

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año VIII Nº 80 JULIO - AGOSTO 2017

SAJONIA

CUNA DE LA REFORMA

LA VUELTA PASA POR FRANCIA

NIMES, GRUISSAN Y PRADES

ISRAEL

DE JERUSALÉN A TEL AVIV

RIVIERA MAYA

LUJO CARIBEÑO TODO INCLUIDO

•SORTEO•

HOTEL SPA NIWA DOS NOCHES

ESLOVENIA

EL PULGARCITO DE EUROPA

1001
BODAS

Salón de
Productos y
Servicios para
Celebraciones

27-29
OCTUBRE
2017

ORGANIZA



Mucho que celebrar

www.1001bodas.ifema.es



topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Manuel
Charlón, Antonio Gómez Rufo, Carlos
Monselet, Cristina Morató, Manena
Munar, Pilar Ortega, Carlos Pascual,
Fernando Pastrano, Mónica Pérez,
Hernando Reyes.

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

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

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

FOTO DE PORTADA
Eslovenia, MANUEL CHARLÓN

SÍGUENOS



El papel y lo digital suman, porque,
siendo mundos distintos, son
totalmente complementarios. Y en eso
está topVIAJES

VISADO DE ENTRADA

Distinto, pero complementario

Le hemos cogido el gusto a esto de salir en papel y por eso hemos editado un número topVIAJES de verano. Cuando dimos este paso en enero de este mismo año lo hicimos por puro romanticismo, y es idéntico argumento el que nos mueve ahora a publicar una revista con un contenido diferenciado del que podrás encontrar en los ejemplares digitales correspondientes a los meses de junio y julio. Porque el papel e internet son dos mundos distintos; complementarios, pero distintos.

Siempre he dicho, y nunca me cansaré de repetirlo, que nuestro topVIAJES cuenta con los mejores colaboradores que pueda tener una publicación del sector viajero. Solo has de echarle un vistazo al staff para comprobarlo.

En eso se basa fundamentalmente el éxito de esta revista, la primera digital del sector de viajes, que cumple ya siete años en su soporte digital y que aspira a cumplir los mismos en su versión *papeletera*. El compromiso adoptado por cuantos trabajamos en ella nos mueve al optimismo, a pensar que así será, que muy pronto soplaremos las siete velas del topVIAJES en papel, tal y como hemos hecho en su versión digital.

De momento, ha aparecido el número dos con interesantes reportajes de no menos atractivos reportajes sobre destinos variados, desde la Sajonia de Lutero al Alentejo portugués, pasando por el oasis de Marrakech, el puerto de Marsella, la Suiza vivida por Charles Chaplin, el lago que identifica a Finlandia con su independencia o la naturaleza de Trinidad, esta vez a solas, sin Tobago. Uno, solo uno de los temas que figuran en el sumario del topVIAJES dos en papel, se repite en este número 80 digital que ahora tienes en tu ordenador/tableta/móvil: Sajonia.

También, como ya es habitual desde que en 2010 nació topVIAJES, insistimos en mantener las secciones de gastronomía y hotelería, esas pistas culturales que pueden moverte a visitar una ciudad, un pequeño escaparate de bazar y productos de belleza, y las noticias del sector.

No dudes, por tanto, en hacerte con un ejemplar de topVIAJES 2 papel. Vamos a insistir en este proyecto que hace compatibles el presente/futuro y el presente/pasado, el mundo digital y el del papel.

Espero que disfrutes de esta revista digital, la número 80, y que muy pronto puedas tener en tus manos la número 3 de topVIAJES papel, que llegará una vez cumplida la estación veraniega, cuando estos calores excesivos amainen. Lo que no quiere decir que vaya a ser una revista menos refrescante que esta que ahora te ofrecemos en soporte digital.



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

> **SUMARIO** "Lo primero que hay que hacer para entender a un nuevo país es olfatearlo".
RUDYARD KIPLING, escritor y poeta británico (Bombay, India 1865 – Londres, Reino Unido 1936)

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
 "Distinto, pero complementario"

06 SORTEO

Dos noches en el hotel Spa Niwa, de Brihuega



08 LUJO CARIBEÑO TI

El Grand Palladium es un mundo en sí mismo. Un mundo de vacaciones en el que el cliente encuentra de todo y más, y en el que es fácil olvidarse del exterior

FERNANDO PASTRANO
PILAR ARCOS



32 ESLOVENIA

El pulgarcito de Europa
MANUEL CHARLÓN

52 ISRAEL

La Ciudad Vieja de Jerusalén, patrimonio de la UNESCO, está dividida en cuatro barrios en los que conviven cristianos, judíos, musulmanes y armenios

MANENA MUNAR



86 LAS TRES 'GALAS' DE LA VUELTA

Este año la Vuelta Ciclista a España partirá de Francia. Sus tres primeras etapas pasarán por Nîmes, Gruissan y Prades, ciudades galas llenas de encanto, secretos y diversos atractivos por descubrir

HERNANDO REYES



104 SAJONIA

La cuna de la Reforma
CARLOS PASCUAL

118 GASTRONOMÍA

Noticias de restaurantes, cocineros... del mundo gastronómico.

122 ENOTECA

Noticias de enología

132 HOTELES

- Bayerischer Hof
- Tierra del agua
- Noticias del sector hotelero

146 BAZAR

Ideas para regalar

148 BELLEZA

Protección solar, cuidados para el verano

150 TRANSPORTE

- Aerolíneas
- Cruceros

156 NOTICIAS DEL SECTOR

158 ENTREVISTA

Dominique Mauline (Atout France)

162 PISTAS

- Libros
- Exposiciones

168 KM0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
 "Fiestas"

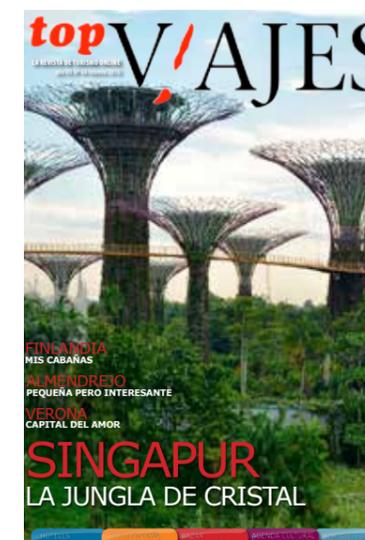


¿Te atreves a viajar?
 Entra en www.topviajes.net
 y descubre cada rincón del mundo



top VIAJES

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



SORTEO



#viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una **'Escapada Niwa'** de 2 noches para 2 personas en alojamiento y desayuno con masaje de pindas aromáticas de lavanda para los dos, entrada al spa y amenities en la habitación. 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 2 de septiembre de 2017. 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.

¡Haz click aquí para entrar en el sorteo!

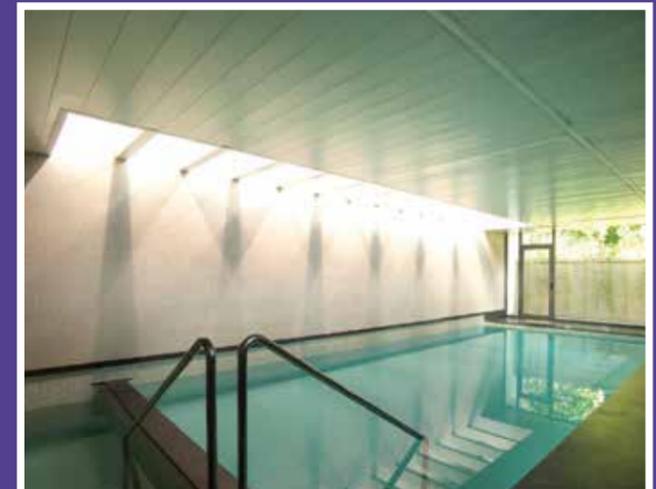


¿Sueñas con una escapada inolvidable a un Hotel Spa con masajes orientales?

Qué mejor forma de encontrar la paz y el bienestar, que una Escapada Niwa. Puro placer y desconexión en un entorno idílico, Brihuega, uno de los pueblos más bonitos y románticos de la Alcarria.

www.hotelspaniwa.com

*Tendrá validez hasta el 31 de marzo de 2018. Sujeto a disponibilidad, solo válido de domingo a jueves, excepto puentes y navidades.



RIVIERA MAYA

LUJO CARIBEÑO TODO INCLUIDO

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

La playa del Grand Palladium desde uno de los buggies.



▲ Terraza del restaurante tailandés Chang Tai, especialmente interesante para cenas en un ambiente exótico y sofisticado.

◀ En primera línea de mar, el Grand Palladium cuenta con una playa de 800 metros de largo típicamente caribeña: arena blanca, aguas turquesas, cocoteros y sombrillas de paja.

Nada más atravesar la puerta, una especie de arco triunfal de mármol, el chófer nos pregunta que a qué lobby vamos. ¿Cómo que a cual? ¿Es que el hotel tiene varios? El minibús nos había recogido en el aeropuerto internacional de Cancún, a 86 km., y acabábamos de llegar al Grand Palladium White Sand Resort & Spa, uno de los cinco hoteles de cinco estrellas, todo incluido, que Palladium Hotel Group tiene en la Riviera

Maya, Caribe mexicano. Los otros cuatro son el Grand Palladium Riviera, el Grand Palladium Colonial, el Grand Palladium Kantenah, y The Royal Suites. Todos están juntos y forman un inmenso espacio de 122 hectáreas con 800 metros de playa y un lago artificial, conectados por senderos ecológicos con puentes.

AQUÍ TODO ES GRANDE

Avanza el vehículo por un camino flanqueado por espesa vegetación, no parece un hotel, más bien un

El Grand Palladium es un mundo en sí mismo.
Un mundo de vacaciones en el que el cliente encuentra de todo y más, y en el que es fácil olvidarse del exterior



Costa Mujeres

Entre los proyectos del Grupo Palladium destaca la construcción de un nuevo hotel que será su mayor complejo turístico. La zona escogida es la costa al norte de Cancún, frente a la Isla Mujeres. Costa Mujeres tendrá más de 3.000 habitaciones, con una inversión superior a los 400 millones de euros. Las obras están ya bastante avanzadas pues está prevista su inauguración para septiembre de 2018.

Los diferentes edificios girarán alrededor de un lago artificial, por el que navegarán pequeños botes que trasladarán a los turistas de un bloque a otro.



La espesa vegetación de los manglares hace que mas que un hotel parezca un jardín botánico

jardín botánico. Por fin el lobby, nuestro lobby, de estilo colonial y perfectamente integrado en la naturaleza.

Estamos a tan sólo 20 minutos de la turística y abarrotada localidad de Playa del Carmen y esto parece la selva. A pesar de estar casi completas sus 270 suites junior y 54 suites, nos cruzamos con muy poca gente. Empieza a anochecer y hasta nuestra habitación nos llevan en un buggy eléctrico que no hace ningún ruido. Cuando llegamos, nuestras maletas ya estaban dentro pues nos las habían llevado mientras hacíamos el check-in, tomábamos un cocktail de bienvenida y nos ponían esa mágica pulserita de "todo incluido" que te da acceso a cualquier lugar y servicio.

ACTIVIDADES PARA TODOS

Y es que hay actividades para todos los gustos. Wifi en toda el área, 9 piscinas (una

de agua salada), que aquí llaman albercas, rampas para sillas de ruedas, máquinas de hielo, deportes de todo tipo, salón de juegos y videojuegos, karaoke, sala de lectura, Zentropía: spa, wellness e hidroterapia, capilla, 26 bares y 14 restaurantes...

LA GASTRONOMÍA

La gastronomía es uno de los apartados mas cuidados en el Grand Palladium. A la cabeza se encuentra el restaurante La Hacienda, un buffet ideal tanto para el desayuno como para cualquier comida donde la calidad no está reñida con la cantidad. La Adelita es un restaurante gourmet especializado en platos mexicanos. Muy buena cochinita al estilo de Yucatán (cochinillo asado) y pulpo Pochol del Edén (al horno). El Chang Tai es un restaurante tailandés con una magnífica terraza en el que se puede degustar la cocina sana del sureste asiá-



Experiencia maya

Una de las excursiones más interesantes es al poblado maya de Tres Reyes. Allí asistiremos a la ceremonia presidida por el xman (chamán, en la foto de arriba) que pedirá a las divinidades

que permita la visita de los forasteros. También haremos una comida típica de la región a base de lentejas, frijoles, verduras, arroz y pollo con diferentes salsas, en la foto de abajo.





El Sumptuori está dedicado a la cocina japonesa y cuenta con mesas de teppanyaki. Punta Emilia es un restaurante situado en la playa, con los platos de arroces y pescados diseñados por Arzak. De noche, a la luz de las antorchas, se acercarán mapaches para pedirnos comida como si de gatitos se tratara.

PALLADIUM HOTEL GROUP

Palladium Hotel Group es el nombre del grupo hotelero español que surgió hace más de cuarenta años y que hoy cuenta con establecimientos en diferentes lugares del mundo, que van desde las Islas Baleares a Jamaica, Brasil, Santo Domingo y México.

El Grand Palladium es un mundo en sí mismo. Un mundo de vacaciones en el que el cliente encuentra de todo

y más, y en el que es fácil olvidarse del exterior. Pero La Riviera Maya tiene impresionantes atractivos turístico-culturales de primer orden y todos están muy cerca. Uno de ellos, Tulum, es para muchos la joya de la zona. Situado a 30 km. del hotel, es el único sitio arqueológico maya en una playa. Su imagen es la postal más famosa de la Riviera, gracias a una torre llamada "El Castillo", cuyos basamentos rocosos son acariciados por las olas. Allí mismo se bañan los turistas "textiles", porque un poco más al sur, existe una playa nudista.

TULUM

Tulum era una ciudad maya, amurallada (su nombre significa eso "Recinto amurallado"), construida sobre un acantilado que jugó un papel muy activo en el comercio del siglo XIII. Algunos expertos apuntan a que tenía un observatorio astronómico desde el que se estudiaba a Venus, la "Estrella de la Mañana". Bañarse o tomar el sol pegado a tan venerables y enigmáticas ruinas produce una sensación inigualable. Mar, palmeras, flores, inofensivas iguanas en libertad...

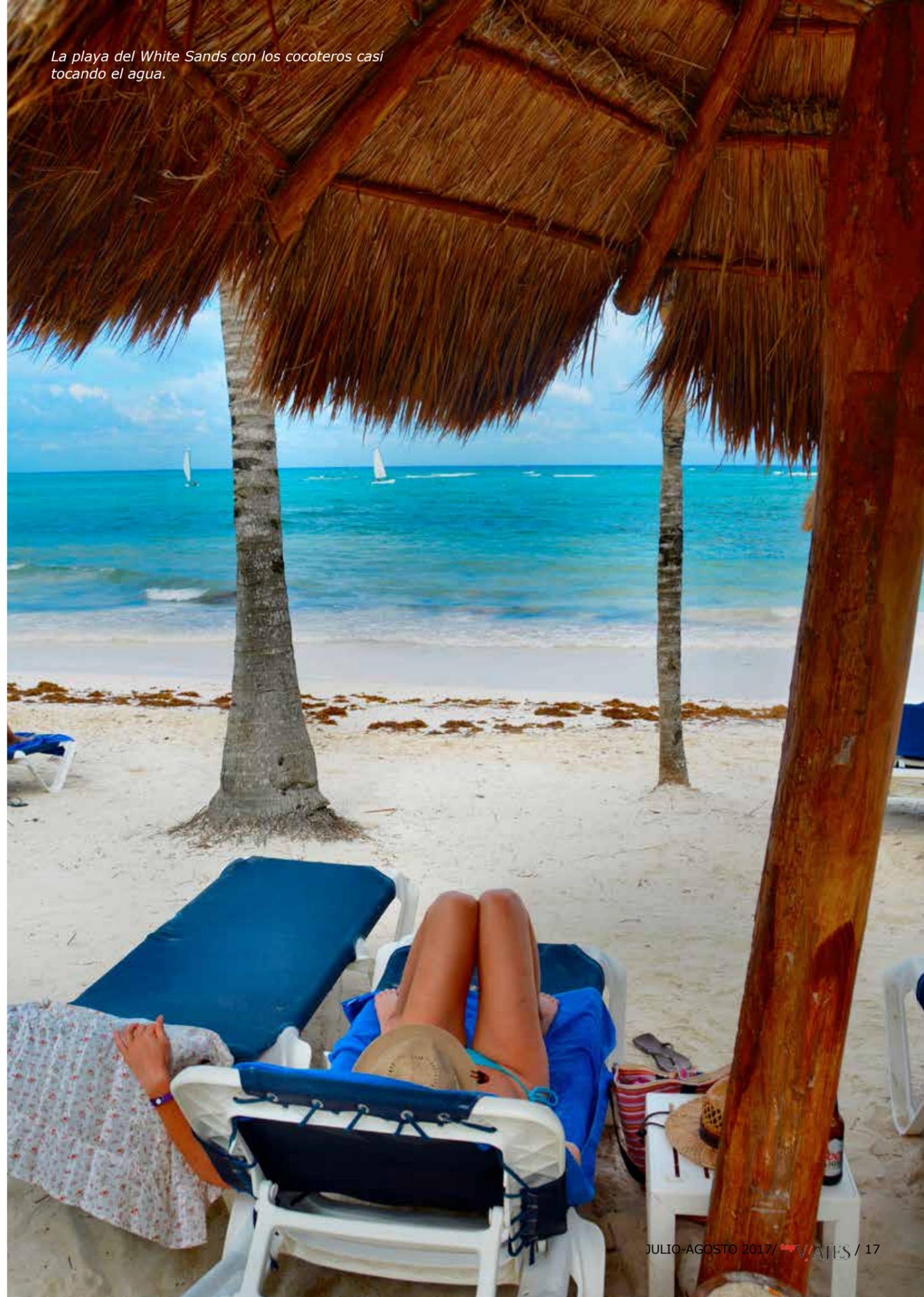
YUCATÁN

Toda la península del Yucatán se encuentra en un paraje de origen volcánico carente de ríos en la superficie, pero con muchas corrientes subterráneas. Cuando el suelo se colapsa y cae, forma una especie de gran pozo surcado por un río subterráneo, una dolina que por aquí llaman



Aunque estén ocupadas sus 324 suites, nos cruzamos con pocas personas. La amplitud es tal que parece que hay poca gente

La playa del White Sands con los cocoteros casi tocando el agua.







▲ El templo maya de Nohoch Mul en Cobá.
El Cenote Esmeralda. ►

cenote. "Enormes oquedades con agua en tierra firme, tan grandes que fácilmente cabría y se mantendría a flote una carabela de 50 metros de eslora", según descripción de Fray Diego de Landa en el siglo XVI.

Los expertos no se ponen de acuerdo, pero los estudios más moderados calculan que hay unos 4.000 cenotes en la zona, así que siempre hay alguno a mano.

Nosotros fuimos al Cenote Esmeralda, llamado así evidentemente por el color de sus aguas. Se encuentra en la aldea Tres Reyes y junto a él viven tres familias mayas. Hay excursiones organizadas por empresas como Alltournative (www.alltournative.com.mx) que empiezan por acudir al xmen (chamán) del lugar. Los cenotes están considerados como lugares sagrados y por eso hay que



pedir permiso a las divinidades para poder bañarse en ellos. Lo hará quemando resina copal en el altar llamado kanché y rezando letanías en idioma maya yucateco.

Hasta el agua del cenote se baja por una empinada escalera. No está permitido que los bañistas se den bronceador ni ningún tipo de crema para no contaminarla.

Tras el baño, en una palapa (cobertizo con techo de paja) cercana, convertida en comedor, se sirve una comida típica de la



Hotel amigable

El Grand Palladium de la Riviera Maya es un hotel "amigable" (friendly) con el medio ambiente y está diseñado de manera que se integra con la naturaleza del lugar. Dispone de un equipo de biólogos que se encarga de mantener el ecosistema idóneo para el desarrollo de los centenares de especies animales y vegetales que viven en el complejo.

Por eso no es extraño ver iguanas, lagartos, coatíes, mapaches, agutíes, comadrejas, osos hormigueros, flamencos, cormoranes, diferentes aves cantoras y cuervos multicolores, además de cocodrilos debidamente controlados en charcas valladas.



región a base de lentejas, frijoles, verduras, arroz y pollo con diferentes salsas, postre de frutas y dulces de semillas de amaranto con miel. Las bebidas son aguas de limón, tamarindo o jamaica.

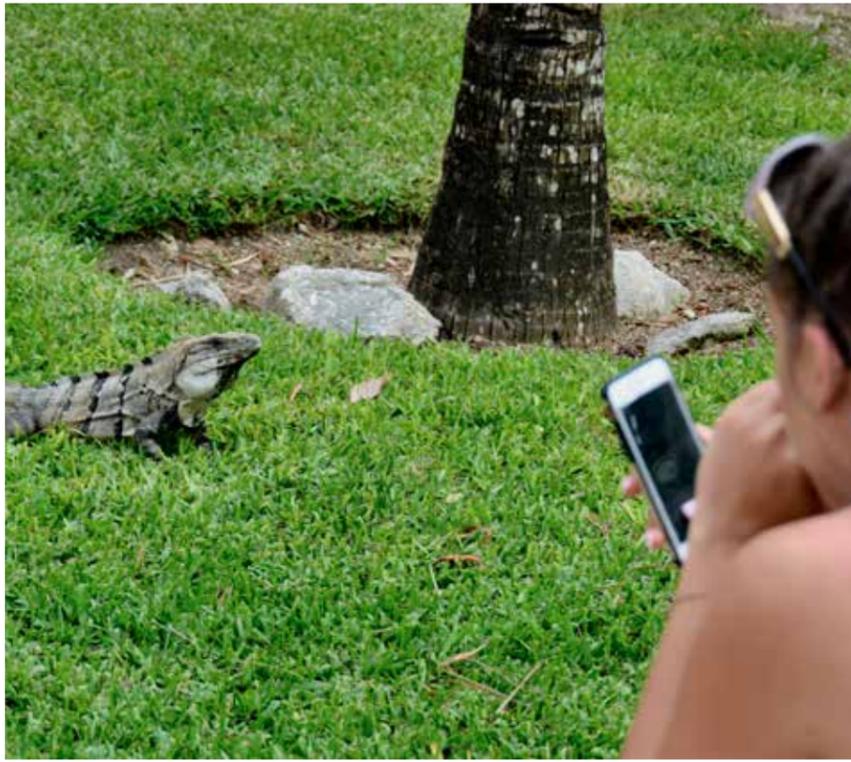
MÁS NATURAL, IMPOSIBLE.

Las ruinas mayas de Cobá se encuentran a unos 40 km. de Tulum. Si las de Chichen Itzá son las más famosas, éstas son las que se conservan más auténticas, las que han sido menos manipuladas por los arqueólogos y las que tienen la pirámide más alta de todo el Yucatán. Subir los 120 escalones del templo ceremonial

Nohoch Mul, supone situarse a 42 metros sobre el bosque y tener una visión impresionante de la zona.

Bicicletas de alquiler y triciclos con conductor hacen la visita más agradable por todo el recinto que en su época de esplendor llegó a tener 80 km² y en el que hoy podemos admirar varias pirámides y templos, y dos canchas de juego de pelota en un ambiente semisalvaje. Los expertos creen que todavía hay unas 5.000 construcciones ocultas bajo la jungla. Lujo caribeño todo incluido y cultura ancestral.

¿Se puede pedir más? ●



El contacto con la fauna

En la pág. anterior una señal de advierte de la presencia de osos hormigueros, y uno de los estanques de flamencos. Aunque hay muchos carteles advirtiendo que no se dé de comer a los animales, muchos huéspedes los atraen con comida. Arriba un mapache habitual del restaurante Punta Emilia. Una chica fotografía a una de las muchas iguanas que corretean por el césped. A la izquierda, un simpático roedor llamado agutí, de la familia de las capibaras. Abajo, un coatí y un pájaro chachalaca. Y una calandria de bellissimo canto.



Hay actividades para todos los gustos. Podemos tomar un baño en la piscina del spa, e incluso casarnos en la capilla de Nuestra Señora de las Nieves o en un templete de la playa



▲ Piraguas amarradas junto a las cabañas del lago.

◀ Uno de los templetos junto a la capilla en la que se celebran bodas.



Amabilidad constante

Otra de las características del hotel es la amabilidad de sus trabajadores. Siempre atentos y sonrientes no parecen buscar la propina del cliente, sino su bienestar. En la pág. anterior, Fernanda nos ofrece un cóctel de coco natural en la playa. Arriba, dos Cecílias nos atienden en el restaurante La Hacienda. Al lado, tres de las simpáticas recepcionistas del White Sand.



GUÍA PRÁCTICA

RIVIERA MAYA



CÓMO LLEGAR



Nosotros volamos directamente de Madrid a Cancún con **Air Europa** (www.aireuropa.com). Unas diez horas en un Airbus A330-200. El Aeropuerto Internacional de Cancún está a 86 km. del Grand Palladium White Sand Resort & Spa.

DÓNDE DORMIR



El Grand Palladium White Sand Resort & Spa ***** (en la imagen la habitación 5618), es uno de los cinco hoteles todo incluido que Palladium Hotel Group tiene en la Riviera Maya. Carretera Chetumal-Puerto Juárez Km, 256-100, 77710 Municipio Solidaridad, México. Se trata de un hotel 5 estrellas gran lujo compuesto exclusivamente por suites.

QUÉ Y DÓNDE COMER

La exquisita gastronomía de Yucatán es el resultado de la unión de la cocina maya con la española, a la que se han ido añadiendo sabores caribeños e internacionales. La base, como en toda la cocina mexicana, es el maíz y los chiles, a los que hay que sumar el cilantro, la cebolla morada, el orégano, el achiote...



Platos típicos son la cochinita pibil (cochinillo), la sopa de lima, y los panuchos (torta de maíz rellena). Un plato exótico, pero muy sabroso, son los chapulines con guacamole (en la foto). Los chapulines son pequeños saltamontes que se frien hasta quedar muy crujientes, tipo chanquetes. El Grand Palladium tiene 14 restaurantes.



Un local recomendable es el **Restaurante Porfirio's** (<http://porfirios.com.mx>), en la imagen. Comida mexicana creativa, junto a la Laguna Nichupté de Cancún.

MÁS INFORMACIÓN

GRUPO PALLADIUM
www.palladiumhotelgroup.com
TURISMO DE MEXICO
www.gob.mx/sectur

PALLADIUM
HOTEL GROUP

DESCUBRA LAS ISLAS MÁS EXÓTICAS DE TAILANDIA Y UN VIBRANTE ESTILO DE VIDA URBANO



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui Resort

Experimenta un modo de vivir urbano de elite en el corazón cosmopolita de la ciudad de Bangkok. Navega lejos al lugar más romántico de nuestras islas exóticas de Phuket y Koh Samui. No se pierda el último paraíso, la isla tropical de Koh Phangan.

- Anantara Sathorn Bangkok Hotel
- Anantara Mai Khao Phuket Villas
- Anantara Layan Phuket Resort
- Anantara Lawana Koh Samui Resort
- Anantara Bophut Koh Samui Resort

ANANTARA
HOTELS • RESORTS • SPAS



#ESLOVENIA

El pulgarcito de Europa

TEXTO / FOTOS MANUEL CHARLÓN



@charlon_m



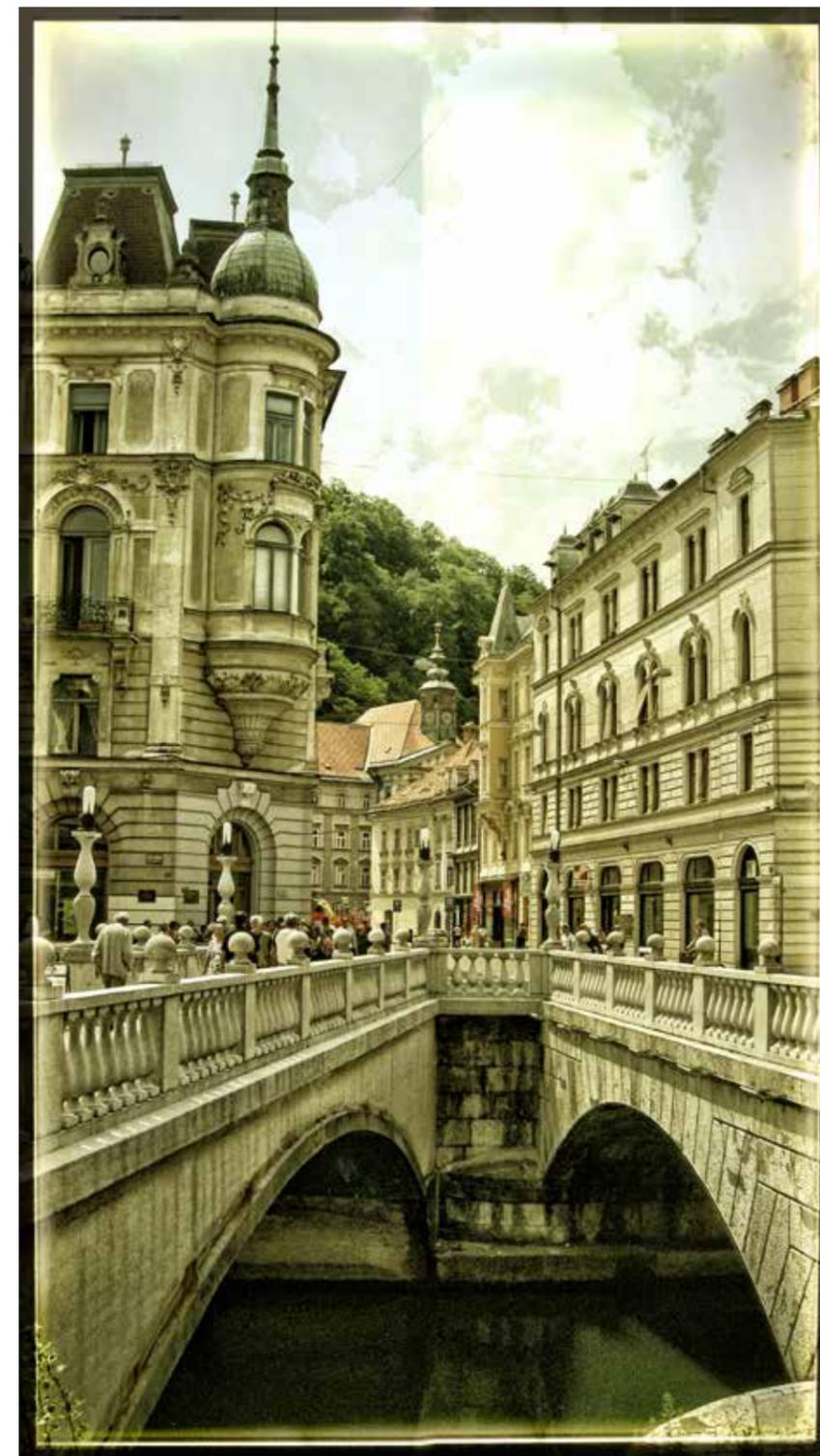
www.manuelcharlon.com



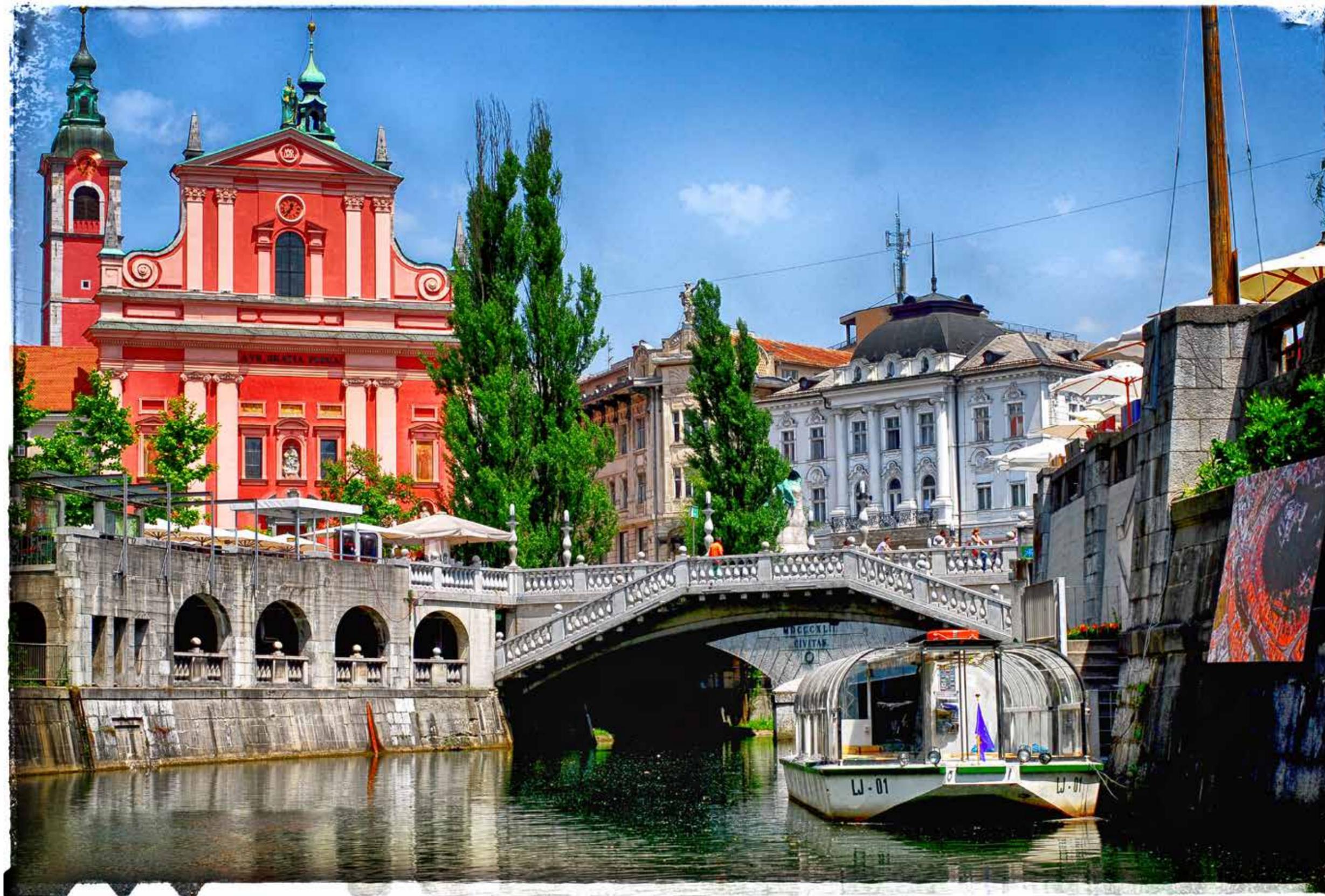
Este pequeño país de Europa está ubicado en un punto muy estratégico para un bonito viaje de fotografía. Tenemos que tener en cuenta que será un viaje con mucho movimiento, ya que en este destino predominan el deporte y los madrugones.

Se creó en 1991 y está situado al oeste de Italia; su población es de poco más de dos millones de habitantes y su capital, Liubliana, es una joya para poder perderse entre sus calles.

Este destino es muy pequeño, pero intenso en emociones. Las personas son muy amables y se respira mucha juventud. Durante este viaje disfrutaremos de una naturaleza exuberante, con bosques y montañas que nos dejarán imágenes dignas de un póster. En este destino también podemos realizar distintos deportes de riesgo (controlado), ya que sus ríos y vías ferratas son un atractivo turístico internacional. Liubliana es como una pequeña maqueta de juguete: todo está limpio y ordenado, su centro es toda una joya para la cámara, y el Puente de los Dragones, un elemento que no podemos olvidar en esta visita. Las universidades y el turismo dan un aire joven a este bonito destino europeo.



En ocasiones, lo más pequeño es grande en emociones. Eslovenia es un destino pequeño, pero intenso en sus contenidos, ya que en sus parques naturales son un orgullo nacional. Si tenemos que buscar una palabra que simplifique este destino es Naturaleza. 44 parques y tres más regionales nos esperan.





Postales de Eslovenia

Destino de foto para los amantes de la naturaleza y el deporte. Las fotos que podemos hacer son variadas pero predominarán los paisajes y los retratos con un mundo rural que nos traslada a una Europa rural que transmite paz y armonía. Las postales serán un buen recuerdo para recordar un destino verde.





"Fotografía, quietud y paisaje... La palabra "quietud"... me devuelve a uno de los pocos lugares en los que he encontrado la calma perfecta en cuerpo y alma... En cuanto saco mi cámara, descubro la quietud interior, esa sensación profunda de paz que anhelo todos los días. Me pierdo de una manera tan hermosa que es difícil de describir... Mientras me siento, en calma, mirando por el objetivo, mis sentidos se aguzan. El aroma de la tierra me hace sentir arraigada; el sonido de las olas que baten o de la hierba que se mece con el viento, o el balido de una oveja solitaria en la distancia, me hace sentir muy viva; y la vastedad de lo que veo hace que me sienta más grande. Eso es lo que significa vivir en el ahora, que en realidad no es más que la quietud mental y corporal. Mis fotografías nacen de un lugar de emociones. No son un intento de captar la imagen perfecta, sino de apresar el sentimiento que me embarga cuando contemplo las cosas que tengo delante".

Pico Lyer, El arte de la quietud.



Nos encontramos en un destino verde donde practicaremos deporte según nuestras necesidades.

Abandona el centro urbano y, en pocas horas, estás entre montañas, bosques y ríos. El sentimiento de una naturaleza exuberante no es difícil en Eslovenia.

Nosotros seremos los que pongamos límites a nuestro esfuerzo y este dos dará la recompensa de paisajes realmente maravillosos.

Realizar senderismo, vías ferratas, descenso de ríos... Esto solo es un extra dentro de un entorno que no nos dejará indiferentes.

La cámara en este viaje solo es una compañera de viaje que retendrá esos momentos para poder recordar y vivir en nuestro hogar a la vuelta.

En este destino hay que sacar el aventurero que todos tenemos dentro.

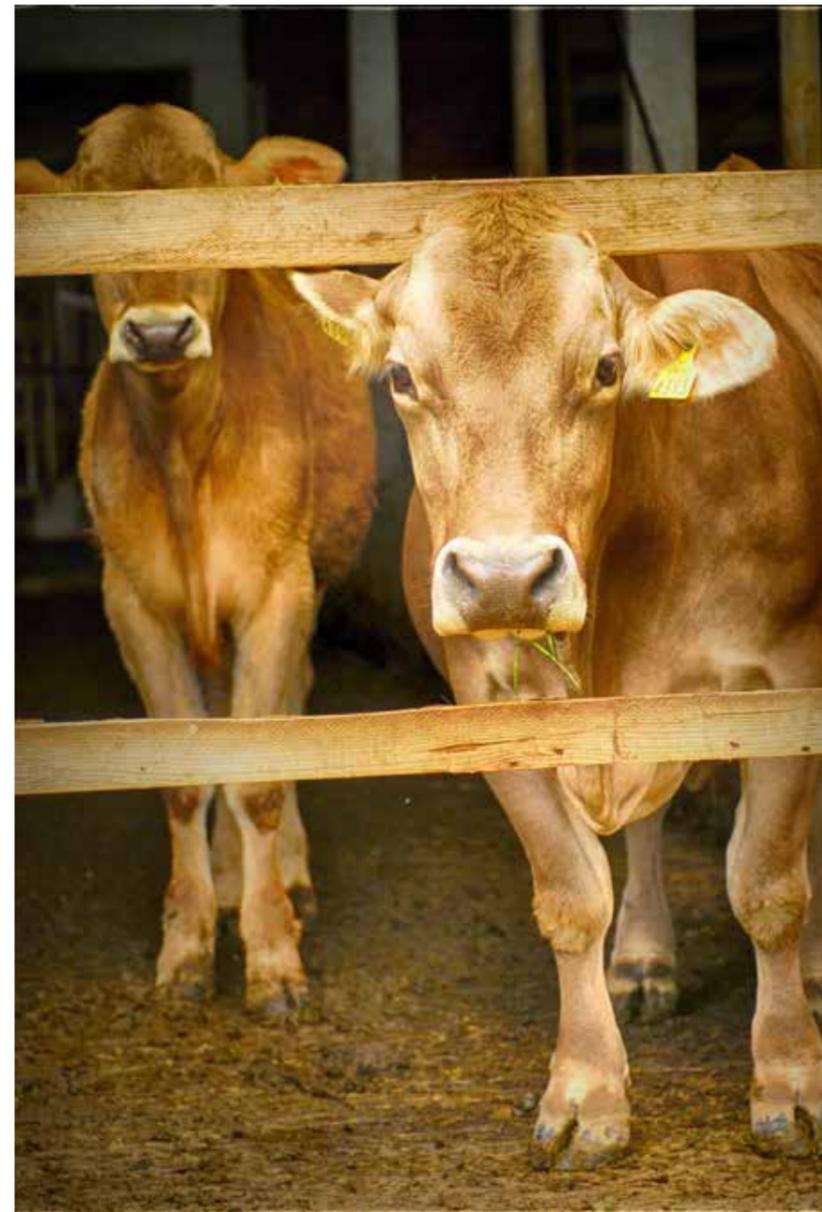
"La fotografía es el arte de la observación. Se trata de encontrar algo interesante en un lugar ordinario. Me he dado cuenta de que tiene poco que ver con las cosas que ves y mucho con cómo las ves".

Elliott Erwitt



"Aprende a dominar tu equipo y tomarás fotos técnicamente correctas. Aprende a dominar la luz y tus imágenes emocionarán el alma".

Anónimo



Los viajes nos enseñan formas distintas de vivir; en ellos podemos ver y aprender cosas para enriquecernos en nuestro camino. Durante este viaje, el contacto con la naturaleza nos puede enseñar a respetarla y cuidarla; el entorno rural y sus gentes nos enseñan que se puede vivir con mucho menos de lo que vivimos. Un viaje no termina regresando, en realidad siempre es un comienzo de algo, de algo que nació en ese viaje y nos cambio nuestra forma de ver las cosas. Hay que aprender, sí, pero después de un viaje hay que poner en práctica lo aprendido y de ese modo cuidar la naturaleza en nuestro entorno mas cercano: un árbol de la calle también es naturaleza. Feliz regreso.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

De momento no hay vuelos directos desde España a Eslovenia, así que la opción más rápida suele ser volar a Italia y alquilar un coche (desde Venecia hay unas dos horas y media a Liubliana, desde Trieste poco más de una hora). **Ryanair** vuela desde Valencia a Trieste y desde varios destinos españoles a Venecia. **Iberia** vuela desde Madrid a Venecia. Con escala, **Brussels Airlines**, **Swiss** y **Lufthansa** vuelan desde España a Liubliana.

DÓNDE DORMIR



Hay trece Proveedores de alojamiento dentro de la marca **Alojamiento Eslovenia Verde**, entre los que podemos mencionar destacan **Park Hotel** o el **hostal Celica** en Liubliana, el **Hotel Astoria en Bled** y el **Hotel Jozef** en Idrija. También es

posible alojarse encabañas alrededor de viñedos, acampar dentro de una barrica de vino o haciendo glamping.



DÓNDE COMER

Los premios a los mejores restaurantes de Eslovenia 2017 distinguieron a **Hiša Franko**, con la mejor chef del mundo, Ana Roš, a la cabeza, como el número uno en el país. También destacaron los restaurantes **Vila Podvin** en el norte, **Ošterija Debeluh** en el sur, **Gostilna Rajh** al este y **Restavracija Strelec** para la zona central y alrededores de Liubliana.



ACTIVIDADES

Se pueden hacer deportes de agua a través en el valle de Soča www.dolina-soce.com y parapente por todo el país.



MÁS INFORMACIÓN

web: www.slovenia.info/es

 [Slovenia.info/Facebook](https://www.facebook.com/Slovenia.info/Facebook)

 [@SloveniaInfo](https://twitter.com/SloveniaInfo)

 [Slovenia.info/Instagram](https://www.instagram.com/Slovenia.info/Instagram)

CÁMARA RECOMENDADA PARA ESTE VIAJE



PANASONIC LUMIX GX1

La Panasonic Lumix GX1 es capaz de tomar hasta 20 fotografías por segundo en modo ráfaga y bajando su resolución a 4Mpx. En 16Mpx completos su velocidad se reduce a 4.2 fotos por segundo, que no está nada mal, gracias a su procesador Venus Engine de última generación.

Un detalle interesante en fotografía deportiva es que la Lumix GX1 incorpora un modo AF Tracking de enfoque continuo que sigue a los objetos en movimiento y presta una muy buena ayuda en fotos deportivas. La cámara tarda sólo 0,09 segundos en enfocar una imagen. La GX1 llegará al mercado en diciembre a un precio a partir de los 650 euros.

Es importante poner un filtro protector al objetivo.



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.

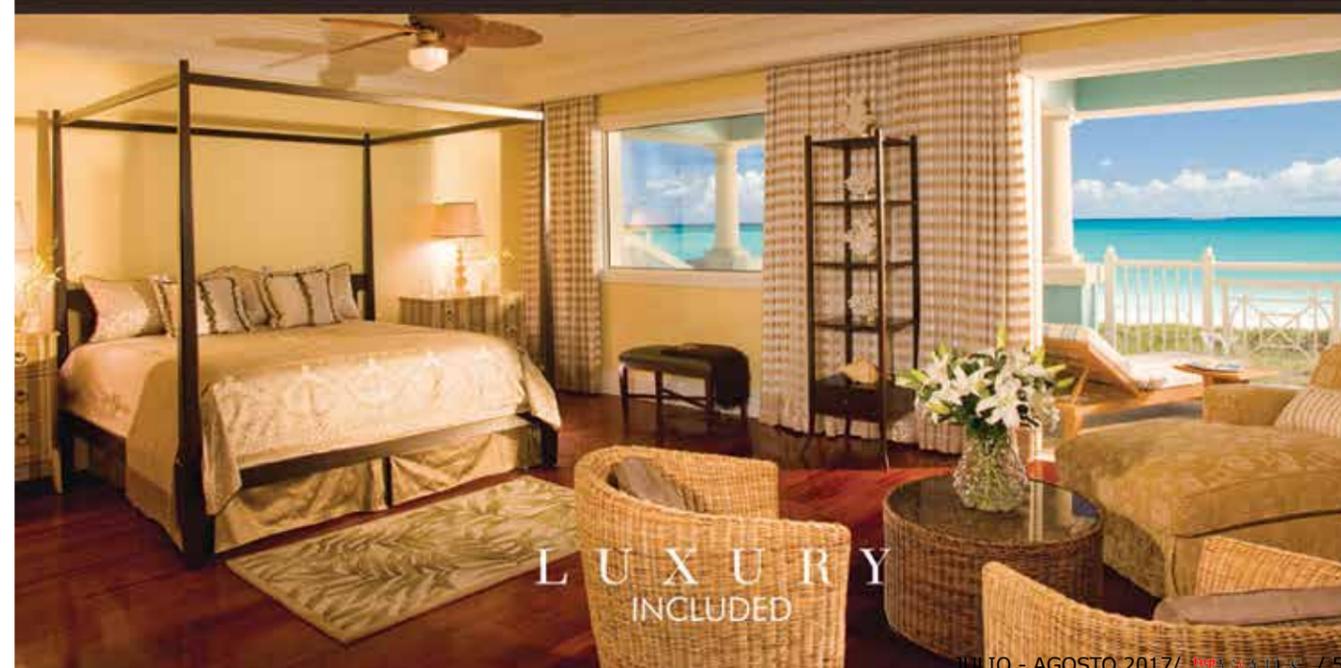


Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *admisión para buceadores certificados



LUXURY INCLUDED

DE JERUSALÉN A TEL AVIV A MESA Y MANTEL

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es



Bares de copas con música en vivo, galería de arte, y actuaciones diversas en el viejo Puerto de Jaffa-Tel Aviv.

La Ciudad Vieja de Jerusalén, patrimonio de la UNESCO, está dividida en cuatro barrios en los que conviven cristianos, judíos, musulmanes y armenios



El solo nombre de Israel evoca historia, religión, hogar, conflicto... y sobre todo muchas ganas de conocer esa tierra prometida para unos, perdida para otros, pero sin duda bella y diferente. A pesar de los avisos de prudencia en el aeropuerto Ben Gurión de Tel Aviv se respira una tranquilidad que acompañará el resto del viaje.

El que África, Europa y Asia la compartan y las tres y principales religiones monoteístas, judaísmo, cristianismo, e islam la recen, sería la concreción de lo que supone la vida cotidiana en su capital Jerusalén. Si Jerusalén se asienta prác-

ticamente a las puertas del desierto de Judea, como su clima, caliente de día, fresquito de noche, testifica, por lo demás no se nota. A los edificios de piedra caliza dolomítica, le acompaña una vegetación tropical, aves del paraíso, ficus, palmeras, y verdes parques que viven del riego artificial.

LA PRIMERA IMPRESIÓN

La primera e inesperada impresión de Jerusalén fue

cuando tras dejar el equipaje en el hotel Mamilla y dar una vuelta por el centro comercial del mismo nombre, frontera con la puerta de Jaffa que da acceso a la Ciudad Antigua de Jerusalén, se escucha música marchosa a cuyo compás la gente pedalea en bicicletas estáticas, a la luz de la luna y con vistas a la muralla, en un curioso maratón ciclista. El comienzo para el propósito del viaje, vida nocturna y gastron-

mía, no podía ser mejor, y más si la siguiente parada y fonda fue el restaurante Eucalyptus donde empezar a probar la comida kosher, obviando cerdo y mariscos, no mezclando lácteos y carne, sustituidos por sabrosas hortalizas hechas de mil maneras-una de las mejores recetas de coliflor y berenjena- ensaladas variadas, y el punto álgido de la cena cuando el propietario y chef de Eucalyptus, el ameno Moshe Basson, elige algún comensal



Arriba, paseando por el barrio judío de Jerusalén. A la izquierda, los panes trenzados en honor al cabello de la primera mujer, Java, se comen en el Sabbath.



Arriba, el chef y propietario del restaurante Eucalyptus abre la tapa del Maklube.

Abajo, deliciosa coliflor del restaurante Eucalyptus. En la página de la derecha, rincones del barrio judío de la Ciudad Vieja de Jerusalén.

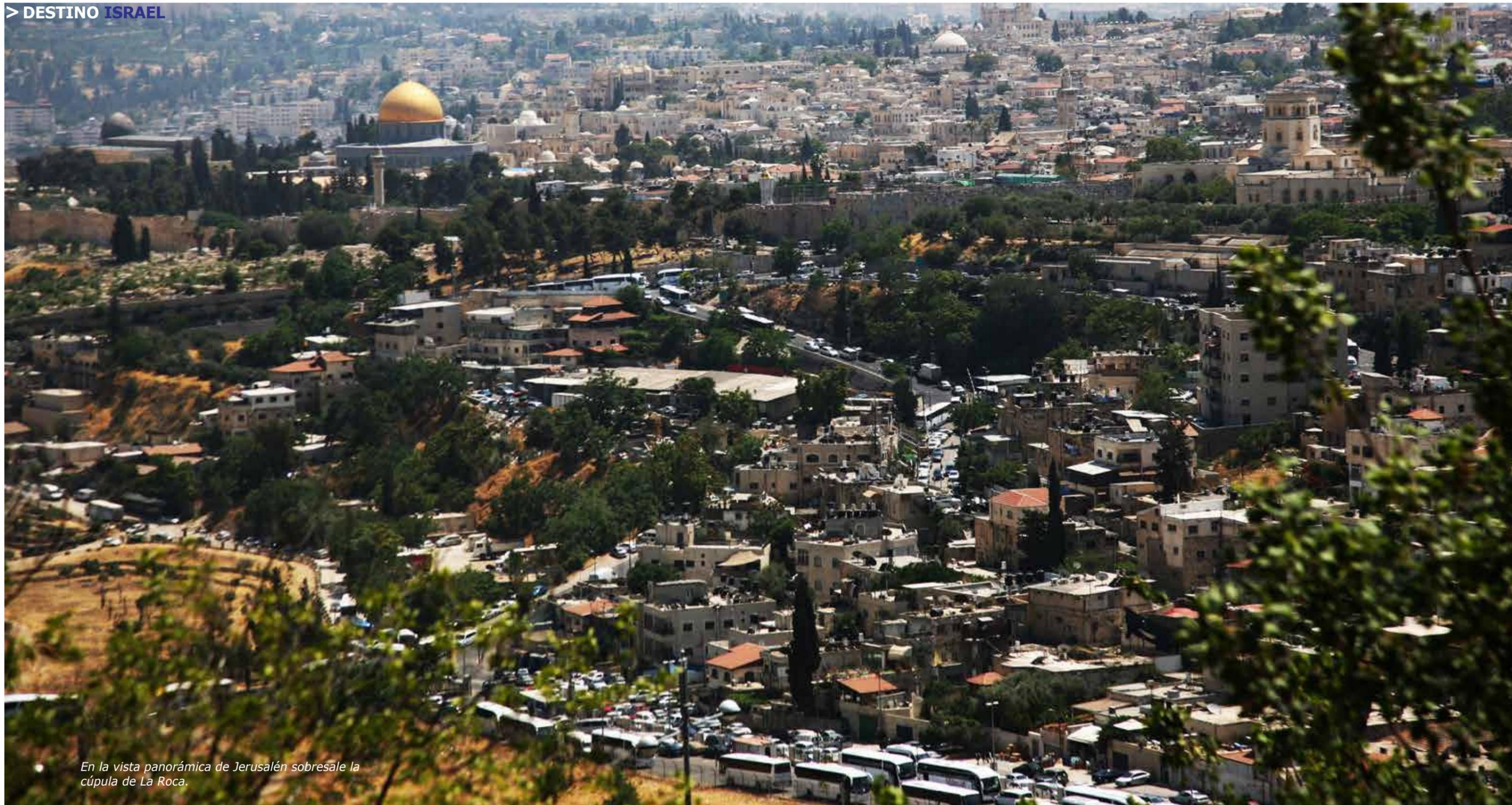


para su ritual que representa con salero, antes de abrir la inmensa cazuela y mostrar al público expectante el plato árabe de arroz con pollo, especialidad de la casa, y que responde al nombre de Maklube. Tras el festín de Moshe, para tomar una copa hay varias opciones, bien el complejo ruso de 1860, el barrio de Talpiot o las callejuelas de Nahalat Shiva donde una juventud moderna se mueve entre sus muchos bares de todos los estilos y discotecas de hasta las 5 de la mañana, o bien probar uno de los cócteles del Bar Mirror, el más exclusivo de Jerusalén, en el ático del Hotel Mamilla.

El día siguiente es viernes, día perfecto para visitar los mercados de Jerusalén que se preparan para el sabbath. En los puestos del emblemático Mahane Yehuda, al oeste de Jerusalén, se amontonan los panes trenzados (jala) así nombrados en memoria a las trenzas de la primera mujer, Java. Las aceitunas son de todos los colores y tamaños, los embutidos no vienen del cerdo y las frutas de temporada guardan ese sabor, ya casi olvidado en otros lares.

Humus de variados colores y sabores llenan las estanterías y los dulces responden a la tradición pastelera árabe. Zumos naturales sa-





En la vista panorámica de Jerusalén sobresale la cúpula de La Roca.

len del exprimidor, mientras en el bar de enfrente donde corren las cervezas israelitas, los clientes se sientan a contemplar esa mezcla variopinta que se mueve por el mercado, y que va desde los ultraortodoxos hebreos, mujeres soldados, etíopes, rusos, armenios, y palestinos hasta los turistas mochila en espalda, o cámara de fotos al hombro que miran de un lado al otro, no queriendo perderse nada.

QUE NOCHE LA DE AQUEL DÍA...

Llega la noche de nuevo y es el momento idóneo de, bajo una enorme

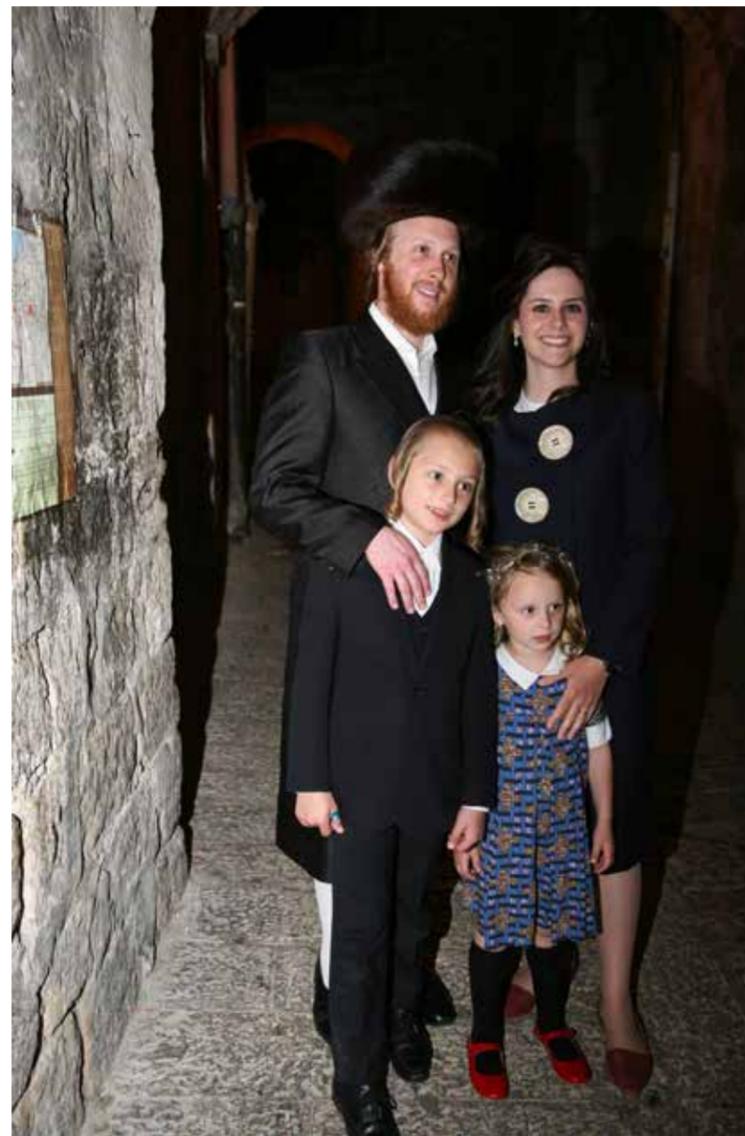
luna llena, adentrarse en la Ciudad Vieja de Jerusalén patrimonio de la UNESCO desde 1981, por la puerta de Jaffa, entrada al barrio judío y cristiano, y entre sus ancestrales muros apenas iluminados por una luz ocre, caminar en silencio adivinando cual de las calles pertenecen al barrio judío, al musulmán, al cristiano o al armenio. Respuestas que si en un primer momento quedaron dudosas, al día siguiente, prelude del Sabbath, al repetir el camino se aclararon de forma contundente cuando entre las sombras y bajo los arcos iban apare-

ciendo judíos ortodoxos engalanados para su especial noche con sus levitas negras (bekishes) y los sombreros altos y redondos (shtreimel) de los que sobresalen tirabuzones (peyéh). Las mujeres, al no poder mostrar su cabello, foco de atención para otros varones, llevaban la cabeza tapada con un pañuelo (tichel) o cubierta con una peluca, bastante conseguida la mayoría de las veces. Al cabo de pocos metros y bajo un silencio sepulcral una iglesia armenia de la que sale un devoto marca la frontera con el cuarto armenio. En la calle siguien-

te el sosiego pasa a un atronador murmullo cuyo origen se muestra al doblar la esquina cuando una marabunta musulmana se mueve al unisono como un serpenteante cuerpo común por las comerciales calles de Souq Khan El-Zeit y El Wad, procedente de Al Aqsa, la Cúpula Plateada, el tercer santuario del Islam, el más lejano a la Mecca, sito en la Explanada de las Mezquitas, y de donde se supone que Mahoma ascendió a los cielos. Marchaban en su afán por alcanzar la Puerta de Damasco, la de acceso y salida del barrio musulmán



En esta página, camino del Sabbath.
En la página de la derecha, familia neoyorkina de Queens viene a celebrar el Sabbath con su familia israelita.



y final de trayecto de su peregrinación desde la explanada de las mezquitas, donde romperán su ayuno por el ramadán.

LA EXPLANADA DE LAS MEZQUITAS.

En la Explanada de las Mezquitas también se encuentran la de la Cúpula de la Cadena, la de la Ascensión y la famosa Cúpula de Oro de La Roca, que destaca en la espectacular vista desde la Explanada de las Mezquitas, y se emplaza aventuradamente cerca del lugar más sagrado del judaísmo donde se construyó el primer templo de Salomón, del que hoy solo resta el famoso Muro de las Lamentaciones a donde los hebreos, hombres por un lado, mujeres por otro, rezan por lo que pudo haber sido y no fue y por su futuro incierto, infiltrando entre las piedras papelillos con sus más íntimos deseos.

La Vía Dolorosa, o el vía crucis por donde Cristo caminó con la cruz a cuestas camino del calvario está señalada a por las 14 estaciones que Jesús marcó en su cruento recorrido y que hoy albergan motivos, iglesias y recuerdos que los cristianos

veneran. El paso del veredicto de Pilato, Simón ayudando a cargar la cruz, dos estaciones que rememoran las caídas de Jesús y otra sus palabras... Jesús se encuentra con María, una noble le enjuga el sudor de la frente, Jesús habla a las mujeres de Jerusalén, y por último, las estaciones de la crucifixión y el entierro en la antigua Iglesia del Santo Sepulcro, hoy Basílica, cuyos recintos están en posesión de las tres principales confesiones cristianas, católica romana, ortodoxa griega y ortodoxa armenia, aunque coptos egipcios, etíopes y sirios también cuenta con algunas posesiones. Y mientras el murmullo de los rezos cristianos ondean por la basílica, el canto del muecín se escucha a lo lejos llamando a los suyos a la oración.

OTRAS DE LAS MUCHAS FACETAS DE JERUSALÉN.

Jerusalén también cuenta con cantidad de restaurantes no kosher como los que se suceden en la primera estación de ferrocarril Ha Tachana Harishona, que data de los años del mandato británico, donde entre musicales y puestecillos sobre las antiguas vías se puede comer de todo y pasar una agradable velada.

No se debe dejar Jerusalén sin visitar alguna de sus aldeas, como la de Ein Kerem donde vive Efrat Giat. De origen yemenita Efrat trabajó muchos años como guía turística hasta que un buen día se encontró con un pastor de la aldea yemenita de Ein Kerem y dejó su trabajo, la ciudad y su forma de vida para seguirle. Efrat tiene una mirada fuerte, viva, que contagia el entusiasmo con que habla de su vida en la aldea, rodeada de las 25 familias yemenitas, de su suegra que murió con 101 años, sin haber ido nunca al médico y fumando narguile y de la que aprendió los

secretos de los telares y la orfebrería que afamaba a los judíos de Yemen, hasta que el gobierno les indujo a ocuparse de los animales y de la tierra. La vida de Efrat hoy se concentra en sus cinco hijos, en sus cabras a las que ordeña regularmente para hacer quesos y natas y en recibir a las muchas visitas, curiosas por saber como vive este poblado yemenita en las afueras de Jerusalén, rodeados de los muchos árboles que ellos mismos plantaron, el famoso bosque de Jerusalén que se divisa a la perfección desde la iglesia de la Visitación sita donde nació San Juan Bautista, frente al valle de Yemen.

HACIA TEL AVIV

En ruta hacia Tel Aviv se impone un alto en el camino para visitar alguna de las bodegas de Judean Hills Quarter, donde un grupo de artesanos del vino se ha afanado en revivir la ancestral tradición vitícola de la zona creando una serie de bodegas independientes que se caracterizan por su calidad y buen hacer. Un ejemplo de ellas sería Sphera donde Doron Rav Hon combinando naturaleza, innova-

Marathon de bicicleta estática mirando la puerta de Jaffa de la Ciudad Vieja de Jerusalén





ción tecnológica y sensibilidad artística se ha especializado en los blancos a los que denomina White Concepts y de sus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, y First Page se obtienen vinos afilados, con cuerpo, otros refrescantes y aromáticos hasta llegar a su muy especial White Signatura, una edición limitada y extraordinario que madura en barriles de roble durante 12 meses produciendo vinos armoniosos y equilibrados.

CERCA, OTRO MUNDO

Tel Aviv apenas a 60 Km. de Jerusalén es la otra cara de la moneda, la capital comercial y cultural de Israel que se mueve al ritmo de los tiempos, creando tendencias artísticas, gastronómicas, culturales... Con solo observar la mezcla cosmopolita de gente que llena su playa de 14 Km. desde Herzliya a Bat Yam se puede empezar a adivinar lo que la ciudad entraña.

No más estructuras de poca altura construidas exclusivamente con la piedra caliza dolomítica, la famosa piedra de Jerusalén. Tel Aviv es una ciudad joven, poco más de cien años, en la que predominan los edificios vanguardistas, lo último en arquitectura y una amplia gama dedicada al Bauhaus, la "ciudad blanca" de Tel Aviv especialmente en Rothshild Boulevard que aglutina tal cantidad de ese estilo de la escuela del modernismo internacional de los años 30 y 40 que le ha merecido la denominación de la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad .

TEL AVIV, CIUDAD DINÁMICA

Al entrar en el Hotel Melody de excelente situación, enfrente de Playa Hilton y al lado del parque de la Independencia, jóvenes surfistas con floreados bañadores, entran y salen del hotel, cogen un ten tenpie o beben un refresco siempre dispuestos en el



En la página de la izquierda, el arte callejero está cada vez más presente en Jerusalén. En esta página, la Puerta de Damasco es el destino desde la Cúpula Plateada de la mezquita de Al Aqsa para romper al anochecer el ayuno del Ramadán.

hall del Melody. Al terminar su día de playa, se preparan para la trepidante noche de Tel Aviv, que bien podría comenzar con uno de los originales cócteles de Urbano Food Lab, donde en un piso alegre de una zona chic del Old North of Tel Aviv, el Chef On Mishan los prepara. On es un hombre joven que tras dar vueltas por el mundo ha vuelto a su tierra prometida y montado el food lab, el único de la ciudad donde se organizan jornadas gastronómicas de cocina experimental aderezadas por cócteles como el de con mango, pimienta picante, coco, naranja y ron o el de anís, limón, agua de rosas y lima entre otros muchos. El complemento perfecto para seguir la noche sería el restaurante Social Club en el corazón del Bulevar Rothschild que fundado por los restauradores Ori Raz, Amit Lavid, Mosh Bodnik y Yuval Barashi dentro de una atmósfera glamorosa, estilo neoyorquino, ofrece un menú bistro, moderno y con la calidad gastronómica de uno de los chefs más respetados de Israel, Michael Gartofsky. Tel Aviv sigue un horario muy mediterráneo en sus comidas, y terminando de cenar alrededor de las once de la noche, la vida nocturna apenas comienza, cuando de la mano de Or Rein, Tel Aviv la Nuit, abre un abanico inmensurable de opciones, como Kuli Alma paraíso de los noctámbulos que pueden encontrar en este sinuoso local de vibrante arte

callejero, exposiciones culturales vanguardista, conciertos en vivo de grupos internacionales, y las electrizantes notas del house y el hip hop. La galería-mercado-patio de Teder que al igual que Kuli Alma se sitúa en la zona sur de Tel Aviv, cuenta con la particularidad de ser el primer restaurante de pizza de Tel Aviv gracias al chef Eyal Shani, su fundador, y allí se puede disfrutar de conciertos, espectáculos cine, mercadillo de segunda mano en un ambiente divertido y distendido. Port Said tiene comida occidental a base de productos frescos y cuenta también con la sabiduría gastronómica de Eyal Shani en un ambiente hipster. Para finalizar la noche nada como el glamoroso ático de Speak Easy en el bulevar Rothschild donde entre gente guapa y una variada selección de cócteles se alcanza contemplar los edificios de la avenida más famosa de Tel Aviv y un colectivo muy diferente al de los bares anteriormente mencionados.

SARONA Y JAFFA, LO NUEVO Y LO ANTIGUO

En lo que antaño fue una colonia alemana, 1871, uno de los primeros pueblos construidos al noroeste de Jaffa, se erige hoy la moderna Sarona, un complejo reconstruido en el corazón de Tel Aviv que alberga todo tipo de negocios, restaurantes, centro comerciales, y un mercado agradable y bien puesto, pero que carece de la

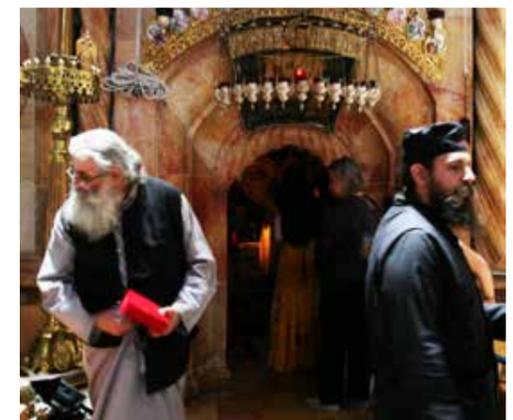
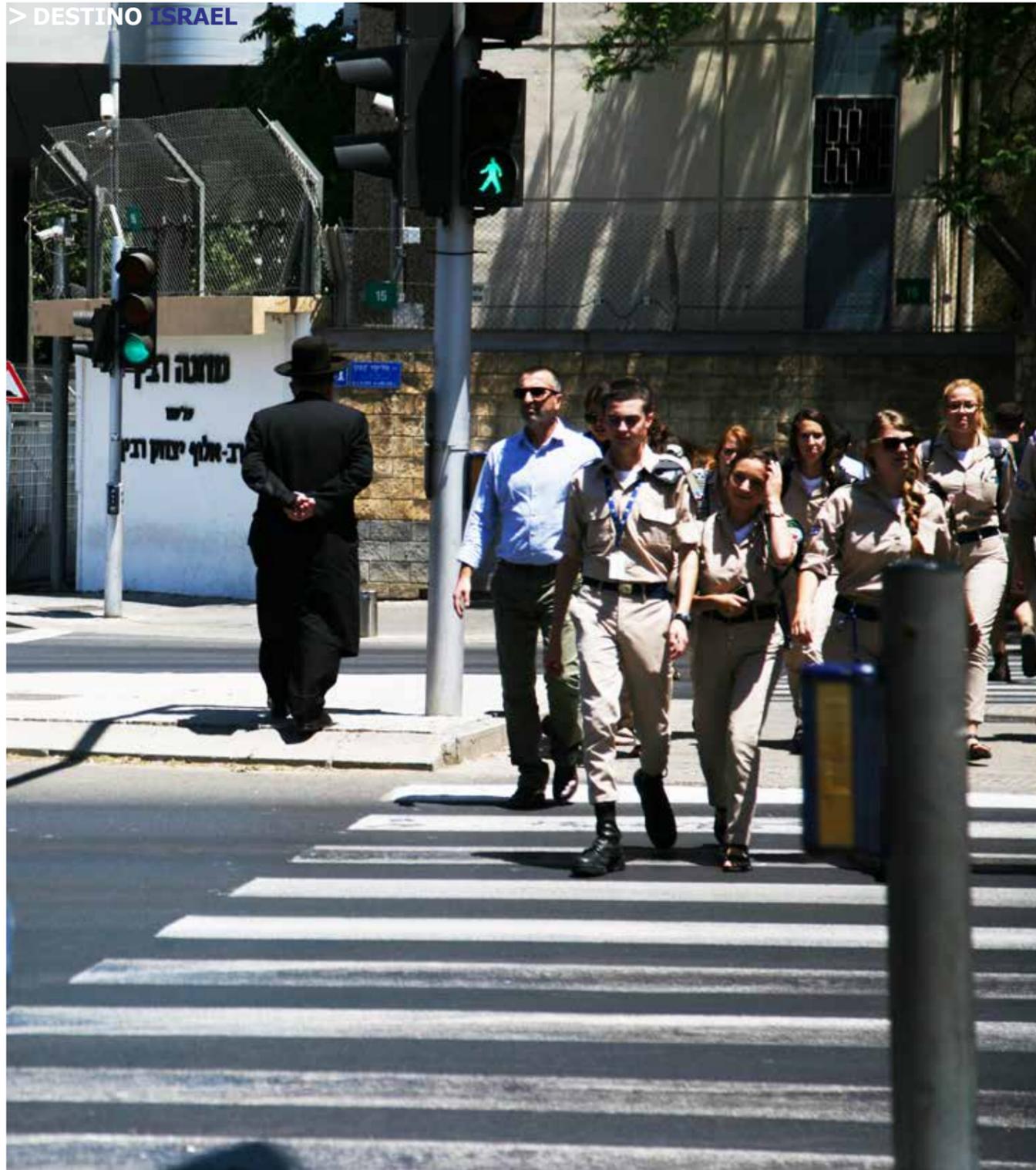


En la página de la izquierda arriba, el controvertido Muro de las Lamentaciones. Abajo, contenta porque terminó la jornada de Ramadán. En esta página arriba, restaurantes no kosher en la antigua estación ferroviaria de Jerusalén. Abajo, Efrat Giat ordeñando la leche de una cabra de la que hará un queso exquisito.



Vista de Tel Aviv desde la antigua ciudad de Jaffa.



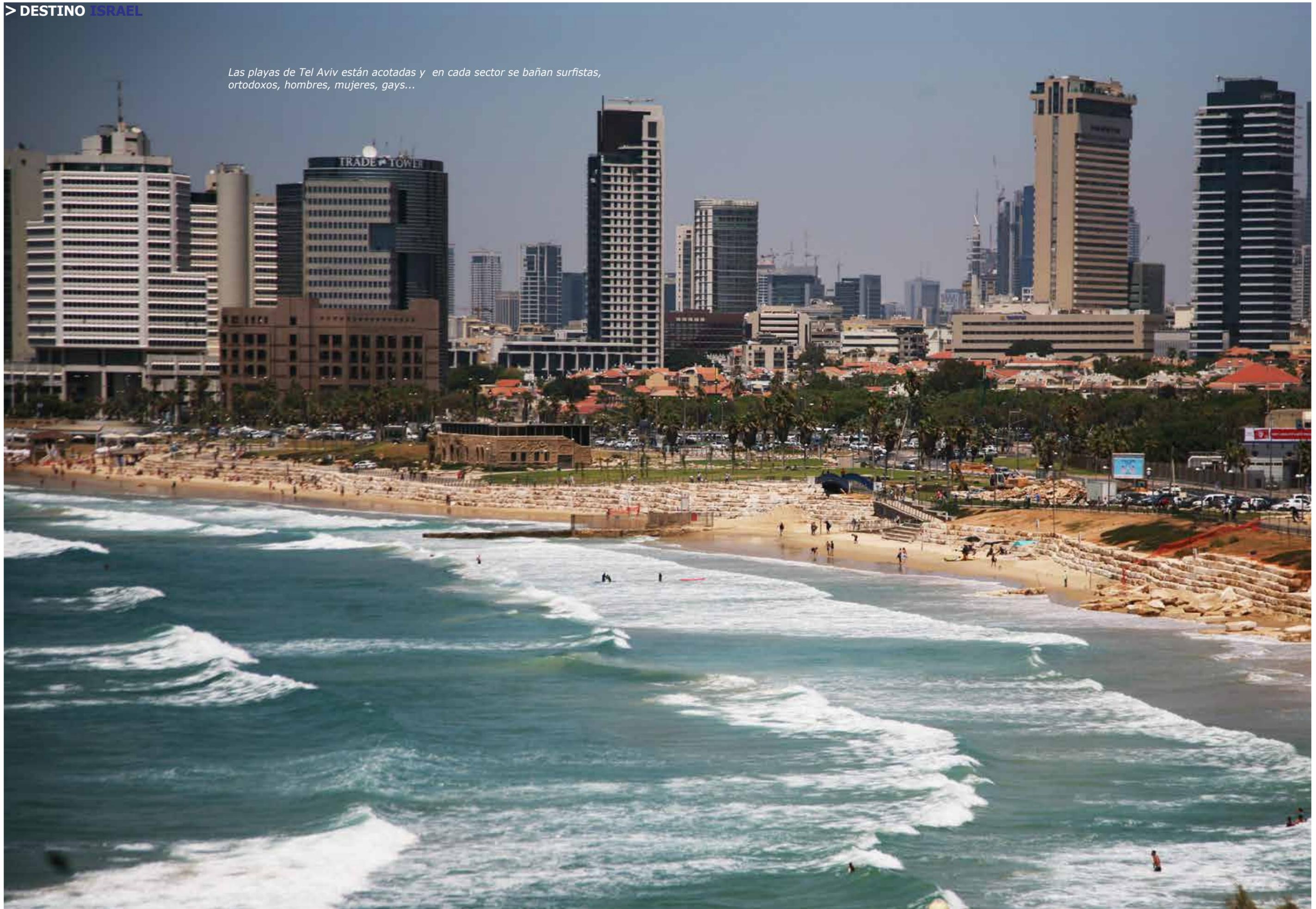


personalidad de los autóctonos como el mercado de Carmelo en la antigua Jaffa, uno de los puertos más antiguos del mundo, de donde se supo- ne salió Jonás para escapar de la ira divina, a donde llegaron los miles de judíos procedentes de Europa, convertida en parte de Tel Aviv en 1954, Tel Aviv-Jaffa. Tras dar un paseo por las ancestrales calles de Jaffa de piedra amarillenta, balcones repletos de buganvillas, tiendas de artesanos, ya sean relojeros, ilustradores, dis-

frutar de las vistas de la moderna tel aviv desde la distancia, de su puerto y de sus bares, se llega al mercado de Carmelo de inicios yemenitas en 1920, pasando por emigrantes rusos, y épocas de conflictos políticos que le hicieron decaer. En estos últimos años gracias a una reciente renovación El mercado de Carmel es un lugar estimulante lleno de colores, aromas, y sabores donde los mejores chefs de Israel van a buscar sus delicias culinarias. 📍

En esta página, el servicio militar de dos años es obligatorio en Israel tanto para hombres como para mujeres. En la página de la derecha, escenas de la vía dolorosa y el santo sepulcro.

Las playas de Tel Aviv están acotadas y en cada sector se bañan surfistas, ortodoxos, hombres, mujeres, gays...





En esta página, escenas del mercado de Carmel en Jaffa. En la página de la derecha, el Chef On Mishan prepara un coctel con agua de rosas y anís.



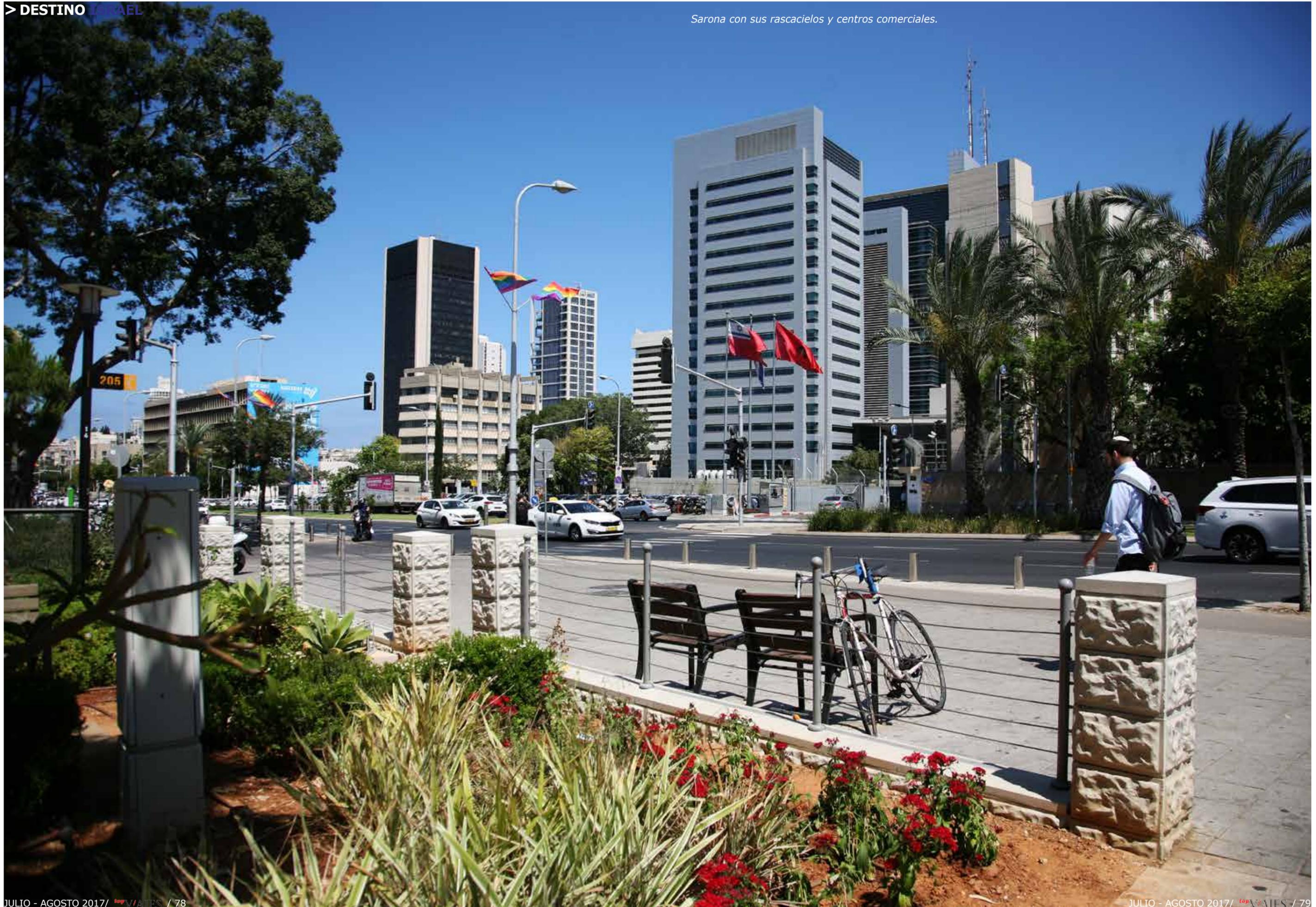
En los barrios históricos de Jaffa Y Neve Tzedek de aires mediterráneos, hipster, se refugia la "movida" telavivense. Un oasis de arte y arquitectura lleno de boutiques con curiosos abalorios, restaurantes de precios asequibles y buena comida, y bares de copas con mucho encanto al lado del viejo puerto



En esta página, Kuli Alma , música, cócteles y arte vanguardista.
En la página de la derecha, Speak Easy en un ático del Bulevard Rotshield.



Sarona con sus rascacielos y centros comerciales.

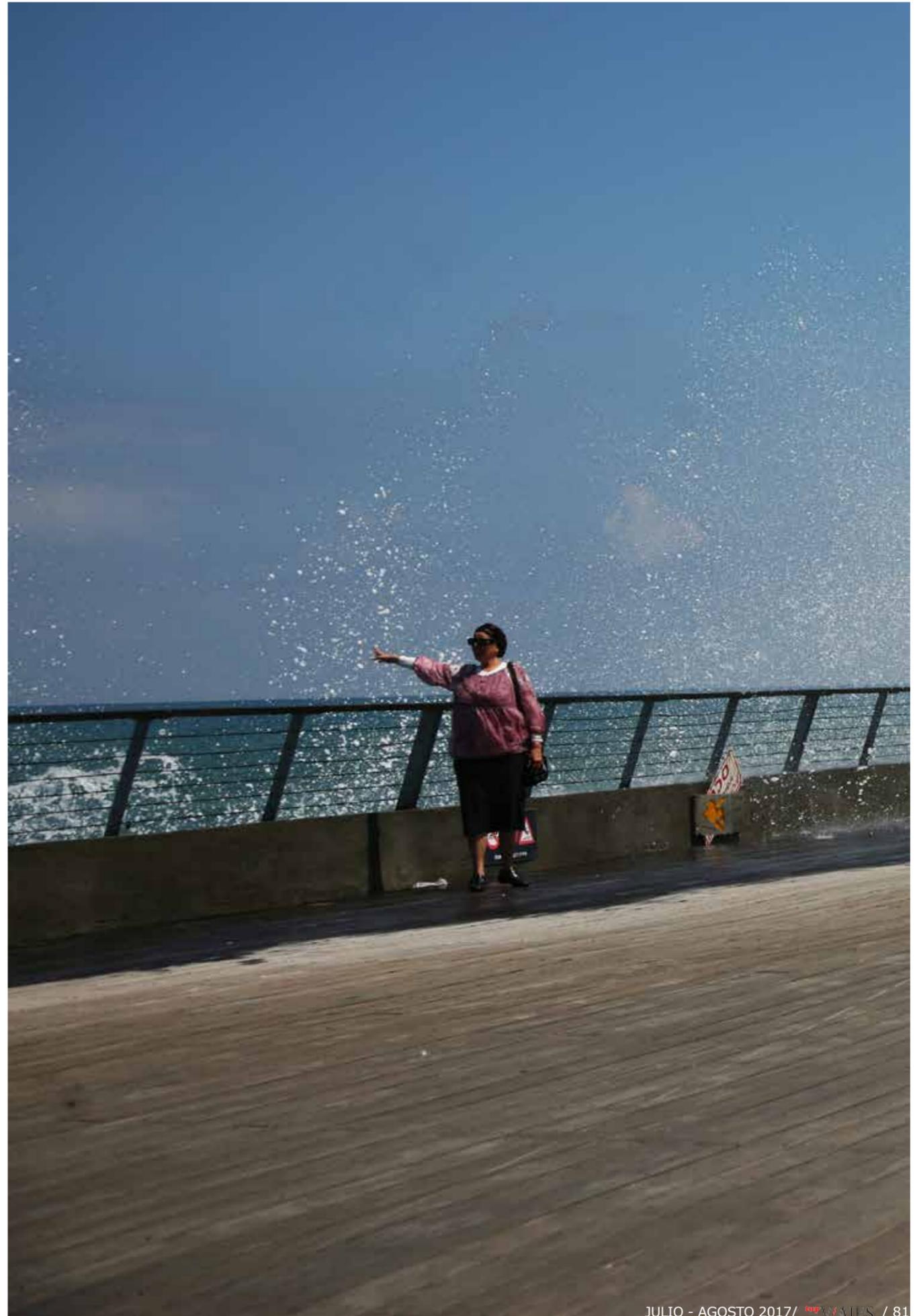




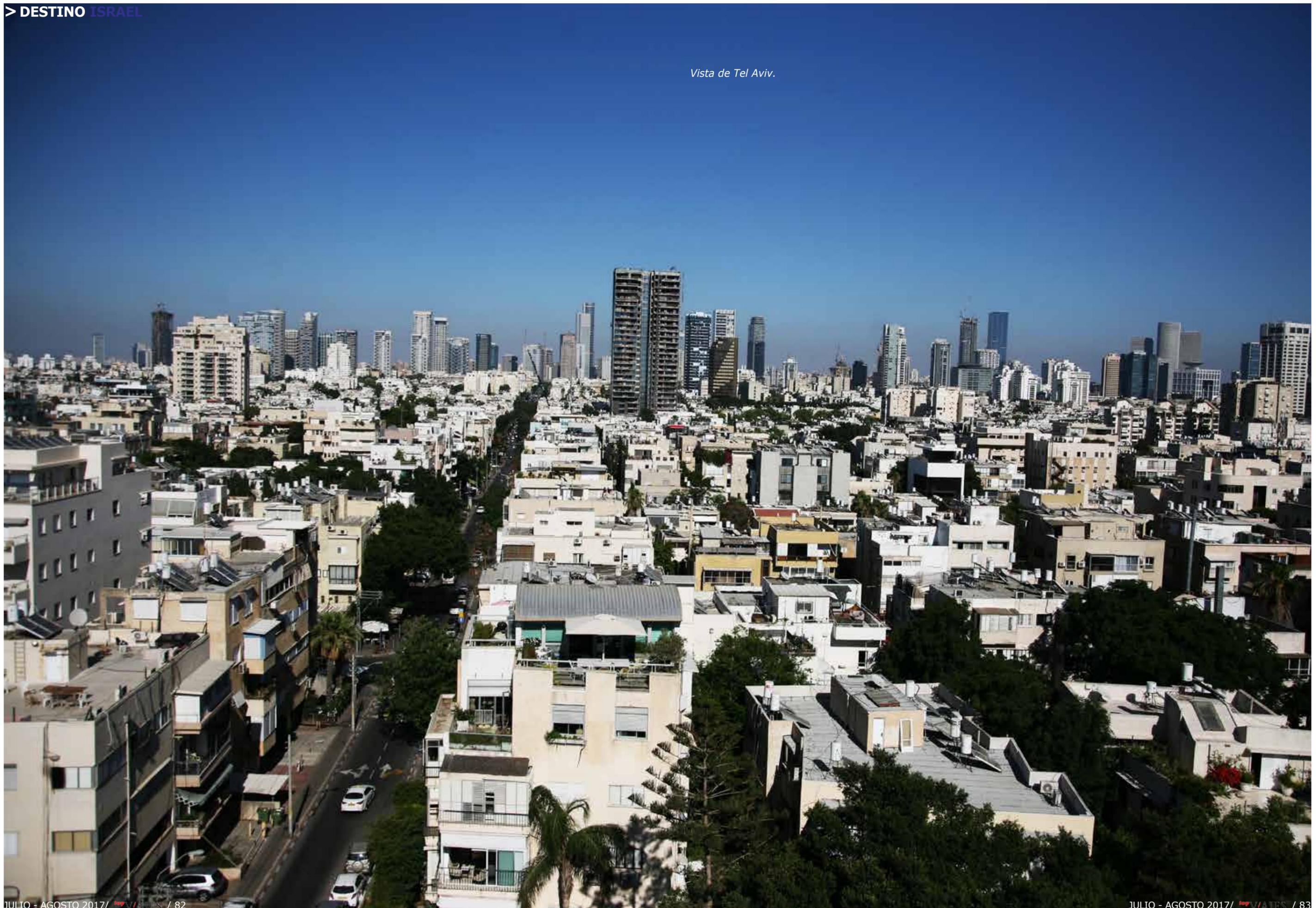
Se dice que Aria es Tel Aviv y Tel Aviv es Aria, refiriéndose al edificio histórico que hoy alberga uno de los restaurantes-bar-disco más emblemáticos de la ciudad. En el segundo piso se puede degustar la gastronomía creativa del chef Guy Gamzu con delicias como su ceviche con jugo de lima, quínoa, pescado fresco y sorbete de jalapeño, sus cappalletti rellenos de costillas cocinados con vino tinto, o el menú degustación de sábado a miércoles con elección de siete platos para dos personas por 158 séqueles (40 euros) /persona



En esta página, delicias culinarias del restaurante Aria.
En la página de la derecha, jugando con las olas en la playa de Tel Aviv.



Vista de Tel Aviv.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

AL Israel Airlines tiene su sede en el aeropuerto de Ben Gurion en Tel Aviv-Jaffa. Profesionales y puntuales, sus asientos son cómodos y su atención excelente. Tras las preguntas de seguridad pertinentes antes del vuelo, la entrada al país es rápida y sin requisitos especiales. La aerolínea no opera en Sabbath ni en fiestas religiosas judías.
www.elal.com

DÓNDE DORMIR

Hotel Mamilla, Jerusalén

Su situación en el Centro Comercial de Mamilla es privilegiada, al lado de la Torre de David y la ciudad antigua. Construido con la piedra de Jerusalén cuenta con todas las comodidades, salón y restaurante en la azotea donde disfrutar de vistas espectaculares, gimnasio, spa y piscina cubierta.
www.mamillahotel.co.il



Hotel Melody, Tel Aviv

Moderno, agradable, goza de un ambiente relajado, cuya filosofía responde a Trabajar y Jugar "Si quieres personas creativas, debes darles suficiente tiempo para jugar"
www.atlas.co.il/espanol/melody-hotel-tel-aviv



DÓNDE COMER

Jerusalén

Restaurante Eucalyptus

Gastronomía kosher con platos típicos y cuidados. Se aconseja Queen of Sheba Feast, la coliflor a la parrilla y el ceviche oriental...

www.the-eucalyptus.com/menu/

Restaurante Adom

En la antigua estación ferroviaria de la época del mandato británico, cuenta con una buena selección de vinos y platos originales. Se aconseja su carne. Ambiente moderno y buena música chill out.

www.adom.rest/

Tel Aviv

Sphera Winery donde degustar la cata de blancos de las Colinas de Judea.

www.spherawinery.com

Restaurante Social Club

Encantador. Comida excelente, grata selección de vinos, buena música y perfecta ubicación.

<http://socialclub.co.il>



Restaurante Aria

Un ineludible para disfrutar de excelente comida, música y ambiente.

www.ariatlv.co.il

Urbano food Lab

O el equilibrio entre las recetas de toda la vida con un aderezo innovador de los avances culinarios del s. XXI

www.urbanofoodlab.com

Ali Karavan

No se puede dejar Tel Aviv -Jaffa sin probar la selección de humus, espesos y sabroso de taberna típica, sita en el barrio viejo de Jaffa. Hay cola para entrar y se entiendo, pues sus humus son de lo mejor.

Ha-Dolphin St 1

Tel-Aviv-Jafo

DE COPAS POR TEL AVIV

<http://kulialma.com/>

www.teder.fm

www.facebook.com/theportsaid

www.speakeasy.co.il

PARA MÁS INFORMACIÓN

www.goisrael.com



PLAYA MONTROIG CAMPING RESORT

PLAYA MONTROIG CAMPING RESORT

El mejor destino de "glamping" en Costa Daurada

Ubicado en una de las playas más exclusivas de la Costa Daurada, y muy cerca de Port Aventura y de la Tarragona romana, Playa Montroig Camping Resort es uno de los mejores campings de Europa y una muy buena opción para pasar las vacaciones, en compañía de la familia o de los amigos. Además, es uno de los establecimientos top para quienes van de glamping, por la combinación de calidad y servicios.

Con un kilómetro de playa, 1.200 parcelas y 220 bungalós de diferentes categorías, Camping Playa Montroig ofrece una gran variedad de actividades para toda la familia y en un magnífico entorno. Sus 35 hectáreas de terreno, repletas de árboles y zonas verdes, incluyen campos de fútbol de hierba natural, cancha de baloncesto, pista polideportiva, pistas de tenis y pádel, ping pong y minigolf.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Playa Montroig Camping Resort (Montroig del Camp, Tarragona).

Tel. 977 810 637.

www.playamontroig.com

E-mail: reservas@playamontroig.com



LAS TRES 'GALAS' DE LA VUELTA

Nimes, Gruissan y Prades

TEXTO HERNANDO REYES hreyes@altum.es
FOTOS ALTUM Y O.T. GRUISSAN

Este año la vuelta ciclista a España partirá de Francia. Sus tres primeras etapas pasarán por Nimes, Gruissan y Prades, tres ciudades galas llenas de encanto, secretos y diversos atractivos por descubrir



Vista aérea de Gruissans



▲ Iglesia de San Pablo en la Place de la Madeleine en Nîmes.

Nîmes atesora invaluables vestigios que la avalan con soltura como firme candidata a ciudad Patrimonio de la Humanidad

Este año será el tercero en la historia en que La Vuelta parte desde el extranjero, y lo hará desde Francia, en concreto desde Nîmes, ciudad conocida como "La Pequeña Roma", el día 19 de agosto.

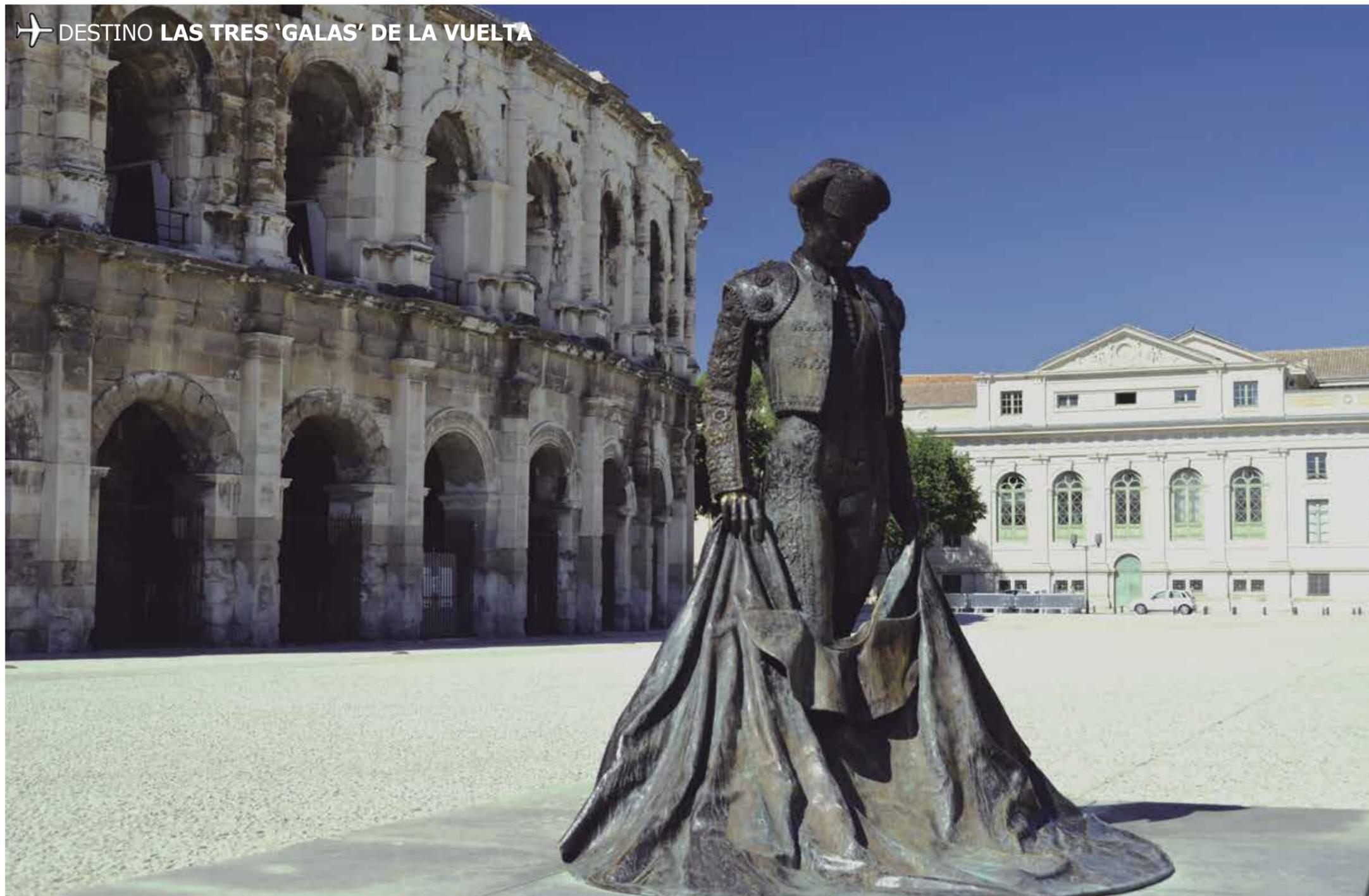
La 72ª edición de La Vuelta verá su pistoletazo de partida desde el mismo centro de la villa y será una contrarreloj por equipos que rodará 13,8 kilómetros en un discurrir, que sumará al glorioso palmarés de esta ciudad, un nuevo espectáculo que recorrerá el corazón de sus históricos edificios. Aunque Nîmes ha recibido al Tour de Francia en 17 oportunidades, esta será la primera vez que hará de anfitriona de la vuelta española.

La segunda etapa se disputará el día 20 de agosto entre Nîmes y Gruissan, un recorrido llano de 201 km, que como es habitual en Francia, contará con diversas rotondas e isletas centrales, que obligarán al pelotón a ir enfilado, y sobre todo, a tener cuidado con el viento y los abanicos en el tramo de costa. Esta será la última meta en territorio galo, en la región sureña de Aude, parada casi obligatoria de cada edición del Tour de Francia.

Será desde Prades, a los pies de los Pirineos y con el Canigó -la montaña sagrada de los catalanes- sosteniendo en la distancia su costado sur, desde donde partirá la última etapa en suelo francés que a lo largo de 158,5 km de montaña encontrará su meta en Andorra La Vella.

Nîmes, candidata a Patrimonio Mundial

Desde la época del Imperio Romano, Nîmes atesora invaluables vestigios que la avalan con soltura como firme candidata a ciudad Patrimonio de la Humanidad ante la Unesco: el anfiteatro romano llamado comúnmente "Las Arenas", y el mejor conservado del mundo; La Maison Carrée, el único templo de la antigüedad conservado en su totalidad; el Templo de Diana cuyo romanticismo es tan fascinante como su enigmática función; la Torre Magna la más alta y prestigiosa del recinto romano; o los Jardines de la Fontaine, unos de los primeros jardines públicos de Europa decorados con estatuas y jarrones de piedra de Lens.



▲ Estatua del torero Nimeño II frente al Circo Romano de Nîmes.

▼ Detalle parcial del circo romano o Las Arenas de Nîmes.

El circo romano de Nîmes es el mejor conservado del mundo y el monumento que más ha contribuido a la reputación de la ciudad como la Roma Francesa



Las Arenas

El máximo emblema de la antigüedad es el circo romano, el monumento que más ha contribuido a la reputación de la ciudad como la "Roma francesa", y que en la actualidad hace las veces de coso taurino y escenario de diferentes actividades culturales que van desde cine al aire libre y conciertos, hasta actuaciones teatrales.

Con más de 2000 años de historia el anfiteatro tenía un aforo de 25.000 personas que disfrutaban de las luchas de gladiadores y las peleas de fieras. Sirvió de refugio para la población a lo largo de diferentes invasiones y llegó incluso a convertirse en una villa fortificada con viviendas e iglesias en su interior conocida como castrum arenae.

Cada año durante el mes de abril es el centro de un grandioso espectáculo: "Los Grandes Juegos Romanos", una especie de festival conmemorativo de las costumbres y tradiciones del extinto Imperio al que acude gente proveniente de todo Europa y que consigue cada vez mayor fama y cantidad de visitantes.

Durante la celebración de las fiestas de Pentecostés es el epicentro de las corridas de toros; y es que no en vano, la más romana de las francesas, posee un ADN de esencia cultural que la hermana con España en diversas vertientes; posee una arraigada tradición taurina y flamenca y sus calles están sembradas de bares y restaurantes en los que no faltan las tapas y el buen vino; y a partir de 2017 los nexos deportivos se aunarán, gracias a La Vuelta, a la lista de denominadores comunes que compartimos.

En la misma plaza que precede al anfiteatro se encuentra una escultura de un querido torero de la ciudad llamado Christian Montcouquiol, conocido como "Nimeño II", probablemente el diestro más famoso de todos los franceses, quien nunca logró recuperarse ni física ni psicológicamente de

una cogida sufrida en 1989 en Arles por parte de un Miura de nombre Pañolero de 549 kilos. Acabaría suicidándose en su casa de campo de Caveirac.

La Maison Carrée

Este templo consagrado al culto imperial está rodeado por 30 columnas de estilo corintio y fue construido en honor a los nietos del Emperador Augusto.

En 1992 su techumbre fue repuesta en su totalidad por una fiel reproducción de la original, y desde el año 2006 hasta el 2010 se llevó a cabo una restauración absoluta del mismo que le ha devuelto la pomposidad de otros tiempos; para gloria de la ciudad, es el mejor conservado de toda Europa. Lo que llama la atención es que su forma sea rectangular y no cuadrada como lo indica su nombre en francés "carrée", pero al parecer en épocas romanas estaba ubicado en la plaza pública que era cuadrada y se encontraba porticada.

La Maison Carrée será la lanzadera para la salida de los equipos en la contrarreloj de la primera etapa de La Vuelta.

Los jardines y el templo enigmático

Una tribu celta conocida como los Volcos arecómicos o longostaletas fue la primera en asentarse sobre este suelo, y lo hizo en torno a una fuente a la que no sola-

mente diviniza, sino a la que le consagra un santuario, sobre el que, cientos de años después, en el siglo XVIII, se construyeron Los Jardines de la Fuente, unos de los primeros jardines públicos del viejo continente, y celebrados por George Sand y Jean Jacques Rousseau.

Desde el centro de la ciudad el acceso a pie es muy fácil, pues adentrándose por el Boulevard Víctor Hugo, se llega a una avenida con un canal de agua, el Quai La Fontaine, que conduce directo a la entrada principal de los jardines; una vez allí dará comienzo un paseo entre estatuas de mármol y jarrones de piedra rodeados de un paisajismo en el que dominan las especies mediterráneas como los pinos, cipreses y laureles; aquí el agua es omnipresente, discurre por canales y estanques y fluye como una cortina sobre una cueva. Pasear por ellos es todo un gusto y una cita obligada para quien visita esta villa a la que los romanos denominaron "Nemausus".

Es aquí donde se encuentran las ruinas del llamado Templo de Diana, un lugar tan mágico como enigmático, pues, aunque su levantamiento se inspiró en el templo de Apolo en Roma y se le ha dado el nombre de la diosa de la caza y protectora de la naturaleza, nadie sabe realmente cuál fue a cien-

Detalle del Templo de Diana, uno de los monumentos más enigmáticos de Nimes. ►



▲ Vista de La Maison Carrée, desde la terraza del Museo de Arte Contemporáneo.

▼ Ruinas del Templo de Diana en Los Jardines de la Fuente.



Las ruinas del enigmático Templo de Diana se encuentran en Les Jardins de la Fontaine, uno de los más antiguos jardines públicos europeos decorado con estatuas de mármol y jarrones de piedra

▼Detalle del monumento que conduce a la Torre magna en los jardines de la Fuente, Nimes.



▲Escudo de Nimes representado por el cocodrilo y la palmera en las rejas de entrada a los Jardines de la Fuente en Nimes.

cia cierta su finalidad. Sobre él se ha hablado mucho y no solo como templo, sino también como posible biblioteca o incluso hasta ha sido tildado de burdel.

La Torre Magna

La más alta torre de la que fuera la ciudad romana fue un regalo de Augusto a la colonia de Nimes. Para algunos, se trata de un homenaje al faro de Alejandría, pero lo cierto es que se trataba del principal edificio del recinto agustino, que con sus 33 metros de altura –la última planta ya no existe–, es accesible por una escalera interior.

Inserta en lo que en su momento fueron las murallas de la ciudad, se trata de una construcción romana hecha a partir de una torre ya preexistente de tipo celta.

El cocodrilo de Nimes

No hay rincón de la ciudad por donde no apa-

rezca la iconografía de un cocodrilo atado a una palmera. Está en el escudo de armas de la ciudad, en las fuentes, en el escudo del equipo de fútbol, y corona la cabeza de los bolardos de cualquier calle. ¿Y qué pinta un cocodrilo del Nilo en medio de una ciudad Mediterránea?

Los guerreros volcos, los celtas de los que hablábamos antes, se unieron a las tropas de Octavio en su lucha para derrocar en Egipto a Marco Antonio y Cleopatra, misión que los llevó al triunfo y en cuya conmemoración acuñaron una moneda en Nimes con un cocodrilo atado a una palmera que simbolizaría para siempre la victoria sobre el punto más oriental que tenía el Imperio: Egipto.

El diseño actual es un re-make que se encargó en 1986 al archifamoso diseñador Philippe Starck, y del que los nimeños están más que orgullosos.



Dialogando con los siglos

Si la fusión entre celtas y romanos iba dando el esplendor a Nîmes, su clima (registra las temperaturas más altas del Mediterráneo francés) le ayuda a definir con mejor acento ese perfil sureño con el que, a diferencia de otras ciudades similares, supo siempre aprovechar el poder de la mejor manera y elegir lo más beneficioso. Su marcado carácter mercantil la llevó a convertirse en uno de los más importantes centros textiles del sur de Europa; en ella nació la tela con la que Levi Straus confeccionara los jeans, llamada Denim (de Nîmes, pronunciado en francés); de hecho, a través de la Oficina de Turismo, es posible concertar un recorrido por varias de las casas patrimoniales del casco antiguo de la ciudad que fueron símbolo de aquella época emergente.

Nîmes sigue manteniendo un diálogo con la arquitectura de una manera más que fascinante, mirando urbanísticamente al futuro, y aferrándose a la preponderancia patrimonial que la caracteriza. Muestra de ello son las ingentes obras de arquitectura de autor que aparecen por sus calles sorprendiendo en unos casos y acallando críticas en otros. Jean Nouvel da vida a "Nemausus", un complejo de viviendas sociales del futuro; Philippe Starck idea una parada de autobús, y como ya hemos comentado, rediseña el escudo de la ciudad; Les Halles ha sido renovado por François Fontès junto con Jean Jaurès; este último también ha retocado La Allées, el paseo peatonal donde el agua también es el protagonista. Y la guinda del pastel se la lleva el británico Norman Foster con su obra para

La Carrée d'Art o Museo de Arte Contemporáneo. Con su fachada de cristal, es socio del Centro Pompidou y el Palais de Tokyo, y desde la terraza de su restaurante en la última planta se coteja una espectacular panorámica de los tejados rojos de la antigua ciudad romana.

Y la lista sigue... Martial Raysse reestructura la plaza de Assas; Silvio y Vito Tongiani se encargaron de la fuente de la Plaza de Mercado; y el nuevo museo de la ciudad, aún en construcción, el Musée de la Romanité (de la romanidad) ha sido confiado a Elizabeth y Christian de Portzamparc.

Un gastro paseo

En concordancia con la época medieval varias calles se entrecruzan en un armonioso paseo por el centro donde la "Plaza del Reloj" es la espina dorsal. Tiendas, locales de productos de la región o algunos de textiles amenizan un paseo en el que no puede faltar la visita al mercado cubierto, donde panes rústicos, frutas, embutidos, carnicerías, pescaderías, verduras o las olivas de Lucques o Picholines, típicas de Nîmes, son los protagonistas.

Se ha puesto de moda tomar los domingos por la mañana otras con vino rosado en uno de los puestos; estos vinos del Languedoc Rosellón, procedentes de la misma uva que los tintos, son frescos y sensuales y elaborados con una técnica de maceración diferente.

Otros puestos ofrecen una asombrosa variedad de quesos donde la estrella es el pelardón de las Cevennes; muchos de los es-

◀ Plaza del Reloj en Nîmes.

tablecimientos cuentan con barra, y comer en ellos es toda una experiencia que los foodies no pueden pasar por alto.

Gruissan, la niña del Golfo de Lyon

Desde los años 70 esta antigua villa de pescadores se ha convertido en un atractivo destino de veraneo entre los franceses que prefieren un estereotipo más sencillo, y más barato, que las poblaciones de la Costa Azul.

Su casco antiguo circular está lleno de leyendas, siendo la más sonada la de Barbarroja, según la cual el legendario pirata decidió habitar en ella varios años seducido tanto por su belleza como por su estratégica posición. La ciudad circunda la torre que lleva el nombre del pirata, que en realidad es todo lo que queda de un castillo construido en el s. X como fortaleza protectora de las diversas invasiones piratas y bereberes. Aunque Richelieu ordenó desmantelarlo en el S.XVI, sus ruinas están actualmente catalogadas como Monumento Histórico por el Ministerio de Cultura Francés.

Sus calles circulares, su encanto medieval, su puerto y su marina, así como sus atractivas playas de arena blanca hacen de Gruissan un lugar muy particular en el que, gracias a los vientos que soplan sobre la región, el kite surfing se ha convertido en un popular deporte que poco a poco va internacionalizando el nombre de esta población.

Su célebre mercado al aire libre, que se celebra tres días a la semana, ofrece todo tipo de productos locales, y en él es incluso posible comprar directamente a los pescadores su producto más fresco.

Habiendo sido inicialmente un lugar popular de refugio veraniego para trabajadores de la cercana Narbona durante el mes previo a la vendimia, hoy en día conserva muchas de las atractivas cabañas de madera, con aires, si se me permite, un poco hippy-chic, muchas de las cuales se pueden alquilar para la etapa estival y que la célebre película "Betty Blue" (Jean-Jacques Beineix, 1986) inmortalizara en la gran pantalla.

La mejor manera de tomar contacto con la ciudad, su paseo marítimo, su puerto náutico, su mercado o su centro histórico pueden recorrerse en Segway para disfrute del visitante y sus acompañantes. Otra actividad muy recomendada para ver a Gruissan desde otra perspectiva es hacer un paseo en catamarán desde el que se estará más cerca de los practicantes de kite surfing y se podrá contemplar la inmensa extensión de sus playas.

Esta "niña del Golfo de Lyon" no para de sorprender pues más allá de su tradicional industria de pesca artesanal otro de sus grandes atractivos son sus salinas que cubren una superficie de casi 400 hectáreas entre el continente y la isla de Saint Martin donde la producción ha pasado de 5 toneladas en 1912 a casi las 30.000 actuales de sal en un buen año; esta "flor de sal" compite seriamente con su rival de la Camargan, y su visita es una verdadera explosión de colores que va desde el típico rosa del agua de las salinas en contraste con el fondo azul del mar, el verde de los campos, y el blanco resplandeciente de los montículos de sal acumulados. A pie playa es posible degustar en alguno de sus bares unas deliciosas ostras de la



◀ Cabañas de madera de Gruissan que inmortalizara le película Betty Blue en los años ochenta.

Las cabañas de madera de la playa de Gruissan, que inmortalizara la película Betty Blue, son muy apetecidas durante el verano por visitantes de cierto aire hippy-chic

▼ Embarcaciones de pescadores locales en la población de Gruissan.





▲ Retablo barroco del siglo XVII en la iglesia de San Pedro de Prades, es obra del catalán Joseph Sunyer, y el más grande de Francia en su estilo.

La Iglesia de San Pedro de la población de Prades cuenta con el mayor retablo barroco de todo Francia, obra realizada por el escultor catalán Joseph Sunyer en el s. XVII

región con un vino D.O. Nosotros recomendamos especialmente el blanco donde la cepa dominante es la Bouboulenc que, combinada con Garnacha, Clairette y Macabeu, da como resultado unos caldos claros y pálidos con un sutil aroma floral que marida a la perfección con moluscos y mariscos.

Prades, encantos pirenaicos

Esta población en el corazón de Conflent, será el punto de partida de la tercera etapa de La Vuelta, que terminará en el principado de Andorra. Este lugar con una vista espectacular a los Pirineos y con la montaña del Canigó ante sus ojos dio cobijo durante muchos años a dos célebres catalanes; el primero Pompeu Fabra que estructuró lingüísticamente la gramática catalana y dio origen a un diccionario aún en uso; y el segundo, el célebre violonchelista, Pablo Casals, quien fundara el Festival de Música que lleva su nombre y que la ciudad vive con entusiasmo cada año.

El mayor tesoro de esta ciudad es la Iglesia de San Pedro del s. XVII cuyo altar cuenta con el mayor retablo barroco de todo Francia, una obra del escultor catalán Joseph Sunyer.

Esta región, resultante tras la división de Cataluña entre los reinos francés y español por el Tratado de los Pirineos, cuenta con uno de los pueblos incluidos en el listado de "Los más bonitos de Francia", hablamos de Villefranche de Conflent, una encantadora villa medieval envuelta por sus murallas y por el esplendor natural pirenaico.

Dominada por el "Fuerte Liberia", construido en 1681 por Vauban, el arquitecto militar de Luis

XIV, gran experto en este tipo de construcciones, Villafranca, se encajona en un imponente punto donde el valle del río Tet se estrecha abruptamente. En el año 2008 los 12 edificios de corte militar de Vauban, distribuidos por todo Francia, entraron en el listado de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco.

Las vistas desde el fuerte, erigido en el cerro de Belloch, son únicas. Nosotros descendimos los 775 escalones por las escaleras que Napoleón III mandó construir en el s.XIX hasta el Puente románico de Sant Pere, cruzando el llamado camino de Ronda que va por el interior de la muralla y adentrándonos en un pequeño pueblo lleno de encanto con dos vías principales casi paralelas que se llaman la Calle de Sant Joan y La Calle de Sant Jaume.

Muy recomendable es hacer un recorrido por los Pirineos en el llamado "Tren amarillo" que permite contemplar la formidable majestuosidad de este macizo que marca la frontera entre ambos países. Para una tarde que mezcle un viaje en tren con algo de relax, la mejor alternativa es tomar el "Train Jaune" en Villafranca y descender en la estación de Fontpédrouse para dirigirse a la estación termal de Bains de St Thomas cuyas aguas sulfurosas son de reconocidos beneficios para la piel.

Los aficionados al ciclismo, y en particular a La Vuelta, ya no tienen excusas para no disfrutar de una escapada a esta región de Francia tan cercana y tan fascinante a la vez. Las tres ciudades galas anfitrionas de la competencia española tienen mucho que ofrecer, y su región, mucho más aún por descubrir.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

RENFE –SNCF

Gracias a la conexión ferroviaria entre AVE y TGV es posible llegar en pocas horas de tren a Perpignan, Narbona, o Nimes tanto desde Madrid como desde Barcelona con precios que van desde lo 79€ a los 171€ por trayecto en clase turista según fechas y disponibilidad.

www.renfe.com
www.sncf.com

DÓNDE COMER

Nimes:

Wine Bar Le Cheval Blanc: Michel Hermet, su propietario, tiene un largo historial internacional y preside tanto la Asociación de Sumilleres de Languedoc-Roussillon como la del Valle del Sur del Ródano; su restaurante es toda una institución en esta ciudad de corazón taurino, alma romana y esencia francesa. La carta cambia cada temporada, pero hay platos que se mantienen como la brandada de bacalao, la charcutería de Bigorre, los huevos escalfados o la carne vacuna de Aubrac. Su bodega cuenta con más de 250 referencias de las zonas más prestigiosas del país y de otros lugares, los vinos de su propia marca se sirven a lo largo de todo el año.

www.winebar-lechevalblanc.com

Le Ciel de Nimes: Situado en la misma terraza del Centro de Arte Contemporáneo, Carrée d'Art ofrece una panorámica espectacular de los techos de la ciudad y de la Maison Carrée. Tiene una buena oferta de ensaladas y carnes: cordero, pato y ternera.

www.lafourchette.com
www.lecieldenimes.fr

Gruissan:

Bar a Vins au Salin: Con las aguas rosas de las salinas como fondo este nuevo bar, en una construcción de madera típica de la zona, ofrece una amplia selección de vinos de la región para acompañar con ostras, marisco, quesos y

una variada charcutería de la región.
www.lesalindegruissan.fr

Narbonne Plage:

L'Art de Vivre: es el restaurante del hotel Chateau L'Hospitalet dentro del mismo viñedo propiedad del célebre ex jugador de rugby Gérard Bertrand. El chef, Laurent Chabert (maestro restaurador desde 2015) juega magistralmente con los productos locales haciendo de sus platos de carne, mariscos, frutas y verduras una verdadera delicia. El sumiller le aconsejará el vino indicado de su propia casa para cada plato.

www.restaurant-art-de-vivre.com

Perpignan:

La Table d'Aime: Con su mayoría de productos bio y su propia bodega el restaurante es un homenaje a Aimé Cazes, fundador de la finca. Sus platos de inspiración mediterránea donde destacan los helados y sorbetes caseros. Tiene menús semanales y mensuales diseñados por su chef catalán Sébastien Colomber donde la contribución de la gastronomía catalana está muy presente.

www.latabledaime.com
www.cazes-rivesaltes.com

DÓNDE DORMIR

Apart'City Nimes Arènes:

www.appartcity.com

Chateau L'Hospitalet:

www.chateau-hospitalet.com

Casa 9 Hotel:

www.casa9hotel.fr

Mas Latour Lavall:

www.maslatourlavall.com

MÁS INFORMACIÓN

OT del Sur de Francia:

www.destinationssuddefrance.com

OT de Nimes: www.ot-nimes.fr

OT de Gruissan:

www.gruissan-mediterranee.com

OT de Prades: www.prades-tourisme.fr



DE VIAJE CON CEDOSTOPÍA

“

En contraste con lo habitual en el mundo de los pañuelos, cedostopía no busca lo común sino lo extraordinario.

”

Los pañuelos de cedostopía son piezas de arte creadas para ser llevadas de diferentes formas como accesorio de moda.

La cuidada producción de sus diseños consigue un gran impacto visual fusionando ilustración, pintura y tipografía en un producto final donde narrativa y estética van más allá del pañuelo.

Realizados en seda italiana 100% natural, han sido estampados y cosidos a mano en talleres españoles.

Nuestros productos se encuentran a la venta únicamente on-line en la web: www.cedostopia.es

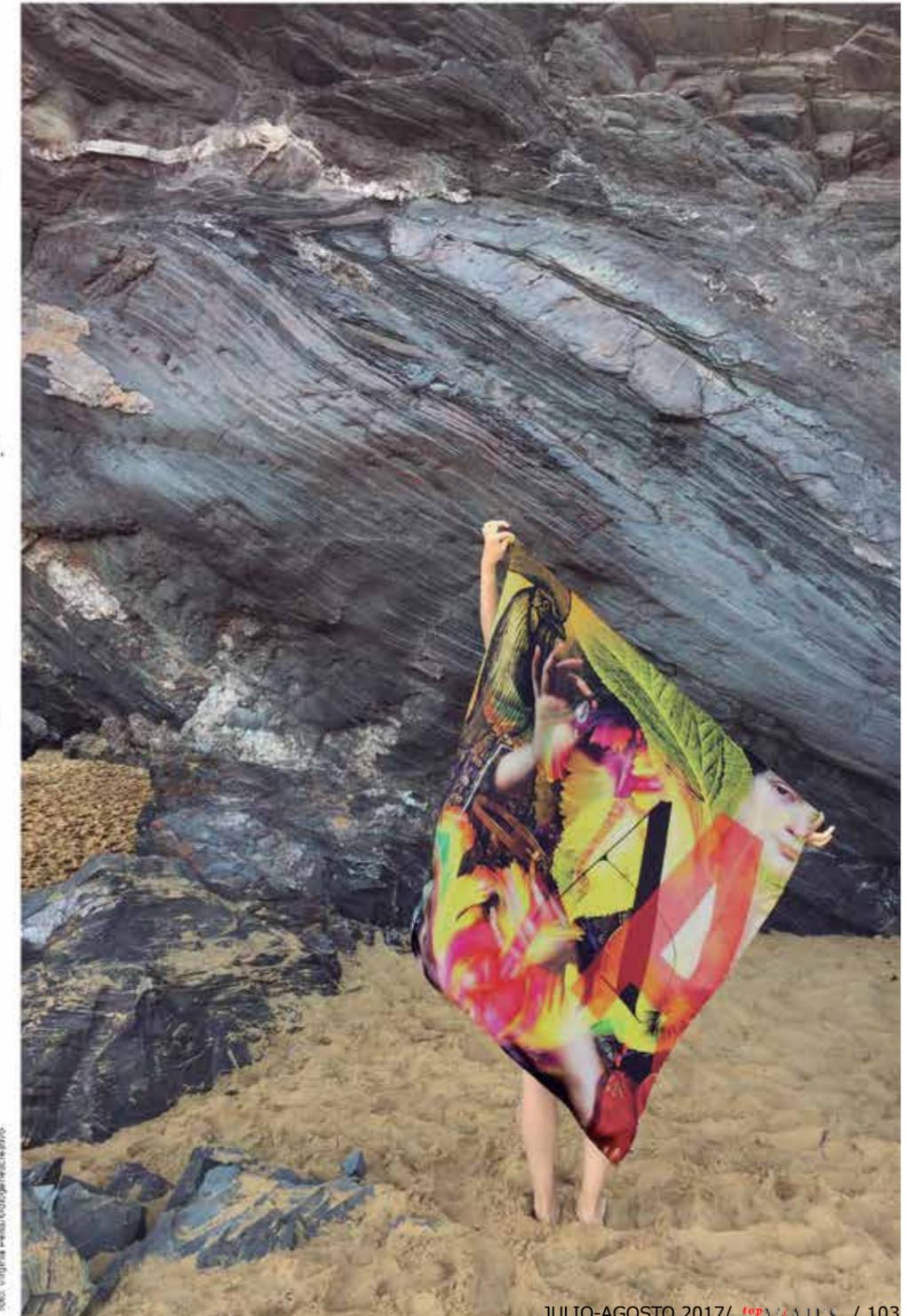


Foto: Virginia Peral/Octogenestudio



Hace 500 años, Lutero rompía con la autoridad del papa clavando en Wittenberg sus tesis contestatarias. La Reforma protestante se incubó en pequeñas ciudades de Sajonia, que ahora se vuelcan en celebrar este aniversario, y brindar a los visitantes sus tesoros artísticos y serenos paisajes.

SAJONIA

LA CUNA DE LA REFORMA

TEXTO Y FOTOS **CARLOS PASCUAL**



@cpascualsp



@cpascualsp



Salida desde el Ayuntamiento de Wittenberg de Lutero y Katarina von Bora, dentro del Festival de las "Bodas de Lutero".



Aquel gélido febrero de 1546 Martín Lutero regresó a su pueblo natal, Eisleben, a arreglar unos asuntejos. Pero enfermó, y falleció en casa ajena, a solo unos pasos de la parroquia de St. Andreas. Esa casa es ahora *lieu de mémoire* y museo, lo mismo que la casa donde había nacido 62 años antes. También su casa natal es museo, a escasos metros de la iglesia de St. Petri-Pauli donde fue bautizado. Eisleben es una población chica, plegada en torno a su Marktplatz (plaza mayor o del mercado). Orgullosa de ser cuna del hombre que se enfrentó al papa y al emperador de la Cristiandad, para abogar por una actitud moderna, basada en la libertad de conciencia.

En efecto, el movimiento impulsado por aquel simple fraile agustino supuso un cambio decisivo para

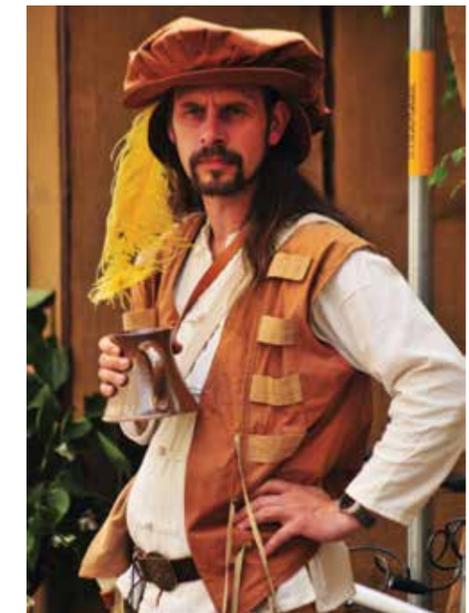
Europa, tanto en el tablero político como sobre todo en las ideas. La Reforma se expandió rápidamente por los países del norte, pero también afectó a los del sur, a través de la Contrarreforma orquestada desde España, y que dio color al barroco de los países mediterráneos y algunos centroeuropeos.

El momento fundacional fue el gesto de Lutero de clavar sus 95 tesis contra las corruptelas de Roma en la puerta de la iglesia palatina de Wittenberg, ciudad donde enseñaba. Fue el 31 de octubre de 1517. El Papa lo excomulgó, pero él quemó la excomunión junto a un roble en las afueras. En Wittenberg está la Casa de Lutero, que es el antiguo convento agustino donde se instaló con su mujer, Katarina von Bora, y algunos seguidores. Cada verano, "la boda de Lutero y Katarina" se convierte en una fiesta de época

Las Bodas de Lutero y Katarina, en Wittenberg, incluyen un desfile lleno de colorido en el que público y figurantes no cesan de gritar "¡Jubeln, jubeln!" ("vitor, vitor").



Dos damas ataviadas de época renacentista para las Bodas de Lutero.



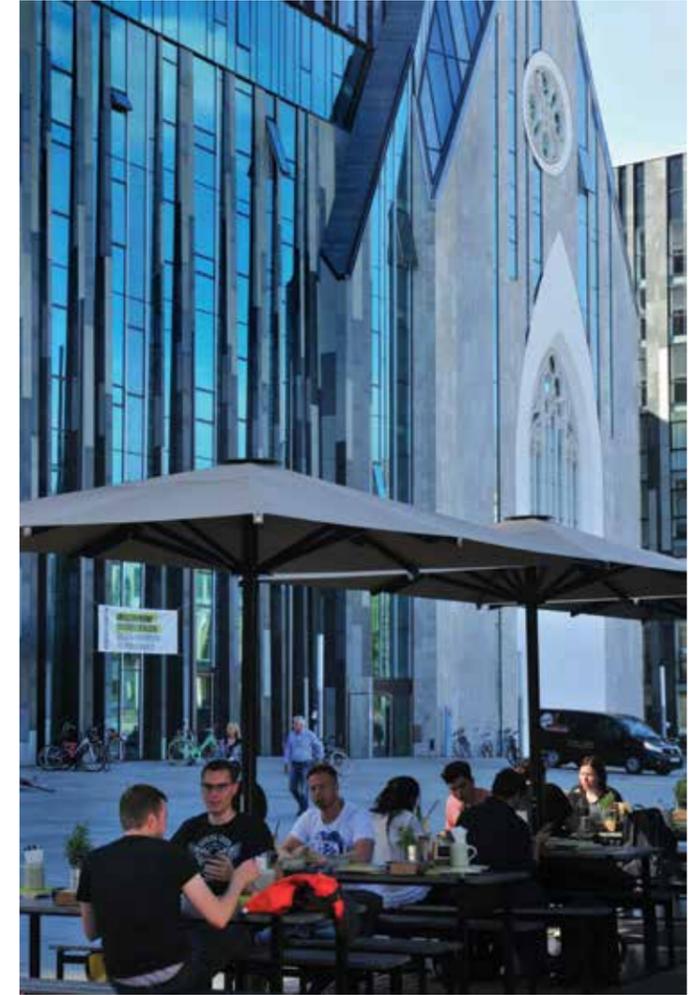


Wittenberg se transforma en una auténtica villa medieval cuando se conmemora la boda de Lutero





Lauda sepulcral de Katarina von Bora, en Eisleben.



La casa de Lutero, en Wittenberg, es meta de peregrinos y curiosos (arriba). En Leipzig (derecha) Lutero mantuvo algunas de sus disputas teológicas con los emisarios del papa y del emperador Carlos V

grandiosa. La casa ha sido transformada en un enorme museo temático en torno a Lutero y la Reforma. También son museo las casas de Melancton, teólogo y colaborador de Lutero, y las de los Lucas Cranach (el Viejo y el Joven), considerados pintores de la Reforma, por sus retratos de aquel núcleo de personajes.

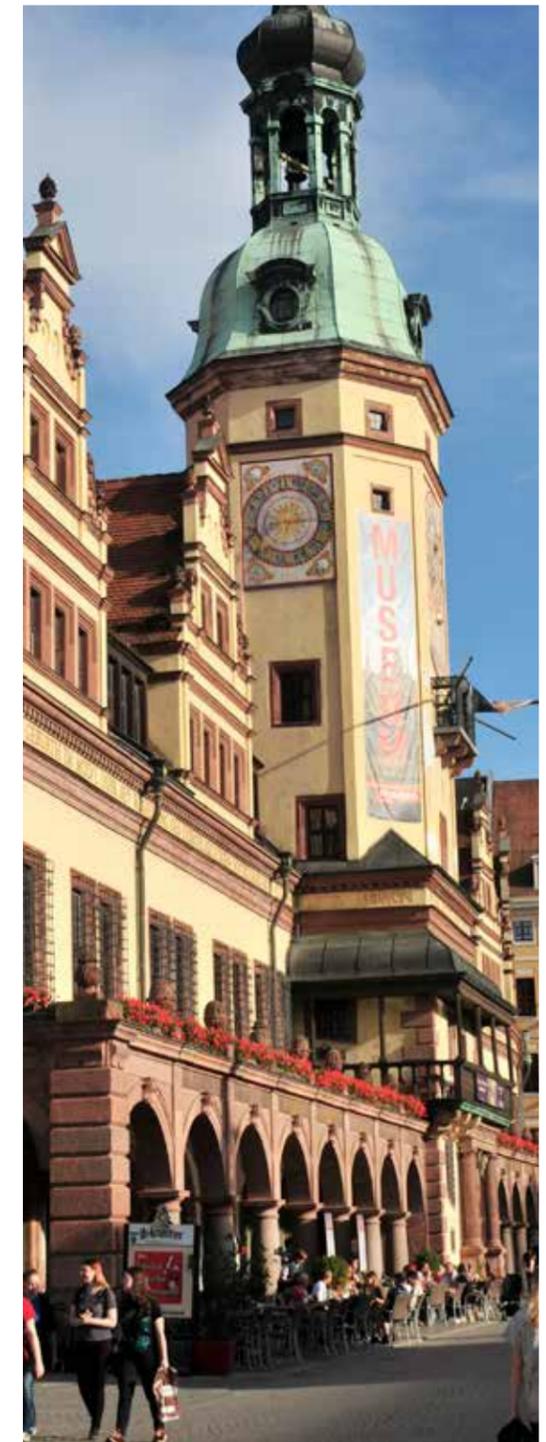
Si Wittenberg fue el hogar de Lutero, Torgau fue un motor político de la Reforma. Wn esa plácida ciudad considerada como una joya del Renacimiento, gracias sobre todo a su castillo principesco, está la casa donde murió Katarina, la mulier fortis, exmonja, que le dio a Lutero seis retoños, y tenía que atender el hogar, dando de comer cada día a unas cuarenta bocas.

Son muchos los escenarios de la Reforma en Sajonia. En Eisenach, Lutero fue a la escuela, y más tarde traduciría al alemán el Nuevo Testamento, encerrado en la fortaleza Wartburg, a las afueras. En Erfurt pro-

fesó como monje; y en otras ciudades celebró encuentros o disputas teológicas con los emisarios papales, a veces en presencia del Emperador Carlos V: Augsburgo, Worms, Espira, Leipzig...

A Leipzig acudió Lutero más de sesenta veces. Para él, la "ciudad de mercados" era la "ciudad de pecados". Lo cierto es que Leipzig es hoy la metrópoli más viva y efervescente de Sajonia, solo comparable a Berlín. Allí, además, fue maestro de coro Juan Sebastián Bach, en la iglesia de Santo Tomás; él fue quien puso "banda sonora" a la Reforma con sus corales y cantatas. A los timbres musicales y literarios (Bach, Mendelssohn, Wagner, Goethe...), suma Leipzig la gloria de haber sido cuna de la reciente unificación alemana, gracias al pacífico movimiento popular cuya chispa prendió en la iglesia de San Nicolás, donde Bach tocaba y Lutero, ay, no llegó a predicar. Por puro azar. ●





Más que la "ciudad de mercados", como era conocida Leipzig, para Lutero, que la visitó setenta veces, era "la ciudad de pecados". Hoy es la urbe más viva y habitada del estado de Sajonia



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Lufthansa - al aeropuerto Leipzig-Halle, vía Munich o Berlín o Frankfurt
www.lh.com

QUÉ Y DÓNDE COMER



Costilla y ensalada de Sajonia

En Eisleben, **Graf von Mansfeld** (Markt 56), al lado de la casa mortuoria de Lutero, cocina sajona.
 En Torgau, **Café am Schloss**, joya del Renacimiento (Schloss Strasse 27). En Wittenberg, Beyerhof (Markt, 6), antigua cervecería con ambiente de época.
 En Leipzig, es inevitable acudir al Auerbachs Keller, auténtico monumento nacional, que es escenario del "Fausto" de Goethe; varios comedores, alguno medieval, aunque comida bastante "turística".
 También son interesantes el **Weinstock** (Markt 7), buena ambientación y comida, y **Plate of Art**, en la Panorama Tower, un engendro comunista entre la Gewandhaus y la Universidad cuyo mayor mérito está en que se ve toda la ciudad...menos la propia torre!



DÓNDE DORMIR

En Leipzig, el **Motel One** es una interesante opción; son en realidad dos hoteles, pegados ambos a la iglesia de San Nicolás, básicos en servicios, pero modernos, con estupendo diseño y mejor precio
www.motel-one.com



DÓNDE SALIR

En Leipzig, la zona más animada es la llamada "Drallewatsch", con el callejón Barfussgässchen, frente al Ayuntamiento, al otro lado de la Marktplatz. Otra zona muy concurrida es "Karli" (en torno a la Karl-Liebnecht Strasse).

MÁS INFORMACIÓN

Sobre el V Centenario, ciudades y museos de la Reforma:
www.luther2017.de
 Sobre opciones y paquetes de viaje:
www.germany.travel/luther

Disfruta de una escapada diferente





SEIS PROPUESTAS SALUDABLES PARA DEGUSTAR EN TERRAZA

David Monzón y Diana González, dos de los responsables del gastrobar Bendita Locura Coffee & Dreams (Príncipe de Vergara, 73. Madrid) presentan seis de sus platos saludables más demandados en verano, perfectos para disfrutar también en su terraza, abierta todo el año y con aforo para 16 personas. www.benditalocuracoffee.com

Musaka con canela (Precio 11 €)

No sólo la berenjena es la protagonista -preparada a la parrilla sin añadir grasa y con especias para potenciar su sabor- sino también la canela.

Ensalada detox de quinoa (11 €)

Preparada con quinoa, espinacas, pollo asado, tomate, naranja, cilantro y vinagreta de lima...

Tabulé (9,50 €)

Es uno de los platos más reconocidos de la cocina libanesa y de los más solicitados en el gastrobar cuando el calor aprieta. Lo preparan con sémola de

trigo, queso feta, tomates cherry, cebolla roja, aceitunas negras y salsa de yogur y menta, una receta perfecta y triunfadora cuando los termómetros suben y queremos seguir manteniendo el ritmo y disfrutando del deporte tanto como en los meses más fríos.

Salmón marinado en cítricos (13,50 €)

Servido con pan de pita y sour cream de mostaza, es otra de sus joyas de la corona.

Tatine de carpaccio de buey con rúcula y parmesano (10,50 €)

Para todos los que se quieren cuidar sin renunciar a los alimentos de origen animal, este plato es perfecto por su combinación de proteína con la fibra o las vitaminas (la C en el caso de la rúcula) que aportan el resto de sus ingredientes.

Helado de violetas con crumble de galleta (5 €)

Elaborado con la misma esencia que los tradicionales caramelos tan típicos de Madrid, este helado se ha convertido en el preferido de muchos gourmets por su delicado sabor y su aroma inconfundible.

RICARD CAMARENA ABRE CANALLA BISTRO MADRID EN PLATEA



Canalla Bistro Madrid ya está abierto. El espectacular espacio de ocio y gastronomía Platea se reinventa y ofrece en su primera planta la gastronomía del gran cocinero estrella Michelin Ricard Camarena.

Un restaurante totalmente distinto, al menos en Madrid, donde no hay nada que se le parezca. Una propuesta ecléctica, genuina, divertida, desenfadada, provocativa, transgresora pero al mismo tiempo una cocina elegante que respeta los sabores intensos y definidos que apuesta por los productos de la más alta calidad, temporada y cercanía. El cocinero valenciano defiende Canalla Bitro Madrid como "una cocina sin reglas, de recetas mestizadas, un viaje por el mundo a través de sus sabores".

<http://plateamadrid.com/canallabistro/>



CRUZ BLANCA VALLECAS ESTRENA TERRAZA

El restaurante Cruz Blanca Vallecas estrena su recién reformada terraza, dando una nueva vida y aportando aire fresco a este mítico barrio de Madrid. Ubicada frente al parque Amós Acero, está preparada para disfrutar del buen tiempo y refugiarse de las posibles inclemencias meteorológicas.

Su creador e impulsor, Antonio Cosmen, fiel defensor de la cocina tradicional, propone para esta nueva temporada auténtica comida casera de excelente calidad a un precio asequible. Entre sus especialidades destacan: las Chuletillas de Lechal, los Auténticos Calamares a la Romana y su famoso Conejo al Ajillo con Lechuga Viva. www.cruzblancavallecas.com

EL PORTAL INCORPORA SU MENÚ DEGUSTACIÓN "HEALTHY"

El menú degustación "Healthy Life" es el nuevo concepto de El Portal. Combina las nuevas tendencias gastronómicas con un estilo de vida sano, donde sus máximas son las "tres S": "Saludable, Sabrosa y Sostenible". Los platos, creados por el cocinero Sergio Sierra, carecen de grasas animales, colorantes y conservantes. Ideados bajo el criterio del decálogo Healthy Food, basado en el "Informe de Iniciativa sobre El Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos"; cumplen el ideal de dieta mediterránea y se unen a la corriente de Slow Food y Healthy but tasty.



HONEST GREENS. COCINA SALUDABLE DE ORIGEN LOCAL



Con el objetivo de acercar al público una propuesta de cocina saludable, rica, con la que sentirse bien y a base de productos de temporada y cercanía (siempre que sea posible en un radio menor de 100 km de Madrid) abre, en pleno centro financiero de la capital, honest greens. Con un ambiente joven, dinámico, fresco y divertido, este proyecto, pionero en España, ha sido concebido como mucho más que un restaurante. honest greens nace con la misión de apoyar un estilo de vida sano a través del nuevo concepto de cocina saludable y real que se está imponiendo en ciudades como Nueva York, Los Ángeles, Sydney o Copenhague y que no tiene por qué tener la etiqueta de bio, orgánico o ecológico. Ante la difícil tarea de encontrar una alternativa así en España, sus artífices eligieron la capital para poner en marcha un proyecto que tiene como objetivo acercar una cocina de sabor, sin procesar, sin aditivos ni conservantes, sin azúcares añadidos y, siempre que sea posible, a base de productos orgánicos y sin gluten que consiga hacer sentir bien a los comensales. **Paseo de la Castellana, 89.**

PREMIOS INTERNACIONALES PARA EL AOVE RESERVA FAMILIAR DE CASA DE ALBA

El final de la primavera ha traído dos buenas noticias para Casa de Alba Fine Food, ambas en reconocimiento al Aceite de Oliva Virgen Extra Reserva Familiar. Un AOVE elaborado íntegramente en la finca familiar de Buenavista, en la provincia de Córdoba, a partir de aceitunas de la variedad picual, de recogida temprana, y cosechadas en parcelas cuidadosamente seleccionadas.

En el País del Sol Naciente, en la reciente Competición Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra impulsada por la Asociación Nacional de Sumilleres de Aceite de Oliva de Japón, Casa de Alba Reserva familiar ha logrado la Medalla de Oro al Mejor AOVE.

Al otro lado del mundo, en la New York International Olive Oil Competition 2017, el mismo AOVE Reserva Familiar se ha alzado con el Gold Award, una merecida distinción a la extremada calidad del aceite de Casa de Alba.

También cerveza artesanal

Paralelamente a ambos acontecimientos, la firma ha logrado un acuerdo con El Corte Inglés para distribuir a través de todos sus supermercados la cerveza artesanal Casa de Alba. Un logro que permitirá a más consumidores disfrutar de una cerveza rubia, especialmente suave y equilibrada, con un toque muy especial: un fresco toque mediterráneo fruto de la combinación de la cebada

recién cosechada y el aroma a naranjas cultivadas en fincas sevillanas de la familia. www.casadealba.es



LOS HELADOS DE CASA ECEIZA LLEGAN A MADRID DE LA MANO DE JALEO

Tejas, cigarrillos, tartas, chocolates, galletas, turroneos o polvorones... Todo esto se podrá disfrutar en su versión más veraniega gracias a la nueva línea de helados artesanos de Casa Eceiza, que ya ha llegado a Madrid y estará disponible durante todo el verano en Jaleo. Eceiza lleva desde 1924 haciendo postres a su manera, con el sabor de la tradición y la artesanía, y mucha personalidad. Iñigo Murua es el creador de la fórmula secreta de estos helados con sabor a postre. Y es que, desde que dejó su puesto como profesor del área de panadería y pastelería en el Basque Culinary Center, ha vuelto a Casa Eceiza para dedicarse precisamente a eso: a crear nuevos productos. Turrón, vainilla con nueces de pecán, cheesecake con fresas, yogurt con miel, tocino de cielo, tarta de chocolate con almendras caramelizadas, tarta de limón, crema de mango y cereza negra son sólo algunos de los muchos sabores que Casa Eceiza ha ideado para este verano.

MAGNUM LANZA NUEVAS TARRINAS PARA DISFRUTAR EN CASA

Magnum, marca de helados de Unilever, lleva tres años preparando una sorpresa porque hay placeres para los que vale la pena la espera. Este es el caso de las nuevas tarrinas Magnum.

Para todos los buscadores de placer, para los enamorados del helado Magnum que desde la primera vez que probaron el recubrimiento de chocolate Magnum y el delicioso helado cremoso de vainilla se quedaron con ganas de más, llega una nueva experiencia de producto que mantiene el sabor original de Magnum, y permite disfrutar del helado en más ocasiones sin salir de casa.



CHARLOTTE CAFÉ INAUGURA UN NUEVO ESTABLECIMIENTO EN ARGANDA DEL REY

Charlotte Café, espacios de restauración perteneciente al grupo Compañía del Trópico, inaugura un nuevo establecimiento situado en la Calle Cándor, número 1, en la localidad madrileña de Arganda del Rey.



En esta ocasión, los clientes habituales y vecinos de

la zona podrán disfrutar de este nuevo espacio que, una vez más, apuesta por mantener un servicio de cocina abierto durante todo el día, sin restricciones y cubriendo todas las franjas horarias.

Charlotte dispone de una amplia carta de bebidas con cafés especiales, frappés, smoothies o cócteles premium, que combina con una cocina variada compuesta por referencias internacionales, producto de calidad y que sigue las tendencias del mercado. Asimismo, presenta una selección de platos saludables.

www.charlottefranquicias.com

GOLD, AOVE DE PRIORDEI, UN HOMENAJE A LA NATURALEZA

Priordei hace un homenaje a la naturaleza y presenta Gold, un Aceite de Oliva Virgen Extra de edición limitada fruto de olivos centenarios situados en los márgenes del Parque Natural de la Sierra de Montsant, un territorio muy agreste, poco favorable para la agricultura, situado en la comarca tarraconesa del Priorat. Elaborado 100% con aceitunas de la variedad arbequina, PRIORDEI Gold rinde tributo también a la pasión olivarera de numerosas generaciones de agricultores que han luchado con duro trabajo y esfuerzo para mantener vivo este tipo de cultivo en una zona donde los olivos se han desarrollado durante cientos de años entre los pocos espacios de tierra cultivable que ofrecen las paredes rocosas de las montañas.



www.priordei.com



SMOOTEAS: LA NUEVA FORMA DE TOMAR EL TÉ

En plena fiebre por los batidos de frutas, Tea Shop se reinventa y presenta una nueva y refrescante forma de tomar el té con los SmooTeas. Una edición limitada formada por cinco variedades de té e infusiones creadas especialmente para preparar smoothies con una base de té en lugar de agua o bebidas vegetales.

Los SmooTeas son una bebida saludable que permite una gran combinación de sabores y mezclas infinitas con una base de

té y frutas o verduras. Con esta refrescante bebida se abre un mundo de deliciosas posibilidades para disfrutar en cualquier momento del día. La edición limitada incluye un recetario con ingredientes que van desde leche o yogur, a diversos superfoods como la chía, una gran fuente de antioxidantes, o las semillas de lino, que nos ayuda a cuidarnos y a mantener un estilo de vida saludables.

Con los SmooTea de Tea Shop, este verano podrás disfrutar de bebidas energizantes, refrescantes, saludables y llenas de vitaminas y propiedades positivas para el organismo. Todo ello en un lúdico formato que da espacio a la imaginación y la creatividad. www.teashop.eu



NUEVA IMAGEN DE CHIVITE FINCA DE VILLATUERTA

LEGARDETA CHARDONNAY 2015, EL VINO DE FINCA



La variedad Chardonnay ha encontrado en la Finca de Legardeta un reducto único, con unas condiciones climáticas y de suelos perfectos para obtener, tipicidad, complejidad y una gran capacidad de envejecimiento. Chivite de Villatuerta Chardonnay cambia, con la nueva añada, de imagen y pasa a envasarse en botella borgoña, para destacar su procedencia, la Finca de Legardeta, un verdadero terroir de 138 hectáreas.

La influencia del clima atlántico-continental, en cuanto a temperatura y el régimen de pluviometrías, permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente manteniendo buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático, mostrando finalmente frescura y expresividad.

El suelo contienen importantes cantidades de arcillas y limos, un reservorio de agua que permite tener a la planta con un régimen hídrico adecuado y así la Chardonnay puede madurar de forma gradual, sin deshidratarse ni mostrar aumentos exagerados de grado. Además, los suelos arcillo-calcáreos están relacionados con la obtención de vinos finos elegantes e intensos.

El viñedo presenta una elevada densidad de plantación de más de 6.000 plantas/ha, una alta densidad que provoca una competencia entre las plantas que redundan en una alta calidad de uva.

La uva se vendimia a mano en cajones de 200 kg para que llegue en perfecto estado a la bodega donde es seleccionada. Después de una pequeña maceración, la uva es prensada a baja presión. El mosto resultante una vez desfangado se lleva a depósitos de acero inoxidable o a barricas (aproximadamente un 20%) donde fermenta y se mantiene sobre lías unos 5 meses.

Brillante color amarillo verdoso, Legardeta Chardonnay 2015 muestra un aroma intenso y complejo, destacando la fruta blanca de hueso, cítricos, flores blancas. Un final mineral con recuerdos tostados y cítricos completan este vino que en boca es fresco y vivo, amplio, graso y equilibrado. (PVP recomendado 14€/Botella).

Perfecto para acompañar pescado a la plancha, mariscos, carnes blancas, quesos frescos, pescados blancos, ahumados; pollo asado, lasaña, berenjenas rellenas. Se recomienda servirlo a una temperatura entre 8 y 10° C.

www.chivite.com

BARCOLOBO PRESENTA LA NUEVA AÑADA DE SU BUQUE INSIGNIA:

BARCOLOBO 2013



Barcolobo, bodega boutique ubicada en la reserva natural "Riberas de Castronuño-Vega del Duero" en Valladolid, presenta la añada 2013 de su buque insignia, Barcolobo, un tinto con 12 meses de crianza en barrica de roble francés, que llega al mercado con el reconocimiento de uno de los concursos internacionales de mayor relevancia en el sector del vino: medalla de oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2017.

Este vino ha sido elaborado con una selección de las mejores uvas de tempranillo, syrah y cabernet sauvignon de la vendimia 2013, un año que se caracterizó por una primavera lluviosa y por un retraso general en el ciclo de maduración.

Acorde con la filosofía de la bodega, Barcolobo ha sido elaborado siguiendo criterios sostenibles en viticultura y con un máximo respeto hacia la uva, de hecho, cada variedad (y parcela) ha sido vinificada por separado y ha permanecido un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio y grano muy fino. No es hasta el final, tras las correspondientes catas, cuando se ha producido al ensamblaje final del vino.

Barcolobo 2013 presenta un color rojo picota intenso con matices azulados. En nariz es frutal, con notas especiadas y muy aromático. El boca es sabroso, de taninos redondos, con buena acidez y toques dulces de madera. Largo retrogusto y fácil de beber.

La primera añada de este vino se presentó en el mercado en 2007. Desde entonces se ha posicionado como el vino de referencia de la bodega, tanto por su elegancia y equilibrio, como por su relación calidad/precio.

PVP recomendado : 15,5 €

Mar de Frades cambia su imagen Incorpora una ola espumante a la etiqueta de la botella



Nacido en el Valle de Salnés (Pontevedra), en la milla de oro del Albariño, en pleno corazón de las Rías Baixas, Mar de Frades es un vino con un marcado carácter salino, que nos traslada al Atlántico. A un mar de color azul profundo.

Es el azul que se mantiene en la nueva botella Mar de Frades, que incorpora ahora una espumante ola, como homenaje al océano Atlántico, a la fuerza de sus olas, al rugir del viento y a la espuma del mar. Mar de Frades, inconformista por naturaleza, no deja a nadie indiferente. Vanguardista, siempre un paso por delante. Sofisticado, pero natural.

Un vino que recoge toda la expresividad de la uva Albariño y seduce por complejidad. De radiante color limón fino con reflejos de alga marina, anima a descubrir en nariz aromas de fruta de hueso, albaricoque y níspero, unidos a flores de almendro y sutiles notas salinas y tropicales. En boca, este carácter salino tiene un toque balsámico, con sabores a confitura de naranja y hierbas aromáticas convirtiéndolo en un vino sabroso y decisivo.

Mar de Frades 2016
PVP: 14,29 €

Nonino, la grappa de calidad



El licor emblemático de Italia es la grappa y Nonino es la marca que más ha contribuido a su expansión internacional, desde que en los años 70 del pasado siglo se dedicó a su producción artesanal. El secreto está en su elaboración a partir de uvas exclusivamente seleccionadas para ser destiladas.

Para degustar mejor esta grappa se recomienda emplear una específica copa de tulipán que permite respirar los aromas del destilado.

www.diprimsa.es

Tombú 2016 Un rosado prieto picudo

Dominio Dostares ha presentado Tombú 2016, su nuevo rosado, elaborado con la variedad leonesa prieto picudo, de gran potencial y con unas características que le hacen diferente de cara al verano, que es la gran temporada del rosado.

La nueva añada de Tombú 2016 destaca por diferenciarse del clásico clarete leonés y de los rosados provenzales. Es un vino brillante, de color fresa, original y de gran potencial aromático y equilibrada personalidad para disfrutar a una temperatura de 10 u 11 grados, nunca excesivamente frío, combinando con aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces.

Para obtener la más elevada expresión del terroir y de las singulares características de esta variedad prieto picudo, la bodega ha llevado a cabo una cuidada selección de fincas situadas en la comarca de Pajares de los Oteros, último reducto de la centenaria uva leonesa.

Tombú 2016. PVP: 8,90€

www.dominiodetares.com



Llega a España el Ron Roble Viejo Ultra Añejo El premium entre los premium del Caribe



Producido en la región central de Venezuela, llega a España el Ron Roble Viejo Ultra Añejo, que combina suavidad y cuerpo, con un paladar complejo e interesante. Elaborado 100% con melazas de caña de azúcar, su proceso de añejado es de 12 años sin reposición de mermas y se lleva a cabo tanto en barricas de roble americano –antes utilizadas para bourbon–, como en barricas de roble francés –empleadas previamente para Pedro Ximénez–.

Ron Roble Viejo Ultra Añejo es un ron Single Vintage (sin mezclas), destilado en cinco columnas de destilación continua (Column Still), preservando sólo el corazón del alcohol obtenido.

Es un licor complejo y con carácter distintivo, de comienzo suave y con larga permanencia en boca, ligeramente dulce, amaderado y con notas de frutos rojos, zarrapía y piel de naranjas. Es sorprendentemente amable para su grado alcohólico (40°), aromático y un gran seductor del paladar.

Excelente solo o con una piedra de hielo, es también un ron perfecto para preparar cócteles de lujo.

Este ron viene a completar la gama Roble que también comercializa el Ron Roble Viejo Extra Añejo, con un proceso de añejado entre ocho y doce años en barricas de roble americano.

VALBUSENDA

vino y gastronomía de lujo junto al Duero



El complejo enoturístico, en las cercanías de Toro (Zamora), presenta un programa "con los cinco sentidos" Situado en las inmediaciones de Toro y Zamora, en un fragmento verde y hermoso de la meseta de la Castilla, el complejo enoturístico de Valbusenda invita a disfrutar de la paz y el sosiego en una propuesta muy adecuada para pasar un fin de semana o unos días de descanso, una opción ideal para escapar del estrés, el bullicio y las prisas. Y es que el silencio y la calma abrazan al visitante nada más traspasar las puertas de acceso a esta enorme finca de 65 hectáreas, ubicada junto al recoleto pueblo de Peleagonzalo, en las inmediaciones del río Duero. Con el programa "Valbusenda a través de los 5 sentidos", el hotel-bodega-spa invita a participar de una experiencia sensorial a la que acaba de incorporarse la nueva carta del restaurante gastronómico Nube de Valbusenda, con magníficas vistas a los viñedos y a cuyo mando se halla Víctor Corchado, un chef con reputada formación en los restaurantes Atrio (dos estrellas Michelin) y Martín Berasategui (tres estrellas Michelin), dispuesto incluso a meter al visitante, si éste lo desea, entre sus fogones.

PLATOS DE AUTOR

Al apostar por productos de temporada, Corchado cambia la carta por temporadas y, entre sus platos de autor, es obligado destacar su particular y deliciosa versión del arroz a la zamorana, junto a los huevos rotos con jamón ibérico de bellota, el gazpacho "Bloody Mary", con ragut de vieras y helado de albahaca; la merluza de pincho confitada con berenjena en caldo de cocido o el solomillo de ternera de Aliste asado con costra de hierbas. Junto a él, trabaja un gran equipo en el que destacan el maitre Jesús Bustamante y la sumiller Rocío Rey. El complejo de Valbusenda, único hotel de cinco estrellas en Zamora, es el sueño cumplido de un matrimonio enamorado del vino. Simón García Taboada y Matilde Marino, ambos de Zamora, ya habían montado anteriormente varias empresas vinculadas a la herbodietética y las terapias alternativas, pero querían ser también los arquitectos de un sueño que les perseguía desde que se conocieron: montar su propia bodega.

TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA

UN SUEÑO CUMPLIDO

Lo que ocurrió después no estaba previsto, pues lo que en un principio iba a ser una simple nave para elaborar vino se fue convirtiendo poco a poco en un espectacular complejo que hoy es ya un referente nacional para el ocio, la salud y el descanso. Todo esto pasó desde el año 2003, fecha en que Simón y Matilde compraron una finca de 15 hectáreas de viñedos de entre 20 y 120 años de antigüedad, hasta 2008, año en que se inauguró la bodega y, en 2010, se añadían el Hotel-Spa y el Restaurante Nube. El hotel cuenta con 35 lujosas habitaciones de estilo minimalista, con vistas a los viñedos, decoradas y equipadas con la última tecnología. El Wine Spa cuenta con un circuito de hidroterapia con cinco piscinas interiores, sauna, baño a vapor, duchas tropicales y de hielo, pediluvio y duchas de sensaciones, además de cabinas con tratamientos con productos derivados de la uva y el vino y una zona VIP. Son muchas las opciones que ofrece Valbusenda, la mayoría vinculadas al vino. Por eso, invita a contemplar los bellos atardeceres entre viñedos en la Enoterraza mientras se escuchan, con una copa de vino entre las manos, acordes musicales interpretados al piano. Y de paso contemplar el escenario donde se produjo en 1476 la trascendental Batalla de Toro, que selló para siempre los destinos divergentes de España y Portugal. O visitar el Jardín Ampelográfico más grande de Castilla y León, con más de 250 variedades de uvas procedentes de todas las partes del mundo.

CATAS DE TORO

La bodega, con una producción media anual de 200.000 botellas, merecería un capítulo aparte, pero nos conformaremos con comentar que el visitante puede degustar in situ los vinos en divertidas catas en las que se dan a conocer cuatro tipos diferentes: los vinos con envejecimiento elaborados a partir de la tinta de toro y uva verdejo y los vinos jóvenes rosado y verdejo. En 2012, la bodega puso en marcha un proyecto de investigación para reducir el elevado grado alcohólico, característico de la zona de Toro, pero sin perder las propiedades enológicas y organolépticas propias de los vinos de esta denominación de origen. Y han logrado reducir su graduación de forma natural sin alterar sus características. El enólogo Mauricio Segovia es el responsable del éxito de esta bodega, que ha conseguido una gran cantidad de premios internacionales. El último ha ido a parar al Tinto Roble de Valbusenda, que ha sido galardonado con la Medalla de Plata del Premio Sakura de Japón. Una curiosidad: Dicen que el vino de Toro acompañó a Colón en su tercer viaje a América y que resistió sin desajustes los embates de la travesía. También aseguran que el nombre de la carabela "La Pinta" procede de una antigua medida de capacidad que se empleaba en Zamora y por la expresión local "pinta" como sinónimo de un trago de vino.

BODEGAS PORTIA, el sueño de Norman Foster

TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA



El arquitecto británico Norman Foster tenía una espinita clavada cuando los propietarios de Bodegas Portia, del Grupo Faustino, le propusieron hace ya más de una década levantar en pleno corazón de Burgos, en la ribera del Duero, una bodega singular. Iba a ser su estreno en este ámbito de la arquitectura. Era un sueño pendiente. Antes que él lo habían materializado sus colegas Santiago Calatrava, Zaha Hadid y Frank O. Gehry, entre otros. Así que, cuando tuvo la oportunidad de materializar un proyecto vinculada a la tierra y al vino, lo dudó muy poco y se puso muy pronto manos a la obra. Ahora Portia, con su singular forma de estrella, es una de las mecas de la arquitectura de vanguardia e invita a sus visitantes a vivir una experiencia sensorial completa. Propone maridar la arquitectura con el arte de la mano de la Colección Ars Fundum; también con la gastronomía, en el Triennia Gastrobar, gracias a las propuestas del Grupo Maher, y, por supuesto, con el buen vino, con catas de los reconocidos Portia Roble, Crianza, Prima y Triennia. La bodega, situada en el recoleto pueblo burgalés de Gumiel de Izán, hace frontera con la carretera nacional A1, concretamente en el kilómetro 171. Fue inaugurada el 28 de octubre de 2010 y en los últimos años es también punto de encuentro de los aficionados al arte, ya que entre las barricas de roble se pueden contemplar 74 piezas de 39 artistas de la Colección Ars Fundum, entre ellos de Antón Lamazares, Ciuco Gutiérrez, José Manuel Ciria, María Gómez, María Núñez o Santiago Ydañez. Hay obras de diferentes disciplinas (pintura, escultura, fotografía y vídeo), pero todas establecer un diálogo sui géneris con un espacio tan solemne como la sala de ba-

rricas.

En lo relativo a la gastronomía, el Triennia Gastrobar comienza una nueva etapa de la mano de Maher Restauración, a cuyo frente se halla el cocinero navarro Enrique Martínez, quien vincula la vanguardia de la nueva cocina a los sabores de siempre. Por eso, el visitante puede elegir desde un menú castellano, con lechazo asado al estilo de Aranda, hasta el sofisticado Menú Finca La Encina, pasando por el Menú Más que Vino o el Menú Portia, independientemente de la oferta de sus exquisitas tapas. Y, en función de la elección gastronómica, sólo queda elegir entre una amplia selección de vinos blancos (Campillo fermentado en barrica, Fortius Chardonnay) o rosados... y, por supuesto, los tintos propios de la Bodega: Portia Roble, Potia Crianza o Portia Prima.

Bodegas Portia

(www.visitabodegasgrupofaustino.com) se ha convertido en los últimos años en el buque insignia del enoturismo del Grupo Faustino. Con un total de 20.000 visitas en 2016, es sin lugar a dudas una de las bodegas más visitadas de la Denominación de Origen Ribera del Duero.





KELPIE, WHISKY ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE DEL MAR NEGRO

Ardbeg presenta Kelpie, el primer whisky de la destilería del grupo LVMH en Islay envejecido en barricas de roble virgen procedentes de la República de Adiguesia, situada en la costa del Mar Negro. Estos barriles, raramente utilizados en la fabricación de whisky, aportan una intensidad única al whisky de malta Islay, el más ahumado y turbado del mundo. Unido al sello de Ardbeg, el resultado es un whisky de increíble profundidad, que habla de sus lazos con el Mar Negro y las olas de sabor que sus barriles han creado. La nueva edición limitada rinde homenaje al mar que rodea Islay, la remota isla escocesa donde se encuentra la destilería Ardbeg, y al Kelpie, los legendarios demonios del agua que, según la tradición popular de Escocia, se esconden en el Océano Atlántico y pueden surgir de las profundidades con forma de caballo o toro.



VODKA BELVEDERE Y GAFAS WOLFNOIR, UNIDAS

Belvedere, el primer vodka de lujo del mundo, propiedad del grupo LVMH, y Wolfnoir, la marca de gafas asociada al mundo de la moda, presentan un atractivo pack especial compuesto por una botella Belvedere de 70 cl y un par de gafas de sol unisex de edición limitada diseñadas en exclusiva por Wolfnoir, que arrasa con su estilo único, rebelde y joven. Ambas marcas comparten su pasión por las cosas bien hechas y fusionan su filosofía en este pack especial, un combinado que este verano se convertirá en el perfecto aliado para disfrutar del sol y los encuentros al aire libre mientras se pone sabor a la fiesta con un refrescante Belvedere Tonic.

EL GAITERO TRIUNFA EN EL "BATH & WEST INTERNATIONAL CIDER COMPETITION 2017"

Por primera vez en su historia, los prestigiosos "Bath&West British Cider Championships" han acogido un certamen internacional para distinguir las mejores sidras de todo el mundo: "The Bath&West International Cider Competition 2017" -también conocido como "The Great Cider Show on Earth"- . El Grupo El Gaitero, que competía en varias categorías, ha reforzado su posición con SIETE MEDALLAS -tres platas y cuatro bronce-, sa más y una a siendo la empresa premiada de España de las más reconocidas nivel mundial. Esta competición, que ha tenido lugar en el marco del "Bath&West Show" -el evento más importante dedicado a la agricultura y la vida rural de Inglaterra- se ha rendido a la innovadora tradición del grupo, un referente mundial dentro del sector agroalimentario.

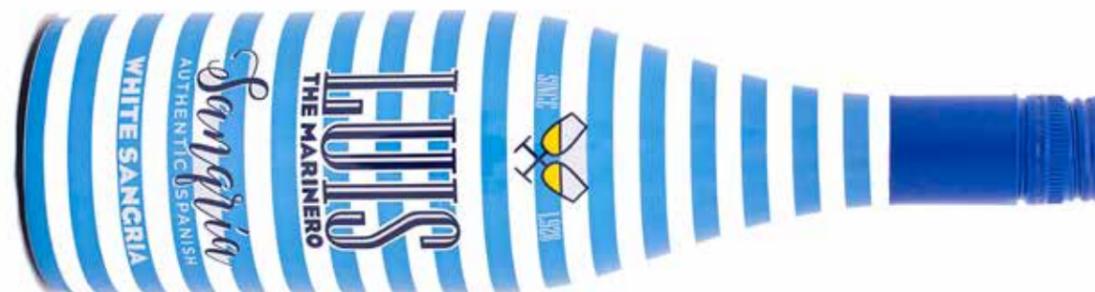


REFRESCANTES VINOS DE BODEGAS HABLA PARA EL VERANO

Bodegas Haba (www.bodegashaba.com) ya no es solo la marca de los elegantes y sofisticados tintos numerados. El afán de superación y el espíritu innovador de la firma les llevó, hace ya tres veranos, a lanzar su primer blanco, rosado y un champán blanc de blancs, que en seguida conquistaron al público. Vinos delicados y muy refrescantes, perfectos para disfrutar en cualquier momento del año, y especialmente en verano. Rita Habla 2016, Habla de ti... 2016 y Moses Nº2 Edition, Millésime 2012.

LUIS THE MARINERO, UN NUEVO CONCEPTO DE SANGRÍA

Nace Luis The Marinero, la sangría española creada con todo el entusiasmo, conocimiento e ilusión de un equipo que cree en un proyecto moderno y vanguardista. Presentada en 3 sabores diferentes, Luis The Marinero pretende sorprender con un concepto diferente a todo lo que está disponible en el mercado, con un toque distintivo de calidad en el producto español más reconocido a nivel internacional. Con un envase cool y acorde con las tendencias del verano, las sangrías Luis The Marinero logran vestir cualquier comida mediterránea aportando un toque chic y elegante a tu mesa.



LA CASERA LANZA SU TINTO DE VERANO 0,0

Ícónica, reconocida y querida por todos. Así es La Casera, una marca 100% española y con más de 60 años de historia que, sin embargo, apuesta por la innovación continua a través de nuevas referencias, acordes con los nuevos hábitos y tendencias de consumo. Por eso, ante la creciente demanda de un público que busca reducir la ingesta de calorías, de alcohol y de azúcar, La Casera lanza ahora dos nuevas referencias: Tinto de Verano 0,0 y Tinto de Verano 0,0 Limón, dos bebidas para tomar en cualquier momento y en cualquier lugar disfrutando del sabor de siempre.



BODEGAS MENADE MODERNIZA SUS ETIQUETAS

Bodegas Menade, pionera de la Denominación de Origen Rueda en obtener la calificación de ecológica y líder en España en la producción de vinos ecológicos, se reinventa y presenta nueva imagen y etiquetas con motivo del lanzamiento de la añada 2016.

La empresa pone en valor su filosofía con este nuevo 'packaging', que simboliza el respeto por el ecosistema y el medioambiente. Las nuevas etiquetas, creadas por el diseñador Carlos Mena, representan cuatro animales que se pueden encontrar en el viñedo castellano en cualquier época del año, y que son esenciales para mantener un ecosistema en equilibrio. Una liebre, un galgo, un caracol y un erizo convertidos en iconos del paisaje vinícola de Castilla.



MATURANA BLANCA 2015, LO ÚLTIMO DE BODEGAS NIVARIUS

Bodegas Nivarius ha presentado en Madrid, ante un nutrido grupo de periodistas del vino y sumilleres, la última novedad de su colección de monovarietales: Nivarius Maturana Blanca 2015. El nuevo vino, una edición limitada de 6.749 botellas, se suma al Tempranillo Blanco de la misma añada que comercializa actualmente la bodega en su apuesta por el rescate y la difusión de las variedades blancas minoritarias de Rioja. Procedente de uvas cosechadas en la Finca El Arca, en laderas de orientación norte y a más de 800 m. de altitud, el nuevo vino fermentó en fudres de roble normando de 3.500 litros de capacidad, donde posteriormente siguió una crianza de nueve meses sobre lías.



POMARINA, MEJOR SIDRA ESPUMOSA

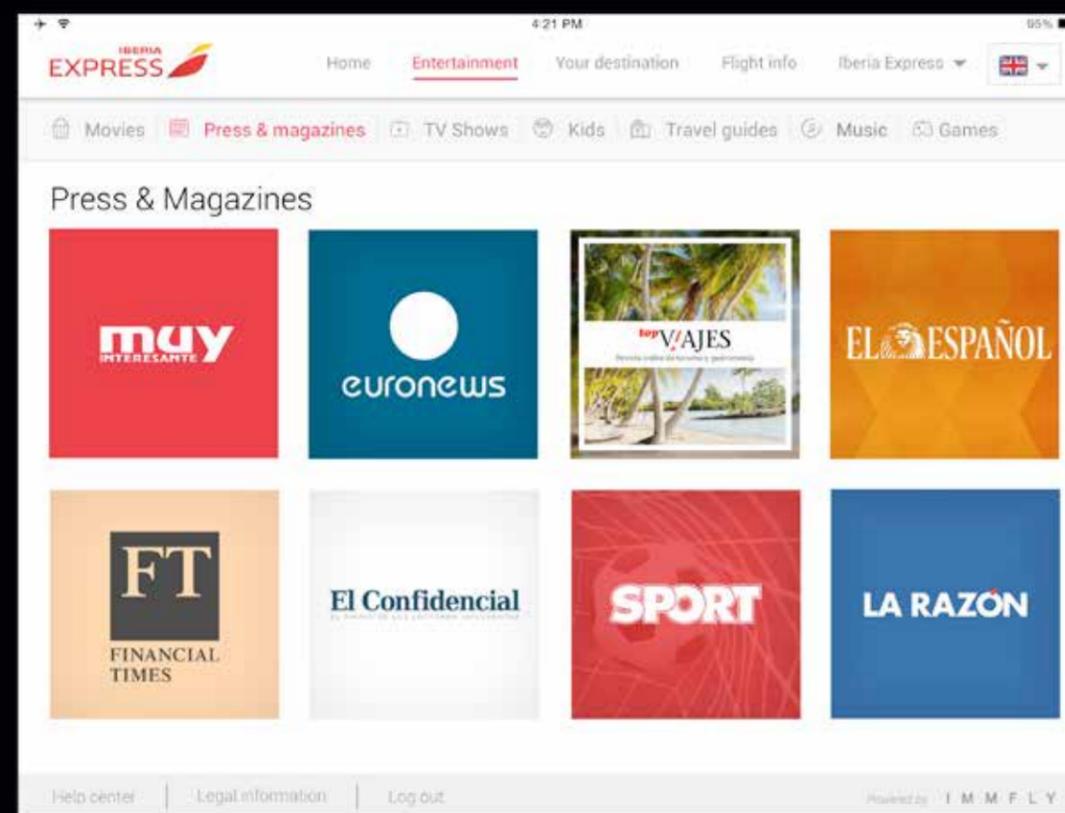
Si hace tan solo unos días la noticia era que Pomarina Espumosa había obtenido dos medallas de plata en el certamen internacional que reconocía las mejores sidras de todo el mundo, "The Bath&West International Cider Competition 2017", en Inglaterra, hoy lo es que ha sido elegida Sidra Institucional, Mejor sidra espumosa.



SCHWEPPE INCORPORA TÓNICA & MATCHA

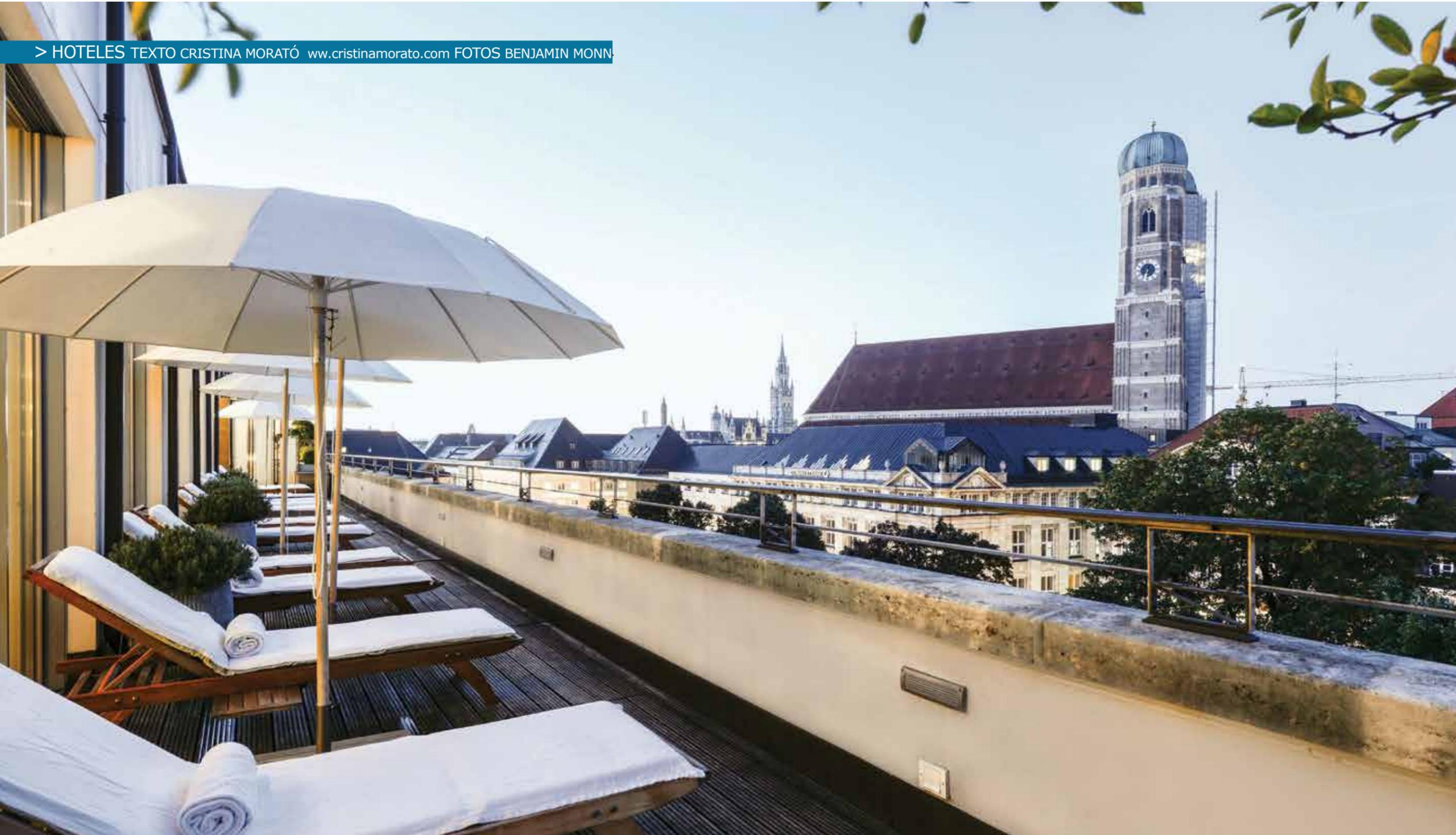
Inspirándose en el concepto de globalización y en el espíritu viajero y soñador de Jacob Schwegge, fundador de la marca y pionero en elaborar el primer refresco con gas de la historia, Schwegge ha querido redefinir la propuesta de su gama de tónicas y mixers premium para recrear, en cada trago, las sensaciones que algunas ciudades, regiones y países pueden llegar a ofrecer.

topVIAJES está disponible en el Club Express Onboard, la plataforma de entretenimiento de Iberia Express



En tu próximo vuelo de Iberia Express con tu tableta o móvil, activa el wifi y conéctate a la red IBERIAEXPRESS, abre tu navegador y busca onboard.iberiaexpress.com. Busca **topVIAJES** en la sección "Periódicos y Revistas" y disfruta del vuelo con tu revista de viajes y gastronomía.

www.topviajes.net



Terraza del Blue Spa con unas espléndidas vistas de la catedral municipal.

HOTEL BAYERISCHER HOF (MÚNICH)

Tradición y glamour en el corazón de Baviera

Es el hotel más emblemático de Múnich y también el más antiguo. Su historia va unida a la de esta ciudad que lo considera todo un símbolo. Aquí se han alojado reyes, aristócratas, políticos y famosos. Entre sus clientes habituales han figurado Sofía Loren, Robert de Niro o Carolina de Mónaco.

El origen del Bayerischer Hof se remonta a 1839, cuando el rey Luis I de Baviera mandó construir un hotel de primera categoría digno para albergar a las personalidades que visitaban la capital de su reino. El empresario local Joseph Anton Maffei, dispuesto a satisfacer al monarca, compró una vieja taberna en la Promenadeplatz y dos años más tarde abrió sus puertas un elegante hotel. Luis I se mostró encantado con el resultado final y dos veces al mes semana acudía a la Suite Real para darse un buen baño caliente en sus modernas instalaciones que contaban con un confort del que carecía su palacio de La Residenz.

La historia del hotel continuó de la mano de su segundo propietario, Hermann Volkhardt, un empen-

dedor pastelero quien acometió un ambicioso proyecto de reformas y mejoras, entre ellas, la instalación de un novedoso invento –la electricidad– en todas las dependencias. Deseaba que su hotel estuviera a la altura de los más lujosos de París, como el exclusivo Ritz de la place Vendôme. Una de sus primeras y más fieles clientas fue la emperatriz Isabel de Baviera, la famosa Sissi. La Casa Imperial de Viena reservaba cada año dos plantas enteras del hotel para la excéntrica emperatriz y su numeroso séquito.

En 1901, Volkhardt adquirió más terreno y agrandó su hotel para atender a la cada vez mayor demanda de habitaciones. Desde su fallecimiento, cuatro generaciones de esta familia han estado al frente de este hotel legendario que en la actualidad es propie-

dad de Innegrit Volkhardt quien ha sabido aunar modernidad y tradición.

UN MUNDO EN UN HOTEL

Al edificio original se le han añadido con el tiempo otros inmuebles colindantes, como el palacio Montge-

las, uno de los más bellos edificios históricos de Múnich que data de 1811. En la actualidad el Bayerischer Hof cuenta con 340 habitaciones, incluidas 65 suites, cada una decorada con un estilo distinto. El cliente puede elegir entre las luminosas y elegantes habitaciones diseñadas por el célebre arquitecto Siegward

Graf Pilati, a las más románticas con el toque personal de la diseñadora Laura Ashley o las más urbanas y sofisticadas de inspiración africana.

Pero tal como lo define Innegrit Volkhardt, el Bayerischer Hof es "un mundo propio en el corazón de Múnich". Y es que su hotel es algo más que un alojamiento de lujo. Los muniqueños lo consideran un símbolo de la ciudad, les gusta recorrer sus salones, tomar una copa en sus suntuosas dependencias o visitar sus exposiciones de arte. Algunas de las principales firmas de moda, joyería o belleza están presentes en su espléndido edificio que también acoge galerías de arte, un centro de negocios, un teatro con capacidad para más de quinientas personas, un impresionante salón de baile de estilo *art decó* con señoriales escaleras y elegante escenario, y hasta un cine donde se pueden ver películas sentado en confortables sofás. La oferta gastronómica también atrae a un público amante de la buena mesa. Su restaurante más exclusivo, el Atelier, acaba de conseguir su segunda estrella Michelin gracias al buen hacer de su reconocido chef Jan Hartwig.

Pero sin duda uno de los espacios más frecuentados del hotel es el impresionante Spa Blue distribuido en tres plantas y cuyo diseño ha sido merecedor de importantes premios de arquitectura. Un auténtico oasis de verdor, gracias a la proliferación de plantas, que ofrece al cliente 1.300 metros cuadrados dedicados al relax y al bienestar. Puedes comer algo ligero en albornoz en su terraza de la sexta planta al aire libre con unas vistas magníficas sobre los tejados de Múnich y las esbeltas torres de la catedral, nadar en su piscina, tumbarte en sus hamacas y disfrutar de su completa zona de sauna. Alojarse en este hotel es una experiencia para todos los sentidos y un viaje a un pasado esplendoroso de arañas de cristal, espejos dorados y mullidas alfombras que quizás un día pisó la mismísima Sissi.



Vista del elegante Atrium y dos imágenes de la suite 32 del Palais Montgelas, el edificio clásico del hotel.



Vista general del Restaurante Atelier, Lounge y terraza de invierno y piscina del Blue Spa.

Hotel Bayerischer Hof
 Promenadepl. 2-6
 80333 München - Alemania
 +49 89 21200
www.bayerischerhof.de



Suite de Tierra del agua desde donde contemplar el paisaje asturiano.

TIERRA DEL AGUA

Caleao-Asturias

Hay lugares a los que cuesta dejar pues te has encontrado a gusto, porque te han dado lo mejor de ellos para sacar lo mejor de ti... Uno de ellos es sin duda Tierra del Agua

En el pueblo de Caleao, no hay tiendas. El panadero, el minimercado (chigre en asturiano) y demás comercios ambulantes ... soplan la bocina en su pasar cotidiano por las poblaciones del Parque Natural de Redes, reserva de la Biosfera, donde se halla Caleao, en el centro de su corazón. Allí, donde la carretera se estrecha y la naturaleza se ensancha dando paso a valles y lagos, al sonido constante del agua, y sobre todo a una vida lenta y hasta cierto punto contemplativa de la que Tierra del Agua ha sabido extraer su esencia para ofrecérsela a sus huéspedes. Su arquitectura y diseño, que recuerdan al de los países nórdicos, se funden con el entorno que le rodea y entre líneas sencillas y acogedoras crean espacios luminosos para que la luz y el paisaje entren por los grandes ventanales. Sus suites tienen un dormitorio íntimo y cómodo, co-

cina y una sala para sentarse a contemplar los picos y pastizales, las cabañas de los pastores, el paisaje de un cuento navideño cuando la nieve lo cubre, o la sinfonía de colores por el cambio de las hojas otoñales. La estancia en Tierra del Agua viene acompañada de sorpresas, una tras de otra. La primera es el placentero baño al aire libre en la bañera nórdica contemplando la grandeza del paisaje mientras Judith prepara unos gin tonics aderezados con frutos y especias y aromatizados con flores del lugar. Al anochecer, en el Llagar Tierra del Agua, construido sobre una típica cuadra casina donde se encuentra el asador y un comedor con capacidad para 50 personas, conocemos al chef Manuel López Espiña, una persona cálida donde las haya, y un cocinero extraordinario. Con esa forma de hablar pausada y positiva que le caracteriza, Manuel nos cuenta el menú mientras asa un chu-

letón, al tiempo de una lubina de tamaño considerable, y algunas verduras para acompañar, berenjenas, y pimientos entre otras. De postre, el trampantojo de huevo frito con espuma de chocolate blanco y helado de mandarina pone punto final a una deliciosa cena. El amanecer llega acompañado del cacareo de los gallos y los cencerros de las vacas mientras el verdor asturiano se cuele por la ventana. Al terminar un desayuno con zumos naturales, quesos de la zona, y dulces y mermeladas caseras, Marisol Dy Sánchez espera para su clase de yoga. Es una mujer delgada y energética que emana paz cuando, acompañada de notas orientales, explica algunos movimientos básicos

en el Llagar de la noche transformado en un espacio diáfano. Los músculos se estiran, la respiración cobra sentido y el paisaje sigue siendo el protagonista desde todos los ángulos. Para terminar Marisol nos tapa los ojos con una bolsa rellena de hojarasca que casi nos hace levitar. El masaje consiguiente en el Spa donde se ofrecen terapias, y sistemas de relajación, coronado por la sauna con vistas al monte, hacen un comienzo del día inolvidable.

LA GRANDIOSIDAD DEL PAISAJE

Manuel nos sale al encuentro conduciendo un jeep al que nos anima a subir para enseñarnos el nacimien-

to del Jalón en el Puerto de Tarna y sus consecuentes cascadas, lagos y saltos de agua. Una excursión entre bosques frondosos, flores y helechos que Manuel escoge para adornar y aderezar sus platos, mientras nos cuenta las cuitas de la zona, los que están por el exterminio del lobo que acaba con su ganado, y los que quieren evitar su extinción, la forma de vida de los lugareños y el encanto de vivir en ese bello paraje que el adora.

Esa noche la cena es en el restaurante GOtta donde los productos llegan de la tierra a la mesa, muchos de ellos cultivados en el propio huerto de Tierra del Agua. Allí se podrá saborear una buena fabada asturiana regada con sidra, pitu caleya con patatines, panaché de verduras, los exquisitos buñuelos de queso o las croquetas de Manuel, su merluza o la muy especial costilla de cerdo Turoc, entre otros muchos manjares que Manuel crea y elabora cada día.

CABALGANDO POR REDES

¿Cómo no recorrer esos prados y bosques a lomos equinos? Es un ineludible antes de abandonar Tierra del Agua, y para ello Héctor y su mujer, Mabe, animan a los visitantes a montar en alguno de los veinte caballos de su finca y según la destreza del jinete cabalgar un par de horas, o un par de días entre hayedos, manzanos, pastos y aldeas perdidas. Héctor, como ya es habitual en los habitantes de Redes, tiene una forma pausada y convincente de motivar a los novatos a subir al caballo. Tanto, que al poco se les ha pasado el miedo, y se alegran de haberse aventurado a la experiencia ecuestre, al paso que Héctor relata trazos de su vida en el monte, con Mabe y sus cinco hijos que aprenden a montar casi al tiempo que andar y que llevan un vivir muy diferente al de la mayoría.

De vuelta a casa, despedidas, un hasta pronto y una bolsa con más delicias de Manuel que no quiere pensar que pasemos hambre por el camino, y ha preparado un suculento bocadillo de cachopo de ternera, otro vegetal, frutas, ensaladas, zumos detox... y mucho cariño en cada uno de los bocados. ●



Arriba, exterior tipo nórdico de Tierra del Agua. Abajo, a la izquierda, Judith preparando los deliciosos Gin Tonics en la terraza panorámica. Abajo, a la derecha, Mariso Dy Sánchez (4a derecha) y su clase de yoga.



Tierra del agua
 Sonxerru, S/N. Caleao. (Caso)
 Asturias
 (+34) 985 61 29 15
 www.tierradelagua.es

Arriba, bocado de sardina ahumada, creación del Chef Manuel López Espiña. En medio, Héctor con voz pausada explica los detalles de la excursión ecuestre. Abajo, Parque Natural de Redes.



NIYAMA PRIVATE ISLANDS LLEVA EL LUJO DEL SURF A UN NIVEL MÁS ALTO

Esto es "lo más" – la propiedad hermana de Anantara en Maldivas, NIYAMA Private Islands lleva el lujo del Surf al nivel más alto... Para surfistas principiantes o avanzados, ahora podrán surfear en el lugar secreto tan bien guardado estos últimos años en Maldivas – NIYAMA es una de las únicas islas en Maldivas donde se podrá practicar el surf en la misma ola que rompe casi en la orilla – lugar conocido como VODI surf point. Aquí las olas son finas, limpias y perfectas, a veces hasta arriesgadas, pero perfectas para surfistas avanzados así como para aquellos que quieran adentrarse en esta nueva aventura. Para los más avanzados, a tan solo cinco minutos en lancha, se encuentra

otro punto de surf Kasabu – una súper ola que a diez minutos haciendo Hocus Pocus es factible pillar otra segunda fantástica ola. Y para disfrutar de una maravillosa puesta de sol, los surfistas en NIYAMA podrán hacerlo en su nuevo bar, justo enfrente de VODI surf Point acompañado de un delicioso cóctel de ron, escuchando música reggae antes de ir a descansar a una de sus Surf Beach Studio o Surf Beach Suites que cuentan con sus respectivas estanterías para dejar las tablas de surf en su propia villa. Podrán igualmente ver videos "live" para observar las olas en cada momento con webcams y otras atenciones especiales para los surfistas.

www.niyama-maldives.com



EL BLUE PALACE RESORT & SPA PRESENTA UN CONCEPTO GASTRONÓMICO INNOVADOR PARA SUS RESTAURANTES

La nueva temporada del galardonado Blue Palace Resort & Spa en Creta trae consigo novedades gastronómicas que harán las delicias de los comensales. Bajo un concepto culinario innovador, el Consultor Creativo chef Athinagoras Kostakos y el Chef Komninos Mouflouzelis, junto con el Chef del Blue Palace, Alexandros Lefkaditis, han ideado una variada oferta que abarca desde la tradición mediterránea hasta las nuevas corrientes creativas griegas para cada uno de los cinco restaurantes del resort. Con la finalidad de reforzar la posición de Blue Palace como destino gastronómico y con la misión de ofrecer una experiencia culinaria centrada en la pureza, la autenticidad y la frescura, los tres chefs se disponen a revolucionar la cocina cretense.

www.bluepalace.gr



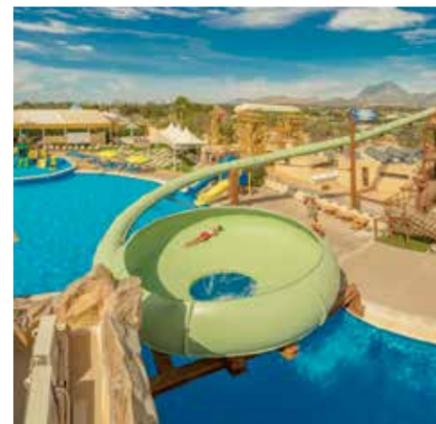
DESCUBRE LA BELLEZA BERBER DE MAROC MAROC EN EL MANDARIN ORIENTAL, MARRAKECH

Descubre los beneficios de los secretos ancestrales bereberes con una experiencia especial de bienestar en el Mandarin Oriental, Marrakech. En colaboración con marocMaroc, la primera marca de cuidado de la piel y el cuerpo de Marruecos, la experiencia "Berber Beauty by marocMaroc" ofrece a los clientes una gama de tratamientos que se basan en los conocimientos que las mujeres marroquíes han transmitido de generación en generación.

www.mandarinoriental.com



LA CADENA MAGIC COSTA BLANCA CREA EN BENIDORM UN RESORT DE ÚLTIMA GENERACIÓN BASADO EN LA LEYENDA DE ROBIN HOOD



Un auténtico parque de vacaciones de 100.000 metros cuadrados inspirado en la leyenda de Robin Hood. Es la más novedosa apuesta de la cadena hotelera Magic Costa Blanca, con sede central en Benidorm y establecimientos en varios puntos de la Comunidad Valenciana, que ya está en funcionamiento entre los municipios alicantinos de Benidorm y L'Alfàs del Pi. Ejemplo de guest experience, con resort última generación y una oferta que garantiza nuevas experiencias a los clientes.

El parque ha sido posible merced a la fusión del antiguo complejo "Magic Aqua Excalibur", con ambientación medieval, y el centro deportivo anexo "La Marina", adquirido por Magic para incorporarlo al grupo y ofertar los deportes más demandados en la actualidad, con seis pistas de tenis, tres de padel, dos de frontón, piscina semiolímpica y pista polideportiva.

De esta forma nace "Magic Robin Hood Sport, Water Park&Medieval Lodge Resort", nomenclatura que explicita la tematización a la que han sido sometidas sus instalaciones para dotarlas de espectáculos diurnos y nocturnos inspirados en la leyenda medieval, animación infantil y adulta durante todo el día en español e inglés.

CONSTANCE HOTELS ACTUALIZA SU IMAGEN CORPORATIVA PARA REFLEJAR LOS VALORES DE LA MARCA



Con el paso de los años, Constance Hotels ha transformado siete preciosos lugares sin desarrollar en hoteles premiados en numerosas ocasiones en Mauricio, Seychelles, Maldivas y Madagascar.

Cada propiedad se encuentra en un ambiente puro y preservado y todos comparten los mismos valores fundamentales que se encuentran en todos los aspectos de la estancia de un huésped: la generosidad, la excelencia, la sinceridad, la originalidad y el respeto. Los equipos de Constance muestran una auténtica pasión por la hospitalidad, con el objetivo de superar siempre las expectativas del huésped.

Constance se asegura constantemente en ir un paso por delante de la competencia y este hecho se ha reflejado en las recientes renovaciones exitosas del hotel Constance Belle Mare Plage (Mauricio) y Constance Lemuria (Seychelles). La compañía está buscando ahora la siguiente etapa de su evolución introduciendo un nuevo diseño corporativo para reflejar los valores de la marca y actualizar su imagen.

La firma de la nueva marca es "True by Nature", destacando los valores clave de la marca y las espectaculares ubicaciones de los hoteles: el lujo natural. El énfasis está en las relaciones: una relación con el auténtico entorno natural, la relación con los equipos del hotel y, por supuesto, la relación con cualquier familiar y/o amigo con los que el huésped se aloje. Los hoteles Constance proporcionan el escenario perfecto en el que las relaciones pueden florecer. La atención se centra también en la innovación

y hay una serie de nuevas iniciativas que se pondrán en marcha en los próximos meses, lo que mejorará aún más la experiencia del huésped. Como por ejemplo incluyen una nueva forma de disfrutar del vino: los huéspedes podrán seleccionar una botella de vino con el sumiller y será la inspiración para un menú exclusivo creado especialmente para ellos por el chef.

Otro ejemplo es una nueva cabaña tecnológica en cada hotel donde los huéspedes pueden hacer uso de cámaras, relojes inteligentes y baterías, donde serán impartidas lecciones para su uso a aquellos que lo necesiten.

También habrá nuevas áreas de descubrimiento para los huéspedes, estarán situados en lugares serenos y de ensueño donde tendrán la oportunidad de relajarse con una bebida y admirar el entorno natural radiante en total discreción.

Además, a los huéspedes más jóvenes se les ofrecerán nuevas y vibrantes oportunidades, incluyendo la posibilidad de convertirse en miembro del equipo por un día con uniformes y placa de identificación.

Según destaca Jean-Jacques Vallet, director general: "Estamos encantados de aprovechar el legado y la reputación de Constance Hotels, que siempre ha estado a la vanguardia del mercado de hoteles de lujo. Seguiremos superando el deseo de nuestros clientes por recibir la mejor hospitalidad que permanezca genuina, pura, sencilla, cálida y natural".

www.constancehotels.com

HOSTAL SPA EMPURIES INAUGURA EL VERANO CON CHIRINGUITO



Llega el verano y los verdaderos oasis donde reanimarse de las altas temperaturas son los chiringuitos. El Hostal Spa Empuries incorpora en la Playa de Portitxol uno de los mejores de la Costa Brava.

El huésped podrá disfrutar de una carta muy variada con una cuidada selección de alimentos frescos y de temporada. La carta estival del chiringuito también ofrece productos que se han cultivado en los propios campos y huertos del

establecimiento.

Introduce propuestas gastronómicas para todos los gustos, desde bocadillos fríos hasta ensaladas muy variadas y refrescos ecológicos.

Sus productos, sus vistas y el placer de comer con los pies en la arena una ensalada o fruta fresca a piezas compensan el calor del verano. Contemplar el mar mientras degustas un buen cóctel es una de las mejores sensaciones del verano, y es que el chiringuito del Hostal Spa Empuries hace aún más agradable ir a la playa de Portitxol.

www.hostalempuries.com

NH HOTEL GROUP PRESENTA "FAMILIES, WELCOME"



NH Hotel Group presenta "Families, Welcome", una completa y renovada oferta dirigida a las familias que viajan con niños y que convertirá las vacaciones familiares en toda una experiencia que querrán volver a repetir.

NH Hotel Group sabe que viajar con los más pequeños puede suponer todo un reto tanto para ellos como para los mayores. Por este motivo, "Families, Welcome" nace con el objetivo de que la única preocupación de las vacaciones familiares sea divertirse.

Los establecimientos "Families, Welcome" de NH Hotel Group cuentan con los conocidos Brilliant Basics del Grupo ahora

también para niños: cunas y tronas homologadas y de alta calidad y canales de televisión para que toda la familia pueda disfrutar de un momento de relax en su habitación.

Para la Compañía, los niños son una prioridad cuando se alojan en alguno de sus establecimientos. Por ello, las habitaciones familiares de los hoteles "Families, Welcome" ponen a disposición de sus clientes early check-in y late check out para que ya no haya que despertar a los más pequeños a la hora de dejar el hotel así como un servicio de habitaciones especial y amenities de baño de Nico & Hanna para que se sientan como en casa.

Como parte del compromiso de NH Hotel Group por promover una dieta sana y beneficiosa para la salud, los desayunadores de los hoteles "Families, Welcome" cuentan con un Kids Corner y una selección única de productos saludables y de primera calidad para el desayuno de los más pequeños. Además, las familias que se alojen en alguno de los hoteles family friendly del Grupo tienen a su disposición la figura de un asistente familiar durante las 24h del día que le proporcionará toda la información que necesiten cuando quieran salir del hotel: los mejores restaurantes para ir con niños o numerosas actividades para realizar en familia. www.nhotelgroup.com



HARD ROCK HOTEL TENERIFE DESCUBRE LOS NUEVOS SABORES DE LA ISLA

Con una propuesta gastronómica que no dejará indiferente a los paladares más exigentes, Hard Rock Hotel Tenerife ofrece un servicio único y sin precedentes en las Islas Canarias, para disfrutar de la gastronomía y las mejores bebidas en cualquier momento del día. Una amplia propuesta de sabores que conquistarán los paladares de los más sibaritas. El lugar idóneo para que los comensales disfruten del arte y el glamour de cada uno de los platos diseñados por y para Hard Rock Hotel Tenerife sin dejar de lado los clásicos de la gastronomía local. La mezcla culinaria ofrece planes gastronómicos para todos los gustos en los seis restaurantes y cinco bares que se encuentran en el hotel.

En The Beach Club at Hard Rock Hotel Tenerife podrás degustar exquisiteces culinarias sentado justo delante de la laguna del hotel con unas vistas impresionantes. El lugar perfecto para una comida, una cena y hasta un concierto en directo en los exclusivos reservados.

Tras el éxito de su homólogo en Ibiza, los huéspedes más carnívoros tendrán su rincón especial en el restaurante Montauk Steakhouse Tenerife, donde cada día sorprenden al paladar de los más exigentes con su amplia carta de carne de vacuno de la mejor calidad ahumada hasta la perfección.

Si te decantas por una gastronomía fusión donde prime el sabor, el restaurante Narumi será tu rincón favorito de Hard Rock Hotel Tenerife donde disfrutar de aperitivos japoneses de preparación fresca, una combinación de especialidades asiáticas que van desde lo más que conocidos combinados de sushi y sashimi

contemporáneos, los uramakis, los nigiris o los temakis, sin olvidar el guiño hacia la comida thai más auténtica con un succulento Pad Thai. En Ali-Olé encontrarás las interpretaciones únicas de la mejor cocina mediterránea con platos típicamente españoles con una presentación impecable. Una selección de tapas calientes frente a las frías pone difícil la elección que anda entre ensalada de tomate, aguacate y vieiras, tartar de salmón con salicornia canaria y huevos rotos con jamón ibérico o pincho moruno marinado con mojo.

Por su parte, Sessions no es el típico restaurante de estilo buffet. Su ambiente lujoso acompañado de una moderna decoración combina a la perfección con sus platos para desayunos y cenas.

En cuanto a bares y lounges se refiere, los huéspedes y visitantes de Hard Rock Hotel Tenerife encontrarán un sinfín de opciones para todos los gustos. No hay nada mejor que deportes y comida, y 3rd Half Sports Bar se ocupa de esto. Gracias a sus múltiples pantallas gigantes, bebidas premium y sus cartas de comida estadounidense e internacional, tendremos todo lo que se necesita para disfrutar al máximo de cualquier evento deportivo que se tercie. Coge fuerzas para animar a tu equipo con una buena hamburguesa, alitas de pollo, nachos, un perrito caliente o el sándwich de bogavante. La noche trae consigo la mejor música en directo y las jam sessions del escenario.

Uno de los lugares más concurridos de Hard Rock Hotel Tenerife es el UTC, también conocido como el Lobby Bar, perfecto para un aperitivo o una copa gracias a una cuidada selección de bebidas y cócteles exclusivos. El espacio perfecto donde abrir el apetito antes de disfrutar de un buen chapuzón en las piscinas del hotel lo encontrarás en los bares Edén (Torre Nirvana) y Splash (Torre Oasis) con cartas que ofrecen todo tipo de snacks, sándwiches, pizzas y ensaladas.

Las vistas más espectaculares de Tenerife están en la azotea del hotel. El sky lounge The Sixteenth es el sitio perfecto donde contemplar el majestuoso volcán El Teide y la isla colombina de La Gomera en un ambiente único, con una decoración chic cuidadosamente elegida. Una atmosfera elegante donde disfrutar de un cóctel en la mejor compañía. www.hrhtenerife.com



TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA

HOTELES FAMILIARES DE LUJO EN LA COSTA PORTUGUESA

Conscientes de que son muchas las familias que demandan naturaleza, cultura y relax, los hoteles de lujo "family-friendly" de Martinhal han elaborado una singular propuesta para unas vacaciones que pueden resultar inolvidables para niños y mayores, ya que todos pueden disfrutar de las comodidades y servicios de hoteles de alta gama.

Dicen que Portugal está de moda o, al menos, crece el número de los europeos que eligen este país como destino para sus días de descanso.

Martinhal cuenta, por ejemplo, con hoteles de

cinco estrellas en Sangres, en la zona del Algarve, y también en la encantadora y señorial ciudad de Cascais. Sus establecimientos están repartidos por toda la costa portuguesa y tiene servicios tan exclusivos como "baby-concierge", escuelas deportivas, competiciones y actividades recreativas para todos los miembros de la familia, independientemente de su edad.

Sagres, desde luego, es un lugar idílico para compartir en familia por su cercana e inmensa naturaleza y playas tan fascinantes como las de Mareta, Tonel y Baleeira. También están al alcance del visitante las bellas rutas de senderismo de la región y otras atracciones turísticas, como el Parque Natural del Sudoeste Alentejano, la Costa Vicentina, el puerto pesquero o la Fortaleza de Sagres, al borde de los inmensos acantilados del Cabo de São Vicente, punto más occidental de la Europa continental.

Es aquí donde Martinhal posee un resort de cinco estrellas cuyas instalaciones disponen de amplias áreas naturales con vistas al Atlántico y que facilita la práctica del windsurf, surf, piragüismo, stand up paddel, avistamiento de animales, rutas en bici, clases de natación, tenis o pádel, etc. Y para los más pequeños, el club infantil Raposinhos organiza todo tipo de divertidas actividades, desde buscar un tesoro en la playa hasta talleres de reciclaje, cocina o pintura. Además, cuenta con 3.300 m2 destinados a los niños, con áreas de juego, guarderías y cuatro piscinas.

Un concepto similar tiene el resort de Cascais. Amplios pinares, villas y palacios, campos de golf y soberbias playas rodean este alojamiento de cinco estrellas, muy atractivo para pasar unas vacaciones de verano. El complejo ofrece diversos tipos de alojamientos, con 84 habitaciones y 12 villas independientes. Las habitaciones disponen de mobiliario infantil y muchas pueden conectarse, para garantizar la intimidad a los adultos.

Uno de los puntos fuertes de la propiedad es su Kids Clubhouse, de más de 700 m2, con espacios diferenciados según las edades, desde los 6 meses hasta la adolescencia. En él, los niños se pueden divertir supervisados por profesionales cualificados mientras los padres disfrutan de su tiempo en el hotel, o aprovechan para hacer una visita a las vecinas poblaciones de Cascais, Sintra o Lisboa. Las instalaciones del resort incluyen tres piscinas y un completo spa que incluye tratamiento creados específicamente para los niños.





NUEVO AMBIENTADOR DE COCHE CON PINZA DE CRISTALINAS

Los ambientadores de coche de Cristalinas son los favoritos del mercado. Entre otros motivos porque han sido desarrollados en base a una fórmula 0% Alcohol y porque tienen un 70% de concentración de perfume. Pero a partir de ahora lo serán aún más con su innovador sistema de pinza.

Cristalinas, gracias a su constante investigación, ha creado un nuevo sistema de posición para su característica bolita de madera y cristal. El nuevo pack de la marca española permite ahora una multi-posición en su ambientador de coche. Así, el consumidor podrá colgarlo del retrovisor interior con el cordón como hasta ahora, o utilizar el nuevo e innovador sistema para la rejilla de ventilación. Una pinza perfectamente diseñada para encajar en la zona de ventilación y preparada para evitar movimientos bruscos. Como también lo evita la rigidez del cordón que elimina el exceso de balanceo. Sin duda, dos posiciones para elegir según nuestros gustos. El ambientador de coche de Cristalinas se distingue, además, por su característico tapón de madera, que es el elemento difusor del aroma. La madera de haya porosa permite que el aroma se desprenda y se perciba a través de ella.

Once fragancias exclusivas (frutas del bosque, bebé, aroma a limpio, brisa marina, manzana, moras, dama de noche, naranja, vainilla, cerezo y mango) que tienen una duración de más de dos meses. Y cuenta con un 70% de concentración de perfume, muy superior a la competencia.

Además, su fórmula actúa de absorbe olores eliminando el mal olor producido por el tabaco, la comida, las mascotas o los ambientes cargados. Gracias a la más avanzada tecnología molecular, el ambientador de coche de Cristalinas ataca los grupos que generan mal olor y los neutraliza, consiguiendo que lo que quede en el ambiente tan sólo sean las moléculas de perfume, las de "buen olor". <http://cristalinasshop>.



NUEVA LÍNEA DE BAÑO DE HELLY HANSEN



El bañador masculino HH HP Shore Trunk es un aprenda de diseño deportivo, muy práctico gracias al bolsillo lateral que incorpora. Está realizado con el 95% de poliamida y el 5% de elastano. P.V.P.: 60 €. Por su parte, el HH Marstrand Trunk es un bañador cuyo diseño refleja el ADN de la náutica. La línea del horizonte se refleja en esta prenda tricolor que cuenta con bolsillos en los laterales y en la parte trasera. Está fabricado en poliéster de rápido secado. P.V.P.: 60 €. www.hellyhansen.com.



D-INICIAL PEN

Jackie Kennedy amaba tanto su encendedor Dupont que en 1973 solicitó un bolígrafo a juego. Es entonces cuando S.T. Dupont tuvo la idea de reproducir el rodillo del encendedor en el cuerpo del bolígrafo. Otro icono S.T. Dupont había nacido: "Classique". Hoy, en homenaje al clásico original, S.T. Dupont presenta el nuevo bolígrafo D-Initial: instrumentos de escritura reinventados que responden al estilo y las exigencias del hombre y la mujer actuales. Acorde para su uso en un mundo más ocupado, se hace eco de la elegancia de décadas pasadas. D-Initial ofrece lujo para todos los días. www.st-dupont.com

LOS AMANTES DEL ACERO TIENEN UN NUEVO DESEO

MÜSS apuesta por un nuevo diseño que marca un antes y un después en la relojería masculina. Su nuevo diseño en acero con números romanos en oro rosa y esferas multifunción, hace del modelo Dundalk un reloj ideal para los más urbanitas.

La combinación de sus materiales junto a los colores meticulosamente seleccionados para cada una de las versiones de este modelo, hacen de él, la elección ideal para llevar el tiempo en tu muñeca. <http://mussjewelry.com/>





DAI CHUN LIN SÉRUM, UN REGENERADOR DE ALMENDRAS PARA DESPUÉS DEL SOL

Cuida tu piel y prolonga el bronceado con el sérum regenerador y reconstituyente 'Xifeng' de Dai Chun Lin, cuya principal función es hidratar y calmar la piel sin obstruir los poros.

Penetra rápidamente, fortalece, restaura la piel, y, gracias a su contenido en extracto de perla y vitamina E, favorece el anti-envejecimiento y es ideal para hidratar y calmar la piel de rostro, cuello y escote tras la exposición solar.

Hidrata y regula el equilibrio de la piel, incrementando su elasticidad. Recomendado para pieles secas y dañadas, o tras la exposición a los rayos UV.

Un beauty-must que consigue una piel firme, hidratada y luminosa, y ayuda a prolongar el bronceado.

Precio: **65€** (58 grs.)

A la venta en Dai Chun Lin - C/ San Lucas,11 y online: www.daichunlin.eu

INNOVAGE ÁCIDO HIALURÓNICO PARA UNA PIEL FIRME, LISA Y RADIANTE

El ácido hialurónico se ha convertido en nuestro principal aliado antiarrugas, un ingrediente estrella tanto en cirugía estética como en cremas faciales o complementos alimenticios. Innovage Piel Ácido Hialurónico proporciona una hidratación en profundidad de la epidermis ayudando a conseguir una piel más firme, lisa y radiante.

Precio recomendado: **39,90€** (30 sticks bebibles).



LAGOM, COSMÉTICA COREANA QUE POTENCIA LA HIDRATACIÓN CELULAR

Hablar de cosmética coreana es hablar de la nueva superpotencia mundial de la belleza y el cuidado de la piel. Teniendo en cuenta que las coreanas (y coreanos), están entre las consumidoras de productos de belleza más exigentes del mundo, y que sus ganas de perfeccionar el aspecto de su piel rayan en la obsesión por la eterna juventud, no es de extrañar que decir K-Beauty o cosmética made-in-Korea sea sinónimo de calidad y excelencia.

<http://lagomeuropa.com/>



GARDEN LOVE, MASCARILLAS FRUTALES

“Por amor a la naturaleza” es el leitmotiv de las nuevas máscaras frutales de biocelulosa Garden Love, de venta en exclusiva en Perfumerías Douglas. Garden Love presenta seis máscaras realizadas con extractos de frutas y vegetales que nutren, hidratan y revitalizan el rostro a partir de los beneficios del albaricoque, el pepino, la leche de cabra, el aceite de oliva o el aguacate y los arándanos.

www.douglas.es/douglas/



EL 'SMARTPHONE' DE LA BELLEZA TIENE NOMBRE PROPIO: R-RETINOATE



Los especialistas en belleza adoran el Retinol y no es de extrañar. No es ningún secreto que puede combatir los signos de envejecimiento mejor que ningún otro complejo y sin necesidad de receta médica. Sin embargo, en algunos casos de pieles sensibles puede resultar demasiado agresivo, produciendo erupciones, picazón, irritación elevada de la piel e, incluso, resequead en áreas localizadas. Además, el Retinol resulta ineficaz durante el día a causa de la luz solar. Es fotosensible y la luz del día hace que pierda toda su eficacia. Es por ello que muchas marcas de renombre sólo indican usar Retinol por la noche. Pero, ¿No sería más beneficioso y el doblemente potente si pudiese usarse también durante el día? Medik8 ha descubierto la solución: una nueva molécula capaz de hacerlo y sin irritaciones, r.Retionate. www.medik8.es

BIONIKE, LA MARCA NÚMERO 1 DE COSMÉTICA EN ITALIA

Por fin llega el verano y con él el sol resplandeciente y las ganas de activar la melanina y coger ese tono bronceado que tanto favorece. Pero, realmente ¿sabemos a lo que nos atenemos cuando pasamos horas expuestos al sol?

Alergias, intolerancias, irritaciones, arrugas, manchas, el envejecimiento prematuro, los diferentes tipos de cáncer de piel... son algunos de los efectos de la sobreexposición al sol sin usar la protección adecuada. Bionike, marca número 1 de cosmética en Italia, te aporta 9 datos que debes saber sobre la exposición al sol y las cremas solares, con el fin de que este verano disfrutes plenamente de los rayos sin dañar tu piel.

Para más información:

www.bionike.es





Norwegian Jade

Un barco prácticamente nuevo después de la reforma



Algunos rincones del Norwegian Jade: buffet exterior, The Atrium, Bliss Lounge y la piscina.



Opciones gastronómicas mejoradas, espacios con un nuevo diseño e increíbles modernizaciones en todo el barco, la renovación del Norwegian Jade llega justo a tiempo para la temporada de verano, en la que navegará desde Hamburgo (Alemania) hasta los fiordos noruegos, aunque también posible embarcar en Southampton (Reino Unido).

Cuenta con camarotes modernos para todos los gustos y bolsillos: camarotes interiores, exteriores, con balcón y mini suites, y una gran variedad de suites diferentes. En todos ellos se han instalado nuevas alfombras, mobiliario, televisiones de pantalla plana y cabeceros más grandes con puertos de carga USB.

A bordo del Norwegian Jade los huéspedes tienen a su disposición 16 opciones gastronómicas diferentes para disfrutar en sus 15 bares y salas. Alizar es uno de los dos restaurantes principales a bordo, donde los huéspedes pueden seleccionar sus platos favoritos de un menú que cambia diariamente. Gracias a Freestyle Dining que no prevé ni turnos fijos ni mesas asignadas, los huéspedes deciden cada noche cuándo y con quién cenar.

Además cuenta con restaurantes de experiencias gastronómicas de diferentes rincones del mundo: La Cucina (italiano), el japonés *teppanyaki* Jasmine Garden, que incluye un Sushi bar; el auténtico asador brasileño Moderno Churrascaria, o el O'Sheehan's Bar & Grill, el restaurante de estilo pub

irlandés, que está abierto las 24 horas, son algunas de las muchas opciones.

A la caída del sol, a quien le apetezca bailar toda la noche podrá ahora hacerlo en el nuevo y elegante Bliss Ultra Lounge, que parece recordar a un exclusivo club de Miami y luce una moderna paleta de colores plateados, grises y negros. Los pasajeros que prefieran darse un capricho y tomar un cóctel tienen dónde elegir, desde mojitos o caipirinhas a combinados más exóticos.

Otras posibilidades que ofrece el Norwegian Jade es la de relajarse en el lujoso Mandara Spa o la de mantenerse en forma en el moderno gimnasio con vistas al océano con el nuevo equipamiento de fitness TechnoGym.

La joya del barco es la zona exclusiva y lujosa The Haven by Norwegian con un total de 17 suites y villas ubicadas en las cubiertas 14 y 15. Los huéspedes de las The Haven Suites disfrutan de un exclusivo acceso a la zona de The Haven Courtyard con piscina privada, confortables tumbonas y jacuzzi, así como sauna y gimnasio privado. Los extras para los huéspedes de las The Haven Suites incluyen servicio de mayordomo certificado las 24 horas del día, servicio de conserje, embarque y desembarque prioritarios, prioridad para traslado en lanchas a los puertos en los que el barco no atraca en el muelle, delicias gourmet en la suite todas las noches, albornoces, toallas de gran tamaño y muchos otros servicios y ventajas. ●



Ubicado en la parte de arriba del barco, The Haven tiene las mejores y más lujosas comodidades a bordo con servicio de mayordomo y solárium privado.



Itinerarios

En las temporadas de verano 2017 y 2018, el Norwegian Jade zarpa desde sus dos puertos base Southampton y Hamburgo a destinos en Europa del Norte, entre ellos los fiordos noruegos, el Cabo Norte, Islandia y Escocia. Durante el otoño, en octubre el barco saldrá desde Nueva York hacia el este de Canadá y Quebec y en la temporada de invierno, desde Miami al Caribe. Algunos de los itinerarios por esta zona incluyen una navegación parcial por el Canal de Panamá.

www.ncl.com/es/es/



FINNAIR, "MEJOR AEROLÍNEA DEL NORTE DE EUROPA" EN LOS SKYTRAX AWARDS

Los Skytrax World Airline Awards 2017, recientemente entregados coincidiendo con el Paris Airshow, han vuelto a reconocer a Finnair como la Mejor Aerolínea del Norte de Europa. Es el octavo año consecutivo que Finnair recibe este galardón. Finnair ha realizado una importante inversión en la modernización de su flota, con el flamante A350 XWB como centro de la estrategia, además de mejorar continuamente la experiencia del cliente. Los World Airline Awards de Sytrax están considerados como la principal herramienta comparativa para valorar los niveles de satisfacción de pasajeros de todo el mundo. Se otorgan en base a una encuesta independiente realizada a más de 19 millones de pasajeros de 105 países entre agosto de 2016 y mayo de 2017, cubriendo a 325 aerolíneas. www.finnair.es



AIR EUROPA INICIARÁ SUS VUELOS ENTRE LAS ISLAS CANARIAS EN OCTUBRE

Air Europa iniciará el próximo 30 de octubre su operativa interislas, un proyecto que se irá ejecutando en el plazo de un año con el aumento progresivo de frecuencias y la incorporación de nuevas rutas. La primera fase de este proyecto, con el que la división aérea de Globalia favorece y aumenta la movilidad de residentes y ciudadanos, consiste en la puesta en marcha de los vuelos entre Las Palmas de Gran Canaria y Tenerife Norte; entre Las Palmas y Fuerteventura y entre Las Palmas y Lanzarote.



IBERIA EXPRESS VUELA A CAGLIARI

Desde el pasado 16 de junio, Iberia Express vuela a Cagliari. La aerolínea comienza operaciones a la capital de Cerdeña, con tres frecuencias semanales, volando los miércoles, viernes y domingos. La ruta Cagliari ha sido, junto a Cardiff y Creta, uno de los nuevos destinos que ha estrenado la aerolínea esta temporada de verano.

La capital de Cerdeña se une a la ruta con Napolés, destino al que Iberia Express ya vuela diariamente. De esta manera, la aerolínea ofrece dos destinos en Italia y, en total, diez del Grupo Iberia que ofrece vuelos a Bolonia, Florencia, Milán (Linate y Malpensa), Roma, Turín, Venecia y, en la temporada de verano, también a Catania y Olbia.

www.iberia.com



IBERIA CELEBRA LOS 70 AÑOS UNIENDO ESPAÑA Y SUIZA

Iberia celebró el pasado 9 de junio, el 70 aniversario de su primer vuelo a Suiza. El 9 de junio de 1947, tras un vuelo de prueba realizado un par de días antes, la línea aérea española inició los vuelos comerciales en la ruta Madrid - Barcelona - Ginebra con un DC-3, avión que podía acomodar entre 21 y 28 pasajeros. La ciudad situada a orillas del Lago Lemán se convirtió así en el quinto destino internacional de Iberia, tras Lisboa, Londres, Roma y Buenos Aires. www.iberia.com



LEVEL CONECTA BARCELONA CON EE UU

Level, la nueva operación de bajo coste de largo radio de International Airlines Group (IAG), conecta desde junio Barcelona con las ciudades de Los Ángeles, San Francisco (Oakland), Punta Cana y Buenos Aires, a partir de 147 euros por trayecto.

Level opera dos Airbus A330-200 desde el aeropuerto de El Prat. Los aviones tienen capacidad para 314 pasajeros, en dos cabinas: Turista (293 asientos) y Turista premium (21 asientos).

Ambas disponen de sistema de entretenimiento a bordo, con 66 películas, 117 programas de televisión y 69 álbumes de música, es decir, más de 230 horas de diversión disponible. El acceso a internet de alta velocidad estará disponible a partir de 8,99 €. www.flylevel.com



QATAR AIRWAYS CELEBRA SU GRAN ÉXITO EN EL PARIS AIR SHOW

Qatar Airways disfrutó de una semana de éxito en París que ha coincidido con el encuentro entre el Ministro de Transporte y Comunicaciones de Qatar, Jassim Saif Al Sulaiti, y la Ministra francesa de Transportes, Elisabeth Borne, para reafirmar el apoyo y la afiliación entre ambos países. También en el marco del Paris Air Show, Qatar Airways ha ganado, por cuarta vez, el premio a la "Aerolínea del Año" por Skytrax.

www.qatarairways.es



SINGAPORE AIRLINES CELEBRA SU 70 ANIVERSARIO

Singapore Airlines celebró su 70 aniversario y para conmemorarlo lanzó una promoción especial para volar desde Barcelona a Singapur a unos precios muy especiales. Estos dos dígitos, el 7 y el 0, se convirtieron en los protagonistas de esta nueva oferta, que tuvo validez durante 70 horas y que se lanzó 70 días después de la llegada del nuevo Airbus A350 a Barcelona. Así, esta atractiva promoción brindó la oportunidad de viajar al destino estrella de la aerolínea por unos precios sorprendentes, en homenaje a la llegada del A350, siempre que se efectuase la reserva desde el pasado 12 de junio y hasta el pasado 14 de junio para vuelos a partir del 1 de octubre y hasta el 28 de febrero de 2018.

www.singaporeair.com



III EDICIÓN DEL CONCURSO "VAMOS LATAM" DE LATAM AIRLINES

La tercera edición del concurso 'Vamos LATAM', en la que han participado más de 7.000 personas, con más de 700.000 visitas al blog, ya tiene a sus tres ganadores.

Los tres elegidos han superado tanto la votación popular como la decisión final del jurado profesional que ha valorado la candidatura. Su misión ahora es viajar durante tres meses por Latinoamérica, eligiendo qué ver y qué hacer en cada destino. www.latam.com



COSTA PROMOCIONA SUS CRUCEROS DE INVIERNO

El buen tiempo ha llegado y con él las ganas de vacaciones. Muchos viajeros ya han reservado sus vacaciones de verano, pero, ¿por qué no pensar ya en el próximo invierno? Disfrutar de unos días de descanso puede ser la opción perfecta para afrontar los largos meses de frío viajando a destinos donde el calor del verano sigue presente.

Costa Cruceros propone adelantarse y reservar ya alguno de sus cruceros de invierno aprovechando las mejores condiciones. Así, desde noviembre de 2017 a marzo de 2018, todos aquellos que busquen el sol durante los meses de frío podrán recorrer destinos tan espectaculares y recónditos como el Océano Índico, Maldivas, Dubái, Omán, Emiratos Árabes o Caribe. Los viajeros que opten por disfrutar de un crucero Costa podrán disfrutar, también en invierno, de una excelente experiencia de vacaciones.

www.costacruceros.es

PRINCESS CRUISES PRESENTA LAS NOVEDADES DEL PROGRAMA CAMPAMENTO DISCOVERY

Tras su reciente anuncio sobre el cambio de nombre del programa para niños y jóvenes "Campamento Discovery", ahora presenta las novedades para niños y adolescentes a bordo, en colaboración con Discovery Communications:



- La casa del árbol, para niños de 3 a 7 años: un bosque fascinante con temática animal que incluye criaturas cautivadoras y actividades centradas en el juego, la creatividad y descubrir el mundo que les rodea.
- La cabaña, para edades comprendidas entre 8 y 12 años: inspirado en el aire libre, lleno de actividades deportivas y lugares divertidos para explorar, pasar el tiempo y disfrutar.
- La casa de la playa, para edades de 13 a 17 años, ofrece un salón con temática de surf, con un local exclusivo para que los adolescentes dispongan de su espacio y puedan socializar e un aire contemporáneo.

www.princess.com



CROISIEUROPE AMPLÍA SU OFERTA DE ALL INCLUSIVE PARA SUS FLUVIALES DE ESTE VERANO

CroisiEurope, compañía de cruceros fluviales de Europa, ofrece múltiples ventajas al crucerista para que disfrute de sus vacaciones durante los meses de julio y agosto, entre las que figura su *All inclusive*, que cuenta con unas condiciones exclusivas. Los clientes de CroisiEurope podrán despreocuparse de gastos extras ya que se incluyen las tasas portuarias, bebidas en el restaurante en comidas y cenas y en el salón-bar durante todo el día y acceso a internet wifi gratuito, además de excursiones gratis en una amplia selección de cruceros.

Cruceros por los ríos Guadalquivir, Duero, Sena, Rin, Danubio, Garona, Loira o Venecia contarán con esta atractiva oferta *all inclusive*.

CroisiEurope fue la primera naviera fluvial en introducir, en 2014, el todo incluido a bordo y ahora incorpora además en salidas seleccionadas las excursiones gratis, lo que supone un elemento diferenciador en el mercado fluvial europeo. www.croisieurope.es

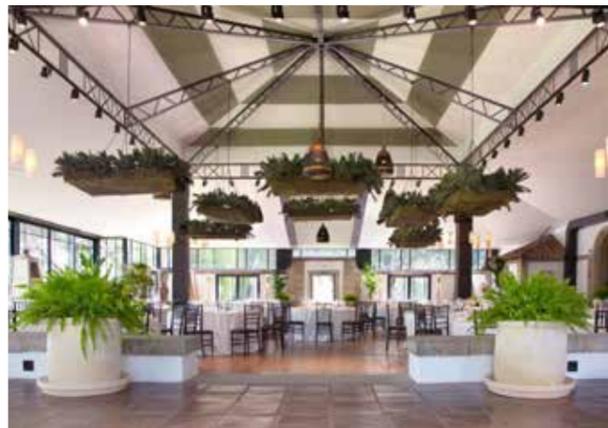
PRINCESS CRUISES PRESENTA SU PROGRAMA "EXOTICSAILINGS" 2018-2019

Princess Cruises estrena "ExoticSailings" para la temporada 2018-2019, un programa con el que llevará a sus huéspedes a exóticos destinos a través de sus múltiples cruceros alrededor del mundo. Este programa ofrecerá más de 50 salidas de entre 3 y 111 días a bordo. Seis buques que navegarán por 27 itinerarios únicos a través de cinco continentes, visitando 93 destinos diferentes y 47 países.



Para mejorar aún más las experiencias durante su crucero, Princess Cruises ofrece dos Cruise Tours en sus cruceros del Emerald Princess y del Royal Princess en sus itinerarios de América del Sur. Durante el Cruise Tour de las Cataratas de Iguazú, los huéspedes visitarán Río de Janeiro con un tour de día completo que los llevará a la Montaña del Pan de Azúcar y a la estatua del Cristo Redentor.

www.princess.com



LA CASA DE MÓNICO, HISTORIA Y DISEÑO

La Casa de Mónico, la finca solariega que levantó en las cercanías de Madrid el arquitecto Secundino Zuazo en 1946, y que ha sido durante años una referencia de alto standing en la gastronomía y en la organización de eventos, se ha sometido a una gran transformación, con el fin de mejorar la experiencia de sus clientes, eso sí, sin perder la esencia de su estilo original. Y ahora los responsables de este cambio de imagen presentan, con orgullo, la reforma.

Esta finca señorial en la que se fijó el también autor de la Casa de las Flores y los Nuevos Ministerios, ha pasado por las manos del estudio de Luisa Olazábal para dotarla de un aire nuevo. Lo primero que sorprende al llegar a La Casa de Mónico es su jardín de 30.000 metros cuadrados, en el que se dan la mano encinas, cipreses y cedros centenarios que han sido testigos ya de un sinfín de selectas convocatorias. Se trata de un gran espacio verde que cuenta con un agradable camino que desemboca en la Casa de Mónico propiamente dicha, cuyas paredes rezuman historia y, ahora, también diseño. De todas las numerosas estancias de esta sobria edificación de piedra de granito, el protagonista verdadero es el gran salón de la casa, al que se llega después de traspasar un evocador lucernario que alberga un cielo estrellado.

Hay que remontarse hasta 1940 para comenzar con el "érase una vez" de la larga historia de Mónico. Porque Mónico es el sueño cumplido de Carlos Albert, hijo de los marqueses de Alhucemas, quien, tras un viaje a Nueva York, quedó fascinado por Delmonico's, uno de los escasos restaurantes de lujo que entonces tenía la ciudad de los rascacielos y que permitía solicitar un menú a la carta en vez de comidas fijas.

A su regreso a España, Carlos Albert materializó su sueño en un cuidado salón de te en el paseo de Recoletos de Madrid al que puso el nombre de Mónico y al que acudía la burguesía madrileña. Ya en la década de los años 60, los hijos del fundador abrieron pastelerías y tiendas delicatessen con el mismo nombre, divulgando por todo Madrid la excelencia de sus tartas, milhojas, moniquitos y bavarois.

En 1996 Mónico (www.monico-gourmet.es) emprende una nueva etapa inaugurando La Casa de Mónico, a 10 kilómetros de Madrid por la carretera A6, en un entorno que reflejaba su filosofía de excelencia, y posteriormente adquirió otra finca, El Cortijo de Mónico, en otro entorno singular, en este caso algo más alejado de Madrid. Y hace unos meses, ya en 2017, inaugura El Soto de Mónico, una finca ubicada junto al río Henares, en un original campo de pistachos y a tan sólo media hora de Madrid.



MALTA, ORGULLOSA DE SU HISTORIA



Consideradas como un microcosmos del Mediterráneo, Malta y sus islas vecinas han sido un lugar de vacaciones ideal para empaparse de la esencia y la historia del Mare Nostrum. Y es que nada menos que 7.000 años acapara la larga historia de Malta, un tiempo que comenzó con civilizaciones que crearon templos megalíticos e hipogeos y en cuyas costas, eso cuentan, naufragó el apóstol Pablo convirtiendo, así, a los malteses al cristianismo. El caso es que Malta dispone de una variada y rica historia y de un patrimonio cultural producto de una sucesión de culturas que ha ido dejando su huella en el Mediterráneo: fenicios, cartagineses, romanos, bizantinos, árabes, normandos, los caballeros de Malta...

Por esta razón, la cultura y las artes están tan vivas en Malta y en sus islas más emblemáticas: Gozo y Comino. Es imprescindible una visita al Museo Nacional de Arqueología, en La Valeta, y a la Concatedral de San Juan, donde se pueden admirar algunas de las escasas obras de Caravaggio, como "La decapitación de San Juan Bautista" o "San Jerónimo", sin olvidar otros espacios de interés como el Palacio del Gran Maestro, la Armería del Palacio o el Museo Nacional de Bellas Artes.

"Una ciudad espléndida, tan parecida a un sueño". Así describió Walter Scott la capital barroca de La Valeta, que fue considerada desde 1980 Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Una característica importante del territorio de Malta es la abundancia

de iglesias. Existen más de 350 templos y cada parroquia celebra su patrón con una gran fiesta con procesiones religiosas, marchas de bandas y fuegos artificiales.

Respecto a su extensa y cristalina costa, hay que hacer una advertencia: No abundan las playas en el territorio maltés. En general, el litoral es muy rocoso y empinado, sobre todo en la zona sur. La mayoría de las playas de arena se encuentran en el noroeste de la isla o en Gozo y suelen ser de dimensiones pequeñas. De hecho, la orilla más larga es de poco más de 500 metros. Como contrapartida, y debido a su terreno accidentado, muchas son de un gran atractivo paisajístico.

En cuanto a su oferta gastronómica, La Valeta y todas las zonas turísticas cuentan con una gran oferta de restaurantes de calidad aptos para todos los presupuestos. Se recomienda pedir pescado fresco, ya que tiene una gran presencia en la cocina maltesa, y pasar por alguno de los muchos restaurantes familiares que jalonan la isla, con el fin de vivir la experiencia de la comida casera maltesa. Son típicos el bragioli (ternera rellena de puré de salchicha maltesa picante y huevos), la timpana (empanada de macarrones), el lampuki o dorada, o los platos elaborados con carne de conejo.

Otra curiosidad para los amantes de las compras: existen muchos mercadillos al aire libre que venden de todo a diario: plantas, frutas, electrodomésticos, ropa, etc.

DOMINIQUE MAULIN
DIRECTORA DE ATOUT FRANCE
PARA ESPAÑA Y PORTUGAL

“LA GASTRONOMÍA ES UNA EMBAJADA DE LA CULTURA FRANCESA”

Llegó a España, procedente de Nueva York, hace ocho años y desde 2014 es la responsable de la Agencia de Desarrollo Turístico Atout France para España y Portugal. Dominique Maulin se siente a gusto en Madrid, desde donde dirige una estrategia de promoción de éxito. Solo durante 2016, se publicaron más de 3.000 reportajes sobre la oferta turística de Francia en los medios de comunicación españoles.



-¿Qué cinco destinos franceses recomendaría a los españoles para pasar sus vacaciones de verano?

-Primero, recomendaría París y su región, dentro de la cual está Disneyland París. Por su cercanía, invitaría a conocer el sur de Francia, con ciudades como Toulouse, Montpellier, Burdeos o Marsella, porque reúnen unos requisitos que demandan los españoles: cultura, patrimonio, gastronomía, enoturismo, tranquilidad... Y, además, a estas ciudades ahora se llega

“El turista español compra mucho por internet”



fácilmente en tren. Otro destino único es la ruta de los castillos del Loira. Y Normandía, para recorrer las playas del desembarco, y Le Havre, que celebra su 500 aniversario... En fin, todos los destinos de Francia son interesantes. Ninguno defrauda.

-¿Cómo se gestiona una gran oficina de turismo como Atout France?

-Nuestra misión es contactar con los mejores profesionales de la comunicación (periodistas, bloggers, youtubers...) y del turismo. Y después, emprender acciones para que los profesionales franceses presenten aquí sus oportunidades: circuitos, eventos, congresos, etc. Y para el público final, hacemos campañas online porque el turista español compra mucho por Internet.

-¿Qué representa el turismo español para Francia?

-Es un mercado muy potente que sigue creciendo a pesar del momento en que vivimos. La inseguridad no paraliza al turista español. Los españoles saben que la inseguridad existe, pero entienden que hay que seguir viviendo y viajando con normalidad. En 2016 hemos notado una pequeña bajada de españoles en París, pero hubo subidas en todas las demás regiones francesas. El Gobierno de Francia está trabajando con el nivel máximo de alerta en cuanto a seguridad porque es un tema que hay que tomar muy en serio.

-¿Cuál es el retrato robot del turista español en Francia?

-El turista español viaja, en general, en pareja, tiene una edad media de 40 años, posee estudios superiores y un nivel económico medio alto. El fin del viaje es ver patrimonio, disfrutar de la gastronomía, visitar ciudades y hacer compras.

-La gastronomía es, precisamente, otro de los grandes pilares del turismo francés...

-La gastronomía es una embajada de la cultura francesa. Es un resumen del arte de vivir y hay una tendencia a consumir productos biológicos, de temporada, locales... hasta el punto de que algunos restaurantes han creado su propia huerta en los tejados. Hay una gran conciencia para el desarrollo sostenible. Cada año, el 21 de marzo, organizamos en todo el mundo un evento que se llama Gout de France, que consiste en que los restaurantes preparen una cena francesa. El año pasado se sumaron a la iniciativa 2.000 estable-

cimientos, y 60 fueron españoles. Y luego, el último fin de semana de septiembre, tenemos la Fiesta de la Gastronomía, que es un homenaje a la gastronomía francesa en Francia.

-¿Qué destinos tienen más demanda fuera de la temporada alta?

-Hay ciudades como Lyon, París o Estrasburgo que acogen muchos turistas atraídos por los mercadillos de Navidad. Es la magia de una época diferente. Y la nieve y el esquí es otro de los intereses del turismo de invierno, que se reparte entre los Pirineos y los Alpes.

-Supongo que los españoles no buscan la playa en Francia...

-Pues sí, especialmente en la Nueva Aquitania, donde hay una sola playa de 300 kilómetros sin urbanizar y con muchos servicios. Aquí, curiosamente, ha crecido la presencia de españoles, porque es otra manera de vivir el turismo de costa.

-¿Por dónde viaja usted cuando tiene unos días de vacaciones?

-Depende si viajo en pareja o con toda la familia. Me interesan mucho la naturaleza y los acuarios. Los parques nacionales son muy interesantes. La región de Dordoña es muy apropiada para viajar con niños, porque hay muchas actividades en los ríos y hay alojamientos en los árboles. Y Bretaña también, porque es un shock continuo, ya que ofrece paisajes muy diversos en muy pocos kilómetros.

-¿Qué zona de España le gusta más?

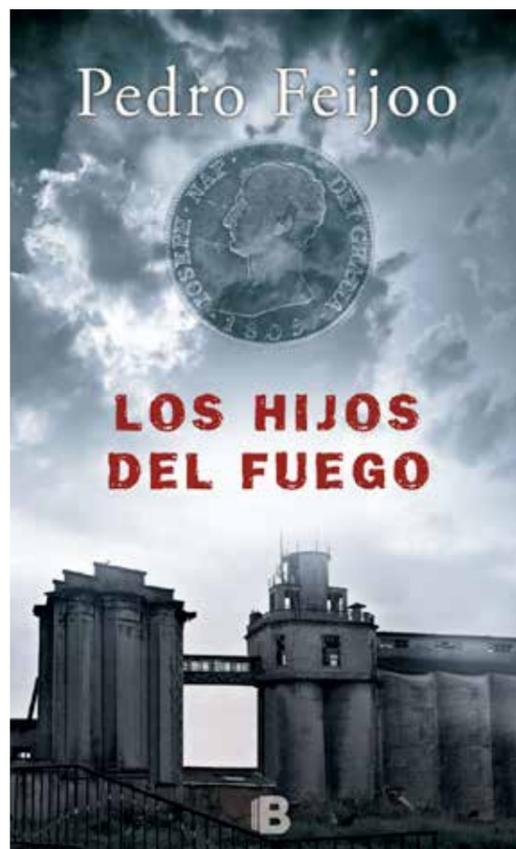
-Andalucía, sin duda. Me fascinan Sevilla, Granada y Córdoba.

-¿Y un destino soñado?

-Tanzania, por su naturaleza salvaje. ●



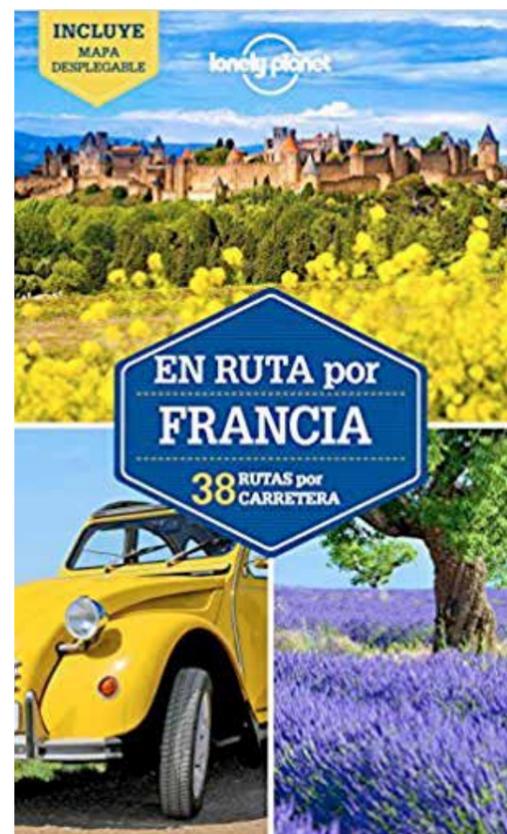
“En la Nueva Aquitania ha crecido el turismo de playa”



Título: *Los hijos del fuego*
Autor: Pedro Feijo
Editorial: B
Páginas: 512
Precio: 19 €

UNA NOVELA DE PEDRO FEIJOO

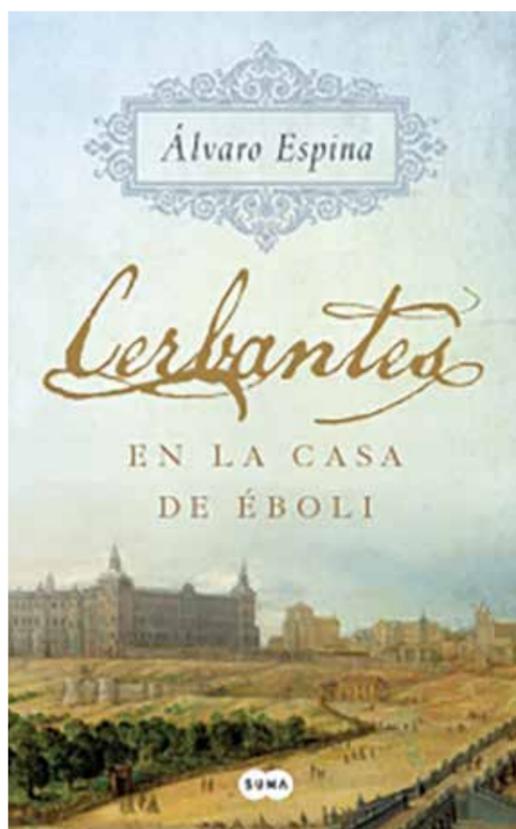
En determinadas situaciones, la vida de una persona puede cambiar para siempre. Presenciar un asesinato es una de ellas. La Puerta del Sol es una fiesta. Risas, alboroto, en la plaza abarrotada de gente tan sólo unos pocos conocen lo que está a punto de suceder. Pero una cosa es segura: ninguno de los asistentes olvidará jamás esta tarde de domingo. Un disparo camuflado en el jaleo, el alcalde que se echa la mano al pecho antes de caer, y ahí está, el comienzo de una investigación que nos llevará dos siglos atrás, persiguiendo las sombras del barrio viejo, escuchando los silencios de una ciudad llena de preguntas incómodas, calles de señales olvidadas, e imágenes que no son lo que aparentan. Regresan los personajes de *Los hijos del mar*, la novela que dio a conocer a Pedro Feijoo, para enfrentarse a una de las intrigas mejor protegidas en la historia de la ciudad: la de su propia fundación. Al fin y al cabo, los mejores secretos siempre son los que se ocultan ahí, en ese lugar a la vista de todos...



FRANCIA ES IDEAL PARA VIAJAR POR CARRETERA.

Monumentos icónicos, abadías en islas, comida fabulosa, vinos excelentes... Abundan las razones para emprender un viaje por Francia. Tanto si se planea visitar las corniches de la Riviera francesa como perderse entre los Alpes nevados o probar los vinos sagrados de Champaña, este país está hecho para recorrerlo a través de rutas inolvidables que se adentran en su alma. Con paisajes impresionantes, autopistas estupendas y una de las redes de carreteras secundarias más completas del mundo solo queda abrocharse el cinturón y ¡bon voyage!

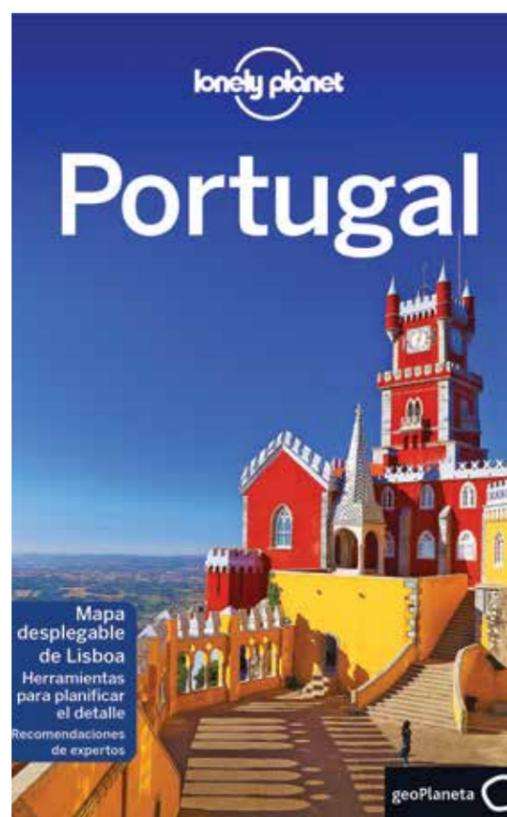
Título: *En ruta por Francia*
Autor: AA. VV.
Editorial: Lonely Planet
Páginas: 444
Precio: 21,90 €



Título: *Cervantes en la casa de Éboli*
Autor: Álvaro Espina
Editorial: Suma
Páginas: 897
Precio: 23,90 €

INTRIGAS PALACIEGAS DE CERVANTES

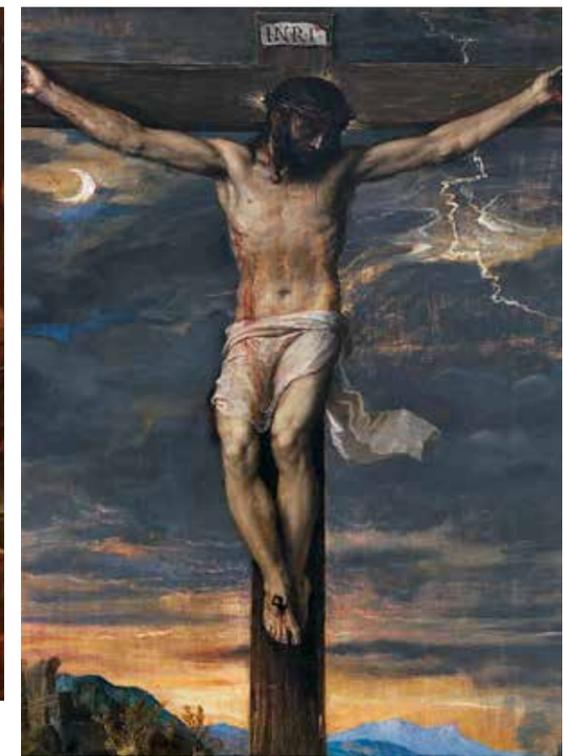
Tras instalarse en una vivienda de la madrileña calle de Artocha, el joven Miguel de Cervantes entra a formar parte de la casa Éboli, ejerciendo como secretario privado de los príncipes y preceptor de su hija Ana. Paralelamente, prepara en el estudio de López de Hoyos su examen de Bachiller en la Universidad Complutense. La novela se centra en una etapa poco conocida de la vida de Cervantes, en los que da sus primeros pasos en el amor y en la creación literaria, pero también como testigo de las intrigas palaciegas que se viven en torno al heredero del trono, el príncipe don Carlos.



TODO LO INTERESANTE DE PORTUGAL

La guía más completa para descubrir los puntos de interés más importantes de Portugal y disfrutar al máximo de su rica oferta gastronómica y enológica. En Portugal, no es difícil caer rendido ante el paisaje, el ritmo de la vida rural, la comida y el vino. Hay que entregarse al placer de explorar las playas escondidas a lo largo de la Costa Vicentina, dar pintorescos paseos por la Serra da Estrela y vagar por los rincones menos concurridos del Alentejo, un lugar mágico para descubrir el alma tradicional de Portugal. Pero son los propios portugueses los que hacen que este país sea tan especial. Pese a su apariencia arisca, pura fachada, se cuentan entre las personas más amables y cálidas del mundo.

Título: *Portugal*
Autor: VV AA
Editorial: Lonely Planet
Páginas: 560
Precio: 26,00 €



La foto de la izquierda, Jacopo Bassano. Escena pastoral, hacia 1568 Budapest, Szépművészeti Múzeum.

Arriba, en esta página, Tintoretto. La flagelación de Cristo, hacia 1585 - 1590. Viena, Kunsthistorisches Museum.

La foto de la derecha, Tiziano. Cristo crucificado, hacia 1565. Patrimonio Nacional, Monasterio de San Lorenzo del Escorial.

Del 29 de junio al 2 de septiembre: de martes a sábados, de 10 a 22 horas; domingos de 10 a 19. Último pase una hora antes del cierre. www.museothyssen.org

EL RENACIMIENTO EN VENECIA TRIUNFO DE LA BELLEZA Y DESTRUCCIÓN DE LA PINTURA

Del 20 de junio al 24 de septiembre de 2017, el Museo Thyssen-Bornemisza presenta El Renacimiento en Venecia. Triunfo de la belleza y destrucción de la pintura, una exposición dedicada al arte veneciano del siglo XVI, su primer gran periodo de esplendor, con casi un centenar de obras de artistas como Tiziano, Tintoretto, Veronés, Jacopo Bassano, Giorgione o Lotto. Desde el uso del claroscuro y el color como fundamentos de la representación de la figura y del espacio, hasta una atención a la naturaleza más directa que la que proponía la tradición clásica, de concepción más idealista, la muestra pretende demostrar cómo los medios específicos de la pintura veneciana plantearon una

idea de belleza plenamente renacentista al mismo nivel, y a veces incluso superior, a lo que se hacía en Roma, Parma o Florencia. Comisariada por Fernando Checa Cremades, catedrático de Historia del Arte de la Universidad Complutense, la muestra aborda la presentación de este foco artístico, esencial para la comprensión de la historia de la pintura, desde una meditada selección de temas ejecutados por los maestros que le dieron fama universal, en lugar de hacerlo desde el ámbito cronológico o estilístico. Para ello presenta un extraordinario conjunto de pinturas, y algunas esculturas, grabados y libros, procedentes de colecciones privadas y museos como

la Galleria dell'Accademia de Venecia, el Museo Nacional del Prado de Madrid, la Fondazione Accademia Carrara de Bérgamo, el Palazzo Pitti de Florencia, el Kunsthistorisches Museum de Viena, la Galeria degli Uffizi de Florencia, la Biblioteca Nacional de España, el Musée du Louvre de París o la National Gallery de Londres. Tras siglos de mirar a Oriente, incluso a China (ahí están los famosos viajes de Marco Polo), la caída de Constantinopla a manos de los turcos en 1453, la derrota de la Serenissima Repubblica en Agnadello en 1509 contra las fuerzas de Luis XII de Francia y el desplazamiento de las rutas comerciales tras el descubrimiento de América en 1492, cam-

biaron la geografía política, económica y comercial de Europa. Venecia corría el peligro de quedar en una posición periférica. Fue entonces, sin embargo, cuando empezó un despertar artístico, especialmente en pintura y arquitectura, que colocó a la ciudad en el centro del debate, primero italiano y, desde finales del XVI y sobre todo en el XVII, en el contexto europeo. Venecia comenzó a crear su propia idea de belleza y se convirtió en la principal alternativa a los paradigmas estéticos florentinos y romanos encabezados por Rafael Sanzio y Miguel Ángel Buonarroti. Mientras la corriente clásica o toscano-romana se caracterizaba por una mayor

consideración hacia lo intelectual a través del dibujo (disegno), concebido previamente en la mente (idea), los artistas de la escuela veneciana eran superiores en el manejo del color y de los valores visuales y sensoriales de la pintura. Como sucedió en otras partes de Italia, el momento clasicista duró poco. En las obras tardías de Tiziano, Tintoretto, Veronés y Bassano, se puede apreciar cómo, en mayor o menor medida y siempre con soluciones muy diversas, cada uno de estos artistas experimentó un viraje hacia un tipo de pincelada "abierto", suelta, a menudo calificada de pintura de manchas o borrones, que no solo cuestionaba los valores del disegno como una de las partes esenciales de la

pintura, sino la propia idea de la belleza renacentista basada en la idealización de la realidad. No se trataba solo de un tema formal, esta técnica servía para dotar de una mayor expresividad y vida a las figuras y los paisajes, a la naturaleza, algo típico del Barroco. De ahí era fácil pasar a la exaltación de los elementos dramáticos de la imagen, tan frecuentes en la pintura de las décadas de los sesenta y setenta de Jacopo Bassano, Tintoretto y sobre todo Tiziano, como el Cristo crucificado (h.1565), inmejorable ejemplo de las cualidades dramáticas de la obra final del maestro, con el que se cierra la exposición.



INFORMACIÓN PRÁCTICA

Exposición Marilyn Monroe "The Last Sitting"- desde el jueves 8 de junio de 2017 al sábado 6 de enero de 2018 en el DS World París, Rue François 1º 33, 75008 París
De lunes a sábado, de 10:00 a 17:30 pm
Entrada Gratuita
Metro: Franklin Roosevelt (líneas 1,9), Alma Marceau (línea 9) o George V (línea 1)

"MARILYN, THE LAST SITTING" UNA EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA SIN PRECEDENTES EN EL DS WORLD PARÍS

Desde el 8 de junio al 2 de enero de 2018, DS Automobiles rinde homenaje a Marilyn Monroe con una nueva exposición en el DS World París.

El acontecimiento atemporal llevará a los visitantes a un viaje a 55 años atrás hasta la íntima sesión fotográfica de Marilyn Monroe con

el famoso fotógrafo Bert Stern, un mes antes de la muerte de la actriz.

La exposición de 59 fotografías ha sido organizada por Olivier Lorquim, comisario de esta exhibición y director del Musée Maillol, y montada por Hubert Le Gall. Este espectáculo transportará a los

visitantes a un mundo de glamour, verdad y emoción.

LA ÚLTIMA SESIÓN DE FOTOS DE MARILYN

Siguiendo las exposiciones del artista y fotógrafo Baudouin, con "Parisian Women in DS", el Studio Harcourt y Pierre y Alexandra

Boulat, con sus fotografías íntimas de Yves Saint Laurent, el DS World París presenta una nueva exposición fotográfica, "Marilyn, The Last Sitting". En el acto parisino, el flagship de DS Automobiles, que es a la vez zona de venta y espacio cultural, las 59 fotografías de la exposición ilustran la relación especial de Marilyn Monroe con las fotografías y los fotógrafos que en cierto modo

ayudaron a forjar la leyenda que todos conocemos.

DS Y MARILYN, EL ENCUENTRO DE DOS "AVANT-GARDES"

La nueva residencia artística une dos de las leyendas del siglo XX adelantadas a su tiempo. Marilyn Monroe fue un icono cultural, un sex symbol por excelencia, y también una mujer moderna

y comprometida que cambió la visión que tenemos de las mujeres. El DS fue un coche Avant-garde descrito por el filósofo Roland Barthes en su libro Mythologies de 1975 como "la creación suprema de una era, concebido con pasión por artistas desconocidos, y consumido en imagen, si no en uso, por todo un pueblo que se lo apropió como un objeto puramente mágico".

“Las fiestas y celebraciones son siempre un regalo. Para los vecinos y para el turismo, para los naturales de la población y para los visitantes”

FIESTAS

Hay quien muestra su oposición a las fiestas que se celebran en España por considerar que carecen de beneficio para sus vecinos y solo favorecen un falso turismo que no repercute en el bienestar general. Se ha llegado a decir, con motivo de la gran afluencia al Worldpride de Madrid, que la incomodidad supera las ventajas de acontecimientos así. Incluso algunos se preguntan “qué estamos haciendo con ciudades que son eso, turísticas” y que solo creamos lugares irreales de artificio y falsedad. “Parques temáticos. Algo que era divertido se ha convertido en una pesadilla.”

De seguir esa línea argumental, desatada por una enmascarada repulsa por la celebración del Orgullo, se terminaría por deducir que tan molesta es esta celebración como las Fallas, San Fermín, la Semana Santa sevillana, el Rocío o las fiestas menores de tantas poblaciones. Quienes así piensan no reparan en los millones de euros que se reciben de turistas y visitantes, para beneficio de la hostelería y el sector del transporte de viajeros y el posterior

agrandamiento de las arcas públicas que permiten atender las necesidades, sea limpieza, asfaltado, iluminación, paisaje urbano o zonas verdes. Puede que todas esas festividades conviertan la ciudad, por unos días, en “parques temáticos”, pero niego el corolario: es divertido y solo puede ser una pesadilla para el que no quiere participar y prefiere la rutina aburrida de una vida sin cambios.

Las fiestas y celebraciones son siempre un regalo. Para los vecinos y para el turismo, para los naturales de la población y para los visitantes que, de no considerarlo así, no acudirían. Si se generalizara esa idea perversa empezariamos por suprimir la fiesta y continuaríamos con los festivales de música, los grandes conciertos y, finalmente, con cualquier evento deportivo nacional o internacional.



ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

LEADING HOTELS

KANUHURA MALDIVES

SUN Resorts

Descubre el paraíso Gypset

Beach Bungalow Sunrise

DESDE

2,640€

POR PERSONA/ESTANCIA

*Basado en estancias hasta el 30/09/2017. 7 días/5 noches en régimen de alojamiento y desayuno incluyendo vuelos desde España a Male e hidroavión ida y vuelta al resort.

PASIFIKA

Información y reservas

Tel. 91 715 5422
Email info@pasifika.es
Web pasifika.es

kanuhura.com

2017


AIR MAURITIUS

50 *yrs*
OF DISCOVERY

