hormiguero que se extiende por 6 niveles de altura donde, además de las clásicas estalactitas y estalagmitas, hay una serie de pinturas rupestres de hasta 11.000 años de antigüedad, en un impresionante escenario en el que han hallado vestigios de población que se remontan al Paleolítico Medio, hace 70.000 años.

ERMITA DE SAN BERNABÉ

Con todo, lo más interesante para el turista es la ermita de San Bernabé construida en una de las cuevas, que sirve de salida a la visita guiada por las grutas. Aprovechando las paredes naturales de la cueva, el exterior presenta una fachada de sillares rematada por una espadaña en la base de un acan-

tilado. En el interior, una serie de frescos naïfs a la manera de comics ocupan completamente las rocas de paredes y techo. Los dibujos, de los siglos XVIII y XIX, narran la vida de San Tirso, mártir condenado a morir cortado en dos, pero con tanta fe que logró que se rompiera la sierra con la que pretendían descuartizarlo.

PUENTE DE DIOS

Ponemos rumbo al sur y en 20 minutos llegamos a Puente de Dios, otro de los imperdibles de Las Merindades. Aquí la Naturaleza ha obrado otra de sus maravillas. A lo largo de miles de años, el río Nela ha perforado la roca caliza dando como resultado un gran orificio de 15 metros de altura (como una casa de 5 pisos) y el doble de ancho con apariencia de gigantesco puente sobre el que se asienta parte del casco urbano. Cuenta la leyenda que todo se debe a la mano divina, de ahí que al lugar se bautizase como Puente de Dios.

MEDINA DE POMAR

A 21 kilómetros de Espinosa de los Monteros está Medina de Pomar, la localidad con mayor población de Las Merindades, casi 6.000 habitantes. Lo primero que llama nuestra atención en esta

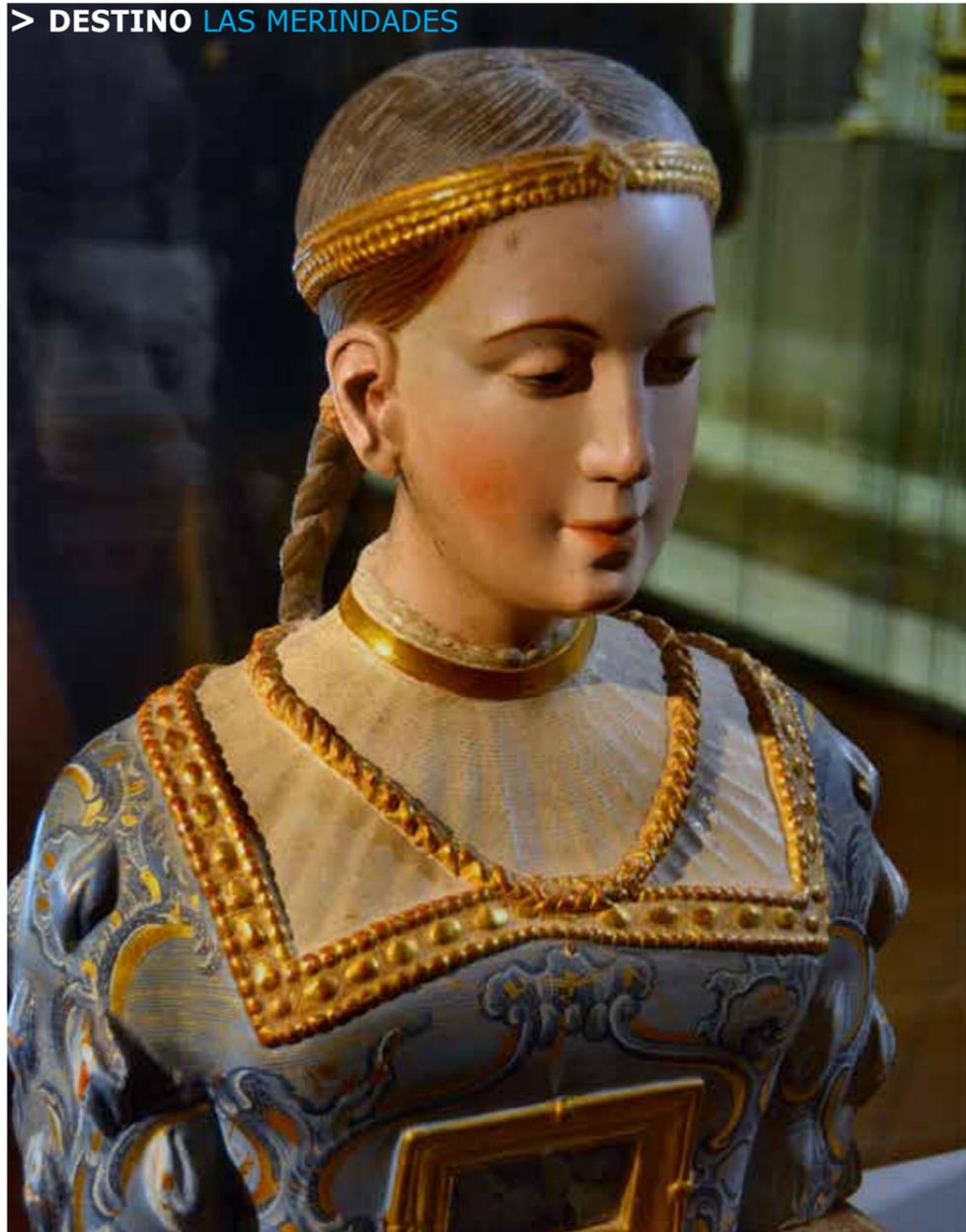


Imagen de San Vitores, en monasterio de San Salvador de Oña. Dice la tradición que aún con la cabeza cortada siguió predicando. Clara, Medina de Pomar.

Frente y espalda de Santa Bibiana, en el monasterio de Santa Clara, Medina de Pomar.

“Ciudad de los Manzanos” son unas placas metálicas del tamaño de señales de tráfico con forma de manzana artísticamente pintadas. Son siete (como las merindades) y están repartidas por lugares destacados del casco urbano formando una ruta que han llamado “De manzana en manzana”.

Porque Medina es una ciudad amante del arte. Cuenta en sus calles con un museo de pintura al aire libre con más de medio centenar de obras fijadas en los muros de algunas casas, especialmente en la Calle Mayor. Allí es donde vive uno de los artistas que han adornado la ciudad, Fernando Alea, de origen bilbaíno aunque medinense de adopción.

Desde ella accedemos al Alcázar de los Condestables, o de los Velasco, o simplemente Las Torres. Edificio defensivo del siglo XIV compuesto por dos torres maci-

zas cuadrangulares unidas por un paño de sillería. Declarado Bien de Interés Cultural en 1931, alberga el Museo Histórico de Las Merindades, de muy recomendable visita.

En las afueras se halla el Monasterio de Santa Clara, del siglo XIV, que cuenta con un museo y una hospedería. Entre sus tesoros más preciados destaca un Cristo yacente de Gregorio Fernández, siglo XVII, considerado como una de las mejores obras del escultor barroco, y una tabla flamenca de Hans Memling, siglo XV.

Un apunte: en el retablo de otra iglesia, la de de San Nicolás (siglo XII, reconstruida en el XVII), hay una de las pocas representaciones del Espíritu Santo en forma de mujer. Solo por eso merece una visita.

ERMITA DE SAN PANTALÉON

A 23 kilómetros está la ermita de San Pan-

taleón de Losa. Dejamos el coche en un aparcamiento que hay junto al río Jerea y enfrente tenemos la silueta inconfundible de este pequeño edificio del siglo XIII. Si subimos por un camino de un kilómetro y fuerte pendiente llegaremos algo cansados a la ermita que presenta una espadaña y dos naves, una románica y otra gótica, cuyo mayor atractivo es la leyenda de que allí fue depositado el Santo Grial. Y aunque no subamos, desde el río la vista es impresionante: una gran roca rojiza, la Peña Colorada, que parece emerger de las olas verdes como un barco en una tormenta, y encaramada a su lomo, la ermita.

OÑA

Nuestro recorrido por Las Merindades va tocando a su fin. Treinta kilómetros más al sur, de regreso a Burgos capital, se encuen-

tra Oña, junto al río Oca que ya barrunta que se va a encontrar con el Ebro. Otra ciudad medieval decisiva en la formación de Castilla.

Y en Oña está el Monasterio de San Salvador (siglo XI), vinculado a la jerarquía castellana desde el siglo XI. Aquí está el primer Panteón Real de Castilla, que flanquea la Capilla Mayor, con los restos de 8 condes y reyes castellanos. Es muy interesante su Museo de Arte Sacro, aquí tuvo lugar en 2012 la exposición “Las Edades del Hombre: Monacatus”.

Y aunque no se hayan acabado los portentos de Las Merindades, está bien que acabemos por ahora nuestro recorrido si no queremos caer en el síndrome de Stendhal o estrés del viajero, un agobio aturdidor ante dosis tan elevadas de belleza. En otra ocasión lo continuaremos. ●

GUÍA PRÁCTICA



CÓMO LLEGAR



Por carretera, de Madrid a Burgos hay 245 km. por la A1. Y desde Burgos a Medina de Pomar, en el centro geográfico de Las Merindades, otros 80 km.

Una buena solución para varios viajeros (una familia, por ejemplo) es alquilar en Aranda de Duero (a 160 km. De Madrid) un vehículo con conductor en **Autocares Patri** (en la imagen) <https://autocarespatri.net/>

DÓNDE DORMIR



Nosotros lo hicimos en Espinosa de los Monteros en el **Hotel Posada Torre Berrueza** (www.torreberrueza.es) calle Nuño de Rasura 5. Una casa rural con encanto en una torre del siglo XII. Solo 8 habitaciones (en la foto la número 14) rehabilitadas respetando el estilo original y dejando a la vista los sillares. Sus propietarios, Olga y Juan, se encargan de que no falte el más mínimo detalle. Restaurante en un edificio independiente. Fantásticos desayunos. Jardín con un nogal centenario.

QUÉ Y DÓNDE COMER



La gastronomía de Las Merindades se basa en la matanza del cerdo, que aún pervive en los pueblos, la huerta y las vacas. Productos naturales como el chorizo, la morcilla, los torreznos, verduras, frutas, lácteos... Lechugas de Medina, cerezas de Caderechas, manzanas de Valdivieso, queso de Burgos, carne con marca de calidad Carne de las Merindades, morcilla de Villarcayo (en la foto) que tradicionalmente se sirve con pimientos del piquillo, sobaos pasiegos. Y en temporada, las setas: boletus, níscalos, colmenillas, senderuelas, trompetillas, cantarelus, perrechicos...

El restaurante La Tabla (www.latabla.net), en Cigüenza a 24 km. de Espinosa de los Monteros, tiene una sala elegante (en la imagen) y una atención familiar. Abierto en 1992, está especializado en carnes de Las Merindades y pescados del Cantábrico. Excelente relación calidad-precio, el menú del día cuesta 11€.



MÁS INFORMACIÓN

www.lasmerindades.com/es/oficinas-de-turismo



Sandals
THE *Luxury Included* HOLIDAY

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

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solamente para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED



GASTRONOMÍA DE ORENSE

MÁS INTERNACIONAL QUE NUNCA

TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**

La capital gallega ha sido la anfitriona de la cuarta edición de EN-BHIGA, un encuentro internacional que nació en Costa Rica y siguió en Chile y Argentina.

◀ *Termas de Oullari, junto al río Miño*



▲ Dos cocineros llegados de México
▶ Aprendiendo a elaborar pan de cea

Orense ha sido la ciudad española elegida para celebrar la cuarta edición de ENBHIGA, las siglas que resumen un concepto muy particular de la cocina bautizado como Encuentro Bioceánico Hispano-Latino de Gastronomía. Después de haber nacido y crecido en Costa Rica, Chile y Argentina, la capital gallega se ha convertido en la primera capital europea anfitriona de esta cita que reúne a cocineros llegados de una docena de países (Argentina, Chile, Perú, Costa Rica, Estados Unidos, Italia, Reino Unido...), a profesionales del turismo y a periodistas gastronómicos. En total, más de 60 expertos vinculados a la alta gastronomía que se han acercado a los pequeños productores, a los encuentros más locales y a las industrias más curiosas de la región.

Durante cinco días y, después de recorrer unos mil kilómetros por la pro-

vincia de Orense, los participantes en este "ENBHIGA Ourense: La Ruta del Noroeste" han tenido la oportunidad de acercarse a las comarcas de Valdeorras, Ribeira Sacra (que lucha por el título de Patrimonio Mundial de la Unesco), Terras de Trives, O Ribeiro o Terras de Verín. Y lo han hecho visitando sus bodegas, escuelas de hostelería, obradores de pequeños artesanos alimentarios y conociendo de primera mano el trabajo de los cocineros que hoy se esfuerzan por convertir Orense en una potencia gastronómica, con la colaboración de la asociación Cocifia Ourense, que se ha implicado muy activamente en este encuentro.

LOS SECRETOS DEL PULPO

Con un programa de actividades muy denso desarrollado entre los días 14 y 19 de octubre, los participantes en la caravana de ENBHIGA tuvieron la oportunidad de participar en un taller de bica (un





▲ Parte del grupo internacional de cocineros, en Ourense.
◀ El pulpo, de la mar a la mesa.

pastel tradicional de Galicia), aprender a elaborar un cocido y un caldo gallego, conocer los secretos de la cocción de un pulpo o compartir conocimientos y preocupaciones con los estudiantes de la escuela de hostelería del IES Vilamarín. Y es que uno de los objetivos de Enbhiga es mostrar comarcas poco conocidas y oficios y productos tradicionales para destacar el enorme potencial de Ourense como destino turístico gastronómico desestacionalizado.

En Ribadavia, se hicieron famosos los dulces de Herminia, que lleva 55 años haciendo delicias sefardíes en su tienda del Barrio Judío, y también dejó muy buen sabor de boca la cuidada gastronomía que ofrece Miguel González, presidente de la asociación Cociña Ourense y alma del proyecto ENBHIGA OURENSE, en su restaurante Hotel Rústico San Jaime, en Pereiro de Aguiar, donde también se pudo disfrutar de una curiosa exposición de setas de temporada.

RECETAS E INGREDIENTES DE 12 PAÍSES

El Mercado do Barrio de A Ponte, en Ourense, recién rehabilitado, se abrió ex-

presamente para los participantes de este encuentro y, para celebrar la ocasión, todos los cocineros invitados a ENBHIGA elaboraron sus mejores platos para compartir con todos los vecinos de la ciudad que quisieron acercarse hasta aquí para conocer productos y recetas inéditas para la mayoría, ya que todos los cocineros han llegado a España con sus maletas repletas de ingredientes con los que sorprender a los orensanos.

Pero no sólo de gastronomía trataba ENBHIGA, porque todos los convocados a este encuentro disfrutaron del paisaje y del patrimonio monumental de una comarca que lucha también por difundir su gran riqueza histórica. Así, por ejemplo, se visitaron lugares tan emblemáticos como el puente romano Bibei, uno de los mejor conservados de Galicia, o el castillo medieval de Castro Caldelas, o el mirador de Cabezoás, o el monasterio de San Pedro de Rocas... También se visitaron los espectaculares castillos de Monterrei y de los Sarmiento.

BALNEARIOS Y RECURSOS TERMALES

Los participantes internacionales descu-



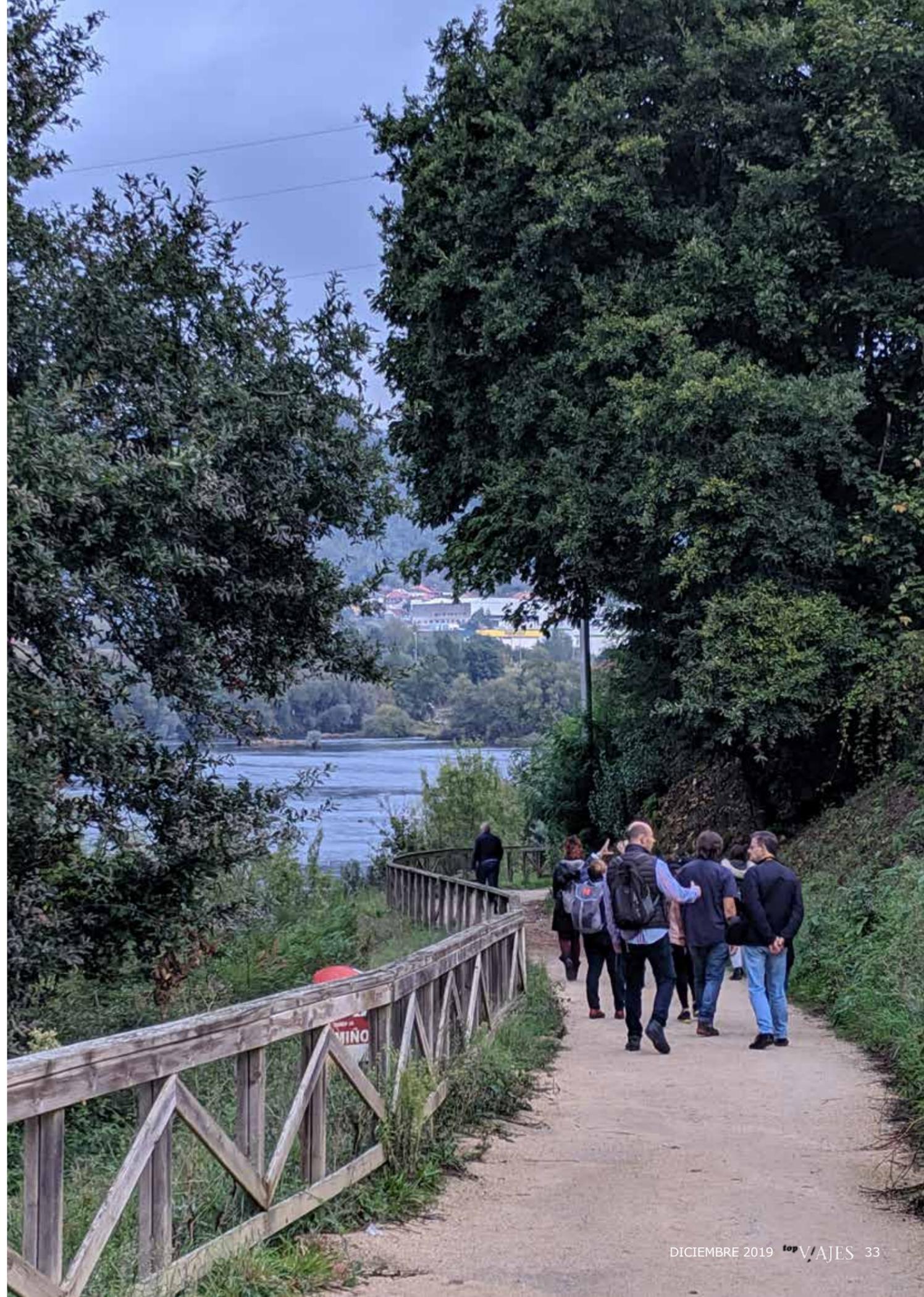
▲ Sacando el pan del horno
 ► Los participantes de Enbhiga disfrutaron de los paisajes gallegos

brieron con satisfacción los grandes recursos termales que tiene la provincia, ya que se visitaron algunas termas de la comarca, como las de Outariz, además del antiguo balneario de Cabreiroá. También se adentraron en el trabajo de los principales productores de la comarca, como la cooperativa Viña Costeira, donde se conocieron las distintas variedades de la zona; la bodega Terra do Gargalo, el obrador y panadería A Boa Migalla, Aceites Abril, o Anades Galicia, la única empresa que elabora foie gras en esta comunidad autónoma.

"Enbhiga Ourense: La Ruta del Noroeste" ha contado con el patrocinio de la Diputación de Ourense, Inorde (Turismo de Ourense), los ayuntamientos de Verín,

Ribadavia, Castro Caldelas y Pereiro de Aguiar, las denominaciones de origen vinícolas Ribeiro y Monterrei, así como de algunas de las marcas alimentarias más destacadas de la provincia. También ha contado con la colaboración de Estrella Galicia, cerveza oficial del evento, y Cabreiroá, agua oficial de Enbhiga Ourense.

Los organizadores han expresado su satisfacción con el buen resultado de este encuentro internacional que permitirá que la alta gastronomía de Ourense y sus excelentes productos se difundan por el mundo.. Ya es oficial: la próxima edición de Enbhiga se celebrará en Costa Rica, el país en donde nació esta iniciativa que tan buen sabor de boca ha dejado en Ourense. ❶



BIESZCZADY

TRAS LOS CÁRPATOS

En esta región del sureste de Polonia es frecuente pasar la noche tomando copas en un local tapizado en madera en donde cuelgan tallas diabólicas en pubs de "culto" y a la mañana siguiente encontrarse a la misma gente con inocente expresión y ojos un tanto neblinosos por lo vivido la noche anterior, arrodillados en los bancos de la iglesia que, si antes ortodoxa, ahora celebra el rito católico.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es



► El pantano de Solina es idóneo para practicar deportes acuáticos.

▲ Palacio de Łancut, de temerarias leyendas.

Tras los Cárpatos" es una de las zonas más bellas e insólitas de Polonia con una extensión de 18.000 Km2 habitada por apenas dos millones de personas que guardan tradiciones ancestrales, nacidas de las profundidades de sus frondosos bosques. El Parque Nacional de Bieszczady forma parte de la Reserva Internacional de la Biosfera "Cárpatos Orientales" y ampara la zona más alta de los montes occidentales de Bieszczady, culminando en el monte Tarnica (1346 m). Las montañas de Bieszczady, situadas a lo largo de la frontera con Ucrania y Eslovaquia, se considera uno de los parajes más salvajes y con más encanto de Europa. Las iglesias ortodoxas son las reinas de la arquitectura montañesa. Auténticas joyas eclesíásticas "cerkiew" (iglesias ortodoxas), decoradas con imágenes, ornamentos y muebles tallados en madera y pintados con vivos colores, sus

paredes están repletas de iconos. Dos bellos ejemplos son las iglesias de Blizno de 1470 y la de Smolnik de 1791.

BISONTE Y VODKA

El Voivodato "Tras los Cárpatos" es remoto, exuberante, misterioso... Y uno de los pocos lugares en Europa donde todavía es posible encontrar al bisonte europeo. El gran ungulado se extinguió en el s.XVIII pero gracias a un programa de repoblación de la zona por el que en 1960 se soltaron cinco ejemplares, "Tras los Cárpatos" ha vuelto a disfrutar del magnífico animal que corre por sus bosques y padece en las praderas donde crece la hierba dulce, logo del vodka *Zubrówka*. Por este rincón de Polonia han pasado gentes variopintas que han dejado su impronta. Hogar de judíos, eslovacos, ucranianos y grupos étnicos como los Lemko y los Bojko, fue también lugar escogido por la aristocracia polaca que levantó sus cas-

Los Pubs con temas demoniacos se han vuelto de culto en la bohemia población de Bieszczady.





> DESTINO BIESZCZADY



Las iglesias ortodoxas son parte integrante del escenario subcarpiano.



En las iglesias ortodoxas hoy se sigue el rito católico.

tillos y palacios en Rzeszów, la capital, y Sanok que cuenta con uno de los museos de iconos más completos del mundo ortodoxo y el museo de arquitectura popular "skansen" más grande de Polonia. La señorial ciudad de Lancut fue fundada por Casimiro el Grande y en ella se sucedieron prominentes sagas polacas como los Lubomirski o los Potocki. Su bello castillo guarda secretos estremecedores de cuando lo habitaba Stanislaw Stadincki, conocido como el Diablo de Lancut por su violento comportamiento

CUNA DE ARTISTAS

Probablemente los aires benignos y malignos de "Tras los Cárpatos", donde flotan las leyendas de ángeles y demonios, sea el motivo de que ésta región haya dado artistas de la categoría de Józef Szajna o de Tadeusz Kantor. Los dos directores más representativos del teatro de la muerte polaco nacieron "Tras los Cárpatos", sufrieron los horrores de la

guerra y sobresalieron por su escenografía y dirección teatral en las que se mezclan surrealismo y fatalismo con una profunda pasión la vida. Kantor creó la famosa escuela de teatro Cricot 2 y entre sus obras sobresale *Wielopole, Wielopole*, inspirado en el pueblo Wielopole Skzynskie donde se encuentra su casa natal y hoy acoge el museo de su arte. El legado de ambos artistas es un viaje a lo más recóndito del ser humano, a sus miserias y a sus grandezas. Sus obras, su puesta en escena no deja impertérrito al espectador sino que le obliga a un análisis conjunto de la versátil naturaleza humana. De hecho, las montañas de Bieszczady tienen un poder magnético sobre aquellos que buscan "otra forma de vivir". De día los bosques, los campos, el río San están solitarios. No se ve a nadie, pero se adivinan presencias. Casas rústicas de madera añeja, iglesias vividas, bares y restaurantes, testifican una población que sale al llegar la noche para

El bello paisaje de Bieszczady en otoño.



encontrarse con los “demás” en las tabernas del pueblo de Cisna y charlar sobre su arte, sus granjas o sus caballos. Mesteres que les ocupan el día.

HAY QUE VOLVER

Bieszczady fue des poblada al término de la Segunda Guerra Mundial como represalia contra la guerrilla escondida en los montes. Quemaron las casas y trasladaron a sus habitantes al norte del país. Pero con el paso del tiempo, más que uno, enamorado de la belleza de sus parajes y de la vida libre, emigró a éstas estribaciones de los Cárpatos, encontrando en Bieszczady otra forma de vivir. Gente harta del mundanal ruido, ansiosa de una serena cotidianidad.

Hay que perderse por sus sinuosas carreteras, paralelas al río San. Observar a los legendarios fabricantes de carbón vegetal que, siguiendo la tradición de Bieszczady, trabajan el mineral y en un recodo cualquiera dar con los lagos de Duszatyn que según reza el saber popular se formaron en una sola noche vaticinando el fin del mundo tras unas estrepitosas lluvias. Llegar al pantano de Solina, obra gigantesca de la era socialista, fuente de energía y paraíso para deportes acuáticos, barcos de vela, esquí acuático, pesca... El fin de la jornada sería repostar en un restaurante lugareño en donde aguarda la mejor de las truchas, acompañada por una excelente cerveza y pan horneado en hojas de rábano.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Las líneas aéreas polacas www.lot.com/es tienen vuelos directos a Varsovia. De allí se vuela también en **Lot** a la ciudad de Rzeszów.

DÓNDE DORMIR



El **Hotel Restaurante Dworek** www.hoteldworek.pl/restauracja/ en Rzeszów es una cómoda y práctica opción antes de empezar la andadura por la espectacular naturaleza de la región.

Hotel Arlamów de cuatro estrellas. Situado entre los salvajes bosques de la zona, cuenta con todas las comodidades, spa, deportes y una excelente gastronomía típica de los Cárpatos, www.arlamow.pl/



Hotel Solina Resort and Spa al borde del pantano, en plena naturaleza, es una opción excelente para disfrutar de los deportes acuáticos. <https://hotelsolina.eu/>

DÓNDE COMER



Restaurante Pawel Ni Calkiem Swiety, con vistas a la montaña, en una acogedora casa de madera, donde saborear la sopa agrie Iurek servida en una cuenco de pan, una trucha recién pescada, o carne a la brasa. www.pawelniecalkiemswiety.pl. Actividades de trekking y equitación.

Oberza Biesisko, de estilo nórdico, minimalista y selecto, en un precioso entorno donde disfrutar de una cuidada gastronomía de los Cárpatos. www.biesisko.com

Visita a las iglesias ortodoxas acogedoras y coloristas.



MÁS INFORMACIÓN

www.oficinaturismopolonia.com/es/

Ciudad de Sanok.



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.



NORWEGIAN ENCORE

LA ACUARELA QUE SURCA LOS MARES

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

FOTOS AÉREAS NORWEGIAN CRUISE LINE

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



El casco del Norwegian Encore está pintado con colores vivos sobre un fondo blanco, imposible pasar inadvertido.



▲ De proa a popa, un laberinto de color obra del español Eduardo Arranz-Bravo.
▶ Atrio central con escalera de cristal y espectacular lámpara de colores cambiantes.

Top Viajes ha estado presente en el crucero de inauguración del Norwegian Encore, cuarto barco de la clase Breakaway Plus de Norwegian Cruise Line. En una singladura entre Bremerhaven (Alemania) y Southampton (Inglaterra), a lo largo del Canal de la Mancha, tuvimos la oportunidad de disfrutar de las características de este modernísimo crucero de 335 metros de largo, 170.000 toneladas brutas y una capacidad máxima de 4.000 pasajeros.

RUMBO A MIAMI

Tras esta primera toma de contacto, el barco partió hacia Miami (Estados Unidos) donde fue bautizado por la cantante estadounidense Kelly Clarkson, ganadora de tres premios Grammy. El Norwegian Encore navegará desde Miami todos los domingos en itinerarios de siete días hacia el Caribe Oriental.

UN CRUCERO DIFERENTE

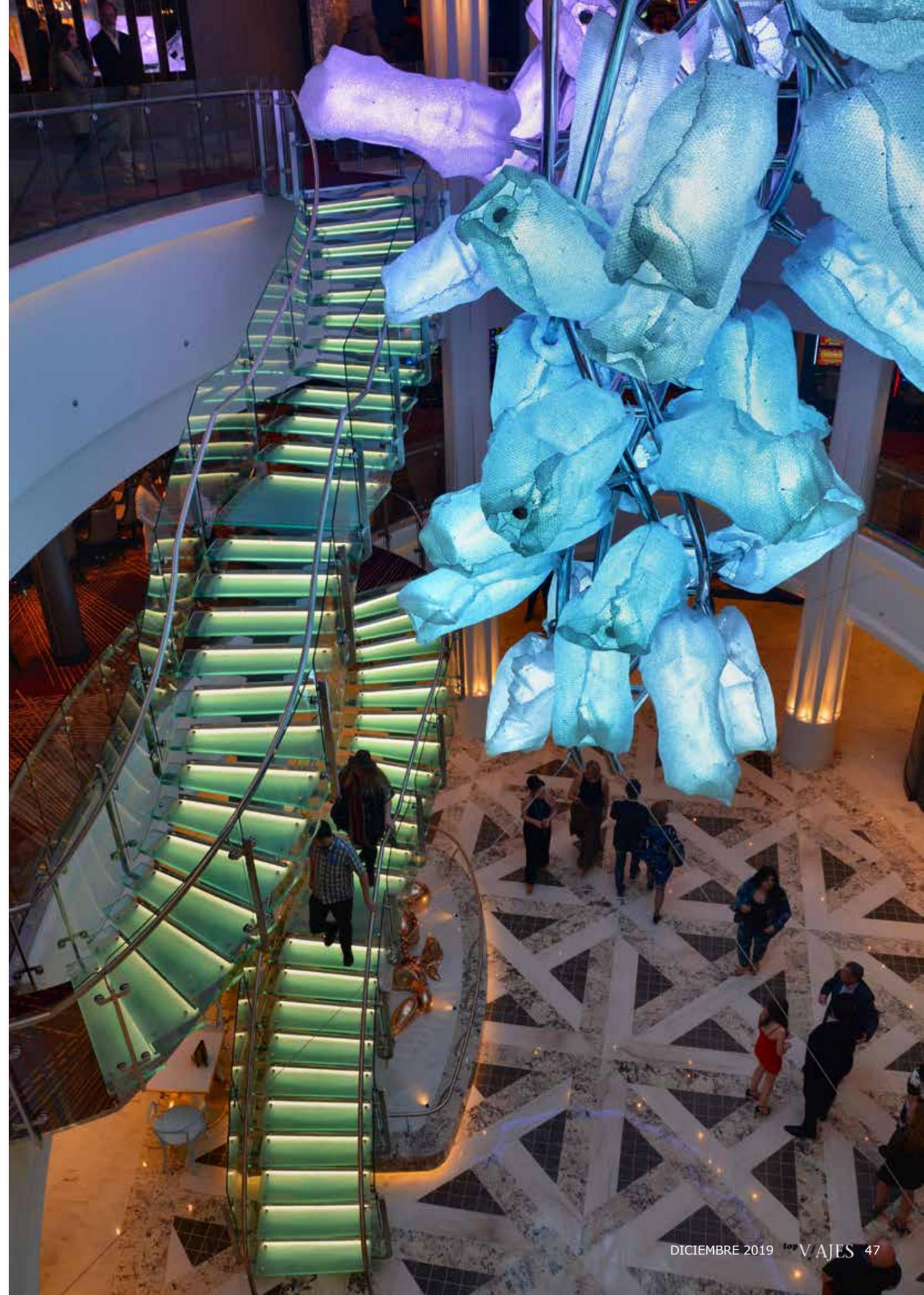
Antes de subir al barco, incluso antes de pasar los controles de entrada, desde el muelle empezamos a darnos cuenta de

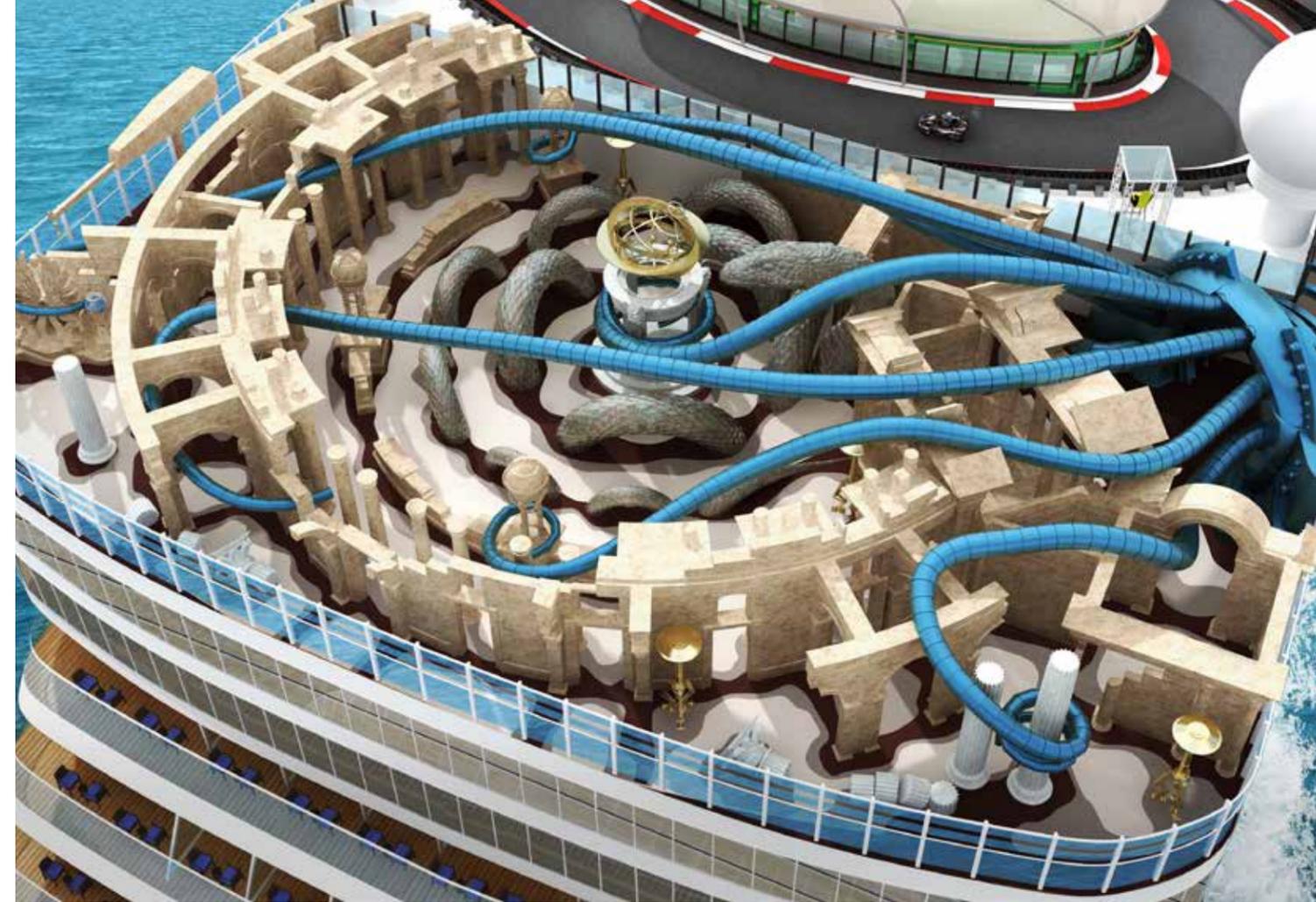
que íbamos a un crucero diferente. El casco del barco aparece pintado con colores vivos sobre un fondo blanco, imposible pasar inadvertido. Un laberinto de color obra del español Eduardo Arranz-Bravo (1941), uno de los tres artistas elegidos para representar a los Juegos Olímpicos de 1992 de Barcelona.

www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=dNrLY3W0qFQ&feature=emb_logo

PINTAR LOS CASCOS DE SUS BARCOS

Pintar de forma atrevida todos los cascos de sus barcos se ha convertido en una tradición de Norwegian Cruise Line. El primero en experimentarlo fue, en 2002, el Norwegian Dawn con la firma londinense SMC Design; el segundo, el Norwegian Epic, pintado por el equipo del barco; le siguió el Norwegian Breakaway, para el que el artista pop Peter Max creó un perfil de la ciudad de Nueva York; el Norwegian Getaway, en el que el artista de Miami David "Lebo" Le Batard pintó una sirena, palmeras tropicales y pelícanos; en el Norwegian Escape, el primer barco de la clase





▲ Pista de karts de carreras, la mayor montada sobre un crucero.
 ► El Laser Tag Arena, espacio al aire libre para batallas con rayos láser en la Ciudad Perdida de Atlantis. Abajo, entrada al Galaxi Pavilion, un mundo de realidad virtual.

Breakaway Plus, el jamaicano Guy Harvey plasmó su visión del mundo submarino con un gigantesco marlín; para el Norwegian Joy se contó con el trabajo del artista chino Tan Ping, centrado en el ave fénix (fenghuang) rojo, y, justo antes del barco al que ahora hemos subido, el Norwegian Bliss luce desde 2018 una ballena jorobada y su cría firmada por Wyland. Toda una saga de cruceros fácilmente reconocibles desde lejos.

LOS DISEÑADORES

Desde que entramos en el Norwegian Encore, una acuarela que surca los mares, tenemos claro que sus diseñadores tampoco han escatimado gastos en la decoración interior. Muebles, lámparas, apliques... todo refleja buen gusto sin caer en la ostentación, un buen gusto que no está reñido con la comodidad y la eficacia. La moqueta de los pasillos de los camarotes, por ejemplo, tiene unos pececillos azules que parecen nadar en una misma dirección. Si la seguimos, iremos siempre hacia proa, algo muy práctico a la hora de orientarse entre sus 2.038 camarotes, es-

pecialmente después de una larga noche de francachela, bastante frecuentes en los cruceros.

Pero para ser diferente de verdad este barco no se ha quedado solamente en la estética, y ha echado mano de la última tecnología aplicada al entretenimiento.

www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=_yUidb3y50w

PISTA DE KARTS

Una de las atracciones más destacadas es su pista de karts de carreras, la más grande montada jamás sobre un crucero, mayor incluso que la de sus hermanos gemelos, Norwegian Joy y Norwegian Bliss. La pista de dos niveles tiene 343 metros con diez curvas y cuatro plataformas que se sobresalen cuatro metros fuera de la cubierta con lo que los jugadores parecen rodar sobre el mar.

COMPLEJO DE REALIDAD VIRTUAL

También dispone de un complejo de realidad virtual de 929 m² llamado Galaxy Pavilion donde se puede participar en los últimos juegos interactivos, inclui-



Representación de Kinky Boots, un musical galardonado con seis Tony Awards.





A la derecha, bar de la rotonda central, copas y música.

Arriba, todas las botellas de agua de un solo uso han abandonado el plástico y están hechas de cartón.

comida a fondo. *Onda*, ola en italiano, añade el aspecto marino. Alta cocina italiana basada en la pasta fresca, los pescados y los mariscos.

Otros restaurante son: American Diner, para clásicos americanos; Cagney's Steakhouse, carnes a la brasa; Food Republic, una fusión de sabores internacionales; Le Bistro, cocina francesa; Los Lobos, tex-mex; Ocean Blue, mariscos frescos; Q, auténtica barbacoa tejana; Teppanyaki, plancha japonesa con espectáculo de acrobacia a cargo del chef, etc, etc.

ECOLÓGICOS

Otra novedad muy interesante es el afán de Norwegian Cruise Line para acabar con los plásticos a bordo. Todas las botellas de agua de un solo uso han abandonado el plástico y están hechas de cartón Tetra Pak (similar al de la leche) a base de plantas sostenibles. La tapa de rosca es de una materia im-

permeable a base de caña de azúcar. En palabras de Kevin Bubolz, director general para Europa de la compañía, "En los camarotes hemos sustituido muchos objetos de plástico por otros de papel. Pero queremos ir más allá, esto es solamente el principio. Queremos sustituir todo el plástico de un solo uso por otro más duro, reutilizable, que no se desecha".

Norwegian Cruise Line, la tercera naviera crucerista del mundo, viene funcionando desde hace 52 años y ya dispone de 17 navíos que se desplazan a 300 destinos diferentes, incluida Great Stirrup Cay, la isla privada de las Bahamas que la compañía compró en 1977, y Harvest Caye, otra isla privada de su propiedad, situada en Belice.. ●

PRÓXIMAS SALIDAS

El Norwegian Encore lleva ya un mes surcando los mares caribeños a pleno rendimiento. En diciembre realizará otras 4 salidas al Caribe Oriental desde Miami. Siete días visitando Puerto Rico, las Islas Vírgenes de EE. UU. y las Británicas. Fechas: del 8 al 15 de dic., del 5 al 22 de dic. y del 22 al 29 de dic. Desde 569 € por persona.

Información y reservas:
www.ncl.com/es/es/

FICHA TÉCNICA



Eslora (longitud): 335 m.
Manga (anchura): 41,5 m.
Capacidad pasajeros: 3.998
Tripulantes: 1.731
Tonelaje: 167.800 (Está considerado un "mega crucero" ya que sobrepasa las 145.000 t.)
Nivel de servicio: ratio pasajero / tripulación: Premium 2:1
Espacio disponible: 41 t. por pasajero (por encima de la media de 36).
Número de cubiertas: 16
Número de camarotes: 2.038
Camarotes interiores: 454
Camarotes exteriores: 109
Camarotes con balcón: 1.088
Cabinas con acceso de silla de ruedas: sí
Año de Construcción: 2019

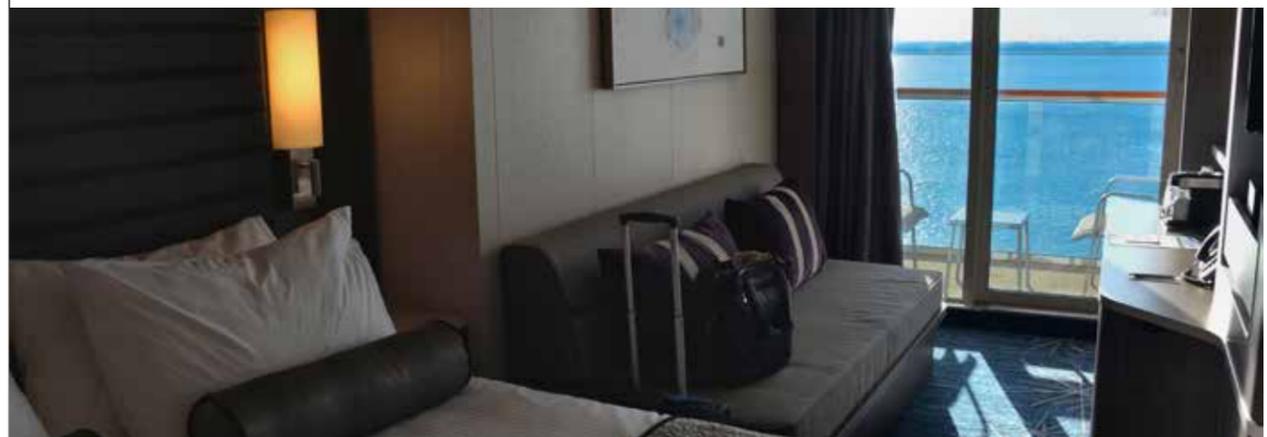
Vel. de Navegación: 23 nudos
Cap. Máxima en camarotes: 6 pax.
Bandera/Nacionalidad: Alemania
Idioma a bordo: inglés
Tipo Electricidad 110/220V
Bares y salones: 5
Casino: sí
Salón de belleza: sí
Jacuzzis: 6
Spa: sí
Restaurantes: 11
Tiendas: sí
Ascensores: 18
Biblioteca: sí
Teatro: sí

Capacidad del teatro: 900 espectadores
Discoteca: sí
Sala de juegos: sí
Bodas a bordo: sí
Acceso a internet: sí
Internet en camarotes: sí
Lavandería: sí
Lavandería automática: sí
Sala de exposiciones: sí

Información de camarotes:
Servicio 24h: sí
Telefono: sí
Cuarto contiguo: sí
Secador de pelo: sí
Camarotes individuales: sí
Caja fuerte: sí

Instalaciones deportivas:
Piscinas: 4
Piscinas interiores: 1
Piscinas exteriores: 3
Pista de baloncesto: sí
Minigolf: sí
Jogging: sí

Instalaciones infantiles:
Guardería: sí
Zona de niños: sí
Piscina para niños: sí
Zona de jóvenes: sí
Programa para jóvenes: sí



‘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’



▲ Casas típicas. ► Plaza de Lautrec. ▼ Valle de Castres



Lautrec, un pueblo que enamora Color y encanto

Lautrec es una comuna francesa del departamento del Tarn en la región de Mediodía Pirineos. Está clasificado como uno de "Los más bellos pueblos de Francia", debido a su ambiente medieval.

La región de Cognaque tiene muchos lugares pintorescos vinculados a los Cátaros, desde las cuevas de Saint Sulpice, la catedral de Saint Alain o la tranquilidad de sus numerosas abadías, pero Lautrec enamora a los pocos visitantes que se animan a recorrer su plaza del siglo XV, sus calles con casas construidas con vigas de madera y ladrillo o su molino, uno de los pocos que se mantiene en funcionamiento, desde el que se divisa el valle de Castres y la Montaña Negra.

La región debe su nombre a las "coques", una planta de la que se extrae un tinte, el famoso "azul pastel". Otro color dominante es el rojo de los ajos con tallo rígido, los únicos con sello de calidad "Label Rouge", que se venden desde la Edad Media bajo los soportales de la plaza, cada primer viernes del mes de agosto y que son muy apreciados por los chefs de los restaurantes de la zona.

Cuando se viaja por el sur de Francia o se recorre en barco el canal de Midi, merece la pena detenerse en la Cognaque, para visitar pueblos como Lautrec, llenos de colores y encanto. ◊



HOTEL MIDMOST CUANDO TE CONViertes EN EL "CENTRO" DE BARCELONA

TEXTO **HERNANDO REYES**

La filosofía de este hotel ubicado en pleno epicentro barcelonés refleja todo aquello que atrae a los más progresistas, a quienes se interesan por la cultura y, también, a los que buscan una vida sana. Si algo destaca en este coqueto establecimiento de 56 habitaciones es la excelencia de un servicio que se enfoca exclusivamente en cada huésped.





El edificio del año 1919 que da cobijo a este cuatro estrellas se encuentra a poca distancia de céntricos e importantes hitos de la Ciudad Condal: la Plaça Catalunya, las Ramblas, el mercado de La Boquería, el Passeig de Gràcia, la Casa Batlló o La Pedrera de Gaudí. Desde aquí, la ciudad pueda disfrutarse a pie tal y como lo haría un local, y es que el Midmost con su ubicación y su estilo, consigue algo que en topVIAJES valoramos mucho: experiencias inolvidables. A nuestro juicio, el mero hecho de alojarse aquí consigue que como viajeros seamos y nos sintamos el mismo centro de la ciudad, la espina dorsal de Barcelona...

Adicionalmente, los alrededores del hotel son un ejemplo de vanguardia: varias tiendas y exclusivas boutiques, locales que practican el comercio justo, un par de museos alternativos como el MACBA (Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona) o el CCCB (Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona), y algunos restaurantes de corte "healthy" que invitan a la vida sana, ayudan a redondear dicha experiencia.

EL BLANCO COMO EQUILIBRIO

Tras cruzar la puerta de diseño industrial

que da la bienvenida al Midmost el huésped penetra en un mundo donde cada detalle es puro equilibrio entre el interiorismo y la ciudad. El visitante es recibido por un vestíbulo donde comparten espacio un fascinante cúmulo de detalles como aquella típica escalera catalana que contrasta con un sofisticado sillón francés tapizado en ese azul marine, que recuerda que estamos en una ciudad mediterránea y costera, y con una recepción que caprichosamente recuerda al ya extinto siglo XX.

El arte no falta en un lugar que se ha nutrido de la colección particular de los propietarios y en el que destacan grabados y dibujos de Enric Mas, grabados de Luis Lleó, pinturas al óleo de Philip Stanton y Beba Pecanins, y fotografías de Manel Armengol.

Un mundo de detalles dorados salpican la atmósfera del hotel con matices vintage, y los objetos traídos de diferentes partes, como las puertas de Bali o de Menorca y las lámparas francesas, realzan ese espíritu cosmopolita que al combinarse elegantemente con la modernidad consigue que los huéspedes se sientan como en casa. Lo cierto es que el trabajo de interiorismo ejecutado por María José Gómez y Maximiliano Zigart dueños de Luzio -estudio de interior-

rismo de lujo que trabaja en lugares privilegiados que buscan distinguirse y subrayar el carácter de sus propietarios- no solamente es acertado sino también atemporal. Materiales como el algodón natural, las maderas nobles o el terciopelo se fusionan con diferentes estilos decorativos y nos transportan de lo clásico a lo contemporáneo. Por su parte los tonos azules empleados en los cabeceros de las camas dan un aire fresco y juvenil a unas habitaciones en las que las baldosas hidráulicas del suelo de los baños son un claro homenaje a la cerámica catalana.

Los uniformes del personal son el resultado de la sinergia establecida entre Luzio y la célebre Agnes Sunyer. En tonos azul marino y con botones que acentúan los tonos dorados presentes en detalles del hotel, son prendas cómodas que responden a un estilo de clasicismo contemporáneo.

GASTRONOMÍA DE CONCIENCIA

A esta austriaca, encargada del área gastronómica del hotel, se le conoce por ser una activista de lo que se denomina "gastronomía de conciencia", una filosofía para la que la preparación de los alimentos es un acto consciente de bondad para el cuerpo y el alma, y de humildad para con el planeta.

Así cada creación es un intento de fusionar a conciencia lo entendido como "gourmet" con las profundidades de la madre naturaleza en aras de despertar nuestras papilas gustativas. Martina desarrolla sus platos de acuerdo con sus propias reglas y desafiando las normas de la cocina tradicional, lo que tiene como consecuencia unos platos poco comunes que no encajan en recetas definitivas, una expresión culinaria bautizada por muchos como "soulfood". Está claro, la llamada Pranakitchen, no es otra cosa que esa "conexión intuitiva" entre mente y cuerpo a partir de una alimentación sana que genere estados de bienestar.

REINVENCIÓN DEL DESAYUNO BUFÉ

Probablemente lo más aplaudido de esta mujer, que además es nutricionista, terapeuta holística e instructora de yoga, sea la reinención que ha hecho del desayuno buffet en el que pretende que se experimenten no solamente nuevos alimentos sino también diferentes formas de comer.

La creatividad de Wastl ha conseguido que la mantequilla tradicional sea reemplazada por el ghee, que no es otra cosa que mantequilla clarificada utilizada en la medicina aurvédica; el aceite de coco virgen o la mantequilla de almendras. Por su parte





el azúcar es sustituida por azúcar entera de caña y sin refinar extraída del mismo jugo de la caña de azúcar. Los huevos son biológicos y provienen de una granja que trabaja la filosofía "slow food"; y las mermeladas naturales son tan exóticas que combinan fresas, vermut, cereza, menta o incluso atrevidas combinaciones como como strawberrycava o wasabi-pera. Todos los pasteles son bajos en grasa y los panes ricos en cereales y granos; la variedad de quesos catalanes vegetarianos es amplia y son diversos los zumos recién exprimidos, los té y las infusiones además del café de tueste natural.

HABITACIONES Y SUITES

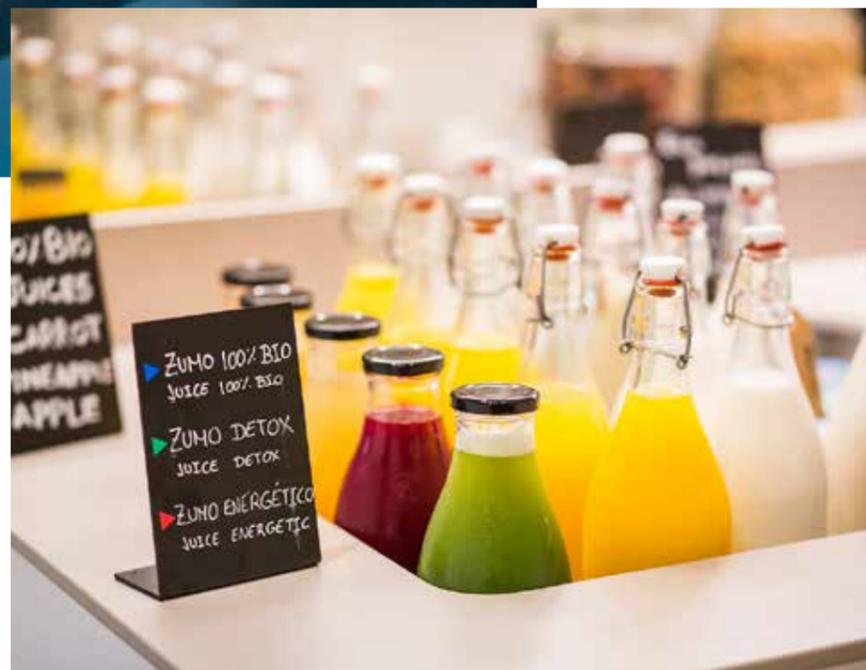
Las hay de varios tipos y para todos los gustos. Están insonorizadas y decoradas dentro de la tendencia atemporal que domina el interiorismo de todo el hotel; con bañera, y/o con ducha efecto lluvia; con balcón o incluso con patio o con balcón francés, y por supuesto, con cama queen, o en su defecto, con dos camas individuales. Los techos altos y el parquet en espiga hacen un guiño al noble edificio en el que se

encuentran y los coqueteos a la tierra catalana son claros, bellos y constantes. Si hay algún escenario de ensueño en el Midmost ese está comandado por la "Suite Exclusive" que se encuentra en la planta principal al igual que lo hacen las habitaciones matrimoniales en las fincas regias de Barcelona. Su baño cuenta con ducha doble y la bañera clásica se ubica en el mismo centro de la habitación

PUESTA DE SOL EN EL CASCO ANTIGUO

La azotea del edificio se ha convertido en una estupenda terraza con piscina y bar con vistas a el castillo de Montjuic, Tibidabo, el Nacional Museo de Arte de Cataluña (MNAC), y la Torre de Calatrava por un lado, y vistas a la Ramblas y a la Plaça Universitat por el otro.

Con elementos de un patio privado y una colorida vegetación, dispone de cómodas tumbonas aderezadas con mesas y sillas de principios de siglo. Sin duda nos encontramos en un lugar mágico para contemplar el atardecer sobre el casco antigua con una copa de cava catalán. ●



Más información:
www.majestichotelgroup.com
www.preferredhotels.com



www.hotellacaminera.com

Bajo la sapiencia culinaria del chef Javier Aranda en el bello entorno de La Mancha

RECIBIR EL AÑO POR TODO LO ALTO EN EL HOTEL LA CAMINERA

La Caminera es un cinco estrellas reformado en 2018 y situado en la planicie de Torrenueva, Ciudad Real, que cuenta con 61 magníficas habitaciones, ideales para conciliar el sueño en el silencio del campo. Uno más de los proyectos hoteleros Sallés Hotels, fundados por Salvador Sallés y Rosa María Oriol. Parking, paddle, sala infantil, sala de lectura, patio chill out,

solárium, piscina exterior, son algunas de sus ofertas. Entre las 1000 hectáreas de terreno se encuentran un campo de golf 18 hoyos, el pabellón de caza y un aeródromo. Su Elaiwa Spa por l'Occitane ha recibido la nominación de Mejor Luxury Wellness Spa de España en la última edición de los World Luxury Hotel Awards. La especialidad de Elaiwa es agasajar a sus huéspedes con tratamientos -Olive Oil Spa

Sommelier- a base de los distintos aceites de oliva virgen, elaborados en la finca.

UN EXQUISITO MENÚ DE NOCHEVIEJA.

La gastronomía de La Caminera cuenta con su restaurante Retama gestionado por el cocinero toledano Javier Aranda, chef de los restaurantes La Cabra y Gaytán de Madrid, que cuenta con una estrella Michelin.

No cabe duda que La Caminera es un lugar perfecto para celebrar la Nochevieja. El menú, ideado por Javier Aranda, contará con unos snacks de bienvenida regados con Domaine d'Ecole Brut Rosé de Coteaux d'Aix en la Provenza Francesa, a los que sigue la cigala con crema de zanahoria, lactonesa de vainilla y unos berberechos que le dan un toque esencial al plato, maridados por un Talva 2017 de las Bodegas Pago del Vicario, Castilla. A los deliciosos

raviolis de ricotta y caviar les secunda el bacalao con velouté de piparras y crema de coliflor. No podía faltar el cordero lechal, acompañado por chutney de tomate y espinacas salteadas, ensalzados por el Pago Florentino 2015 de las Bodegas Arzuaga Navarro. Con el postre de frambuesa y vainilla se saborea un Nieveport Tawny, Oporto de Portugal.

Chocolate y avellana, dulces navideños, cafés o infusiones y por supuesto el champán para brindar por un nuevo y fructífero año que será un José Michel et Fils Brut de Champagne, Francia. Jazz en vivo acompañará la cena y un cotillón para tirar serpentinas, soplar el matasuegras y vestir la máscara, una vez comprobado quien ha cumplido con las doce uvas al exacto tañer de las campanadas. La barra queda abierta y libre y el DJ anima a bailar una vez chocadas las copas, chinchín, por un magnífico 2020.

ANANTARA VILLA PADIERNA propone una Navidad gastronómica bajo el sol del Mediterráneo



La Navidad siempre es motivo de celebración y este año Anantara Villa Padierna Palace ha preparado una programación gastronómica y de ocio para todos los gustos. Los diferentes espacios de este idílico resort se engalanan para celebrar unas fechas muy especiales. Desde el día de Navidad al primer día del año 2020 se proponen distintas opciones que permiten desconectar y disfrutar en un ambiente único e inolvidable, entre las colinas de la Costa del Sol, frente al Mediterráneo y con una temperatura primaveral.

Las celebraciones arrancan el 25 de diciembre con un Buffet de Navidad en el Club de Mar. Con jazz en directo, los huéspedes podrán degustar los mejores mariscos, pescados y arroces con maridaje de vinos españoles, incluyendo un brindis con cava.

Tres escenarios para recibir el año

El día grande en Anantara Villa Padierna será la última noche del año en la que se proponen dos menús gastronómicos de máximo nivel, la cena de gala en el gran salón Linares y el toque exótico de 99 Sushi Bar. Para la cena en el Salón Linares, se ha diseñado un menú que incluye consomé de cigalas de Motril con su ravioli relleno, bogavante con toques cítricos y gelée de mango, y solomillo con una exquisita guarnición de rulo de patata trufada, espárrago triguero y salsa Perigord. Rodeado de una escenografía elegante y refinada, el salón Linares es un espacio majestuoso, en el que los comensales podrán disfrutar de cocktail, cena y cotillón, acompañados de música en directo. www.anantara.com/en/villa-padierna-marbella

HOTEL INDIGO MADRID propone unas Navidades únicas repletas de ocio y gastronomía

La época navideña es sinónimo de entretenimiento y felicidad. La ciudad de Madrid dispone no solo de ocio 24 horas sino también de posibilidades infinitas para todos aquellos que buscan relajarse, saborear platos puramente castizos o disfrutar de un buen trago en las alturas. Por ello, el Hotel Indigo Madrid Gran Vía ofrece un sinfín de oportunidades para exprimir la ciudad 'gata'.

El alojamiento en el Hotel Indigo Madrid, en pleno corazón de la capital, permite vivir una experiencia única y totalmente diferente.

Se trata de un alojamiento moderno con un diseño fresco donde el ritmo urbano de la ciudad se siente en el cuerpo. Nació en 2014 y ha vivido dos transformaciones con el objetivo de adaptarse a los gustos y necesidades de los nuevos viajeros. Con un ADN, joven y urbano, el Hotel Indigo Madrid, como parte del grupo IHG representa la historia de Madrid, sus rincones más emblemáticos y su continua vida en movimiento.

Dispone de 85 habitaciones que se dividen a su vez en tres categorías: deluxe, ejecutiva y suite. Las habitaciones deluxe poseen una decoración exclusiva y cuentan con los mejores servicios, garantizando así el absoluto confort del cliente. Del mismo modo, las habitaciones ejecutivas permiten asomarse por la ventana a primera hora de la mañana y disfrutar de los tejados de Madrid. Por último, las suite panorámicas permiten disfrutar del atardecer de la ciudad.

www.indigomadrid.com



Con VINCCI SELECCIÓN RUMMAYKIYYA vuelve el lujo y el gusto por lo auténtico a las montañas de Sierra Nevada



En el corazón de Sierra Nevada, rodeado por la calma y el silencio, emerge Vincci Selección Rumaiykiyya 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.

www.vinccihoteles.com

INTERCONTINENTAL MADRID presenta la Primera Vuelta al Mundo gastronómica a través de la Navidad

Estas fiestas InterContinental Madrid rinde homenaje a la Primera Vuelta al Mundo que tuvo lugar hace 500 años, de la mano de Fernando Magallanes y Juan Sebastián Elcano.

El icónico cinco estrellas es un apasionado de fusionar la cultura con la gastronomía, por lo que este año se recrea en los fogones de InterContinental Madrid un hito histórico que cambió el mundo. Doscientos treinta y nueve hombres y cinco naves partieron de Sevilla en 1519 en busca de una ruta por el oeste hacia las Islas Molucas, conocidas por su riqueza en especias. Tres años después regresaron dieciocho hombres y la Nao Victoria, tras haber completado la primera vuelta al mundo.

Esfuerzo, sacrificio y perseverancia son algunos de los valores que mantuvieron unida a la tripulación luchando sin cesar día tras día. InterContinental Madrid cuenta con un equipo comprometido, que del mismo modo, trabaja cada día para ofrecer experiencias únicas y memorables. El chef Miguel de la Fuente ha revivido la expedición, buscando la esencia original y recreando en sus cocinas la travesía. Una propuesta de alta gama basada en el respeto de la materia prima e inspirada en las distintas hazañas de la travesía. Un ambiente vibrante con galas "cinco estrellas", una cuidada decoración, elegante vajilla, cubertería y bajo platos de plata, el entorno de sus salones y del gran lobby central con su chandelier; que dará la bienvenida a todos los asistentes a las Galas Navideñas de InterContinental Madrid.

www.madrid.intercontinental.com



La Navidad brilla en Algarve con TIVOLI HOTELS & RESORTS

Destino favorito en verano, el Algarve ofrece un encanto especial en invierno a través de sus 150 km de costa salpicados por pequeñas villas maríneas, el patrimonio histórico y su inigualable entorno natural, que hacen de esta región del sur de Portugal un destino inmejorable para celebrar la Navidad junto en familia, con amigos o escapada romántica. Los cuatro hoteles de la marca portuguesa Tivoli Hotels & Resorts han diseñado una completa programación de eventos, deliciosos menús e inolvidables planes con los que prometen vivir una Navidad deslumbrante a orillas del Atlántico. La cocina portuguesa protagoniza la oferta gastronómica de **Tivoli Marina Vilamoura** para Navidad. El 24 de diciembre, tras un delicioso cóctel amenizado con música de arpa, arranca el buffet de Nochebuena inspirado en productos y recetas del sur de Portugal, donde los chefs harán showcooking. Tras las propuestas frías y variados aperitivos, se podrá degustar el tradicional bacalhau con broa-bacalao al horno con pan de maíz- sobre cama de espinacas o el pavo relleno de migas de castaña y salsa de arándanos. La rica repostería portuguesa se lucirá con una variedad de postres de la época reinventados, como el mousse de arroz con compota de naranja o el tradicional bolo de rei. El brunch de Navidad ofrece una experiencia al aire libre con música en vivo en el que disfrutar de las vistas al Atlántico.



Junto a la reconocida Playa da Rocha, y en plena marina de Portimão, el **Tivoli Marina de Portimão Algarve Resort** es el escenario perfecto para celebrar una Navidad única junto a toda la familia y relajarse frente a las vistas al río Arade y al pintoresco pueblo de Ferragudo. www.tivolihotels.com/es.

PARADIS BEACHCOMBER GOLF RESORT & SPA renueva su "Clubhouse"

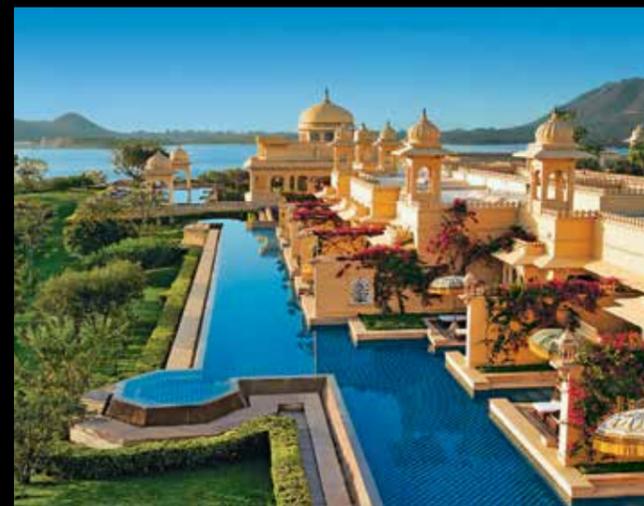


Tras una exhaustiva reforma, la zona Clubhouse o "Casa Club" del establecimiento Paradis Beachcomber Golf Resort & Spa ha reabierto sus puertas presentando un aspecto totalmente renovado. Perteneciente a la cadena hotelera Beachcomber Resorts & Hotels, este complejo de cinco estrellas cuenta con una ubicación óptima en la zona sudoeste de la isla de Mauricio. La

mejora de estas instalaciones se aprecia en las áreas comunes que conducen al magnífico campo de golf de 18 hoyos, por los listones de madera en tonos marrones cálidos y el papel pintado que cubre las paredes. Este nuevo escenario combina a la perfección con los muebles elegantes y clásicos envueltos en cuero. Los trabajos de carpintería, las paredes de color verde pastel, la tapicería de piel, los azulejos grandes y el cemento encerado aportan un toque de modernidad a los vestuarios. Con las modificaciones realizadas, la tienda de deportes del hotel ahora está situada a la izquierda de la entrada de la "Casa Club", frente al mostrador de golf, espacio que se ha duplicado en tamaño para fomentar la interacción con los huéspedes. Decorada en tonos más claros y brillantes, presenta 150 m² de marcas internacionales de ropa para hombres y mujeres; la propia marca de la cadena, Beachcomber Elegance; varias marcas de accesorios de golf y un pequeño putting green para probar los palos. www.beachcomber-hotels.com/es/

somos

Lifestyle Management



www.somoslifestyle.com

info@somoslifestyle.com

YOUR TRAVEL EXCLUSIVE DESIGNERS



HOTELES DE LUJO

UNA OPCIÓN "TOP" PARA LAS CENAS NAVIDEÑAS

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Durante las fiestas navideñas, los hoteles boutique y de alta gama echan el resto para estar a la altura de los paladares más sibaritas. Hacen un gran esfuerzo por ofrecer la cara más exigente de sus equipos de cocina e, incluso, invitan a otros afamados cocineros para presumir de las propuestas culinarias más sofisticadas durante estas fechas.

Y como ya es tiempo de ir preparando las cenas de Navidad y Nochevieja, los hoteles de lujo se apresuran a mostrar en público su suculenta oferta culinaria. A continuación, enumeramos unas pocas propuestas de las muchas que se ofertan y que están concebidas para familias con niños, parejas y amigos.





The Westin Palace o la creatividad de José Luque

El chef ejecutivo del hotel, José Luque, ha creado un delicioso menú para que el comensal pueda disfrutar de la velada de Nochebuena, que estará acompañada por un trío de música internacional bajo la emblemática cúpula de la rotonda del hotel. Un menú en el que se incluyen platos tan sugerentes como la vieira en aguachile de mar, el lenguado a la Meunière con rosti de patatas o el solomillo de ternera lechal. Los días 25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero, el hotel sugiere un buffet con todo tipo de mariscos, carnes, pescados, miniaturas saladas y

deliciosos postres acompañados de una soprano, un tenor y un piano, para dar ritmo a las fiestas. El 31 de diciembre se despide 2019 con la Gala de Fin de Año que estará acompañada por la orquesta La Buena Estrella, seguida de la selección musical del DJ Fernandisco. El menú, inspirado en el Mediterráneo, es una creación, esta vez, del chef Kiko Moya, propietario de L'Escaleta de Alicante, discípulo de El Bulli y galardonado con 2 estrellas Michelin. La gala incluye el cotillón, el alojamiento en el hotel y el desayuno buffet para dos personas. www.larotondapalace.com





El Gran Hotel Inglés, con el chef de Zaranda

Este año el Gran Hotel Inglés ofrece la oportunidad de disfrutar de la alta cocina mallorquina de la mano del chef Fernando P. Arellano (2 estrellas Michelin), con menús especiales para Nochebuena y Fin de Año, con opción de maridaje. Para la elaboración de estos menús, el chef de Zaranda cuenta con el apoyo de D'Angelo Bishop, chef ejecutivo del hotel y creador de la propuesta gastronómica del restaurante Lobo 8 ubicado en el lobby del establecimiento madrileño. En el menú navideño, de 8 pases con 2 snacks, no faltará el caldo de Navidad, con raviolis de

pularda y papada de ibérico, o la merluza confitada, parmentier de algas y sabañón de erizos. Y para despedir 2019, el chef ha preparado un menú especial de 10 recetas, que comenzará con el bombón de buey a la ostra majorica, caviar, raifort y perlas encurtidas. Y continuará con el tradicional "all i pebre" de pulpo y patata o el pez limón con teriyaki de sardinas, migas de sobrasada y uvas. Y para terminar, el chef ofrece el bocado dulce con su "cuatro estaciones" de una almendra mallorquina.

www.granhotelingles.com



Urso, fin de año cosmoolita

En Urso Hotel se vive muy de cerca el espíritu navideño y, por eso, ha confeccionado un completo programa de actividades y menús especiales para celebrar las fiestas con un toque elegante y sofisticado. Así que durante estas fechas, el lobby del establecimiento se transforma e invita a disfrutar de una selecta carta de cócteles y champán en copa.

Sin embargo, será durante las noches del 24 y 31 de diciembre cuando el hotel tire la casa por la ventana para transformar en un lugar

mágico su acogedor invernadero, si bien también dispone de diferentes espacios privados. Y como se trata de un hotel cosmopolita, desde las 16 horas se dará la bienvenida a 2019 desde diferentes lugares del mundo. Así, se celebrarán cuatro Nocheviejas, todas ellas acompañadas de champán, canapés especiales y música en directo. Y durante la mañana del 1 de enero, se celebrará el estreno del año con un surtido de platos calientes al gusto, con el toque de la cocina de Cuenllas. www.hotelurso.com



CHRISTMAS ROOFTOP CINEMA



Jueves 5, 12 y 19 de diciembre: **THE HOLIDAY**
 Viernes 6, 13 y 20 de diciembre: **HOME ALONE**

Sábados 7, 14 y 21 de diciembre: **ELF**

Domingos 8, 15 y 22 de diciembre: **MIRACLE ON 34th STREET**

NECESARIA RESERVA PREVIA. PLAZAS LIMITADAS, SUJETO A DISPONIBILIDAD (VO con subtítulos en castellano)

wintergarden@hotelpalacebarcelona.com

EL PALACE
BARCELONA



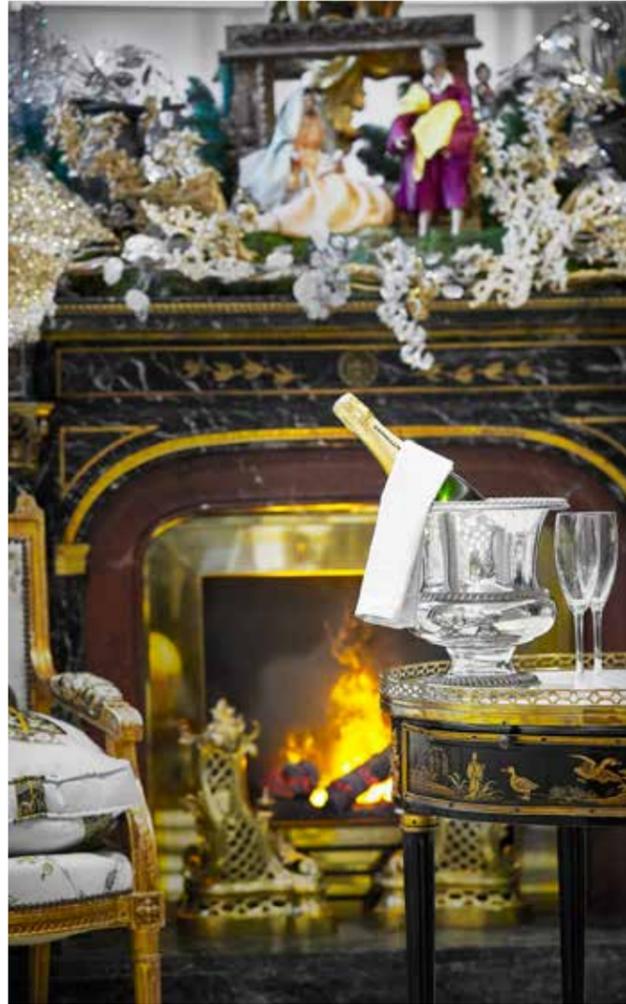
Palace Barcelona, propuestas mediterráneas

En El Palace de Barcelona se celebran las fiestas por todo lo alto. El chef de este emblemático hotel, Daniel Padró, ha ideado unos menús para paladares exigentes y curiosos que buscan vivir experiencias inolvidables. Tanto la cena de Nochebuena y de Navidad como la cena & revejllón de Nochevieja se celebrarán en el Salón Gran Vía con unos menús especiales. Sin embargo,

también se podrá dar la bienvenida al nuevo año desde las alturas, en el Restaurante Winter Garden, que está situado en la terraza del hotel. Aquí se podrá brindar en el Solárium con 360 grados de vistas a Barcelona. Y después se puede continuar la fiesta en Bluesman Cocktail Bar con barra libre y música y DJ en vivo. www.hotelpalacebarcelona.com



El 24 de diciembre, la cena de Nochebuena se celebrará en el Restaurante M29 del Hotel Miguel Ángel, donde se podrá degustar un exquisito menú preparado para la ocasión. Y si hay niños, ellos tendrá su propio menú especial que seguro les fascinará. También en Nochevieja, el chef italiano del hotel ha elaborado una propuesta gastronómica a la que seguirá un cotillón con música en vivo y, por supuesto, la retransmisión de las campanadas desde la Puerta del Sol. Y una vez digeridas las uvas, habrá baile hasta la madrugada con barra libre y hasta se podrá disfrutar de una recena desde las 2 hasta las 3 de la madrugada. www.hotelmiguelangel.com



Haroma, el menú de Mario Sandoval

El restaurante Haroma, enclavado en el Hotel Heritage, ofrece un menú navideño que está supervisado por Mario Sandoval, un chef dos estrellas Michelin (Coque) que nunca defrauda con sus propuestas gastronómicas. Las cenas de Navidad de este restaurante de ambiente urbano y cosmopolita se abren con un tartar de gamba roja con aceite de chili y chalota con el jugo de su cabeza, para continuar con un guiso de setas de temporada con trufa y yema de huevo poché. Y, antes de

llegar al plato principal, un besugo al horno con pimienta de cristal, llega un escabeche de foie al oloroso con dados de mango y piel de picantó. Sin olvidar, por supuesto, el célebre cochinitillo crujiente que tanta fama ha dado a Mario Sandoval desde sus orígenes en el restaurante familiar de Humanes. Y, como postre, la tarta de chocolate con helado de turrón no dejará indiferente a nadie como broche final de la velada gastronómica.

www.heritagemadrid-hotel.com





PISCOMAR - La más pura cocina peruana

Desde topVIAJES hemos difundido y apoyado las andaduras y logros de la cocina peruana desde hace muchos años, antes, incluso, de que los grandes medios de nuestro país le reconocieran el lugar que merece dentro del mundo de la gastronomía. El chef Jhosef Arias, propietario del grupo de restauración que lleva su nombre, que fue nombrado uno de los embajadores de la Gastronomía Iberoamericana 2019 en la Conferencia Iberoamericana de Desarrollo Sostenible y Turismo, recibe a nuestra revista en su emblemático restaurante Piscomar en la ciudad de Madrid.

Tras formarse en la escuela gastronómica INTECI en el barrio de Los Olivos en Lima, la carrera de la alta gastronomía peruana no se le ha resistido a este joven chef (1988) quien, inspirado por la sazón de su Perú natal -básicamente por los fogones de su propia madre- y las técnicas mediterráneas que ha reforzado en España, consigue dar rienda suelta a su creatividad a través de una exquisita selección de platos en los tres establecimientos que posee en Madrid: Piscomar, Callao 24 y Capón.

PASIÓN POR PERÚ

Habiendo sido parte del grupo Meliá, en donde fue "chef jefe de partida", montó su primer restaurante -en el que nos encontramos aho-

ra- en el año 2013 con el nombre de Piscomar by Jhosef. Aquí se funde esa pasión por la gastronomía peruana que en él habita con exquisitos productos del mar, y el resultado son unos sofisticados pero sencillos platos de autor donde la fidelidad a la pureza de la gastronomía de su país llega a la mesa sin más arandelas que la buena materia prima y el amor que Jhosef profesa a su trabajo.

No faltan, pues, razones para que recientemente Piscomar haya sido el restaurante mejor valorado de España según el portal Gastro-ranking.es

UN COMUNICADOR NATO

En 2015 apareció el segundo restaurante,



Callao 24, donde Jhosef consiguió el mejor concepto peruano de Street Food, o como él mismo lo llama: "comida de carreta"; tiempo después llega Capón, el restaurante donde nuestro anfitrión da preponderancia a las influencias asiáticas de la cocina peruana en una logradísima muestra de cocina chifa y nikkei. Corría el año 2017 cuando Jhosef crea un servicio de Catering Premium para llevar el Perú a todos los rincones de España, consolidándose así como Grupo Hostelero. Nos encontramos ante una labor de verdadera comunicación gastronómica peruana que nadie más había logrado antes en tierras ibéricas. Y es que gracias al trabajo de este hombre por fin hemos entendido en nuestro país que en las ollas de los incas metieron mano españoles, negros africanos, chinos y japoneses; que es ésta una gastronomía de un mestizaje exquisito y que exalta los sabores más puros de los Andes, del Pacífico y del Amazonas.

LABORATORIO DE I+D+i

Este año dentro del restaurante Piscomar del barrio de La Latina ha surgido un nuevo concepto, se trata de BoldKitchen un espacio gastronómico multidisciplinario, y a la vez su laboratorio de I+D+i, donde se llevan a cabo estudios e investigaciones para la mejora con-

tinua de todos los procesos que se aplican diariamente en el Grupo Jhosef Arias. BoldKitchen es también el punto de encuentro de la gastronomía peruana y otras cocinas internacionales a través de cursos formativos y talleres dirigidos por profesionales del sector en disciplinas como la gastronomía, mixología o enología.

UNA "GENERACIÓN CON CAUSA"

Ensaladas, tiraditos, causas limeñas, cebiches están por supuesto presentes en la carta de Piscomar, pero además el comensal ha de dejarse inmiscuir en un mundo de ingredientes autóctonos del Perú que Jhosef ha sabido acoplar magistralmente para los paladares más exigentes a nivel internacional. Esta es una de las razones por las que este chef hace parte del movimiento "Generación con Causa" creado en Perú para promover la cocina peruana en el mundo a través de la cuarta generación de cocineros avalados por el primer espada de la gastronomía peruana, el grandísimo Gastón Acurio.

PISCOMAR
www.restaurantepiscomar.com

"CON 2 FOGONES", mestizaje gastro Malasaña



En uno de los barrios con más encanto de Madrid se encuentra Con 2 Fogones (San Bernardino, 9. Madrid. Tel. 91 559 63 26. www.condosfogones.com), un rincón que recoge recetas del mundo y acoge a todo tipo de comensales. Y es que aquí conviven platos saludables con 'pecados' para darse un capricho. Una carta que incluso se refleja en la decoración del local: ecléctica, viajera, cálida y mestiza.

Y es que no podía ser de otra manera, porque su chef y propietario David Noval -que también se pasea por la sala para atender a sus fieles clientes-, comparte todos esos adjetivos a la vez y lo ha plasmado aquí a la perfección. Argentino con

raíces asturianas, de profesión aparejador pero enamorado de la cocina desde pequeño, lleva 16 años en estos '2 fogones' mezclando lo que más le gusta de cada gastronomía y dándole su toque personal. Además, se preocupa por el medio ambiente y cada vez da más pasos hacia la sostenibilidad: tiene una política de reciclaje muy activa, recurre a materiales ecofriendly, compra la mayoría de los ingredientes en cooperativas madrileñas ecológicas, no utiliza en sus platos productos ni técnicas que impliquen maltrato animal y en diciembre aportará a Acción contra el hambre 1 € de cada menú de Navidad.

Llegan los desayunos de COLÓSIMO

Hace poco más de ocho meses que Colósimo (Ortega y Gasset, 67. Madrid. Tel. 91 453 14 25) abrió sus puertas, y los hermanos Romero, al frente del negocio y de los fogones, han logrado posicionar su espectacular tortilla entre las mejores de la capital. No hay truco, pero el hecho es que su combinación de patata agria, cebolla y huevos camperos es una auténtica maravilla. Quienes aún no la hayan probado, ya no tienen excusa, porque ahora sirven desayunos y este sencillo manjar está disponible desde las 8 de la mañana. Sí, sí, a partir de ahora, ¡todos a empezar el día con un buen pincho de tortilla!



Garbanzo castellano cultivado en exclusiva para CRUZ BLANCA DE VALLECAS: el protagonista del cocido

Los garbanzos son los protagonistas del plato estrella de Cruz Blanca de Vallecas: su galardonado cocido madrileño. Antonio Cosmen, fundador del restaurante, sigue manteniendo un alto grado de compromiso con sus proveedores, lo que le permite conservar en este material una distinguida y cuidada calidad. La variedad que se utiliza para preparar esta receta es el castellano, cultivado en La Moraña, Ávila, comarca especialmente generosa en legumbres. También conocido como garbanza, es uno de los productos más demandados de la gastronomía abulense. Muestran una forma esférica, tamaño de mediano a grande, color crema claro tirando a amarillento con hollejo o piel arrugada. El pico de este garbanzo es curvo aunque pronunciado, característico de esta variedad. <http://cruzblancavallecas.com/reservas/>



HORCHER DOWNSTAIRS, el reservado más privado y canalla de Horcher para esta Navidad

Salvador Dalí siempre comía con su mujer y musa, Gala en la que él consideraba su mesa; el cineasta francés Jean Cocteau dejó muchas caricaturas en los libros de firmas; Charlie Chaplin era cliente asiduo, así como Gina Lollobrigida, Sofia Loren, John Wayne, Burt Lancaster, el escritor Ernest Hemingway y muchas familias reales europeas que durante décadas han disfrutado de los salones privados de Horcher. Si las paredes hablaran, contarían anécdotas de los 75 años de historia que se siguen escribiendo hoy en día bajo la batuta de Elizabeth Horcher, la cuarta generación al frente del mítico restaurante. Entre estos salones, Horcher Downstairs es el espacio más canalla, divertido e íntimo del mítico establecimiento madrileño, ya que cuenta con acceso directo, sin necesidad de recorrer los salones del restaurante. Horcher Downstairs es el reservado perfecto para organizar fiestas, conciertos privados, presentaciones, catas, lanzamientos de productos o reuniones por su capacidad de adaptación. Con capacidad para 30 personas, el espacio es totalmente personalizable y configurable según las necesidades del cliente. "Nos adaptamos totalmente a las necesidades del cliente: desde elegir el menú, a la decoración, la música... Aquí no existe nada estandarizado, todo el proceso lo hacemos de forma muy personal porque se trata de que el evento sea un diez. Horcher es una experiencia", asegura Elisabeth Horcher, quien recomienda reservar el espacio con un mes de antelación.



Dirección: Alfonso XII, 6, Madrid
Teléfono: 91 532 35 96

CAFÉ DEL NUNCIO reabre sus puertas con toda su esencia

Aunque la estética nos puede hacer pensar que Benito Pérez Galdós se paseaba entre estas pequeñas mesas, el famoso Café del Nuncio (C/ Segovia, 9. Madrid. Tel. 91 438 41 31) data de los años 80 y está en el lugar que antaño ocupaba un ultramarinos. Pero ese encanto que nos hace trasladarnos a otra época al cruzar la puerta, así como el nombre original, es precisamente lo que ha querido rescatar el empresario y sumiller Xavier Saludes, de cuya mano también han llegado locales tan especiales como Matritum, Taberneros y Vinoteca Tierra. Y en la sala, un rostro familiar, María Alexandra O. que nos hace sentir como en casa.



Para vivir las fiestas desde la Plaza Mayor, LOS GALAYOS

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28.
www.losgalayos.net

Este referente de la gastronomía castellana en la capital cuenta con varios salones donde disfrutar de las reuniones propias de la Navidad con capacidad para más de 200 personas. En Nochevieja es un punto clave gracias a su ubicación, y durante todas las fiestas es testigo de la magia navideña frente al tradicional mercadillo de la Plaza Mayor.



Abierto: 365 días, excepto la noche del 24 de diciembre. En Nochevieja, cena + cotillón: 145 €. (Menú infantil 65 €) Cuenta con distintos espacios privados desde 10 personas.



LA TERRAZA DEL CASINO' da un paso más y se convierte en 'PACO RONCERO RESTAURANTE'

Vanguardia, creatividad e innovación son los tres ingredientes con los que Paco Roncero ha maridado, durante 30 años, la experiencia gastronómica de La Terraza del Casino. Un viaje hasta la más alta cocina en el que la sensibilidad y la impronta del chef han tenido un papel fundamental. Ahora, tres décadas de evolución y dos estrellas Michelin después, el icónico restaurante (situado en el ático del NH Collection Casino de Madrid) cambiará su nombre por 'Paco Roncero Restaurante'.

Este rebranding es, de hecho, la evolución natural de la trayectoria de Paco Roncero. Desde su incorporación, en 1991, a la plantilla como ayudante de cocina hasta su ascenso a la jefatura de cocina en el año 2000, el chef ha modelado, de la mano de NH Hotel Group, una propuesta culinaria única que forma parte de su identidad.

Además, 'Paco Roncero Restaurante' estrenará un nuevo logotipo. Basado en su manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial y orgánica, el logo ha evolucionado hacia una composición minimalista que mantiene toda la identidad del chef. Asimismo, como principal novedad, se incluye el color verde oliva como representación de su estilo vanguardista a través de un elemento tan arraigado en la cultura española como es el aceite, con la aceituna, materia prima principal en sus creaciones. Con esta nueva identidad, el espacio consolida el inicio de una nueva etapa llena de magia que comenzó, hace unos meses, con el cambio en la puesta en escena del restaurante. <https://pacoronceroestaurante.com>

VEUVE CLICQUOT Y PANTHERA DINNER & DANCE crean el menú maridado más salvaje de Madrid

La icónica marca de champagne y el dinner show situado en pleno barrio de salamanca revolucionan la escena madrileña con un innovador concepto que aúna en un mismo espacio la gastronomía latinoamericana fusión más rompedora, y la bebida francesa más célebre, el champagne. Panthera Dinner & Dance se convertirá en el punto de encuentro para los foodies y amantes de Veuve Clicquot, que podrán disfrutar de un bocado de Latinoamérica en el corazón de Madrid. Una experiencia que no solo girará en torno a la gastronomía, sino también trascenderá a otras disciplinas como la música, la moda y el arte. Panthera sorprende por un servicio acompañado a ritmo de música tribal y por rendir homenaje a los mejores éxitos de los años 80. Todo ello en un ambiente excepcional que se presta a dejarse ver en el lugar de moda de la capital. La sorprendente propuesta culinaria ha sido desarrollada por Jhonny Setjo, jefe de cocina de Panthera y auténtico genio culinario, con una dilatada trayectoria en los mejores restaurantes de España, de entre los que destacan DiverXO y StreetXO, convirtiéndose durante 10 años en la mano derecha del chef Dabiz Muñoz, tres estrellas Michelin. Este excepcional e incomparable menú, creado en exclusiva para la ocasión, está disponible todos los martes y miércoles desde noviembre.

www.pantheramadrid.com



15 años de amor y pasión micológica en la cocina de MARÍA LUISA

Hace ya 15 años que un trocito de Soria se instaló en Madrid. Hace 15 años que La Cocina de María Luisa (Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es) abrió sus puertas en pleno Barrio de Salamanca para convertirse en un templo de las setas, en todo un referente del buen comer cuando se buscan los sabores de siempre, esos que transportan a la infancia y despiertan los recuerdos. De que esto ocurra, se encarga a diario la genial María Luisa Banzo, una mujer única que no deja de conquistar paladares con un recetario tradicional que aprendió junto a su madre y su abuela.

Y no podía ser más que el otoño la estación perfecta para celebrar su aniversario, porque es ahora cuando empiezan a 'florecer' algunas de las mejores delicias micológicas. Y aunque nunca se sabe qué deparará el año porque como dice María Luisa "las setas tienen magia y anarquía", esta temporada se pueden disfrutar sobre todo los boletus, que llegan grandes y aromáticos, los apreciados niscalos -sus favoritos- y las setas de cardo. Exquisiteces que ella manipula lo justo y el resultado es de 10; que por algo ostenta el título de 'Seta de Oro' de la Asociación Soriana de Hostelería y Turismo.

Para los que quieran darse un homenaje 'setero', pueden empezar por clásicos que nunca fallan, donde la sencillez realza el excelente producto y conquista al paladar con recetas como los Boletus edulis salteados, gratinados o en carpaccio o los Niscalos a la plancha. Estos ejemplares llegan directamente de Soria, por eso hay que estar atento también a las sugerencias del día... Para continuar, que no falten en ninguna comanda las Delicias de acelgas rellenas de pato y trufa de Soria.

Y ya que también estamos en temporada de caza, seguimos con unas Perdices con salsa de boletus, que María Luisa borda, porque la cinegética es otra de sus pasiones, por supuesto, marcada siempre por la elaboración a fuego lento y la tradición, como queda claro también en su Jabalí estofado como en Navaleno o el Lomo de ciervo con salsas dulces caseras. Quienes duden... acertarán con la siempre apetecible Manita de cerdo rellena de carne y trufa negra de Soria, otro de los imprescindibles. Y hay que dejar sitio para el postre, porque los Buñuelos de plátano son inolvidables en cualquiera de sus versiones... La Cocina de María Luisa (www.lacocinademarialuisa.es) tiene capacidad para 65 personas divididas en tres sencillos pero acogedores salones. El horario de cocina es de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30 horas de martes a sábado. Cierra domingos completos y lunes por la noche. El precio medio es de 45 € y tiene un menú degustación de 50 € donde cada día se puede probar lo mejor del mercado.



Navidad all'italiana en el GRUPO LE COCÓ

El Grupo Le Cocó da la bienvenida a la Navidad estrenando carta en sus cinco restaurantes: Le Cocó (Barbieri, 15), El Columpio (Caracas, 10), Fellina y Anónimo Club (Caracas, 21), Giulietta (Plaza de Manuel Rodrigo, 7) y Antonella (Diego Ayllón, 16). Cinco opciones para disfrutar de la cocina mediterránea con un toque internacional y siempre saludable en Le Cocó y El Columpio, y de la mejor Cucina Italiana en Fellina, Giulietta y Antonella. En una ciudad como Madrid donde la oferta de restauración es imparable, no es fácil conseguir destacar y mantenerse en todas las top list de los mejores locales de moda. La familia Le Cocó puede presumir del éxito atribuido a su excelente cocina (con opciones para celíacos, veganos y vegetarianos), la inigualable relación calidad-precio, su cuidada decoración (dicen que son los restaurantes más instagramables de la capital), su cariño y respeto hacia las mascotas (distintivo Dog Friendly en todos sus locales), y el saber hacer de su equipo. Los ingredientes clave de la casa son siempre la exigencia, el esfuerzo por mejorar cada día y la constancia, señas de identidad de un equipo liderado por Esteban Arnaiz, propietario, que hace tan solo cinco años abrió su primer restaurante Le Cocó junto a su mujer, Aynara Menchaca, y su socio y amigo Luis González.



En Navidad ofrecen varios Menús para Grupos a partir de 33 y 38 euros, con entrantes a compartir, plato principal, postre y bebida (consultar condiciones llamando a los respectivos restaurantes).

Haciendo honor a las míticas frases de Fellini y Sophia Loren, "La vida es una combinación de magia y pasta" y "Todo lo que ves se lo debo al spaghetti", Fellina, Giulietta y Antonella representan la cucina della nonna: variada, saludable (¡viva la dieta mediterránea!), sabrosa y contundente. Pero Fellina (en honor a Fellini), Giulietta (en honor a su mujer, Giulietta Masina), y Antonella son mucho más que pasta y pizza. Son un reflejo de la obsesión de los italianos por la buena mesa. Fiesta, color, diversión, tradición. Mediterráneo en estado puro.

Tres restaurantes con aire de trattoria a los que se va a comer bien y a disfrutar, porque, además de poder presumir de una de las mejores cocinas italianas fuera de Italia, disfrutarás de su preciosa y acogedora decoración, de la atención al detalle, de la excelente relación calidad-precio (25 €), y de un equipo de sala inmejorable, sellos que acompañan a toda la familia Le Cocó.

La última incorporación se llama Antonella y rebosa Mediterráneo, fresca, tradición, feminidad y pasión. La misma pasión que nos atrapó a todos los que amamos la cucina della nonna cuando abrió Fellina, el primer italiano del grupo, al que pronto le siguió Giulietta.

Antonella hace honor, al igual que sus hermanas, a la Italia más auténtica. La tradicional. La del limoncello bien frío, la pasta casera al dente y la vera pizza napoletana amasada sin prisas, con los ingredientes justos. www.grupolecoco.com



Pascal Etcheverria fue el campeón del concurso mundial

FRANCISCO JAVIER RUIZ, GANADOR DEL 15º CONCURSO DE PINCHOS Y TAPAS DE VALLADOLID

La decimoquinta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid coronó la cocina en miniatura de Francisco Javier Ruiz, de la Jamada de Arrabal (Burgos), por su creación *Pollo escalmendrado*, en la que hace una suprema combinación de pollo escabechado con compota de manzana y almendras. Su receta se hizo acreedora de ese primer puesto que lleva aparejado un premio de 6.000 euros, otorgado por la Interprofesional del Aceite de Oliva de España. En el apartado dedicado al Campeonato Mundial de Tapas, en su tercera edición resultó ganador Pascal Etcheverria, chef de Le Carré, el restaurante del cuatro estrellas Hotel Villa Koegui, en Bayona (Francia). El cocinero se hizo con el título y los 6.000 euros que conlleva el premio por su tapa *Mejilla de res, zanahorias, paté de pato y maracuyá*.

LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA TAPA

Tanto en la gala de clausura, como a lo largo de los tres días de competición, la internacionalización del evento y de la tapa han sido destacadas por parte de varias personalidades. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía y presidente de Honor del Campeonato Mundial de Tapas, ha querido incidir en ello al declarar que "la cocina española de vanguardia es de las mejores del mundo. No obstante, lo que más se exporta son las tapas, ya que éstas hacen posible la convivencia y la amistad".

También ha hecho referencia el presidente del Jurado del Campeonato Mundial, Carles Abellán, chef y propietario del Restaurante La Barra, de Barcelona, único establecimiento especializado en tapas que ha sido galardonado con estrella Michelin, al declararse "sorprendido por la calidad de las tapas y de los participantes pero, sin duda, lo que más sorpresa me causa es tener un mundial como éste, en Valladolid, con participantes de nada menos que 16 países de todo el mundo". "Me parece una aportación espectacular y una gran manera de internacionalizar el concepto de la tapa, sin duda nuestra gran riqueza y nuestra mayor identidad gastronómica".

Por su parte, la presidenta del Jurado del Concurso Nacional, María José Meda, del restaurante El Batán, de Tramacastilla (Teruel), y también proseedora de una estrella Michelin, ha querido resaltar la creatividad y la gran gama y calidad de sabores que se ha encontrado en la competición.

LA GALA DE CLAUSURA Y LOS PREMIADOS

La gala de clausura estuvo presidida por Óscar Puente, alcalde de Valladolid, con la asistencia de Ana Redondo, concejala de Cultura y Turismo de Valladolid, Lorena Alfaro, parlamentaria del Estado de Guanajuato, México, Teresa Matamoros, secretaria de Turismo del Estado de Guanajuato, Conrado Íscar, presidente de la Diputación Provincial, Víctor Caramanzana, presidente de la Cámara de Comercio de Valladolid, María José Hernández, presidenta de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, María José Meda y Carlos Abellán, presidentes del Concurso Nacional y del Campeonato Mundial respectivamente, Fernando Salazar, vicepresidente de Comidas y Bebidas de Interstate Hotels & Resorts y Luis Cepeda, de Gastronomi-com y director de ambos certámenes.



PIANTAO

La "locura" de Javier Brichetto por la carne, el fuego y las brasas

Con un nombre que suena a tango y es toda una declaración de intenciones, Piantao aterriza en Madrid, en la cada vez más de moda zona de Matadero, de la mano del conocido Javier Brichetto. Y es que 'piantao' es un término lunfardo del argot rioplatense que se utiliza para definir la locura de una forma romántica y poética. El revolucionario chef ha ido ganando incondicionales en los últimos años, gracias a proyectos como el exitoso Limbo, y dará mucho que hablar este otoño también con el recién llegado Páru Inkas sushi&grill -importado a este lado del Atlántico- y quiere llegar a lo más alto del panorama gastronómico con el restaurante que siempre soñó, con esta parrilla única y 'loca' que ya está en marcha...

Y así se siente uno al llegar al restaurante, presidido por un imponente frontal que acapara el protagonismo: una original parrilla vista, contemporánea, diseñada por Brichetto, en la que se combinan diferentes métodos de cocción y de la que salen platos que conjugan tradición y modernidad. La brasa -hecha con quebracho blanco y encina nacional que le traen de Aldea del Fresno- es el elemento principal de esta cocina en la que Javier tiene un objetivo claro: volver a los orígenes, a sus raíces, a ahumar y trabajar con fuego para incorporar sabor, color y textura a sus recetas, a través de las técnicas que ha aprendido en sus viajes por los pueblos más recónditos de Argentina... Unas recetas elaboradas con materias primas muy bien seleccionadas como la mantequilla de la Sierra de Madrid que ahúma y con la que da la bienvenida a la mesa, el chimichurri -una receta única de Piantao que acompaña a cada una de sus carnes-, los irresistibles panes -creados en exclusiva para él y con toda la esencia de su país-, las verduras que dan paso al plato fuerte son de la huerta madrileña, como la original Ensalada de tomates -de la que no

desvelaremos nada más...- Y sus brasas poco a poco irán alcanzando la 'temperatura' adecuada para ir ampliando la carta y poniendo a pleno rendimiento toda la variedad de carnes y grandes productos que desfilarán por ella. Para empezar, el chef propone una selección de entrantes que saben a su tierra, a tradición, a artesanía, como es el caso de la Empanada criolla cortada a cuchillo o de los embutidos artesanos, entre los que destaca el Chorizo Chacarero, y que ellos mismos elaboran en Piantao. Y como estamos en una parrilla argentina, Brichetto conquista con un abanico de los cortes más típicos procedentes de La Pampa, como el ojo de bife, el bife de chorizo y la tira de asado, carnes maduradas 40 días, y otros menos conocidos como la 'arañita' o el asado americano. Completan la carta originales ensaladas y guarniciones que hacen viajar al paladar -como la Humita en chala o la Papa aplastada con salsa criolla- y que sin duda sorprenderán, tanto por su elaboración como por la excepcionalidad de las materias primas. Por supuesto, hay que dejar sitio para el postre. Todos apetecen, todos llevan sello gaucho y destacan el Panquetito



de manzana caramelizado con helado de arroz con leche y el Alfajor helado con dulce de leche con chocolate Aguila. Como no podía ser de otra manera, la oferta líquida está repleta de vinos argentinos para maridar y rematar la experiencia, donde las variedades Malbec y Torrontés son protagonistas.

La decoración del resto del local, más allá de la impactante parrilla, tampoco deja indiferente, y es que este es un restaurante para disfrutar con el paladar y también con la vista donde cada pequeño detalle está cuidado -aunque parezca que está sin terminar- y creado por el propio Brichetto, como por ejemplo, las espectaculares y exclusivas lámparas -antiguos cortafuegos- o las preciosas mesas, hechas con madera y viguetas recuperadas... El aire es industrial, pero la madera, en consonancia con 'los fuegos' y los acabados rústicos -jugando en todo momento con las texturas que tanto gustan al chef-, lo llenan de calidez y convierten este 'santuario' de las brasas en visita obligada.

Piantao (Paseo de la Chopera, 69. Madrid. Tel. 914 675 402. www.piantao.es) tiene capacidad para 90 personas entre la sala principal, la barra -con 8 taburetes- y un segundo comedor más reducido que bien podría ser un semi reservado y en el que todo el mundo querrá sentarse y fotografiarse... -con # incluido-. El precio medio es de 50 € y el horario de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 01:00 horas de martes a domingo, cierra los lunes todo el día.



EL HOMBRE QUE HABLA CON LA VIÑA

Texto y fotos Julio Fernández

Cruz de Alba es una bodega muy especial. Pequeña, artesanal y situada en plena milla de oro de la Ribera del Duero, en Quintanilla de Onésimo. Pero lo que la distingue de sus legendarios vecinos, como Pingus, Arzuaga o Pago de Carraovejas, es la singularidad de su enólogo, Sergio Ávila: el hombre que habla con las cepas.

La primera impresión es chocante. Ávila, en medio de la viña, toma en su mano izquierda un sarmiento de la hilera mientras en la derecha sostiene un extraño artefacto hecho de cobre, con un alambre vibrador y una arandela en el extremo.

- Dime planta, ¿necesitas agua? La varilla cabecea de arriba abajo afirmativamente.

- ¿Y cuánta agua necesitas? ¿Cinco litros? El alambre vibra negativamente.

- ¿Cuatro? ¿Tres? Al decir tres, la anilla vuelve a moverse de arriba abajo. "De esta manera -dice con toda naturalidad ante la mirada estupefacta del grupito de periodistas que lo acompaña- ya sé que debo poner tres litros de agua en cada pie de cepa. Ni dos ni cuatro, exactamente tres"

Sergio Ávila cultiva una imagen de zahorí muy similar a la de Omero Antonutti en El Sur. Pero a diferencia del protagonista de la película de Erice, este ingeniero agrónomo castellano aplica a la viña otras disciplinas agrícolas más o menos esotéricas. Por ejemplo, la agrohomenopatía con preparados que él mismo elabora. "Nada mejor que el suero de leche para combatir el oídio o el mildiu", asegura. O remedios como el cuerno de vaca o el cuarzo molido, esenciales para preparar la tierra según los principios de la biodinámica. Principios basados en las teorías desarrolladas en los años 20 del siglo pasado por el visionario austriaco Rudolf Steiner. Algo así como la astrología aplicada a la agricultura.



Él asegura que su forma de trabajar la viña está íntimamente relacionada con la forma en que lleva su vida y la de su familia, siempre en busca de la máxima armonía con la naturaleza. Nada de productos químicos y remedios lo más naturales posibles.

"Lo fundamental es aplicar el cariño y el respeto a todos los órdenes de la vida", dice. Y añade: "En la viña, se trata de entender cómo funcionan las plantas, con empatía y sentimiento; la planta es el reflejo de la situación del suelo, por lo que un suelo lo más equilibrado posible nos va a dar una planta más equilibrada y, en consecuencia, un mejor vino".

Hasta aquí la teoría. Los resultados comienzan a verse en la misma viña. Las plantas están sanas y con brío. Los racimos de tempranillo, hermosos, con los hombros bien marcados y el grano terso y sin mácula. Buen comienzo. En la bodega, relativamente pequeña -en realidad sólo cuatro operarios trabajan todo el año- todo tiene su orden. El bazuqueo de las cubas durante la fermentación, la sala de barricas, la miniplanta de embotellado... todo respira el orden de la

producción artesanal hecha con mimo por personas a las que les gusta lo que hacen. ¿Y qué hacen? Sólo tres vinos distintos. Los tres ecológicos. Uno para cada ocasión y todos excelentes.

LOS VINOS

Cruz de Alba Crianza. Se produce en pequeñas cantidades y cada botella está numerada. La uva se recoge a mano y se fermenta en depósitos pequeños con labores de bazuqueo manual, envejeciendo después en barricas de roble francés durante quince meses. Tras el embotellamiento el vino permanece entre ocho y diez meses en la botella. El resultado es un vino de perfil afrutado, moderno, que condensa la

excelencia de la Ribera del Duero con el sello personal de Cruz de Alba.

Cruz de Alba Reserva. Procedente de la zona más arenosa del viñedo Finca Los Hoyales, Cruz de Alba Reserva es un Tempranillo elegante y sedoso, de corte moderno. Equilibrado y complejo, representa la esencia de un nuevo estilo en la Ribera del Duero. Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permanece 20 meses en barricas de roble francés. Tras este proceso, el vino descansa varios meses en botella antes de salir al mercado.

Finca Los Hoyales. Nace de los viñedos más antiguos de la finca. Se vendimia de forma manual con selección de racimos en campo, y un despallido suave antes de comenzar su elaboración con un suave bazuqueo manual en la bodega. La fermentación alcohólica no se realiza en depósitos, sino directamente en barricas de roble de 500 litros. Posteriormente, la fermentación maloláctica se realiza también en esas mismas barricas de roble francés nuevo. Una vez concluido este proceso, el vino permanece en la bodega criando sobre sus lías durante 22 a 24 meses sin trasiegos, únicamente con un suave removido periódico. Finalmente se embotella sin filtrar. Reposa diez meses antes de su presentación. Un extraordinario vino de autor, elegante, complejo, sutil y delicado, alejado de los estándares tradicionales de los vinos en la Ribera del Duero, y llamado a convertirse en uno de los grandes vinos españoles de los próximos años.

LA VIÑA

Cuarenta hectáreas de la Ribera, en el término municipal de Padilla de Duero, al lado de Quintanilla, ocupan las viñas de Cruz de Alba. Diferentes plantaciones de tempranillo, desde los quince a los 70 años de edad, y a una altitud de 700 metros proporcionan el 100 por 100 de la producción total de la bodega. En este conjunto merece una mención especial el viñedo denominado Finca Los Hoyales, una micro parcela de 1,8 hectáreas que contiene las cepas más viejas del lugar, con más de sesenta años de edad.

El respeto a la naturaleza se traduce en un cultivo sostenible y con una mínima intervención en la tierra. Cruz de Alba está certificada por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

www.cruzdealba.es



LA ZORRERA 2015, La garnacha de CHIVITE en estado puro



La Finca Legardeta es una de las zonas para el cultivo de la vid más septentrionales de la Península, una circunstancia por clima y suelos que genera un enclave único para el desarrollo de la vid. En este marco, en esta finca, se encuentra la parcela La Zorrera, donde se cultiva la Garnacha que da vida a este vino. La Garnacha que nace en esta parcela de 6,5 hectáreas, plantada en el año 2000 y orientada al sur oeste, se encuentra entre los 487 y los 550 metros de altitud. Aquí, como en el resto de la finca se plantó en un marco de 6.000 cepas por ha. con cubierta vegetal para disminuir los problemas de erosión, favorecer un mejor enraizamiento de la viña y aumentar el contenido de materia orgánica y microorganismos del suelo.

El suelo de la Zorrera es pobre, arcillo calcáreo con un contenido en caliza variable, que permite reservar agua a disposición de la planta durante la época estival. Este suelo trasmite a la viña un bajo vigor que se traduce en racimos y bayas de pequeño tamaño y una vegetación equilibrada. Chivite La Zorrera es un vino original, único en su variedad, con la estructura de un vino de guarda y la frescura de un vino blanco. Muy complejo en nariz y con la capacidad de sorprendernos en los próximos años. Acogido a la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra 3 Riberas, Chivite La Zorrera es un vino que presenta un color cereza oscuro de buena intensidad, con matices violáceos. Su aroma es intenso de marcado carácter varietal con predominio de la fruta roja (fresa en confitura, grosella) acompañada de una gran complejidad, donde destacan unas sutiles notas florales, un suave fondo herbáceo y una elegante mineralidad. www.chivite.com

queño tamaño y una vegetación equilibrada. Chivite La Zorrera es un vino original, único en su variedad, con la estructura de un vino de guarda y la frescura de un vino blanco. Muy complejo en nariz y con la capacidad de sorprendernos en los próximos años. Acogido a la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra 3 Riberas, Chivite La Zorrera es un vino que presenta un color cereza oscuro de buena intensidad, con matices violáceos. Su aroma es intenso de marcado carácter varietal con predominio de la fruta roja (fresa en confitura, grosella) acompañada de una gran complejidad, donde destacan unas sutiles notas florales, un suave fondo herbáceo y una elegante mineralidad. www.chivite.com

SALCEDA 50, un vino de edición especial y limitada para celebrar medio siglo de historia

Viña Salceda 50 es el mejor tributo a la historia de la bodega que cumple medio siglo de vida. Este vino especial se ha elaborado con la variedad Tempranillo procedente de las mejores partidas de la cosecha 2017, y es fruto de una selección de los viñedos más emblemáticos que durante cincuenta años han contribuido a crear la esencia de Viña Salceda.

Criado durante 18 meses en bodega americana (80%) y bodega francesa (20%), Salceda 50 nos muestra un tinto equilibrado, corpóreo, con una clara predominancia de fruta negra fresca que emerge en boca jugosa y madura. Un vino que muestra la serenidad de la madurez y también la pasión de las gentes que le han dado vida y han cultivado su historia haciendo que Viña Salceda sea hoy sinónimo de saber hacer.

La historia de la bodega nos lleva a los viñedos de La Salceda, vinculados a la familia Rivas, casa riojana entroncada con los Ramírez de la Piscina y ennoblecida por Carlos VII con el título de Condes de La Salceda. Desde entonces, la elaboración, tradicional y artesanal, y la búsqueda de la esencia de la variedad Tempranillo para elaborar tintos con personalidad ha sido la seña de identidad. www.vinasalceda.com



AMSTEL TURRÓN. El reconocimiento a los "sabores de la terreta"



En reconocimiento de los sabores levantinos, Amstel presenta una de las propuestas más llamativas de esta Navidad: Amstel Turrón. Una cerveza que combina el saber hacer de los maestros cerveceros valencianos de Amstel con los maestros turroneiros de Jijona, para elaborar una edición limitada que deleitará a todos aquellos que quieran disfrutar con los suyos de los ricos 'sabores de la terreta'.

Amstel Turrón mantiene el aspecto dorado y espuma de pequeña burbuja persistente, de Amstel Original, consecuencia de esa potencia que da el emplear 100% malta. Y transmite su ligero amargor gracias al lupulado tardío de la variedad Perle (late hopping). Pero además, en esta ocasión, incluye el aroma a turrón con miel tan ligado a Jijona y a nuestra tierra. Su ligera dulzura está presente desde la primera impresión en nariz aún a baja temperatura (0-20C), y aunque sorprende en boca, permanece el perfil fresco de la cerveza Amstel junto a un delicioso sabor turrón con regusto a chocolate negro y miel.

LAURENT PERRIER presenta los Pinktails, mixología para los amantes de los cócteles

La Maison Laurent-Perrier, fundada en 1812, propone este otoño los Pinktails, dos cócteles rosas que subliman Cuvée Rosé y Harmony.

En el origen de las dos recetas está Margot Lecarpentier, fundadora de Combat, nombrado mejor bar de autor en 2018 por la guía gastronómica francesa Le Fooding. Su destreza y su saber-hacer han revelado nuevas facetas de estos dos vinos:

Cuvée Rosé muestra su chispa en Radiant Pink, fresca asociación del saúco, del aguardiente de orujo y del dry vermouth.

Harmony junta la viva acidez de la frambuesa con el suave té milk oolong, y revela un pinktail afrutado, Moon Flower.

Los Pinktails de Laurent-Perrier estarán disponibles este fin de año en Madrid.

Mientras tanto, los más curiosos podrán probarlos en su propia casa, ya que las recetas están disponibles en la página de Instagram [@laurentperrierrose](https://www.instagram.com/laurentperrierrose).



El cielo de los vinos está en VINOTECA TIERRA



Para aquellos que busquen disfrutar o sorprender con un vino único, existe un lugar en el que perderse y salir con la certeza de haber elegido bien. Vinoteca Tierra (Ronda de Segovia, 7 y Mercado de la Paz - Calle Ayala, 28. Madrid. Tel. 913 659 628. www.vinotecatierra.es) posee un catálogo con más de 700 referencias nacionales, unas 100 de Francia y 45 de Alemania, y todas ellas tienen un factor en común, expresan a la perfección el terroir,

premisa fundamental de Xavier Saludes, alma mater del proyecto, para seleccionar los vinos. Lo que encontramos aquí es el savoir faire de esos agricultores, pequeños viticultores con una historia detrás, el trabajo bien hecho, el cuidado en cada detalle y sobre todo la pasión por los vinos. Xavier acumula una amplia trayectoria en la restauración avalada por proyectos como el reconocido Matritum Wine Bar, el imprescindible Taberneros, con nueva zona de barra o el 'reinaugurado' Café del Nuncio que acaba de reabrir sus puertas con toda su esencia.

DYC 15, un 'single malt' que rinde homenaje al fundador de la marca en su 60 aniversario



El sueño del segoviano Nicomedes García era crear el primer whisky español con ingredientes de su tierra y bajo criterios de máxima calidad en la elaboración. Hoy, DYC 15 Colección Maestros Destiladores, es sin duda un tributo a ese espíritu entusiasta y perfeccionista del fundador y la culminación de una gama de whiskies elaborados sin salir de España, que crece hacia la calidad.

Se trata de una edición limitada de 12.000 botellas de un 'single malt' único de 15 años de envejecimiento y extraordinaria calidad. Su modo de elaboración, su naturaleza 'single malt' (elaborado en una misma destilería) y su envejecimiento en barricas de roble americano durante 15 años le elevan a la categoría de insuperable, reconocida con el galardón Doble Medalla de Oro en la prestigiosa competición internacional Sip Awards 2018.

Cada botella refleja los inconfundibles grabados segovianos presentes en las paredes que vieron nacer a la marca hace ya 60 años. Estos grabados realizados mediante la técnica tradicional del esgrafiado, muy presente en la cultura arquitectónica de Segovia, hacen de DYC 15 un whisky de coleccionista.

Excepcional y de guarda COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2017

Solo 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.

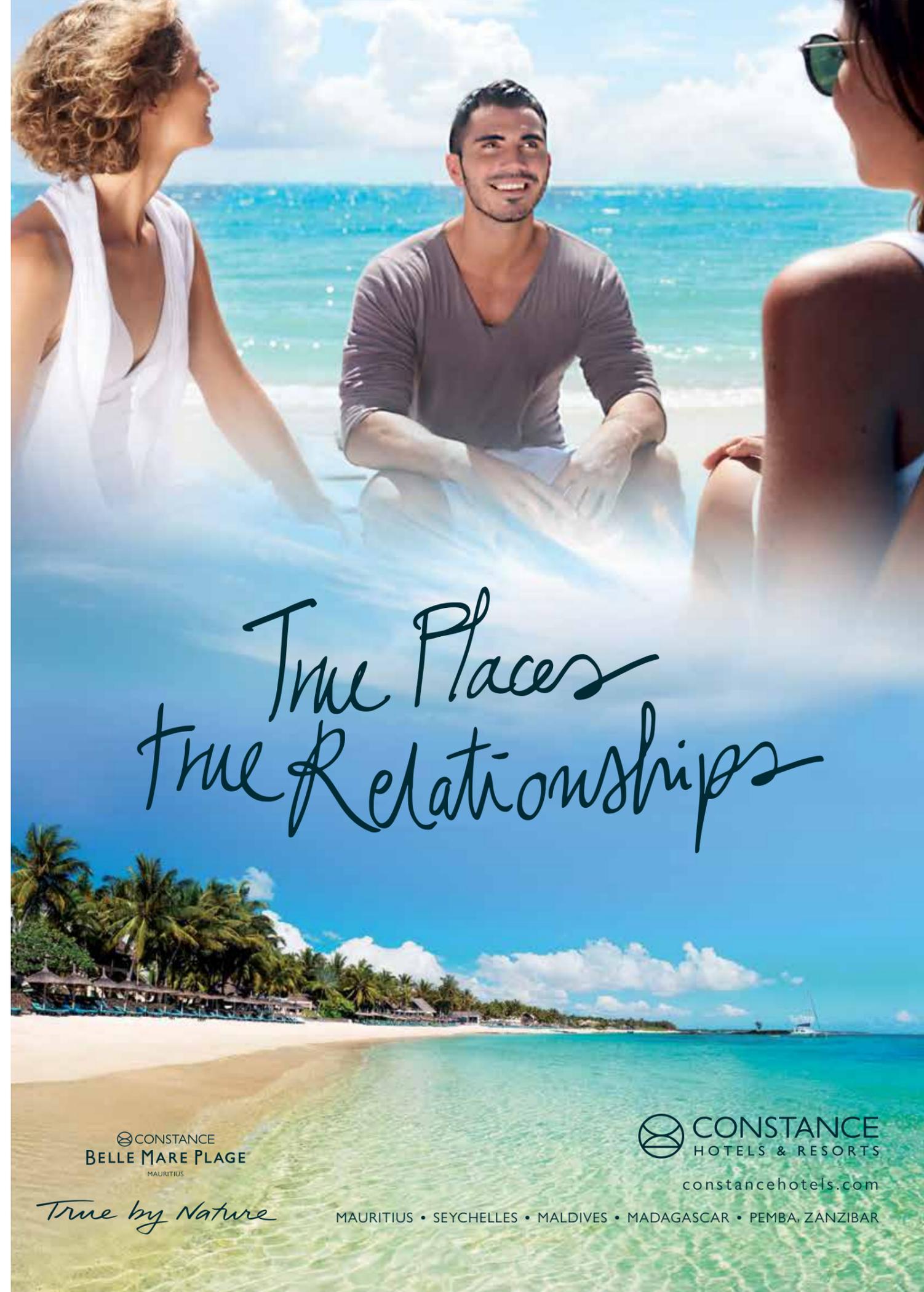


ABIOS NUDE, la Tinta de Toro al desnudo

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.

www.bodegasvalbusenda.es



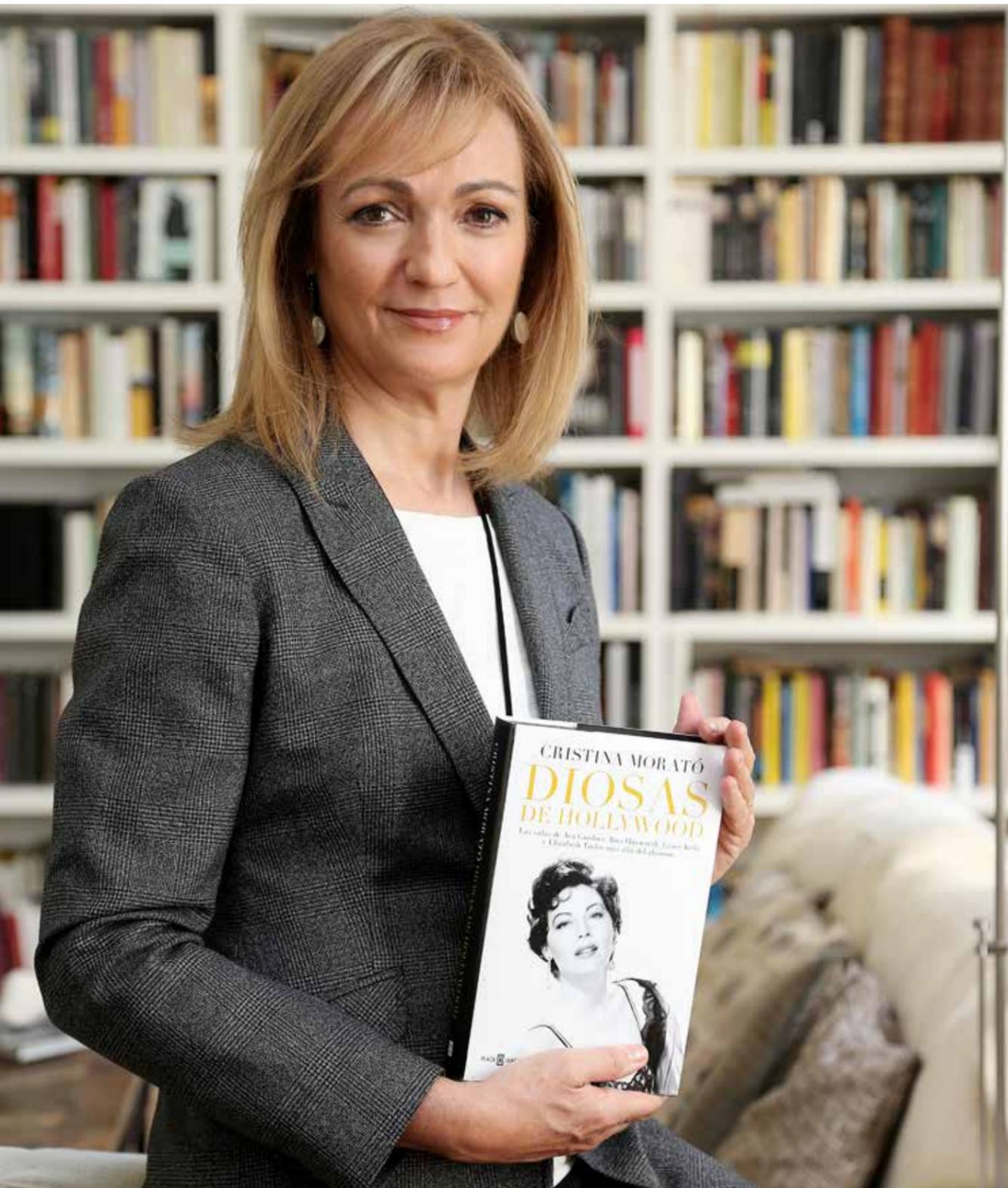
*True Places
True Relationships*

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com

True by Nature

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR



'DIOSAS DE HOLLYWOOD'

Cristina Morató profundiza en las vidas de las actrices Rita Hayworth, Grace Kelly, Ava Gardner y Elisabeth Taylor más allá del glamour.

La escritora Cristina Morató ha profundizado en las vidas de cuatro grandes actrices, figuras del Hollywood más glamoroso y luminoso. Y ha descubierto las debilidades y miserias de estas grandes estrellas, mujeres de carne y hueso que sufrieron casi siempre en silencio la presión y el despotismo de la industria cinematográfica, y la incompreensión de sus parejas.

Juguetes rotos que conocieron la agresión y el acoso sexual cuando el Me Too era impensable. Ava Gardner, Rita Hayworth, Elisabeth Taylor y Grace Kelly fueron objeto de deseo y admiradas, pero sus vidas fueron tan dramáticas, sino más, que las de los personajes que interpretaron. Infelices en el amor, algunas incluso compartieron amantes. Cristina Morató desgrana sus vivencias en el libro Diosas de Hollywood.

-Las elegidas fueron las actrices más representativas de la época dorada de Hollywood, pero también hubo otras que tuvieron vidas desdichadas como Marilyn Monroe... ¿Por qué ellas y no otras?

-He elegido a estas cuatro actrices porque además de ser las divas del cine más admiradas y deseadas, entre ellas eran amigas, coincidieron en rodajes y hasta compartieron amantes. Las cuatro están relacionadas y además eran auténticos mitos en su tiempo; tenían el

mundo a sus pies, contaban con una legión de admiradores y protagonizaron sonados romances con los galanes más atractivos. Eran verdaderas diosas a los ojos del público y sus vidas ocupaban las páginas de la prensa del corazón. Lo tenían todo, dinero, fama, éxito, amor...pero a mí me interesaba descubrir su lado más humano, más allá del glamour de Hollywood. En realidad Ava, Rita, Liz y Grace fueron mujeres de carne y hueso, vulnerables, tímidas e inseguras pero eso el público nunca lo supo.

-Las cuatro protagonistas con actrices muy famosas de las que ya se ha escrito mucho. ¿Cómo ha sido el proceso de investigación?

-Han sido largos meses de escritura porque justamente son personajes muy conocidos y yo deseaba mostrar su lado más íntimo más allá del brillo de los focos. He recurrido a las memorias que publicaron en vida, por ejemplo, las Ava Gardner y Elizabeth Taylor. También he tirado mucho de la hemeroteca, sobre todo periódicos y revistas estadounidenses de la época que cubrían sus giras, sus rodajes y se hacían eco de su agitada vida sentimental. También ha sido importante la correspondencia, por ejemplo las cartas de amor que Richard Burton le escribió a su amada Liz Taylor y que reflejan la relación de amor-odio que existía entre ellos.

-Estas cuatro actrices fueron apodadas en su tiempo "diosas del amor", sin embargo en el libro descubrimos que fracasaron en sus matrimonios.

-Sí, en realidad algo que también las une es que las cuatro 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.

-El libro nos traslada a la época dorada de Hollywood que también tuvo su lado oscuro. Algunas actrices sufrieron abusos sexuales por parte de los productores de Hollywood pero no pudieron denunciarlo como ha hecho ahora

el movimiento Me Too. ¿Cuál fue la que sufrió los abusos más graves?

-Ava Gardner llegó a decir que los estudios trataban a las actrices como si no tuvieran alma... y era verdad. En aquel Hollywood dorado los jefes de los estudios abusaban de su poder y el silencio era la norma. Rita Hayworth fue la que peor lo pasó porque sufrió en carne propia el acoso de Harry Cohn, el mandamás de Columbia Pictures, un depredador sexual a la altura de Harvey Weinstein. El señor Cohn se obsesionó con ella y comenzó a acosarla. Espiaba todos sus movimientos, le puso micrófonos hasta en su camerino para saber con quién hablaba y la humillaba en público. Como Rita se negó a acostarse con él, él le arruinó su

"Ava Gardner llegó a decir que los estudios trataban a las mujeres como si no tuvieran alma... y era verdad"

carrera y la encasilló en papeles de vampiresa. Harry Cohn hizo de su vida un infierno y esa experiencia la marcó para siempre. Pero Rita no podía denunciarlo porque en aquella época había que aguantar y callar.

—¿Y alguna se atrevió a plantar cara a los estudios?

—A las actrices las ninguneaban y las explotaban pagándoles sueldos muy por debajo de los de sus compañeros actores. Además los estudios ejercían un estricto control sobre sus vidas obligándolas a firmar una "clausula de moralidad". Ava y Liz Taylor tuvieron el valor de enfrentarse a los poderosos magnates de la industria como Louis B. Mayer que desde su trono decidía sobre los divorcios, matrimonios y hasta los abortos de sus estrellas. Cuando la Taylor pidió un millón de dólares por protagonizar Cleopatra fue su particular venganza contra la tiranía de la Metro-Goldwyn-Mayer que le robó la infancia y la juventud.

—¿Por qué los estudios fomentaron esa imagen de diosas del amor, de devoradoras de hombres de las cuatro?

—Era el star-system, cuando una actriz les interesaba se encargaban de transformarla en una deslumbrante estrella y perdían su identidad. Les cambiaban el nombre si no les resultaba comercial, las sometían a operaciones de estética, se inventaban su biografía y las moldeaban a su antojo. El problema es que la imagen de sex symbol que transmitían en la gran pantalla nada tenía que ver con la realidad. Rita Hayworth se lamentaba que todos los hombres se acostaban con Gilda y se despertaban con ella. Esta confusión entre ficción y realidad les causó muchos desengaños y problemas en sus relaciones. Gilda era lo puesto a la verdadera Rita Hayworth, una joven tímida, callada y hogareña, pero el público nunca lo supo.

—Y en el caso de Ava Gardner, ¿era en realidad la tigresa que aparentaba?

—Ava Gardner en realidad era una mujer muy tímida, vulnerable e insegura pero ofrecía una imagen pública totalmente opuesta. Bebía para vencer la timidez y tampoco encontró la felicidad en el amor. En los años cincuenta llegó a España como



un vendaval huyendo de sus escándalos. Quería alejarse de Hollywood donde no era feliz, de su marido Sinatra y de los paparazzi que invadían su intimidad. Doce años de juergas, sexo y alcohol en aquel Madrid que nunca dormía le pasaron factura. Ava fue hasta el final de sus días la estrella más bohemia, rebelde y libre de la meca del cine..

—¿Hasta qué punto su capacidad interpretativa quedó eclipsada por su belleza?

—Pues su belleza fue un arma de doble

filo. Ava Gardner siempre odió el apelativo de "el animal más bello del mundo". Grace Kelly tuvo que enfrentarse a sus jefes que querían encasillarla en "la típica rubia tonta" y Elizabeth Taylor, considerada el rostro más hermoso de Hollywood, aún lo tuvo más difícil porque tampoco le ofrecían papeles en los que pudiera demostrar su

talento interpretativo. Cuando en 1966 aceptó interpretar la película ¿Quién teme a Virginia Wolf?

"A las actrices las ninguneaban y las explotaban pagándoles sueldos muy por debajo de los de sus compañeros actores"

no le importó tener que engordar ocho kilos, vestir desaliñada y envejecer diez años. Fue su papel más difícil y su manera de rebelarse contra la tiranía de la imagen que le habían impuesto desde sus inicios en el cine y ganó su segundo Oscar.

–¿Cuál cree que fue la más desdichada?

–La historia de Rita Hayworth es muy triste porque era una mujer bellísima y una magnífica bailarina pero su vida estuvo marcada por los abusos de su padre, el bailarín español Eduardo Cansino. Este la obligó a abandonar la escuela y a actuar con él en antros y locales muy sórdidos de Tijuana, México, donde se presentaban como pareja artística con el nombre de los Dancing Cansino. Su padre abusó de ella desde los 13 años hasta su adolescencia y este trauma le causó un enorme sentimiento de culpa que arrastró toda su vida. Se casó en cinco ocasiones y casi todos sus maridos fueron unos desaprensivos y se aprovecharon de ella. Sufrió malos tratos, humillaciones y desengaños que le rompieron el corazón. Al final cayó en el alcoholismo y padeció Alzheimer en una época en la que poco se conocía sobre esta enfermedad degenerativa.

–De todas ellas ¿alguna consiguió salir adelante tras abandonar Hollywood y los escenarios?

–Creo que de todas, Elizabeth Taylor fue la única que al final supo coger las riendas de su vida y consiguió cierta paz y felicidad. Elizabeth fue una auténtica superviviente, una niña estrella en contra de su voluntad que debutó a los nueve años en el cine y a los treinta ya era la actriz mejor pagada de Hollywood. Liz arrastró siempre una mala salud de hierro, sufrió un sinfín de operaciones y estuvo al borde de la muerte. Se casó hasta en ocho ocasiones y el amor de su vida fue Richard Burton con quien protagonizó el ro-

mance más escandaloso del cine. Cuando parecía que había tocado fondo debido a sus adicciones, se reinventó como empresaria de éxito y creó una fragancia que le hizo ganar mucho dinero. Es una faceta desconocida de Liz Taylor, pero mucho antes que Beyoncé o Victoria Beckham, fue la primera celebrity en sacar al mercado su propio perfume Passion que aún hoy se sigue vendiendo. Era una astuta mujer de negocios y también utilizó su fama para ayudar a los enfermos de sida.

–Ava, Rita y Liz se casaron varias veces, pero vivieron amores tóxicos, en los que se mezclaban el exceso de alcohol, los abusos, las peleas. ¿Cree que encontraron de verdad el amor?

–El gran amor de Ava fue Frank Sinatra. Eran almas gemelas, les gustaba beber y divertirse, eran muy temperamentales y rebeldes. La actriz siempre dijo que Sinatra fue el hombre de su vida pero era otro espíritu indómito y atormentado como ella y la convivencia resultaba imposible. Sus broncas y peleas eran legendarias, no podían vivir el uno sin el otro pero cuando estaban juntos estallaban sobre todo porque los dos eran muy egocéntricos, posesivos y celosos. Y lo mismo le ocurrió a Liz Taylor con Richard Burton, fue su gran amor pero también su relación más dañina. Sus pe-

leas siempre acababan en ardientes reconciliaciones y fabulosos regalos de joyas que eran la debilidad de la estrella. El problema es que Burton era alcohólico y cuando estaba con Elizabeth bebía mucho y ella también. Pero además Liz tenía una gran dependencia a los medicamentos que tomaba en grandes cantidades



para paliar los dolores que sufría. Su familia acabó acudiendo en su ayuda y decidieron ingresarla en la clínica de rehabilitación Betty Ford para curar sus adicciones. Fue la primera estrella que ingresó en este centro y no escondió su situación a la prensa.

–¿Qué le ha sorprendido más al investigar sus vidas privadas más allá del glamour de Hollywood?

–Me ha sorprendido que todas, salvo Grace, fueran mujeres que sufrieron malos tratos en algún momento de sus vidas. Ava Gardner y Elizabeth Taylor, por ejemplo, padecieron en carne propia la violencia de sus esposos. El segundo marido de Ava fue el famoso compositor y director de orquesta Artie Shaw. Ella se casó muy enamorada pero él resultó ser un hombre despreciable y conflictivo que le hizo mucho daño. A su lado Ava se sentía muy acomplejada porque no tenía su nivel intelectual y él la trataba como si fuera tonta, incluso delante de los amigos. Durante el año que duró su matrimonio la actriz tocó fondo y llegó a creer que no valía para nada. Después llegó su gran amor Frank Sinatra pero su romance estuvo plagado de peleas, broncas en público, infidelidades y borracheras que hicieron las delicias de la prensa sensacionalista.

–¿Qué destacaría de Grace? ¿Cree que se arrepintió alguna vez de haberse casado con Rainiero?

–Tras su aspecto un tanto remilgado de niña bien, se escondía una joven rebelde y apasionada con una voluntad de hierro. El trauma de Grace es que ella adoraba a su padre pero éste jamás le demostró su afecto y siempre creyó que su pequeña y poco agraciada hija nunca llegaría a nada. Y sin embargo la suya fue una carrera meteórica y Grace plantó cara a los poderosos estudios rechazando papeles de "rubia tonta y decorativa". También vivió apasionados romances con algunos de los galanes maduros más atractivos de la época, entre ellos Gary Cooper y William Holden. Cuando se casó con Rainiero creía que tras dar un heredero al trono podría regresar al cine, pero no fue así. Para Grace la vida en el palacio de los Grimaldi le resultaba vacía y asfixiante, siempre observada, sintiéndose una extraña y muy sola, lejos de su familia. Imagino que debió arrepentirse muchas veces del paso que dio. Con el transcurrir de los años ya no podía disimular el distanciamiento que había entre ella y su esposo y el hastío que sentía. Grace falleció en plena madurez, cuando despertaba de un largo letargo y estaba a punto de regresar al cine, su única y gran pasión.

–Grace fue una de las musas del director Alfred Hitchcock, ¿cómo fue su relación profesional?

–A diferencia de otras actrices, fue muy amable y paciente con Grace Kelly. Se decía que Hitchcock estaba platónicamente enamorado de ella y desde que la conoció quiso que fuera la protagonista de todas sus películas. El director tenía debilidad por las actrices rubias y en Grace encontró a su nueva musa que vino a sustituir a su adorada Ingrid Bergman. Grace siempre le estuvo agradecida porque fue el único director que la tomó en serio y le dio la oportunidad de protagonizar unas películas donde pudo demostrar su talento dramático.

– Al final todas pagaron un alto precio por llegar a lo más alto y en el libro así se refleja. ¿Fueron entonces diosas con pies de barro?

– Fueron diosas en todo caso muy terrenales. Las cuatro llegaron a la cúspide de la fama pero cuando se alejaron de los focos acabaron sus días solas, enfermas, sin un hombre a su lado o tuvieron un final trágico como Grace Kelly. Sin embargo su leyenda sigue más viva que nunca porque fueron protagonistas de una vida mucho más intensa y trágica que la de cualquiera de los personajes que interpretaron en la gran pantalla. Eso es lo que el lector va a descubrir en las páginas de mi libro.

Diosas de Hollywood
Cristina Morató
Plaza & Janés
556 páginas
22,90 €

Masajes antiestrés en THE ORGANIC SPA



Lo más de lo más en masajes antiestrés o masajes Back to Life está en The Organic Spa (Lagasca, 90 - www.theorganicspamadrid.com). Se llama 'Experiencia Real Tailandesa' y dura 4 horas (300€/p o 550€/pareja).

Consta de un ritual 100% Thai, 100% orgánico, donde te mimarán de pies a cabeza como nunca lo habías vivido. A solas, o en pareja.

Protocolo:

Check-in e infusión Orgánica. Ritual de lavado de pies. Jacuzzi aromatizado con aceites esenciales de jazmín. Exfoliante

corporal orgánico. Ducha. Masaje corporal de 90 min. Tratamiento Facial Iluminador Lorus Defense. Infusión Orgánica. Todos los productos son de la firma tailandesa Pañpuri.

Los tratamientos que tienes hacer ya para brillar en Navidad

El verano se ha desvanecido como por arte de magia y ya estamos, como quien dice, en Navidad. Es ahora, a tan solo unas semanas para tener la agenda repleta de fiestas, comidas y cenas con lentejuelas, cuando debemos ponernos manos a la cara (y al cuerpo), y reservar cita para hacernos todos esos tratamientos que nos harán brillar con luz propia.

Y es que la preocupación por la belleza y por mantenernos jóvenes, atractivos y saludables, por gustar, es parte de nuestro ADN. En pleno cambio de era y a punto de comenzar nueva década, la obsesión por el cuidado personal ha dejado de ser exclusivo del sexo femenino para convertirse en una necesidad agénero.

Uno de los problemas que más preocupa es frenar el paso del tiempo o al menos retrasarlo al máximo. Los años pasan y la piel, especialmente la más expuesta (rostro, cuello, escote y manos), nos deja en evidencia. Afortunadamente, cada vez existen más y mejores avances para hacerle frente a la ley de la gravedad y mantenernos jóvenes por más tiempo, presumiendo de un aspecto saludable y una piel firme y atractiva durante muchos años, sin necesidad de pasar por el Quirófano, y sin tiempo de recuperación ni secuelas.

Bajo el lema "Ayudamos a las personas a descubrir su belleza", Cynosure A Hologic Company, con presencia en el mercado desde hace más de veinticinco años y más de ochenta patentes activas en USA, lidera la industria de la tecnología láser médico-estética.

Expertos en dermatología y tratamientos para el rejuvenecimiento facial y corporal, esta multinacional americana puede presumir de trabajar con las mejores clínicas y dermatólogos del mundo, con un índice de éxito sin precedentes.



¿Hace cuánto tiempo que no te regalas una Escapada Saludable?



Niwa Hotel & Spa ofrece irresistibles opciones para disfrutar solo o en compañía. Una escapada de lujo a menos de 1 hora de Madrid, en la que buenos hábitos, mimos y cuidados están asegurados gracias a los tratamientos especiales pensados para que disfrutes (**relajantes, antiaging, adelgazantes, anticelulíticos y drenantes**), con **circuito de Spa, piscina climatizada, personal-trainer, pilates, yoga, solárium**, y una **alimentación saludable**. Un regalo para disfrutar con los cinco sentidos en la bella Brihuega, el Jardín de La Alcarria.



Reservas:
+34 949 28 12 99
+34 606 41 07 88
info@hotelspaniwa.com



HotelSpaNiwa



@hotelspaniwa



@spaniwa

www.hotelspaniwa.com



AIR ASTANA

Air Astana, la aerolínea nacional de Kazajstán, opera vuelos a más de 60 rutas nacionales e internacionales desde los centros de Astana y Almaty. La compañía se incorporó a fines de 2001 y comenzó a operar el 15 de mayo de 2002. La flota de Air Astana está compuesta por aviones Boeing 767, 757, Airbus A319, A320, A320neo, A321, A321neo y Embraer 190. Air Astana se convirtió en la primera aerolínea de Rusia, la Comunidad de Estados Independientes (CEI) y Europa del Este en recibir una prestigiosa calificación de 4 estrellas de Skytrax en sus World Airline Awards 2012 y también fue nombrada 'La mejor aerolínea en Asia Central e India ese año. www.airastana.com



FINNAIR extiende a todo el año su ruta a Sapporo, en Japón

Continuando con su estrategia de crecimiento sostenible, Finnair ha anunciado que la nueva ruta a Sapporo que inaugurará el próximo 15 de diciembre, inicialmente prevista para la temporada de invierno, se mantendrá durante todo el año operando dos vuelos por semana entre Helsinki y Sapporo, en Hokkaido, Japón, con un Airbus A330 de la aerolínea. Hokkaido es un excelente destino en Japón por sus impresionantes paisajes y sus enormes posibilidades a la hora de practicar actividades al aire libre o disfrutar de los tradicionales onsen japoneses. En invierno, Sapporo se convierte en un popular centro de esquí, y uno de los destinos favoritos en el mundo para los amantes de este deporte. www.finnair.com

TURKISH AIRLINES premia a los ganadores del Concurso Fotográfico "Skylife"



El pasado 31 de octubre, Turkish Airlines celebró en Estambul la entrega de premios de la tercera edición del Concurso Fotográfico "Skylife". El tema del concurso, organizado internacionalmente por tercer año consecutivo, fue "Descubre". La ceremonia de entrega de premios se realizó en el Zorlu Performing Arts Center y contó con la presencia del Ministro de Educación de Turquía, Ziya Selçuk, el Ministro de Asuntos Exteriores de Turquía, Mevlüt Çavuşoğlu, y el presidente de la Junta Directiva y del Comité Ejecutivo de Turkish Airlines, M. İlker Aycı. www.turkishairlines.com

IBERIA presenta 'Talento a bordo' y...

Iberia, la aerolínea líder en España y en rutas entre Europa y Latinoamérica, presenta *Talento a bordo*, una nueva apuesta en su compromiso por apoyar e internacionalizar la cultura española. El proyecto *Talento a bordo* difunde las distintas colaboraciones culturales que lleva a cabo la compañía, poniendo en valor su apuesta con las personas, colectivos e instituciones que impulsan el talento español tanto a nivel nacional e internacional. *Talento a bordo* también es una plataforma digital que ofrece noticias, reportajes y entrevistas de calidad, difundiendo el trabajo y la dedicación de múltiples personas e instituciones españolas e iberoamericanas, para darlo a conocer



en los destinos en los que opera. Durante el lanzamiento del proyecto *Talento a bordo* y presentación de la nueva plataforma, numerosos rostros conocidos de la escena artística, deportiva y cultural española se dieron cita anoche en Matadero Madrid. El chef Dabiz Muñoz, la artista venezolana Nella, la diseñadora Teresa Helbig y la deportista Lydia Valentin, el productor Javier Limón, y el presidente de la Federación Española de Baloncesto y exjugador, Jorge Garbajosa, fueron algunos de los protagonistas de la ceremonia de inauguración, quienes explicaron lo que para ellos representa el talento español en un evento que contó con los periodistas Mónica Carrillo y Jesús Gallego como maestros de ceremonias. www.iberia.com

...lanza una aplicación para el reconocimiento facial en el aeropuerto de Madrid

Iberia, junto a Aena, IECISA, Gunnebo y Thales, presentó el pasado mes de noviembre un proyecto piloto de reconocimiento facial en la Terminal 4 del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, su base de operaciones con el objetivo de mejorar la experiencia del cliente en el aeropuerto ya que permitirá que los clientes puedan identificarse en el control de seguridad general y en el *Fast Track*, además de en la puerta de embarque con su perfil biométrico, sin necesidad de mostrar su documentación. El sistema se probará durante un período de entre seis meses y un año y estará disponible para los pasajeros que vuelen con Iberia a Asturias y Bruselas, destinos a los que ofrece hasta cinco vuelos diarios. Se trata de un proyecto pionero puesto que permite que sus usuarios se registren a través de una aplicación en sus dispositivos móviles, además de en los quioscos instalados en el mostrador de facturación 848 y en frente del filtro de seguridad de la T4 del aeropuerto madrileño. El sistema de reconocimiento facial se ha instalado en las puertas de embarque J40 y J58 de esa terminal. El proceso para darse de alta en la aplicación de Iberia es muy sencillo. El cliente solo tiene que registrarse con sus datos y pulsar en "Área Personal". Primero, se captura una imagen del documento de identidad del cliente, que después tiene que hacerse un "video-selfie" con el que el sistema de *software* determina si el rostro del cliente se corresponde con el de la foto del documento de identidad. El perfil biométrico se envía a la base de datos de Aena. www.iberia.com



TAP AIR PORTUGAL tendrá tres nuevas rutas en América con el Airbus A321LR

TAP continúa invirtiendo fuertemente en América y una vez más expande su red de destinos transatlánticos con el lanzamiento de tres nuevas rutas: Maceió, en Brasil; Montreal, Canadá, y Ponta Delgada-Boston, en los Estados Unidos, a partir del próximo año. Las tres nuevas conexiones de la compañía refuerzan la fuerte tendencia de crecimiento en los mercados brasileño y del Atlántico Norte. De las rutas existentes en el mercado brasileño, esta es la primera vez en cinco años que la compañía portuguesa anuncia una nueva ruta.

Maceió, capital del estado de Alagoas, en el noreste, es la nueva ciudad de Brasil que recibirá, en 2020, el avión de última gene-



ración de la compañía portuguesa, convirtiéndose así en el undécimo destino de TAP en este país.

La inauguración de las nuevas rutas Lisboa-Montreal y Ponta Delgada-Boston muestra el avance de uno de los objetivos estratégicos desde el comienzo del proceso de transformación de TAP: la conquista del Atlántico Norte.

La segunda ciudad más grande de Canadá es el nuevo destino de la compañía en el Atlántico Norte. Montreal es una urbe multicultural, cosmopolita y con espíritu francés. Debido a su patrimonio histórico, el idioma oficial de la ciudad es el francés, siendo la segunda ciudad francófona más grande del mundo después de París. www.flytap.com

Stopover: dos destinos por el precio de uno

Es innegable que viajar es una de las aficiones más extendidas en todo el mundo. Conocer nuevos lugares, culturas diferentes, gastronomías singulares y guardar mil historias para el recuerdo son algunos de los motivos que incitan a la gente a viajar. Pero el precio, en muchas ocasiones, no permite hacer todo lo que deseamos. Por ello, una tendencia creciente entre los viajeros es el uso de los stopover, la forma más fácil de conocer dos lugares por el precio de uno.

Un stopover es una escala de larga duración en un país extranjero. En el caso del Stopover de TAP Air Portugal tienes la opción de permanecer en Portugal hasta cinco días sin un aumento en el coste de tu billete de avión. De esta forma, los viajeros pueden descubrir el país antes de la llegada a su destino final. El de TAP ha sido calificado por la revista Condé Nast Traveler como el mejor programa de stopover del mundo. ¿Quieres descubrir por qué? Sigue leyendo.

Todos los clientes con vuelos de conexión vía Lisboa u Oporto a otros destinos pueden beneficiarse de una estancia en Portugal de entre uno y cinco días, sin costes de billetes aéreos adicionales. Ambas ciudades han sido elegidas por ser los puntos más importantes del país y principales conectores con el resto de rutas de la red TAP. Cada vez más usuarios optan por este programa, ya sea des de la página web o a través de la app 'Portugal Stopover' puedes planificar tu viaje mientras atiendes a las sugerencias que TAP ofrece para conocer de la mejor manera posible la historia y cultura de Portugal. www.flytap.com



Sabemos cuál es su sueño...

Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso le acercamos a Isla Mauricio, el mejor destino de golf del mundo, ofreciéndole el máximo confort en nuestro Airbus 350. Su equipo de golf viaja gratis en Air Mauritius.

50 años compartiendo buenos momentos, maravillosas experiencias.
Gracias por confiar en Air Mauritius.

CROISIEUROPE presenta sus ofertas early booking

CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, ofrece un 10% de descuento en reservas efectuadas antes del 31 de diciembre para sus salidas de Semana Santa y verano 2020. Sus clientes podrán disfrutar de las capitales y ciudades con más encanto de Europa y tendrán la posibilidad de añadir el paquete aeroterrestre desde Madrid o Barcelona. Cruceros con pensión completa a base de refinada cocina francesa con bebidas durante las comidas y en el salón bar, wifi gratuito a bordo y tasas portuarias incluidas en los que descubrir los encantos del Rin, Danubio o el Sena y las ciudades de sus riberas alojados en hoteles flotantes con todas las comodidades y una atención al detalle por parte de la tripulación. Además este año incluyen una selección de excursiones para conocer a fondo los destinos.



- **Crucero por París, Castillos del Loira y los secretos de Normandía**, de 8 días de duración visitando París, Castillos del Loira, Versailles, Honfleur y Rouen en un viaje cargado de historia y maravillosos paisajes que rodean a este río mítico. CroisiEurope ofrece para sus clientes españoles salidas garantizadas en castellano el 18 de julio y el 8 y 22 de agosto e incluye un paseo por París junto a las orillas del Sena, Visita de Honfleur, visita de Rouen y paseo nocturno de Rouen acompañados por la animadora así como la posibilidad de contratar el paquete aeroterrestre desde Madrid desde 168€ + 50€ de tasas de aeropuerto.

- **El Rin al completo**, crucero de 9 días de duración visitando Ámsterdam, Dusseldorf, Colonia, Coblenza, Maguncia, Estrasburgo, Breisach y Basilea en un viaje que combina a la perfección la naturaleza con monumentos emblemáticos marcados por el pasado. CroisiEurope ofrece para sus clientes españoles salidas garantizadas en castellano el 20 de julio y el 5 y 21 de agosto en un barco de 5 anclas e incluye las visitas de Maguncia, Breisach con una cata de vinos y Basilea además del paseo por Coblenza en compañía de la animadora, así como la posibilidad de contratar el paquete aeroterrestre desde Madrid desde 303€ + 52€ de tasas de aeropuerto.

- **El Danubio esencial**, crucero de 8 días de duración en un cómodo barco de 4 anclas visitando Viena, Melk, Dürnstein, Bratislava, Kalocsa, Budapest, Esztergom y Viena, una experiencia única por el Danubio con el que descubrir los abundantes tesoros de Austria y Hungría. CroisiEurope ofrece a sus clientes españoles su salida exclusiva en español del 20 de julio incluyendo visitas guiadas a pie de Dürnstein, Bratislava, Budapest con su mercado central y Esztergom con su preciosa basílica, así como la posibilidad de contratar el paquete aeroterrestre desde Madrid desde 292€ + 61€ de tasas de aeropuerto.



- **Semana Santa, Holanda y sus tulipanes**, crucero de 4 días con salida exclusiva en español el 9 de abril desde Ámsterdam a Amberes, pasando por Rotterdam, navegando entre ciudades y paisajes pintorescos, grandes puertos europeos y canales históricos. CroisiEurope ofrece la posibilidad de contratar el paquete aeroterrestre desde Madrid a 261€ + 46€ de tasas aéreas o desde Barcelona a 214€ + 45€ de tasas de aeropuerto.

www.croisieurope.es

WINDTSAR CRUISES presenta su nuevo restaurante 'Cuadro 44'

La compañía de cruceros Windstar amplía su programa culinario con un nuevo restaurante español capitaneado por el chef Anthony Sasso, Cuadro 44. Sasso además de ser uno de los chefs más jóvenes reconocido con por la Guía Michelin, ha diseñado un menú de cocina española moderna e innovadora inspirada en sus viajes por la península.

Sasso es conocido por su trabajo innovador en el restaurante Casa Mono de Nueva York, donde ha estado 13 años y ha conseguido una estrella Michelin. Su conexión con Windstar Cruises comenzó en 2018, como chef invitado en un crucero temático de la Colección Culinaria James Beard Foundation por el Mediterráneo. Su nombre, se debe a la



sección donde está ubicado el restaurante, la del sección 44 (frame 44), una de las secciones numéricas creadas para la construcción del barco. Sasso planea un menú donde estarán representadas todas las zonas costeras de España, desde la región vasca hasta el norte del mar Cantábrico y las zonas orientales teñidas del Mediterráneo, de Cataluña, Valencia y Alicante o las cocinas del sur de Andalucía. Este nuevo restaurante español de Windstar debutará a partir de febrero de 2020 en el Star Breeze, y más tarde, durante el mismo año se sumarán los barcos Star Legend y Star Pride como parte de la iniciativa Star Plus de Windstar en la que la compañía ha invertido 250 millones de dólares.

STAR CLASS presenta sus propuestas para viajes de incentivos y corporativos de lujo

StarClass Cruceros es la marca de referencia en cruceros boutique y de expedición en España y Portugal. Tiene una cartera de más de 15 navieras dispuestas a ofrecer la posibilidad de reservar una gran cantidad de camarotes o alquilar el barco completo, tanto en cruceros marítimos como fluviales. Además de cruceros y viajes a medida para particulares, también ofrece servicios para viajes de incentivos, grupos y charters.

El viaje de incentivo suele ser el premio estrella de la mayoría de las campañas de incentivo, no solo por la ilusión que despierta entre los participantes, sino también porque su recuerdo que perdura durante mucho tiempo. Un viaje como premio para alcanzar un objetivo tiene un gran poder de persuasión. Si el viaje es un crucero, el premio es único, diferente e irrepetible. Muchas empresas también celebran sus aniversarios o nuevos lanzamientos de productos.



StarClass ofrece un departamento dedicado a estudiar y negociar las mejores opciones para cada caso, así como el nivel de personalización que sea necesario para el cliente.

Un crucero proporciona un toque de magia difícil de conseguir en un hotel. Además, a bordo es más fácil lograr la asistencia a reuniones y conferencias y los acompañantes podrán disfrutar de un programa a parte durante las sesiones de trabajo de los participantes.

www.CruceroStarClass.com



Cuatro razones para pasar la Navidad en las ISLAS CANARIAS

1) **El mejor clima del mundo, incluso en diciembre.** Unas temperaturas estables y agradables todo el año, con una media de 23-24 grados, convierten las Islas Canarias en el destino perfecto para comenzar el Año Nuevo relajados en la playa.

2) **Deslízate cuesta abajo... pero con arena.** Aquellos que no conciben una Navidad sin laderas nevadas pueden

probar el sandboarding en las maravillosas dunas del archipiélago. ¡La misma adrenalina, pero con un aterrizaje mucho más suave! Las dunas de Maspalomas, al sur de Gran Canaria, son uno de los mejores lugares para la práctica de este deporte extremo: un espacio salvaje único gracias a su belleza y variedad de ecosistemas, también conocido como el pequeño Sahara debido a la forma similar de las dunas.

3) **El belén de arena más grande de Europa.** En las Islas Canarias puedes cambiar muñecos de nieve por belenes de arena. La playa de Las Canteras, en Las Palmas de Gran Canaria, acoge el belén más grande de arena en Europa.

4) **Elige una estrella y pide un deseo de Año Nuevo.** Las Islas Canarias son conocidas internacionalmente por sus condiciones excepcionales para la observación de las estrellas. La calidad de sus cielos es tal que se encuentran protegidos por la Ley sobre la Calidad Astronómica de los Observatorios del Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC) y cuentan con tres Reservas Starlight, el distintivo que acredita la escasa contaminación lumínica de la zona.

Así vive MADEIRA su Navidad



Un entorno paradisíaco sin igual y unas temperaturas prácticamente primaverales son motivos suficientes para elegir Madeira como el perfecto destino para pasar unas Navidades en las que huir del frío invernal y de la rutina de todos los años. Pero, además, la isla tiene en esta época del año unos encantos especiales que convencerán hasta al más indeciso: todo un espectáculo de luces y fuegos artificiales, música en la calle todos los días del período navideño, un

modo muy particular de poner los belenes o platos típicos tan antiguos y genuinos como la cultura de estas islas. El 1 de diciembre se encendieron las luces de Funchal y, seguidamente, abrieron los principales mercadillos navideños de la ciudad. Mientras tanto, la gente en sus casas o sus tiendas pondrá, como cada año, el Belén y la *lapinha*, un particular pesebre en el que se coloca al Niño Jesús en lo alto de una estructura escalonada decorada con otros personajes del Misterio y con motivos como el muérdago o las flores de Pascua. En estos días mágicos, el Jardín Municipal se convierte en un pueblecito navideño en el que es posible encontrarse a Santa Claus. Todos estos elementos llenan de espíritu navideño la ciudad e invitan a pasear sus calles en familia, en pareja o con amigos. Pero, sin duda, una cita clave será la del 23 de diciembre en la "Noche en el mercado". Ese día, el Mercado de los Labradores abre sus puertas también durante la tarde y hasta medianoche para ofrecer su gran variedad de productos locales y complementar la oferta navideña de la temporada. También durante estos días los mercados de la Avenida Arriaga se llenan con motivo de las compras de última hora y sus puestos se funden con la multitud y los decorados para regalar a sus visitantes una estampa de cuento.

www.visitmadeira.pt



Navidad en MALTA

El espíritu navideño envuelve todo el archipiélago maltés que se prepara para acoger estas festividades tan especiales. Y es que, no hay un solo rincón de Malta que no refleje las tradiciones de Navidad en esta época del año. Las calles se llenan de luces, árboles de navidad y belenes. Se organizan conciertos de villancicos y mercados navideños en

localizaciones de ensueño. Comenzando con un plan perfecto para toda la familia, el popular Christmas Village en el Valletta Waterfront, podrá visitarse desde el 1 de diciembre de 2019. El paseo marítimo se transformará en un pueblo navideño colmado de decoración, música, gastronomía y actividades relacionadas con esta temática. No faltará detalle para que los más pequeños disfruten de un momento mágico, moldeando globos, pintándose la cara, participando en juegos, acudiendo a espectáculos de marionetas o visitando la casa, el taller y el jardín de nieve encantado de Papá Noel.

También en Hamrun se organizará una villa navideña donde se podrán encontrar pequeños tesoros que llevarse de recuerdo del archipiélago como objetos de decoración tradicionales, accesorios artesanales para el hogar, tarjetas, libros, juguetes o joyas. Además, este mercadillo tiene un carácter solidario puesto que se recaudarán fondos para ayudar a los más desfavorecidos.

En uno de los pueblos más pintorescos de Gozo, Munxar, se celebrará la primera edición de La Magia di Natale, un mercadillo con una amplia gama de puestos donde se podrán encontrar regalos, productos locales, golosinas caseras o vino caliente. Los más pequeños también tendrán su área de juegos y podrán hacerse fotos con Papá Noel.

Para los más comprometidos con el medio ambiente, se celebrará el Eco Christmas Market. El 21 y el 22 de diciembre en Magazzino Hall, en Valletta Waterfront, los visitantes podrán encontrar los regalos de navidad más innovadores, contemporáneos y sostenibles. En este evento también se darán charlas y se realizarán actividades sobre negocios ecológicos.

www.visitmalta.com

Razones por las que HUNGRÍA será en 2020 uno de los destinos más deseados de Europa

Hungría se convertirá previsiblemente en 2020 en uno de los destinos estrella gracias a la solidez de su gran joya arquitectónica Budapest, y a la creciente popularidad de otros de sus destinos menos conocidos como la ciudad de Debrecen, o sus singulares parques nacionales.

Para presentar en España esta oferta y las novedades del país, la Agencia de Turismo Húngaro ha celebrado en Madrid un evento que ha contado con la presencia, entre otros, del embajador de Hungría en España, László Odrobina phd, o la responsable de Desarrollo Turístico para España, Zsuzsa Szegner. Durante el acto, hicieron un repaso a las principales novedades del destino y sus grandes atractivos actuales. La capital húngara no para de recibir reconocimientos por sus virtudes como destino turístico. Este año fue nombrada como el mejor destino europeo según la organización dedicada a la promoción de la cultura y el turismo en Europa, la European Best Destinations, tras una votación en la que participaron más de 500.000 viajeros. Budapest vive sin duda una de sus épocas de mayor esplendor, con permiso de su pasado imperial, y millones de turistas han dirigido su mirada hacia la Perla del Danubio. No es de extrañar, su deslumbrante historia, arquitectura y accesibilidad, la convierten en la capital centroeuropea más deseada. Budapest ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su esencia. La ciudad conserva su espectacular patrimonio artístico, que incluye lugares tan conocidos como el Parlamento, el Castillo de Buda, la Basílica de San Esteban o la Ópera de Budapest. Sin embargo, la oferta artística no deja de crecer.



“Siempre nos quedará Portugal como refugio o el extremo oriente como recurso a la ignorancia y la amnesia”

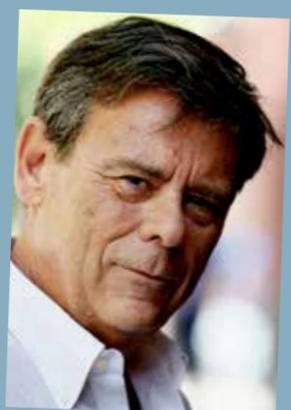
FELICES FIESTAS, SI NOS DEJAN

Diciembre va a ser un mes tan inquieto que solo la placidez habitual de la tarde de Nochebuena y las primeras horas del día de Navidad parecen librarse de la que se nos avecina. Por muchas rebajas navideñas, luces de fiesta en las calles, cenas de empresa y reencuentros con familia y amigos que nos ofrezca diciembre, ni la lotería del 22 aliviará la inquietud que se anuncia. Mes complejo, sí. Y desagradable.

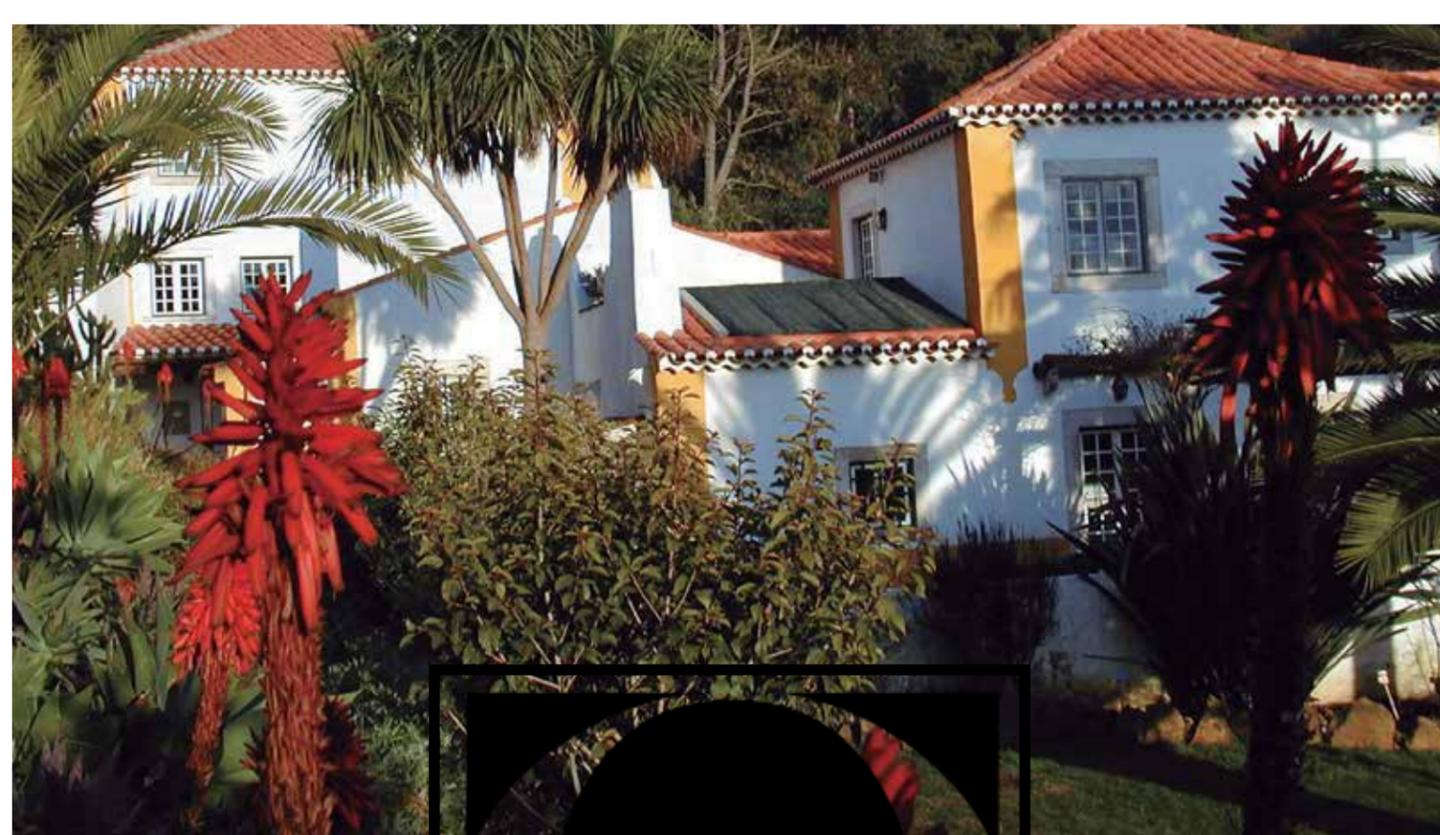
Lo más afectivo y legal será que empezará con un puente constitucional, el día 6, a modo de engrase para lo que siga. De ello van a beneficiarse los viajeros a la montaña y los ingresos hosteleros por los dones que otorga el año de nieves, adelantadas como hacía décadas que no se veía. Pero de inmediato se volverá al sin vivir de la formación de un gobierno que sería imprescindible, pero tan difícil de lograr como permitan los independentistas, ese cáncer que le ha salido a España y que no parece que tenga curación rápida. A ello se sumarán otros malos datos económicos (¿recesión a la vista?; ojalá que no), un desempleo que no se alivia y una guinda final, porque ni el fútbol se librará de la insensatez con lo que los radicales amenazan el día 18, en la celebración del Barcelona-Real Madrid que no se sabe si terminará jugándose o sucumbirá a la violencia de los que presumen de pacíficos y civilizados.

A uno le dan ganas de salir huyendo, dejando a los políticos en sus múltiples charcas, mentiras y errores y a los compatriotas revoltosos tan solos como sea posible. Y no está mal pensado, no: siempre nos quedará Portugal como refugio o el extremo oriente como recurso a la ignorancia y la amnesia. Eso es: viajar como terapia para huir de lo que será un diciembre necesitado de grandes dosis valium.

Con todo, Feliz Navidad, si nos dejan.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



AZOIA - SINTRA PORTUGAL



www.quinta-riotouro.com

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 78 MARZO 2013

CARDIFF
EN LA REGIÓN DE LOS CASTILLOS

ALENTEJO
NATURALEZA PARA EUROPEOS

GRAN CANARIA
TURISMO SALUDABLE

SORTEO
FIN DE SEMANA EN SEVILLA
DOS NOCHES PARA DOS ADULTOS

MADRID 10 +1
FUERA DE RUTA

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 77 JUNIO 2012

MARRAKECH
UN OASIS AL PIE DEL ATLAS

COLOMBIA
VIAJES SIN GUERRA

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 V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 76 JULIO 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 V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 75 ABRIL 2012

KUNMING
LA ETERNA PRIMAVERA

VIENA/SALZBURGO
EL ARTE DE VIVIR

VITORIA
CAPITAL DEL AJEDREZ

SORTEO
COMIDA EN NINOT CUINA BARCELONA

SUIZA (LAGO LEMÁN)
EL VIAJE DE LORD BYRON

top V!AJES
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 V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 80 OCTUBRE 2013

ESPECIAL LUNAS DE MIEL

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

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 73 JUNIO 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 V!AJES

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

SORTEO
5 NOCHES DE LUJO EN LOS ANANTARA DE TAILANDIA

KENIA
NATURALEZA SALVAJE

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 72 ABRIL 2012

FINLANDIA
MIS CABANAS

VALMENDREIO
PEQUEÑA PERO INTERESANTE

VERONA
CAPITAL DEL AMOR

SINGAPUR
LA JUNGLA DE CRISTAL

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 70 SEPTIEMBRE 2010

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 V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 69 DICIEMBRE 2010

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 V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 61 NOVIEMBRE 2010

VILNA
LA CIUDAD VERDORROJA

BIRMANIA
THE ROAD TO MANDALAY

CANAL DU NORD
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

AURORAS BOREALES
LAS LUCES DEL NORTE

top V!AJES
LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año 10 n° 60 ABRIL 2010

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