

# top **VIAJES**

LAREVISTADETURISMOONLINE  
Nº 87 marzo 2018

## #PUERTAS DEL MUNDO

· ANTEQUERA  
OTRA SEMANA SANTA

· CESKY KRUMLOV  
LA BOHEMIA CHECA

· VALPARAÍSO  
CAPITAL DEL GRAFITI

· **SORTEO** ·  
2 NOCHES EN EL  
HOTEL MARRIOTT  
MADRID AUDITORIUM

¡ESTE VERANO  
ESTRENAMOS DESTINOS!

*Palermo y Mikonos*

A PARTIR  
DE JUNIO

VUELOS  
DESDE  
**49€**

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  
redaccion@topviajes.net

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

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

EDITA



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

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

FOTO DE PORTADA  
Puertas, MANUEL CHARLÓN



Por una vez, interesa ser los últimos.  
Los turistas extracomunitarios realizan  
el 60% de sus compras justo antes de  
volver a casa

#### VISADO DE ENTRADA

### De compras

Me cuentan que los turistas no comunitarios que han desfilado por España durante 2017 se han gastado un 26% más en compras. O sea, en eso que ahora todos conocemos como shopping, con permiso de don José María Íñigo, que se cabrea, y con razón, del uso indiscriminado del inglés en nuestras conversaciones diarias, como pone de manifiesto cada fin de semana en la sección Hablemos español, leche, del programa Hoy no es un día cualquiera, de Pepa Fernández en RNE. Eso supone un montón de pasta y hay que preservarlo. Por ejemplo, no estaría de más cuidar más y mejor la marca España allende los mares, especialmente los asiáticos, con promociones que den un valor añadido a la visita que esos turistas puedan hacer a nuestro país. Sería una forma de contrarrestar el síndrome Cataluña, que supuso un retroceso en ese incremento del gasto en compras a partir del mes de octubre, así como la pérdida de capacidad de compra que supone para estos visitantes la revalorización del euro frente a otras monedas. Según el informe facilitado por el operador internacional de tax free Global Blue, la comunidad autónoma catalana concentra el 50% de los gastos por compras que realizan los turistas extracomunitarios en España y la situación de inestabilidad política que vive afecta a todo el conjunto.



Hay otros frentes que habría que abordar también, tan dispares como el de reducir los plazos de concesión de los visados turísticos para facilitar el flujo de visitantes a nuestro país, así como rebajar la cantidad mínima que permita la devolución del IVA a los viajeros que hagan compras, hoy fijada en 90,15 euros. Una medida que beneficiaría a los comerciantes más pequeños, a los que resulta más complicado alcanzar esa elevada cifra de gasto por cliente en una sola compra.

Un tema interesante, que también se pone de manifiesto en el estudio, aunque tal vez también

más difícil de controlar, es el conseguir que una vez llegados a Europa, el final del trayecto de estos viajeros extracomunitarios antes de regresar a sus respectivos países sea España, porque parece demostrado que el último destino acapara el 60% de las compras totales que hacen en su periplo.

Pues nada, habrá que ponerse manos a la obra, que la competencia es dura.

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

> **SUMARIO** "Viajar es un ejercicio con consecuencias fatales para los prejuicios, la intolerancia y la estrechez de mente". Mark Twain, escritor, orador y humorista estadounidense (1835-1910).

### 03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
"De compras"

---

### 06 SORTEO

Una estancia de dos noches en el hotel Marriott Madrid Auditorium

---

### 08 PUERTAS DEL MUNDO

Nos asombran desde la infancia. Se abren o cierran a la conciencia, al tiempo, a la realidad, a la fantasía... Por eso son una foto habitual en todos los viajes. Vayamos donde vayamos, al final siempre nos acaban sorprendiendo y no queda más remedio que fotografiar una puerta.

MANUEL CHARLÓN

---

### 26 ANTEQUERA Y VELEZ-MÁLAGA

Nos adentramos en las celebraciones de la Semana Santa de las localidades andaluzas de Antequera y Vélez-Málaga que, con menos tumultos, mayor recogimiento, y un patrimonio artístico histórico invaluable, no tienen nada que envidiar a las icónicas y muy popularizadas celebraciones de sus hermanas de Sevilla y Málaga.

HERNANDO REYES

---

### 52 CESKY KRUMLOV

Ciudad «bohemia» por excelencia, Cesky Krumlov es tan bella y sugerente como la capital checa, Praga. Nobles y aventureros, artistas y artesanos, van de la mano en un escenario sin igual a orillas del río Moldava.

MANENA MUNAR



### 76 VALPARAÍSO, CIUDAD GRAFFITI

Desde cualquiera de sus 42 cerros, Valparaíso aparece como un anfiteatro cuajado de barracas con clase y con arte, decadencia atractiva

FERNANDO PASTRANO



### 102 OTROS DESTINOS

-El camino de Santiago, desde Bélgica

---

### 104 HOTELES

-Hotel Palace  
-Noticias del sector hotelero



### 116 GASTRONOMÍA

-Sal Negra  
-Chantarella  
-China Taste  
-Noticias de restaurantes  
-Fusión, un jamón doble  
-Los jamones de COVAP  
-Mundo gastronómico



### 134 ENOTECA Y DESTILADOS

-Villacreces  
-La Poda  
-Noticias

---

### 142 PISTAS

-Libros: novedades editoriales  
-Exposición: *High Society*, en Rijksmuseum  
-Exposición: *Una amistad entre artistas*, en Fundación Maphre  
-Exposición: *Ed Van Der Elsken*, en Fundación Maphre

---

### 152 BELLEZA

### 154 BAZAR

### 158 MOTOR

### 160 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-SGE entrega sus premios  
-Aerolíneas  
-Cruceros  
-Oferta de destinos

---



### 180 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO  
"El turismo que no cesa"

---



## #viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 personas en el Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center. 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 7 de abril de 2018. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

**¡Participa!**



# topVIAJES

## SORTEAN

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center, ubicado muy cerca del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid – Barajas y de la feria de Ifema, es sinónimo de elegancia y exclusividad. Un lugar con amplios espacios para realizar conferencias y eventos gracias a sus 56 salones diáfanos y su imponente Auditorio para 2.000 personas. Un hotel que ha llevado a cabo una renovación en la totalidad de las 869 habitaciones, así como las zonas comunes y de restauración con el Champions Bar, Lounge Bar, Greatroom, Atrium Bar, Restaurante Kalma, Executive Lounge y el recién reformado Buffet Madrid. Ahora lo puedes conocer de primera mano participando en el sorteo para ganar una estancia de dos noches para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

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

\*Tendrá validez hasta el 30 de junio de 2018. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes y semana santa.



# #PUERTAS DEL MUNDO



TEXTO / FOTOS **MANUEL CHARLÓN**



@charlon\_m



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

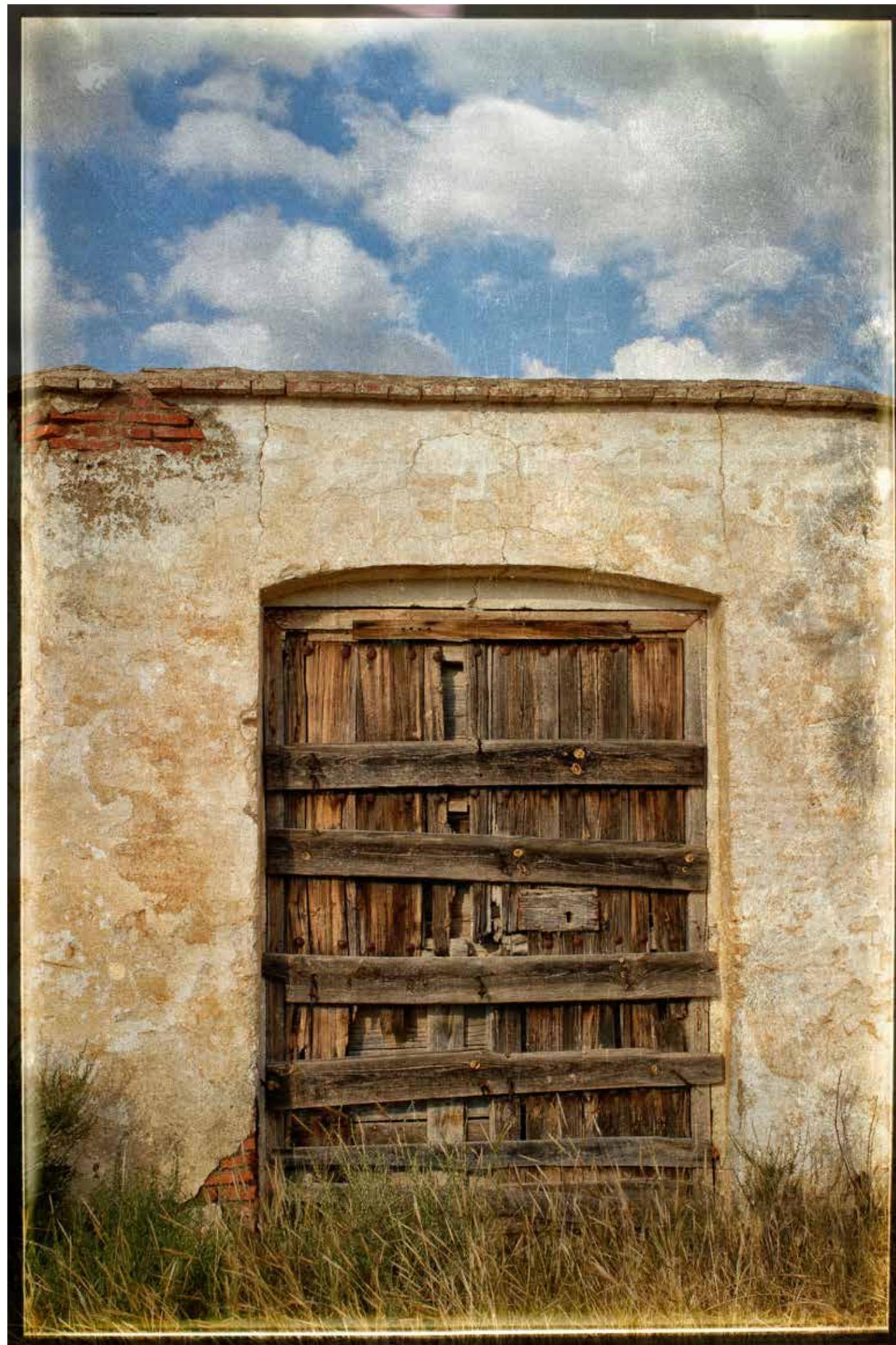


@charlon1963

Nos asombran desde la infancia. Se abren o cierran a la conciencia, al tiempo, a la realidad, a la fantasía... Por eso son una foto habitual en todos los viajes. Vayamos donde vayamos, al final siempre nos acaban sorprendiendo y no queda más remedio que fotografiar una puerta.

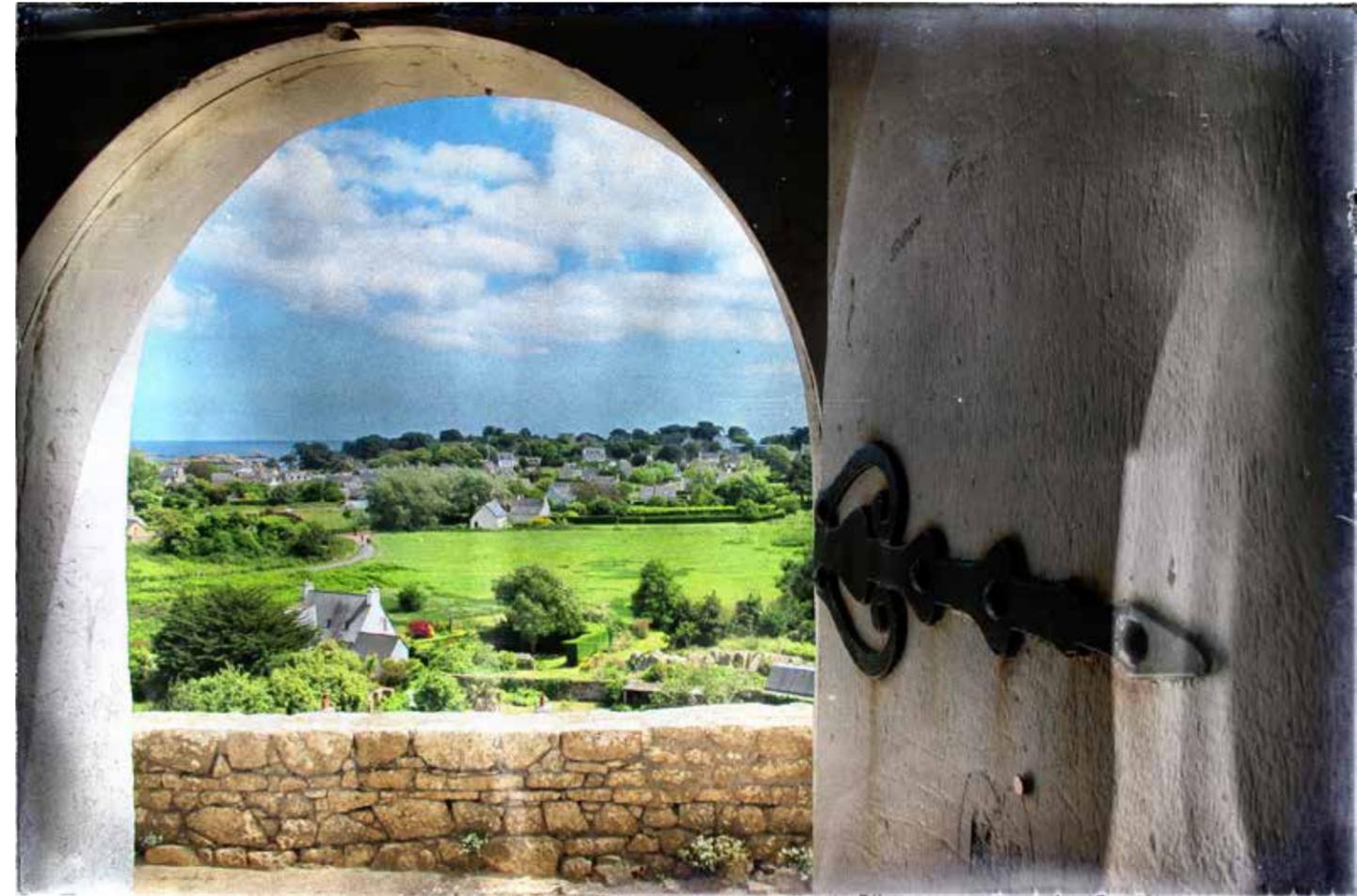
En los Destinos de Foto de este mes quiero homenajear a todas esas puertas que se abren a nuestro paso y también a aquéllas que se cierran para que sigamos el camino. Fotografiarlas es aprender algo del destino. Las hay robustas y fuertes que no guardan nada; también las hay desvencijadas, que lo guardan todo. Como en la vida misma, este elemento, simple y necesario, también esconde sorpresas.

En este reportaje no están todas las que son, pero son las necesarias para soñar. Os invito a verlas y abrirlas, a adivinar qué esconden, a viajar a través de ellas y a pensar en nuestras propias puertas, esas que un día abrimos y nos cambiaron la vida.





*"Una historia no tiene principio ni fin, tan solo puertas de entrada."*  
Carlos Ruiz Zafón



*"Cuando una puerta se cierra, otra se abre, pero a menudo vemos tanto tiempo y con tanta tristeza la puerta que se cierra que no notamos otra que se ha abierto para nosotros."*

Alexander Graham Bell



---

Puertas hay muchas y de muy distintos materiales, pero lo que guardan siempre es un misterio. Las apariencias confunden, son como las personas. Su aspecto puede engañar. Silencia lo que hay dentro. Depende de nosotros abrir o cerrar para continuar uno u otro camino, pero sabemos que hay puertas que una vez abiertas ya no se pueden cerrar.

---

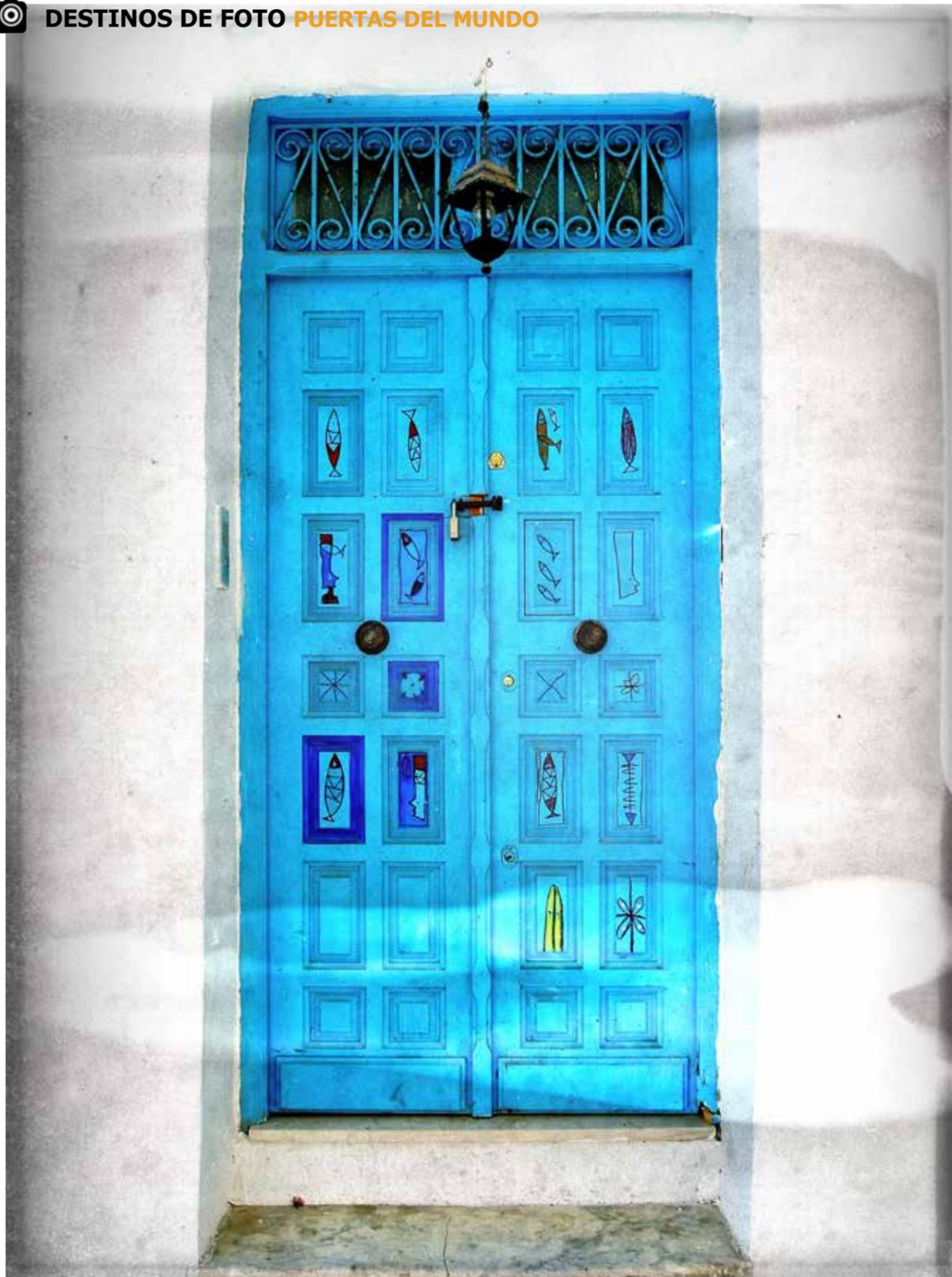


40



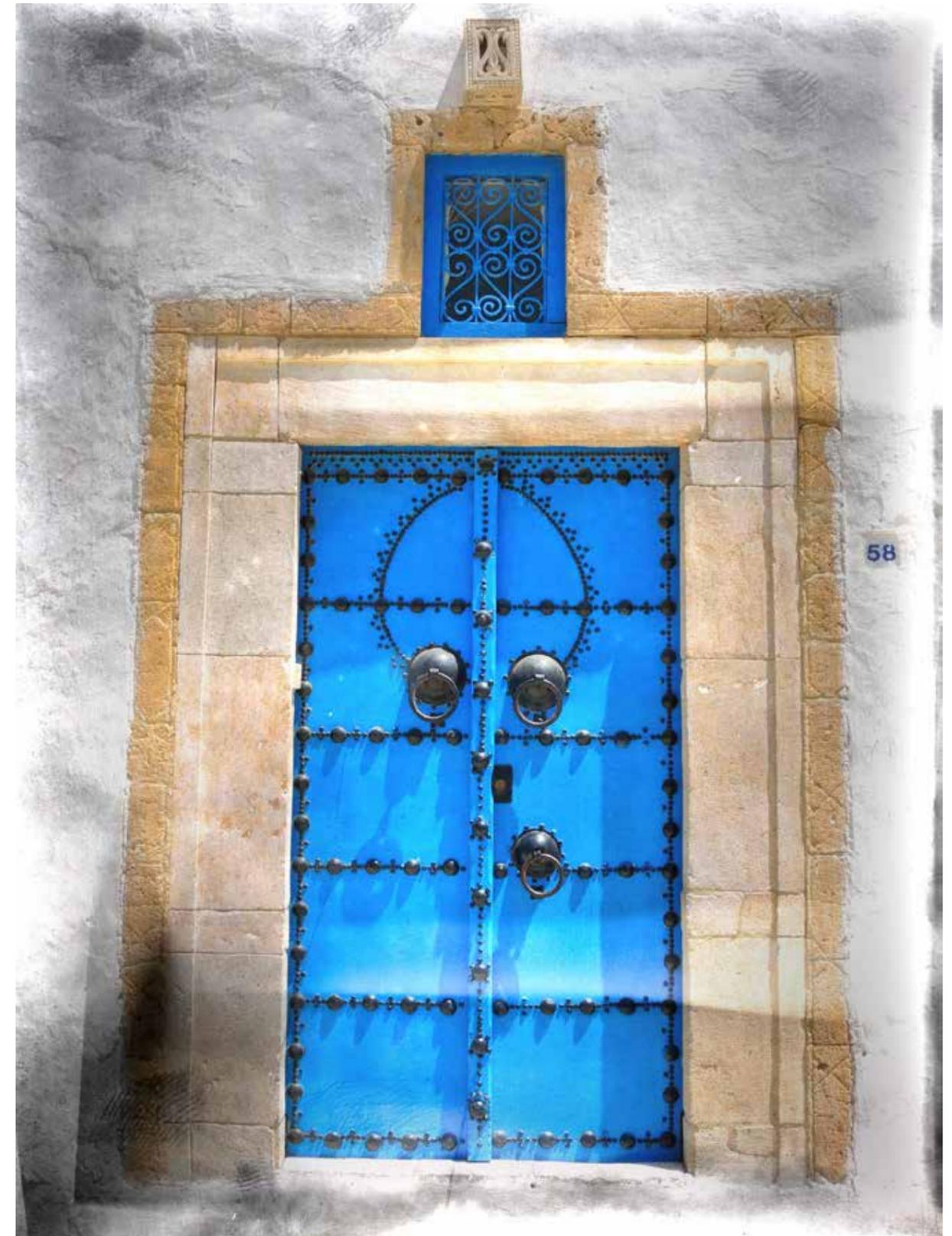
42

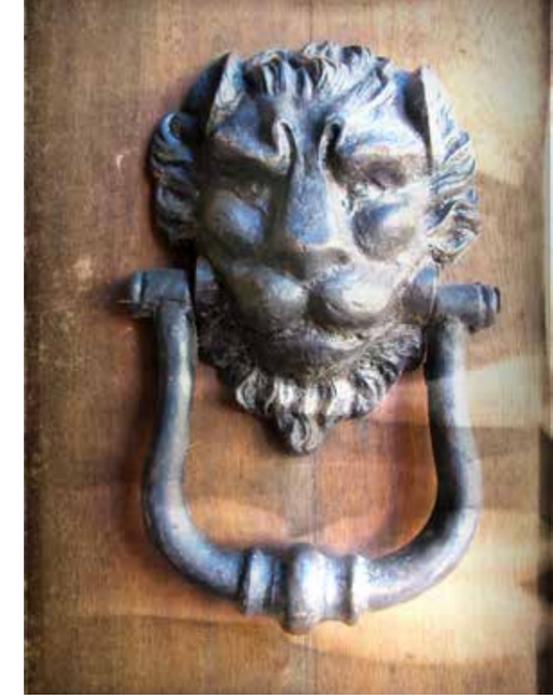




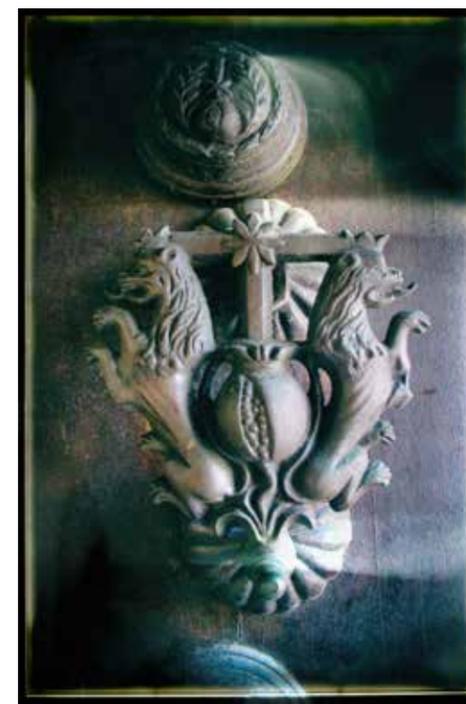
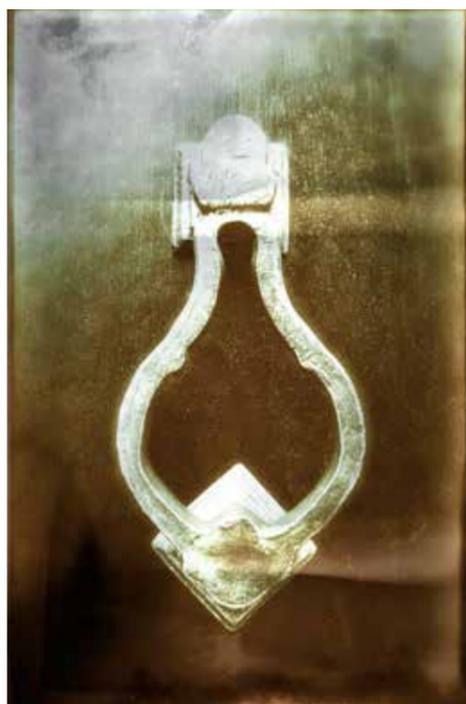
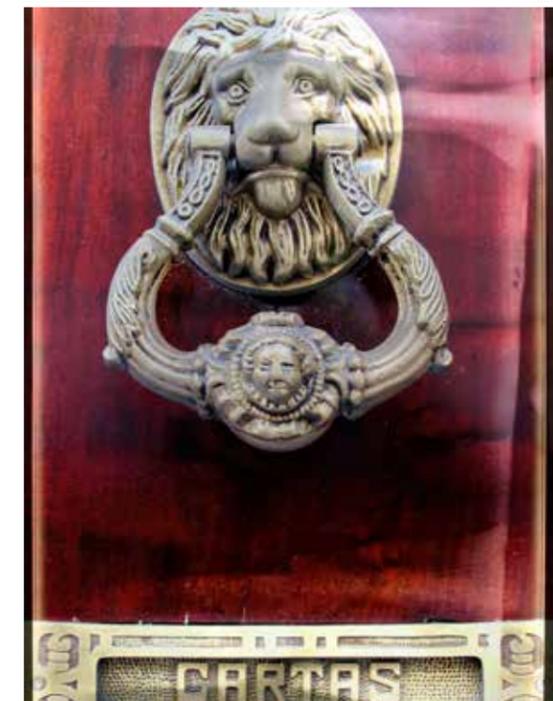
Muchas veces, en los colores hay sintetizado todo el arte, la pasión y la alegría de la humanidad. Son entonces las pinturas las que nos invitan a pasar. Esta puerta de Túnez, su azul y sus dibujos, me llamó la atención por los detalles que la hacían diferente. Me sentí admirado de cómo una abertura puede generar tantas preguntas. Y ya sabemos lo bien que envejecen las preguntas.

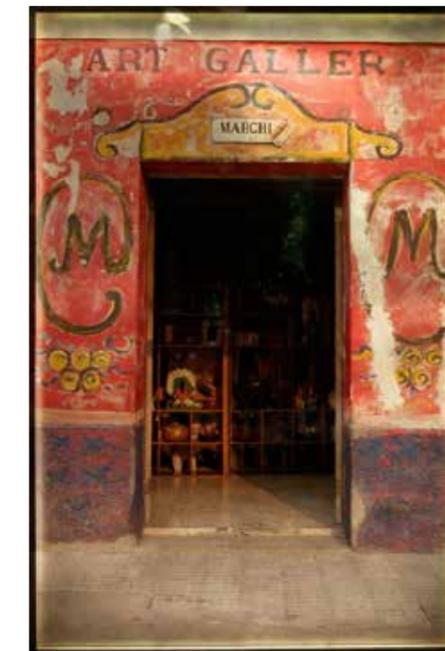
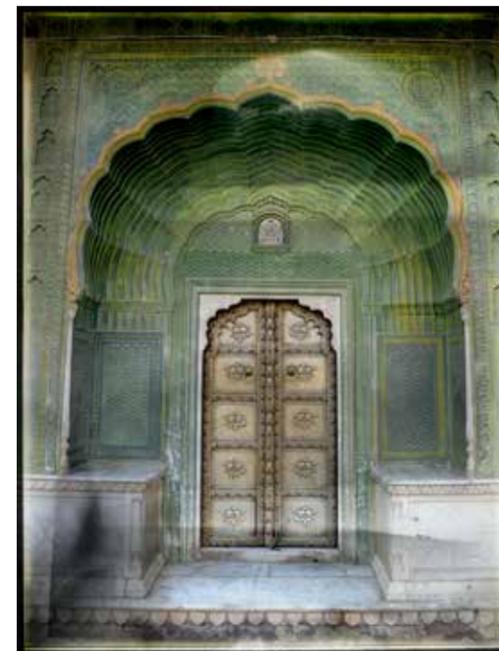
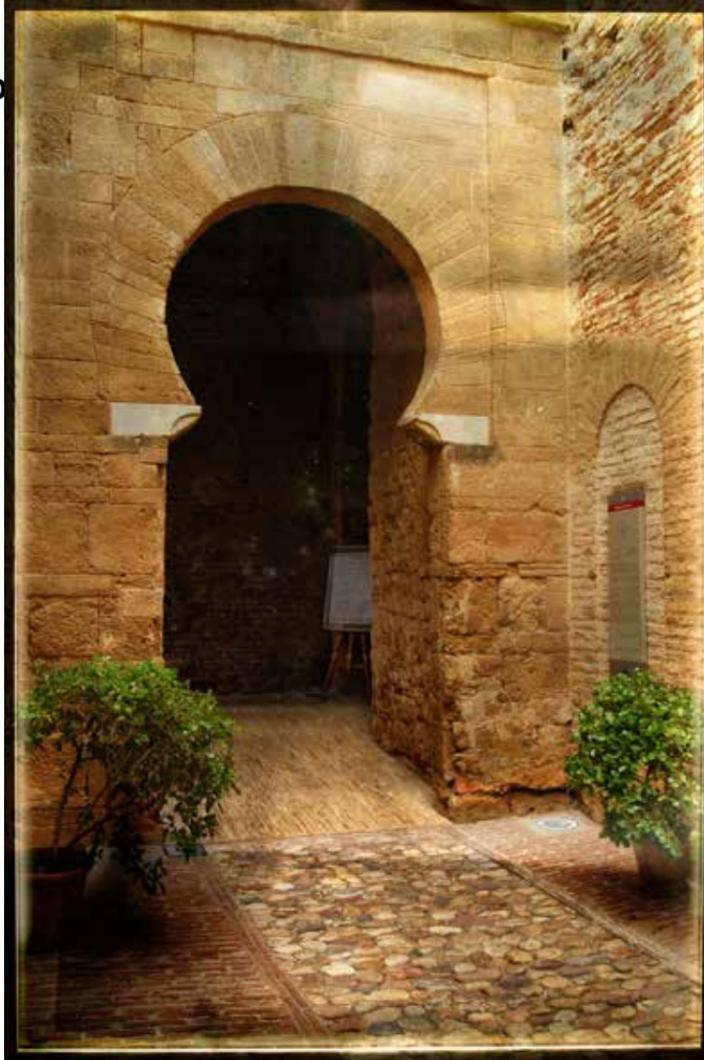
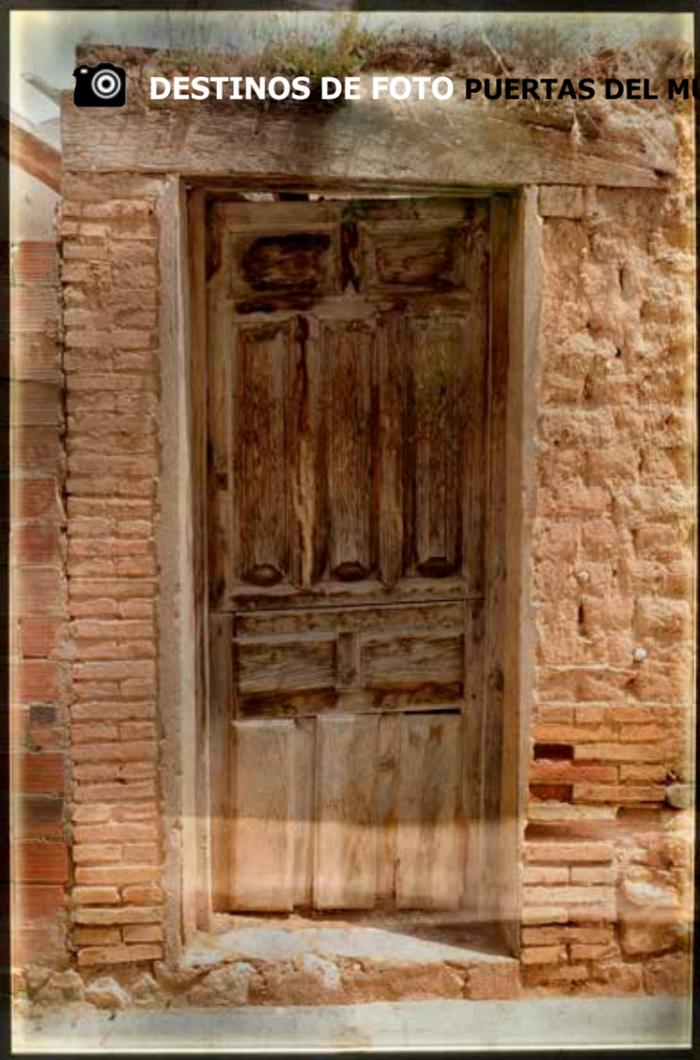
Si viajas y te gusta fotografiar puertas, el pueblo de Sidi Bou Said, en Túnez, es un lugar donde tienes que parar. Las casas blancas, con puertas y ventanas de color a veces cielo, a veces cerúleo, otras índigo, convierten esta localidad mediterránea en un lugar muy fotogénico, paraíso de los amantes de lo permanente, pueblo fiel a aquellas pautas que ordenó a principios del siglo XX el barón d'Erlanger: celosías, puertas, rejas, patios, luz y sombras...





Antes de entrar, llamad

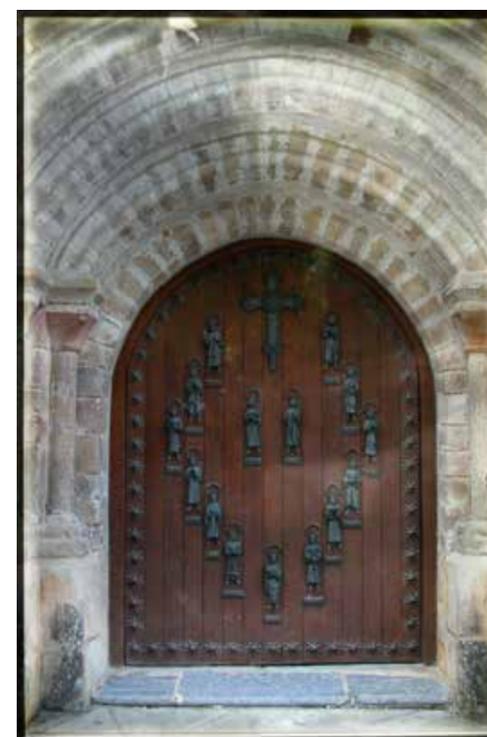
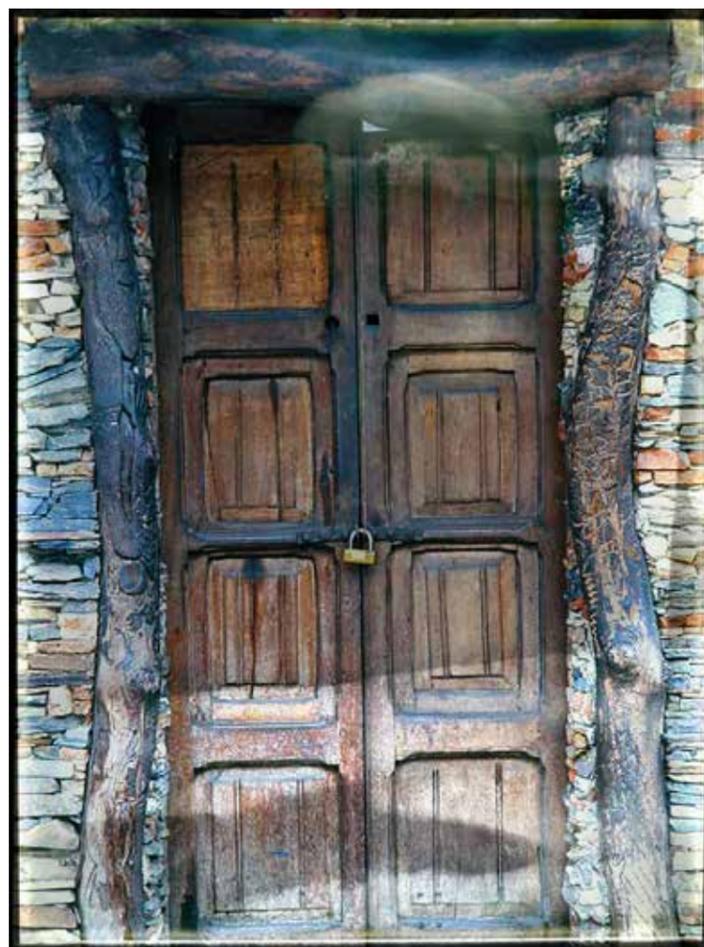


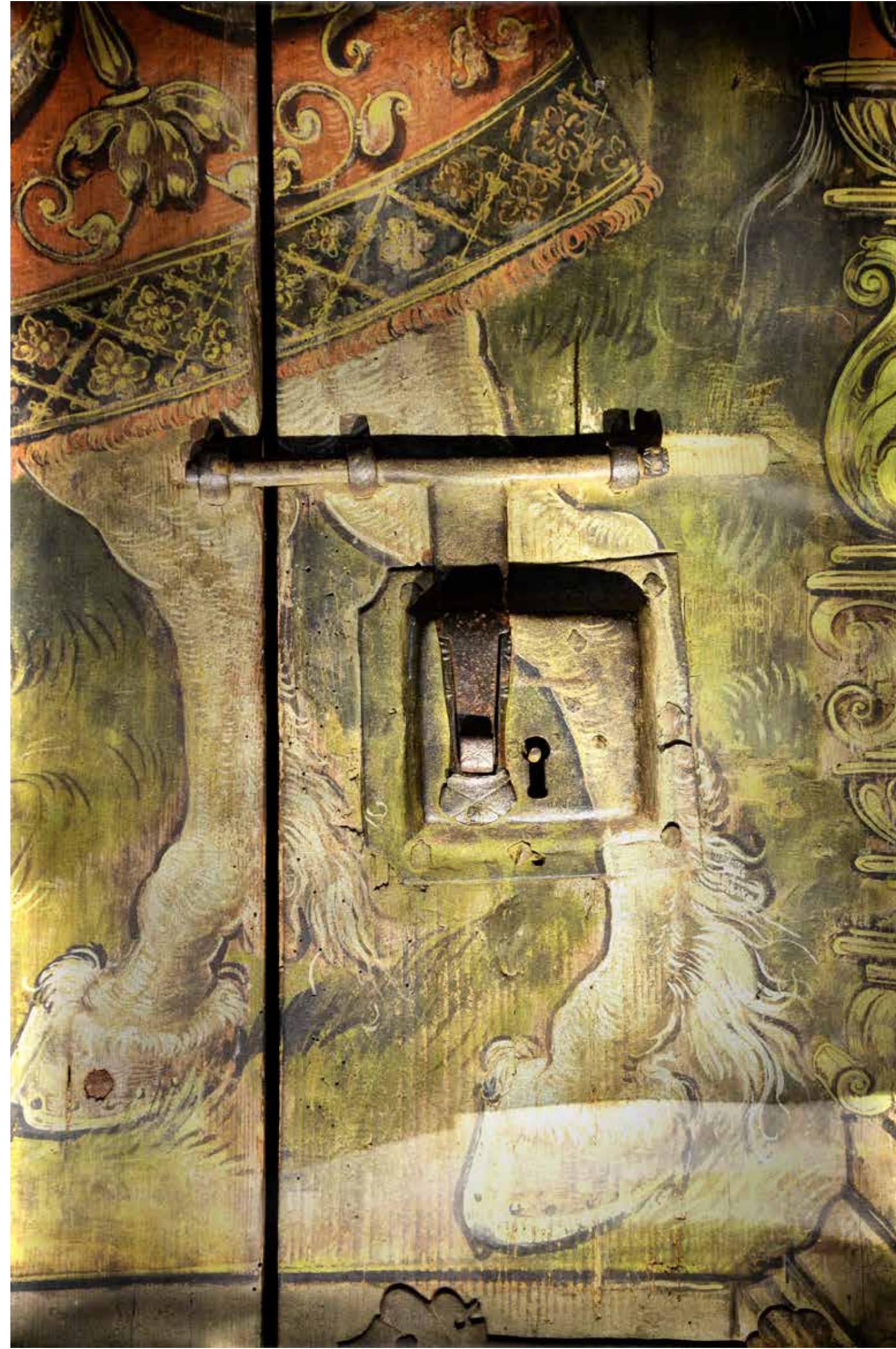


Cada lugar del mundo tiene su propio carácter. Muchas veces, las maneras condensan la presencia de una tierra y nos dan pistas sobre dónde nos encontramos. Somos, las personas, tan diferentes como ellas, apariencia de lo que vamos a ver al entrar o cancela de lo que no vamos a ver. Algo bonito de los viajes es ver las distintas culturas expresadas en el arte de una puerta.

Las hay paganas y religiosas, que perdonan pecados o que arrastran a ellos. Algunas se abren solo cada mucho tiempo. Pero todas te llevan al reposo, al recogimiento y a la meditación necesarios para encontrarnos.

Entre lo conocido y lo desconocido siempre hay una puerta: la de la percepción. En los felices sesenta, los llamados jipis se reunían para ver las puestas de sol y contaban historias como el día que a las puertas del cielo llegaron cinco viajeras: "¿Quiénes son ustedes?", les preguntó el guardián del cielo. "Somos -contestó la primera- la religión"... "La juventud", dijo la segunda. "La comprensión", respondió la tercera. "La inteligencia", dijo la siguiente. "La sabiduría", dijo la última. "¡Demuéstrenlo!", ordenó el guardián. Y entonces... La religión se arrodilló y oró; la juventud rio y cantó; la comprensión se sentó y escuchó; la inteligencia analizó y opinó, y la sabiduría... abrió la puerta.





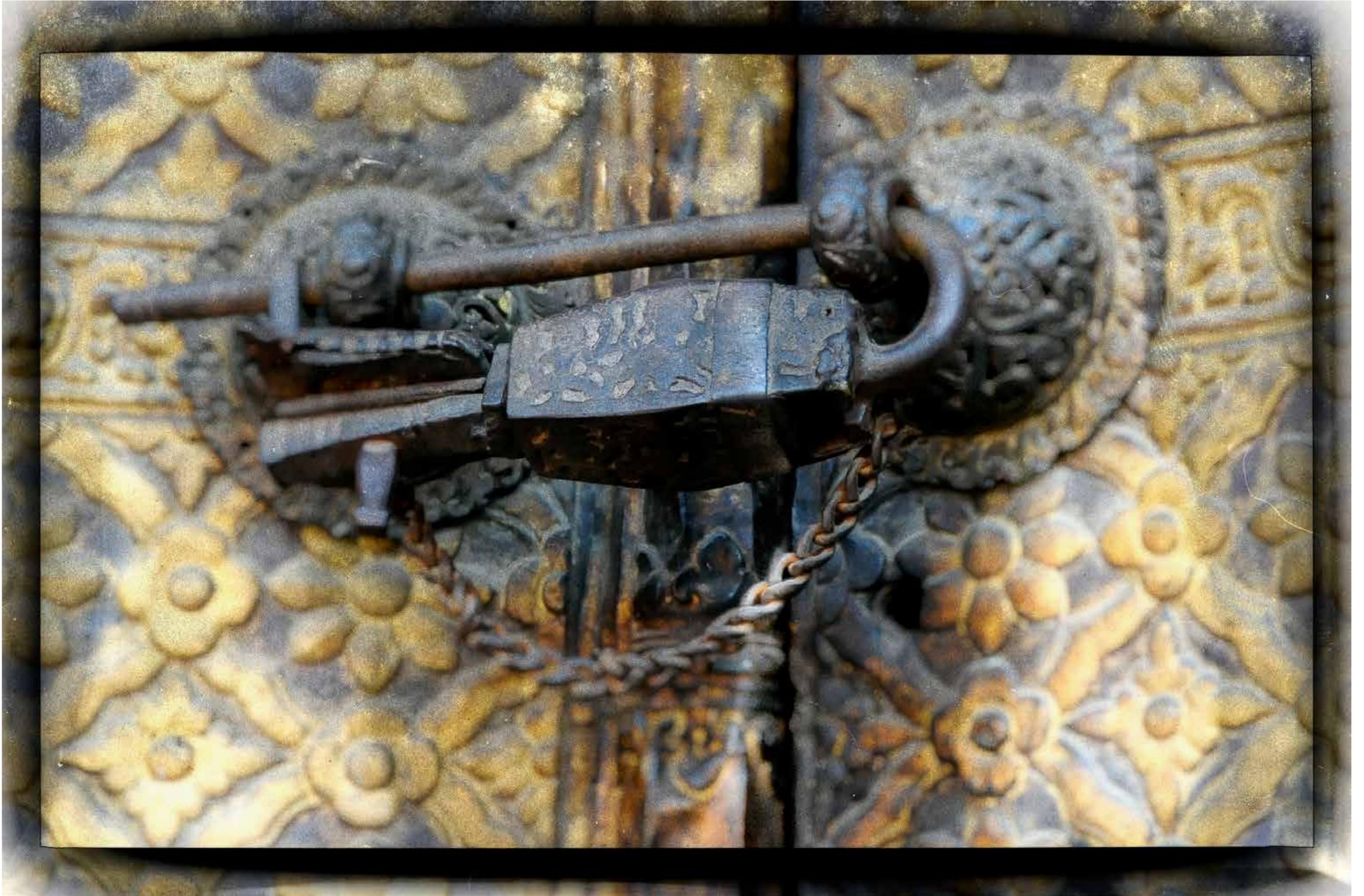
¿Es San Pedro quien abre las puertas del cielo?

En la historia hay una puerta que nadie ha visto pero que guarda el cielo.

Son las religiones las que mejor manejan la apertura de puertas. Por eso aseguran que las hay buenas y malas, y por eso piden dinero para abrirlas.

San Pedro es el que tiene las llaves, es el que decide si entras o no por una puerta que nadie ha fotografiado (que sepamos) pero que todos conocemos.

Es este el mundo de la mística en el que descubrimos puertas que nunca fueron abiertas y otras que se cerraron para los hombres, como las del paraíso. Tanto la religión como la política las utilizan para sus menesteres y, según dicen, también las hay giratorias, que son las que más se oyen últimamente.





---

Terminamos este viaje de puertas no cerrando una, sino abriendo muchas.

Aprendemos de ellas que la vida no es lo que parece, que las personas que se cruzan en nuestra vida son puertas que nos orientan y dirigen a distintos caminos, que no todas las puertas guardan tesoros por su apariencia; que, como ocurre con las personas, hay que abrirlas para descubrir qué guardan en su interior. Que las apariencias engañan ya lo sabemos, pero no por ello dejaremos de andar, de viajar, de abrir puertas, porque en esto consiste el camino: en explorar, en descubrir que lo realmente bueno está siempre detrás de una puerta.

---

*Cada hombre debe inventar su camino, y abrir sus propias puertas.*





Paso de la virgen. Cofradía del Ecce Homo. Vélez Málaga Vélez Málaga

# ANTEQUERA Y VÉLEZ-MÁLAGA

## ESENCIA DE LA PASIÓN

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es  
FOTOS **ALTUM** www.altum.es



---

Nos adentramos en las celebraciones de la Semana Santa de las localidades andaluzas de Antequera y Vélez-Málaga que, con menos tumultos, mayor recogimiento, y un patrimonio artístico histórico invaluable, no tienen nada que envidiar a las icónicas y muy popularizadas celebraciones de sus hermanas de Sevilla y Málaga

---



▲ Hermanacos antequeranos.  
▶ Horquillas para sujetar los tronos. Antequera.

A estas alturas ya son muchos los turistas y viajeros que están pendientes de las condiciones climatológicas para saber qué tiempo les espera en su escapada de Semana Santa. A pesar del amplísimo y variado abanico de destinos hemos querido ahondar, en esta oportunidad, en dos Fiestas Mayores andaluzas que por diversos motivos merecen su difusión y, por supuesto, una visita. Nos referimos a Antequera y Vélez-Málaga dos ciudades en las que comprender la Pasión, Muerte, y Resurrección de Cristo se nos antojan idóneas para una escapada por la riqueza artística que poseen, por la singularidad de muchas de sus tradiciones y su valor histórico, además de tratarse de poblaciones de tamaño mediano donde el espectador siempre disfruta de una privilegiada posición para la contemplación y disfrute de desfiles y pasos sin los característicos tumultos de otras ciudades.

El pistoletazo oficial de salida de las celebraciones lo dará en todo el mundo el Domingo de Ramos, y en nuestras dos ciudades anfitrionas ya está todo preparado: indumentarias, pasos,

palios, imágenes, cirios y velas, cofradías y cofrades, o "hermanacos", como se les llama en Antequera.

#### ANTEQUERA, CIUDAD COFRADE

Aquí se mantienen misas, procesiones, verbenas, festividades o actos benéficos y promocionales a lo largo de todo el año; y es que esta población mantiene su encanto y sus devociones –incluso su propio vocabulario– como parte de la protección de un patrimonio heredado de las generaciones de siglos atrás. Arte, tradición, historia y fe se entremezclan formando un armonioso conjunto en el que destacan los elementos diferenciadores de esta Semana de Pasión.

Desde el s. XVI Antequera ha mantenido, con sus altibajos, claro está, las cofradías de las antiguas hermandades de Pasión. Algunas de ellas conservan su patrimonio de imágenes de la época con sus respectivos cuerpos procesionales; y la pasión de sus cofrades a lo largo de la historia ha permitido la aparición de nuevos bordados y tronos. Además, existen también las cofradías de Gloria, que realizan



sus procesiones en diversos momentos del año, por lo que el visitante puede toparse con una de ellas en cualquier época.

#### DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Las palios de estilo antequerano son una especie de altares formados por una gran peana de madera tallada y dorada que alza la imagen que se cobija sobre un palio esbelto y estrecho con terciopelos bordados y tubos de plata cincelados y repujados.

A diferencia de lo que ocurre en otras partes, los tronos aquí no están provistos de patas de sujeción; sobre las andas, angarillas o parihuelas se sustenta todo el peso. Son llevados por los célebres "hermanacos", quienes portan en sus hombros unas peculiares almohadillas para aliviar el peso de estos altares.

Un instante muy singular, entre tantos rituales seculares antequeranos, es el conocido como "amarre de las almohadillas", el momento en el que se fija la almohadilla a la parihuela del trono. Normalmente esto tiene lugar por la mañana en la tradicional visita que hacen los "hermanacos" y sus familiares a los templos para contemplar las imágenes listas en sus tronos ya arreglados y adornados tal y como saldrán por la tarde a los recorridos procesionales. Una tradición que se transmite de abuelos a hijos y nietos siendo el más joven quien sujeta la almohadilla a la parihuela, mientras el familiar de mayor edad la anuda al trono.

Como los tronos no poseen patas ni boriquetes para apoyarlos sobre los hombros cuando se efectúa una parada, se utiliza una horquilla para su sujeción; en frente del paso y a modo de guía durante el recorrido va el denominado "Hermano Mayor de Insignia".

Otra figura central es el "Campanillero de Lujo" que suele ser un niño o niña no mayor de ocho añitos, quien al lado del Hermano Mayor,

---

Arte, tradición, historia y fe se entremezclan formando un armonioso conjunto en el que destacan los elementos diferenciadores de esta Semana de Pasión antequerana

---



*Detalle de la indumentaria de una de las imágenes que desfilan por las calles de Vélez-Málaga*



▲ Iglesia de San Juan Bautista en Vélez-Málaga  
▶ Joven nazareno en la Iglesia de San José de Vélez-Málaga.



hace sonar unas campanitas avisando que el trono va a andar o que ha dejado de hacerlo. Su atuendo siempre es una túnica de terciopelo de larga cola, bordada con hilos de oro.

También destaca el "Encuentro de Tronos", que ocurre cuando dos de los "benditos altares" se encaran de frente en cualquier calle como símbolo de unión y felicitación por el recorrido procesional, sin duda, un momento sublime.

#### **EL MAYOR MILAGRO: "CORRER LA VEGA"**

El origen de esta antigua tradición se basa en la "bendición" de la vega antequerana, cuando se acudía al fértil campo con las imágenes veneradas para bendecir la tierra; tierra que entre otras cosas, fue escenario de varias batallas entre musulmanes y cristianos. Actualmente los tronos vuelven a sus respectivos templos por una de las muy empinadas calles de la ciudad, los "hermanacos" ascienden corriendo –como los soldados en un campo de batalla–, un espectáculo conocido como "correr la vega" y que requiere de un esfuerzo sobrehumano. Difícilmente explicable, esta tradición que se reproduce el Jueves y el Viernes Santo merece ser vivida para entenderla, y también para comprender por qué busca el título de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. El visitante podrá corroborar por sí mismo que simplemente presenciar este ritual justifica la visita a estas fiestas, que también luchan por ser de Interés Turístico Nacional.

#### **ESE ROSARIO DE IGLESIAS...**

El continuo aumento de cofradías y hermandades a lo largo de la historia ha propiciado la construcción de iglesias; el poder y la influencia del clero estuvo a punto de conseguir que en la Colegiata de San Sebastián se edificara una catedral, hoy, Iglesia Mayor. La llamada Ciudad del Torcal, es una de las que cuenta con más iglesias por habitante en toda la península Ibérica. Existen las conventuales entre las que destacan las de la Encarnación, Santa Catalina, La Victoria, Nuestra Señora de Loreto, San José, Belén o María Inmaculada; y que abren cada día a primera hora para la celebración de la Eucaristía. Por otra parte se encuentran las parroquiales, como San Sebastián, San Pedro, San Juan, Santiago, la Trinidad, San Miguel o El Salvador, que atienden a los fieles en la administración de sacramentos.

---

Vélez-Málaga tiene una peculiar Semana Santa en la que se conjugan grandezas de capital con encantos propios de un pueblo

---

Las más de treinta iglesias que se conservan en Antequera no dejan pasar desapercibidas las casas civiles que dan un aire majestuoso a las calles del centro del casco urbano. Muchas de ellas aún se mantienen en pie gracias a los descendientes de quienes las construyeron, otras han sido transformadas en pisos de lujo, y algunas en edificios de administraciones públicas o residencias para personas mayores. Recomendamos al visitante al menos asomarse a los zaguanes de las emblemáticas Casa de los Pardo, de los Ramírez o de los Serrailer, así como también al Palacio Conde de Pinofiel. Todas ellas son exponentes del llamado estilo antequerano, cuyos patios están además inspirados en los claustros conventuales, y donde se pueden observar las columnas de mármol rojo procedente del Torcal de Antequera.

#### LEYENDAS Y MÁS LEYENDAS

Suelen pasar de una generación a otra bien sea oralmente o en forma escrita: las leyendas en Antequera -que no son pocas- tienen su origen en la época de la Conquista y en la célebre "Peña de los Enamorados".

Hacia 1410 las tropas cristianas se adentraban en estos parajes para reconquistar sus tierras. Al no saber bien qué población atacar, el Infante Don Fernando de Aragón solventó su indecisión gracias a la aparición de una bella joven, quien, acompañada de unos leones, le dijo: "Salga el Sol por Antequera y que sea lo que Dios quiera". Esta es la versión más difundida del origen de esta célebre frase que con el correr de los tiempos ha sido utilizada para expresar incertidumbre ante el resultado de alguna acción.

En la Edad Media, cuando Antequera marcaba el límite entre la España musulmana y la cristiana, un joven cristiano llamado Tello cayó prisionero en un localidad cercana. La hija del mandatario moro, llamada Tagzona, por casualidad se encuentra con el apuesto joven en los calabozos de la población. Con una mirada sintieron el flechazo del amor. Al estarles prohibida su unión, decidieron marcharse. En la huida, y ante la persecución de las tropas musulmanas lideradas por el padre de la muchacha, son apuntados por los arqueros moros. Deciden saltar al vacío, agarrados de las manos; una acción que consigue demostrar que el amor no tiene límites. Colón en su diario de a bordo de sus viajes por



▲ Procesión nocturna en Vélez-Málaga  
◀ Niño en las calles de Vélez-Málaga el miércoles Santo.  
▼ Nazarenos a punto de salir en procesión en Vélez-Málaga.



*Cofradía del Ecce Homo de Vélez-Málaga saliendo de la Iglesia de San José tras la encendida de los pebeteros del trono por parte del cuerpo de bomberos de la ciudad.*



---

## En julio de 2016 la Unesco otorgaba al Sitio de los Dólmenes de Antequera el título de Patrimonio Mundial de la Humanidad

---

- ▼ ► Paso típico antequerano, saliendo de su iglesia.
- ▼ Típica talla antequerana de Nuestra Señora.
- Torso de El Efebo de Antequera, considerada la estatua romana más bella de la Península Ibérica.



América cita a un peñón "similar al de los Enamorados de Antequera".

Pero hay más leyendas, como la del Gran Capitán, cuando don Gonzalo Fernández de Córdoba, sin moverse de Antequera ganó una batalla contra los franceses en defensa del papa, que apoyaba las acciones de los Reyes Católicos. Cuando Fernando de Aragón reclamó el dinero enviado a las tropas en vista de que no había habido batalla, Fernández de Córdoba se negó a devolverlo. Con esta acción se hacían "las cuentas del Gran Capitán".

La Patrona y Alcaldesa Perpetua de Antequera es la Virgen de los Remedios que, según reza la leyenda, fue traída a la ciudad en un caballo blanco por el apóstol Santiago para protegerla de todos los males. Desde el s.XVII se encuentra en el monumental convento que lleva su nombre y cuya iglesia hace hoy en día las veces de Santuario Mariano.

La leyenda de la "Fuente del Toro", basada en una fuente que tenía en su frente un gran tesoro, que era Antequera y no oro, también ha trascendido. De igual manera lo han hecho la de "El Abencerraje", que inspira a Cervantes a escribir uno de los capítulos del Quijote; la del "Cristo de los Avisos", donde un crucifijo anunció a un noble caballero antes de ser asesinado, pero éste no hizo caso y murió, o la del "Arco Nazareno".

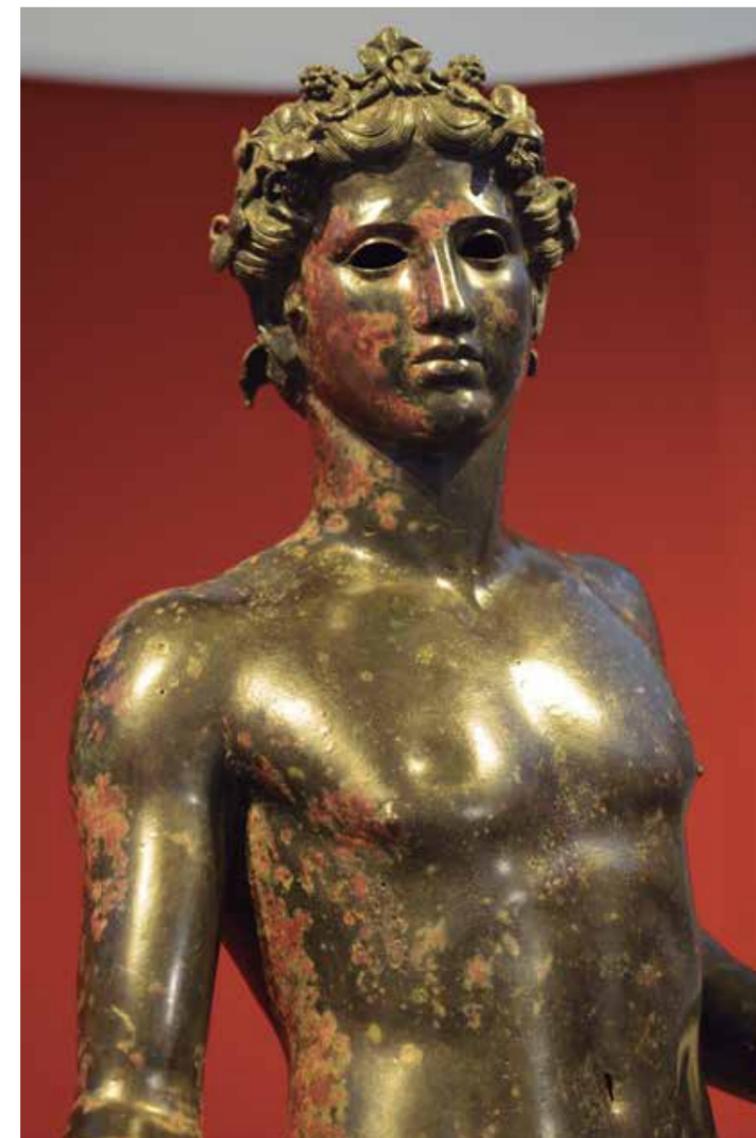
### PATRIMONIO MUNDIAL

El 15 de julio de 2016 la Unesco reconocía, en su reunión de Estambul, el valor excepcional del Sitio de los Dólmenes de Antequera, otorgándole el título de Patrimonio Mundial de la Humanidad.

Dicho enclave está formado por tres sepulcros megalíticos: Menga, Viera y El Romeral, junto al parque natural del Torcal de Antequera (Mejor Rincón de España de la Guía Repsol) y la Peña de los Enamorados, que acogen a toda una ciudad histórica. A su lado se yergue Antequera, una villa que mantiene el aire antiguo de sus iglesias, palacios y restos arqueológicos, y que ha visto desde este nombramiento incrementar casi en un 80% sus visitas turísticas.

### EL EFEBO DE ANTEQUERA

La que ha sido calificada como "la estatua romana más bella de la península" se puede



contemplar en el Museo de la Ciudad, más conocido como MVCA, alojado en el Palacio Nájera, una estupenda construcción del s.XVII recientemente renovada.

El Efebo de Antequera fue hallado de manera fortuita en un cortijo de la localidad y posteriormente fue vendido al ayuntamiento. Probablemente es la pieza más simbólica de este recinto en el que se pueden observar esculturas como la Venus de Antequera y algunas obras de Pedro de Mena, como su famoso San Francisco de Asís. Adicionalmente se exponen textiles y bordados de los siglos XVI y XVII, ritos funerarios romanos y vestigios del megalitismo y del período calcolítico, entre otros.

Su sala Inmersiva 360º permite que el visitante experimente la sensación de "correr la vega" de la Semana Santa Antequerana en cualquier época del año.

### LA PARTE ALTA: MADINAT ANTAQUIRA

La antigua ciudad, llamada Madinat Antaquira, con sus murallas que no paran de reconstruirse





Detalle de una vara de un paso rematada en plata cincelada (Antequera).

---

## El recetario de la Semana Santa de Vélez-Málaga es uno de los más amplios y nutritivos de la provincia malagueña

---

es la zona más visitada y en la que se puede descubrir cómo los árabes se asentaron hacia el s.VIII en la Antequera de los visigodos.

La zona monumental, ubicada en lo alto de la ciudad cuenta además con el Castillo de Antequera, el Arco de los Gigantes, y la Colegiata de Santa María.

Fue en el siglo XVI cuando el Cabildo Civil creó un museo al aire libre con inscripciones y estatuas de las distintas villas romanas próximas a la ciudad, Se trata del Arco de los Gigantes, que hoy está siendo sometido a un proceso de restauración.

La Puerta de Málaga, con sus 10 metros de altura recuerda a la Puerta de la Justicia de La Alhambra, y la Torre del Homenaje es el actual emblema de la ciudad.

Mediante el programa *Experiencias a la carta*, son los propios protagonistas de época quienes cuentan al forastero la trayectoria de los monumentos y de la ciudad en una representación casi teatral.

### EMOCIÓN EN CADA ESQUINA

Vélez-Málaga tiene una peculiar Semana Santa en la que se conjugan grandezas de capital con encantos propios de un pueblo. De esa conjunción que hace no saber si estamos ante una ciudad pequeña o un pueblo grande, nace la magnificencia de unos desfiles procesionales que sorprenden, calan y consiguen emocionar al espectador. Estrechas calles por las que transitan tronos de hasta ocho varales entre edificios de popular arquitectura. Refundada y reformulada en tiempos de posguerra por la práctica desaparición de su patrimonio en la contienda civil española, la Semana Santa de Vélez-Málaga alcanza hoy su punto álgido,

pues no hay otra forma de entender que se aglutinen en la ciudad diecinueve cofradías de Pasión que procesionan veintisiete tronos en sus desfiles oficiales. Obras de Duarte, Domingo Sánchez Mesa, Guzmán Bejarano y Pérez Hidalgo o de los hermanos Caballero.

### PASOS QUE SE "EXPORTAN"

Con procesiones lentas y pasos que se mecen de forma pausada, la Semana Mayor de Vélez-Málaga presenta algunas peculiaridades que la hacen muy especial. El paso corto, el conocido lateral veleño, ha sido exportado a otros lugares de la provincia de Málaga, incluso a la capital por la elegancia y la sobriedad que imprime al trono a esta forma de andar.

Preside la apertura de los desfiles procesionales una bandera, no siempre la cruz de guía y los pasos reanudan su andar con cuatro toques de campana que se dan para que el trono inicie de nuevo su andadura; primero se llama a los portadores, después, dos toques para que metan el hombro bajo los varales, otro para levantar y el último para iniciar el paso. Es entonces cuando los "horquilleros" inician el camino y los "penitentes" nazarenos, los mandas y promesas, acompañan a sus santos titulares mientras por el camino reparten peladillas a los niños.

El visitante agradecerá descubrir una ciudad que dedica todo su interés en configurar una impresionante puesta en escena de su tradición más singular y en la que las diferentes cofradías siempre sorprenden con el adorno de las flores, las velas, la música...

También es llamativo el desfile de Tronillos el sábado de Pasión, en que los niños toman el protagonismo. Se trata de una procesión



*Arco los Gigantes, en Antequera, construido en 1585.*

*Colegiata de Santa María, en Antequera.*



conformada por miles de chiquillos que portan pequeños troncos realizados por ellos mismos y en la que no faltan cortejos y enseres, que hacen de las vísperas de la Semana Santa un día de ilusión para los niños y de emoción para mayores y visitantes.

#### **ENTRE LO PAGANO Y LO DIVINO**

Dentro de la iglesia de Santa María de la Encarnación se encuentra el Museo de la Semana Santa, una visita muy recomendada en estas fechas. En él sobresale el admirado equilibrio conseguido entre el tradicional mundo de la Semana Santa y la museografía actual, convirtiéndolo en un centro de referencia de la interpretación de Vélez-Málaga. Su principal objetivo es acercar al público de todas las edades los aspectos más espectaculares y llamativos de esta celebración cristiana, llena de matices, sensaciones y sentimientos.

#### **FUNDACIÓN MARÍA ZAMBRANO**

Por su grandiosidad, probablemente el edificio civil más importante de la ciudad sea el palacio Marqués de Beniel, sede de la fundación María Zambrano. Fue su deseo que a su muerte sus manuscritos y correspondencia pasaran a formar parte del acervo histórico de esta fundación, en donde también se encuentran los fondos bibliográficos procedentes de la biblioteca personal de esta autora oriunda de Vélez-Málaga. Son unas 3.000 monografías y unas 200 publicaciones periodísticas. La obra de esta filósofa deambula entre el compromiso cívico y el pensamiento poético, y no fue reconocida en España hasta el último cuarto del s.XX, tras un obligado y largo exilio.

#### **MÁS QUE FRITURAS Y GAZPACHO**

Afortunadamente la democratización de los viajes ha permitido romper barreras y paradigmas con respecto a muchos aspectos. De hecho, en lo referente a la cocina del sur, tradicionalmente asociada a frituras y gazpacho, el espectro se ha aumentado; y es que la cocina antequerana en particular ofrece verdaderas delicias gastronómicas. Son bastantes las antiguas panaderías y los modernos hornos que elaboran día a día el famoso "mollete", ese singular pan de Antequera que exitosamente se distribuye por toda la geografía española; la famosa "porra antequerana", una especie de salmorejo, seduce muchos paladares desde hace ya un buen tiempo. Por su parte,



▲ Detalle de una talla angelical (Antequera).  
▶ Detalle de pasamanería de Semana Santa confeccionado en talleres artesanales.

el "bienmesabe", junto con el "angelorum", son exquisiteces que vienen a reforzar el popular refrán "a nadie le amarga un dulce".

Los ayunos y abstinencias de la Cuaresma forman parte de los ritos de la Semana Santa y están en el origen de una milenaria tradición gastronómica asociada a ella. Durante la Semana Santa se preparan una serie de platos tradicionales que, basados en el pescado, se consumen por toda Andalucía. El recetario de la Semana Santa de Vélez-Málaga es uno de los más amplios y nutritivos de la provincia de Málaga: el exquisito potaje de garbanzos, el sabor agri dulce de las tortitas rebozadas con bacalao y miel de caña, la vis-

tosa ensaladilla "cateta" o las indispensables torrijas. Pero si hay algún plato estrella en todos los comedores en estos días santos es el "ajobacalao", una especialidad veleña que muchos desconocen. Elaborado a base de miga de pan, aceite de oliva virgen extra de la Axarquía, bacalao en salazón, ajo, zumo de limón, pimentón y guindilla es toda una exquisitez.

Otros platos típicos de esta época son los "maimones", hechos con ajo frito y pan remojado; las migas, o la sopa cachorreña cuyos ingredientes principales son el pescado del día (boquerones, bacalao, sardinas, almejas...) y la naranja cachorreña. ●



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

La mejor forma de llegar a Antequera es con el **AVE** desde Madrid. El trayecto dura dos horas y media. La estación AVE Colonia de Santa Ana se encuentra en las afueras de la ciudad por lo que desde ésta es necesario tomar un autobús hasta la ciudad.

Vélez-Málaga se encuentra a 84 kilómetros de Antequera y la mejor manera de hacer el recorrido es en coche particular.

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

### DÓNDE DORMIR

#### Antequera

##### Hotel Avenida

Es un alojamiento básico y sencillo que consta de 32 habitaciones modestas, pero limpias. Dispone de cafetería y está en la principal avenida de la ciudad.

Reservas: [hotelavenidajcarlos@gmail.com](mailto:hotelavenidajcarlos@gmail.com)

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

#### Vélez Málaga

##### Hotel Las Villas de Antikaria

Galardonado con el premio ACIA 2006 por el Buen Hacer Empresarial, este establecimiento se encuentra en una tranquila zona a cin-



co minutos del centro de la ciudad. Su restaurante a la carta ofrece platos de la zona e internacionales. Dispone de 33 habitaciones dotadas de todas las comodidades. La conexión a internet es gratuita.

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

### DÓNDE COMER

#### Antequera

##### Bar Restaurante Lydia Plaza

Ubicado en el Mercado de Abastos en la Plaza de San Francisco.

Tel: +34 952 846790

##### Restaurante El Angelote

Plaza del Coso Viejo s/n

Tel: +34 658945540

#### Vélez Málaga

##### Restaurante Cofrade

Calle San Cristóbal, 2

Tel: +34 952 507810

##### Restaurante Pub Palquito

Calle de Las Tiendas

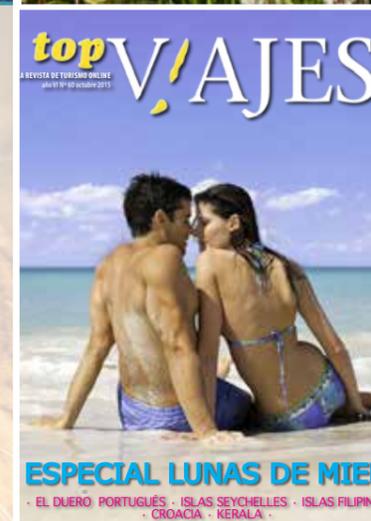
Tel: +34 680163600



### MÁS INFORMACIÓN

[www.turismo.antequera.es](http://www.turismo.antequera.es)

[www.fundacionmariazambrano.org](http://www.fundacionmariazambrano.org)



# CESKY KRUMLOV

## REPÚBLICA CHECA

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR



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

**Ciudad «bohemia» por excelencia, Cesky Krumlov es tan bella y sugerente como la capital checa, Praga. Nobles y aventureros, artistas y artesanos, van de la mano en un escenario sin igual a orillas del río Moldava.**



Praga es el reino de la «Bohemia»... artistas incomprensidos, aristócratas venidos a menos, un cierto desdén por lo establecido y un gran amor por la vida. Se siente en sus piedras y se adivina en el gesto displicente de su gente.

Pero de viaje por Bohemia del Sur, las sorpresas se suceden. Su colonización data de los siglos XI y XII y en ella tuvo un papel primordial la familia de los Vitkovci, secundados por las dinastías de los Rosenberg, Eggenberg y Schwarzenberg, que se instalaron en Bohemia del Sur procedentes de Baviera y Austria y construyeron bellos pueblos de perfiles barrocos. Levantaron fábricas de la bebida nacional, la cerveza, cuya fama viajaría por el mundo entero. Se formaron legendarios vidrieros que, tras el descubrimiento de ese característico cristal opaco negro y rojo, convirtieron a la ciudad en un reducto de artistas y alquimistas. La recoleta Bohemia irrigada por ríos y lagos tiene una gran herencia cultural y un escenario privilegiado durante las cuatro estaciones: la primavera llena las praderas de lavanda, mientras que en verano el lúpulo y el maíz cubren los campos, y el otoño dora los árboles hasta que llega el invierno y la tierra se cubre de un blanco manto. No es de extrañar que la Unesco tenga debilidad por la República Checa y haya incluido en la herencia universal doce de sus ciudades, entre ellas, claro, Cesky Krumlov. Poca industria hubo y hay en el sur de Bohemia, lo que contribuye a que sus pueblos permanezcan impecables y su estampa se asemeje aún a la imagen creada por los cuentos infantiles.

Apenas a 30 kilómetros al sur de Praga, es más que aconsejable conocer el castillo de Karlstejn, que se alza imponente dominando la llanura. Imprescindible en la historia de Bohemia que si originalmente se ideó como lugar de reposo, un lugar de escape para el monarca, terminó siendo la caja fuerte del reino donde se guardaban las joyas de la corona. No se debe dejar de visitar el Museo de



◀ Escultura de Egon Schiele a la entrada de su museo.  
▲ Escultura a San Juan Nepomuceno y campanario de la iglesia de San Justo.

Belenes que cuenta con el más grande de la República Checa, cuyas marionetas representan a la realeza.

#### CASTILLOS Y FÁBRICAS DE CERVEZA

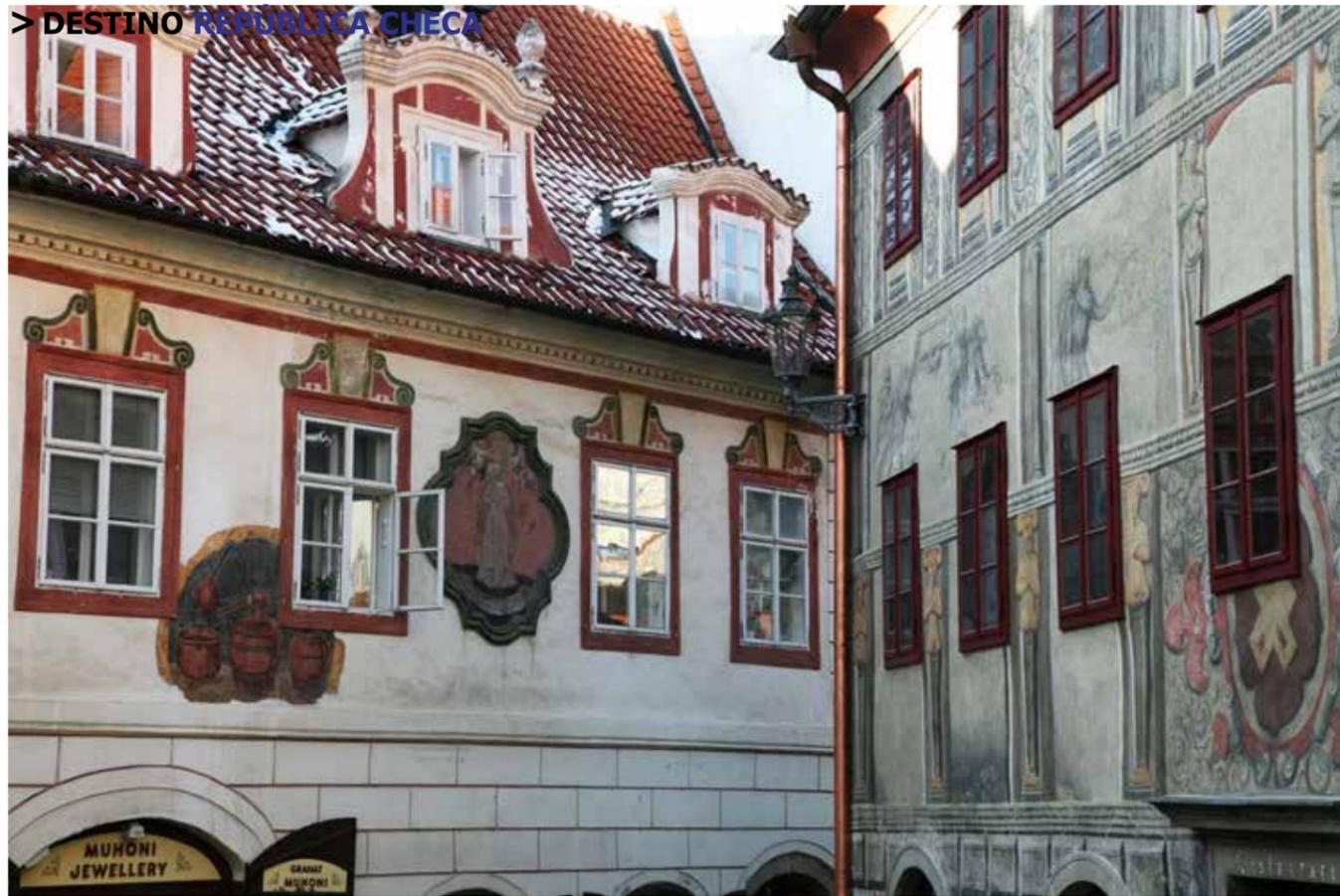
En un cercano pueblecito barroco aparece el espectacular castillo Hluboká nad Vltavou, la joya neogótica de Bohemia del Sur, con jardines estilo Windsor, que servía de residencia de caza a los Schwarzenberg y cuyo anexo se ha convertido en un hotel de lujo. La hermosa plaza de České Budějovice, la ciudad más poblada de la Bohemia meridional, ha sufrido una invernal metamorfosis y sus adoquines helados, transformados en pista de patinaje, son aprovechados por niños y mayores, quienes vestidos con vivos ropajes invernales ponen una nota de color al cielo plomizo y al suelo helado. En las tabernas de la ciudad corre la cerveza original de Ceske Budejovice, Budvar, conocida como Budweiser en alemán, cuya fábrica se puede y debe visitar. Y quizás el tabernero se avenga a contar alguna de las muchas anécdotas de la obra inmortal *El Buen soldado Sveik*, cuya imagen protagoniza la taberna, honrando la memoria del personaje nacido de la pluma de Jaroslav Hasek que pasó a la gloria por carecer de ella.

#### POR SIEMPRE, CESKY KRUMLOV

A 176 kilómetros al sur de Praga, Cesky Krumlov es una de las guindas de la tarta que es Bohemia. No se le escapó su encanto a la poderosa dinastía de la *Rosa de Cinco Pétalos*, los Rosenberg, cuan-



Vista del barrio de Latrán desde el Castillo.



▲ Las fachadas pintadas en las callejuelas de Cesky Krumlov.  
▶ Torre del castillo, de corte renacentista con hornacinas y alféizares a modo de trampantojos.

do, hace más de 700 años, fundaron la ciudad. Tras los Rosenberg llegaron los Eggenberg y, más tarde, los Schwarzenberg. Cada una de las familias dejó su huella arquitectónica en la fortaleza-palacio que corona la población combinando con gracia y naturalidad el gótico, el renacimiento y el barroco. Cesky Krumlov es un tópico, típico y auténtico cuento de hadas que se descubre de "a poquitos". Hace su primer acto de aparición en una curva de la carretera desde la que se avista el espectacular escenario de las casas picudas, iglesias y palacio envueltos en el meandro del río Moldava, asomando la torre del castillo de corte renacentista con sus hornacinas y alféizares simulados a modo de trampantojos.

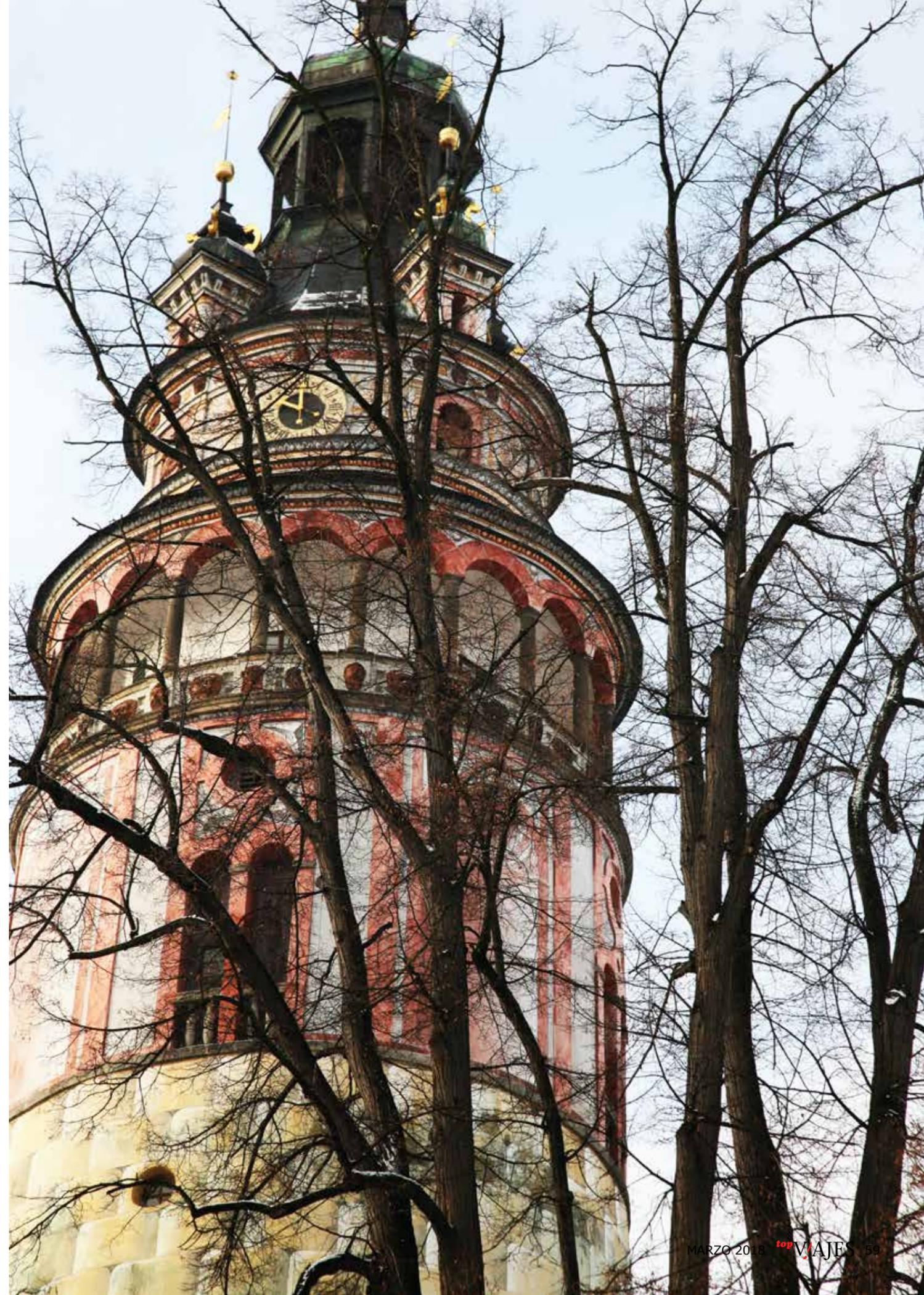
Al llegar al pueblo, y antes de que se escape la luz solar, hay que subir al castillo para gozar de otra espectacular postal de la ciudad en la que entra el barrio antiguo de Latrán, hoy plagado de restaurantes y tiendas artesanas, el sinuoso

correr del río, y las iglesias de San Justo y San Vito.

Tras una visita al teatro al aire libre que, al lado del castillo, acoge óperas y ballets, se cruza el Moldava por el puente de madera Lazebnick para recuperar recuerdos de la infancia en el teatro de marionetas donde estos muñecos recrean de forma entrañable la historia del país.

Ha llegado el momento de entrar en una de las muchas tabernas acogedoras del barrio de Latrán, donde se asa el cochinitillo y corre las pilsen; no hay que olvidar que la ciudad ha adquirido merecida fama por la fabricación de algunas de las cervezas con más solera de Bohemia, como la Eggenberg.

Tejados de pizarra y teja roja por los que se escurre la nieve, cúpulas panzudas del barroco predominante, la curva sinuosa del río Moldava que redondea el paisaje y la imponente presencia de la Torre Roja del Castillo fijan la estampa de la fábula. Aún capturados por su fuerte



*Vista nocturna y fantasmagórica del castillo bordeado por el río Moldava.*





## Cesky Krumlov es una pequeña ciudad, pero con una amplia oferta histórica, cultural y paisajística

presencia, pero ya con más calma que en un primer vistazo, descubrimos los otros encantos de la ciudad: las fachadas decoradas con imaginativos diseños y pintadas de vivos colores en la Plaza del Ayuntamiento, que también alberga la Columna de la Peste, levantada en señal de agradecimiento por el fin de la terrible enfermedad, las hospitalarias tabernas por las que se escapan aromas deliciosos y sus interesantes museos.

Cesky Krumlov es una pequeña ciudad, pero cuenta con una amplia oferta histórica, cultural

y natural. Así lo percibió la Unesco, que incluyó el centro histórico en su patrimonio en 1992.

### UN DÍA DE INVIERNO

Tras abandonar el túnel del tiempo que supone la visita al castillo recorriendo su impresionante teatro barroco, la pinacoteca, la fantasmagórica sala de máscaras y el surrealista foso de los osos –que ahí siguen...–, nada más reconfortante que una jarra de la dorada Eggenberg en alguna de las tabernas de la calle Parkan, donde se degustan platos contundentes de caza,

- ◀ Un día de invierno en la recoleta ciudad.
- ▲ Se venden todo tipo de gorros para combatir el frío invierno.
- ▼ Museo de marionetas.





▲ ▼ ► Estampas cotidianas.  
◀ Molino de agua integrado en una vivienda.







▲ Las acogedoras y barrocas calles de Cesky Krumlov.  
▲ Castillo neogótico de Hluboká nad Vltavou.  
▲ Ojos como el cristal de Bohemia.



pesca o de un cochinitillo asado sin prisas. Las mesas de madera de pino no son exclusivas sino para compartir entre varios comensales, sean o no conocidos. En sus bancos se sienta el primero que llega y, tras un par de «cañitas» checas, es fácil terminar entonando algún canto nacional al son del acordeón. A los músicos que amenizan la calle no les importa en absoluto la lengua, el desacompañado ritmo o el canto desafinado del espontáneo.

Desde el puente oculto (na plasti) se puede contemplar cómo el sol rosa del invierno bohemio se posa sobre las aguas del Moldava y le da al castillo un aire aún más irreal. Una luz dorada irradia de los muros de la fortaleza iluminando el río, el molino de madera, el puente-acueducto que une las dos partes del castillo y el barrio Latrán.

#### DE MARIONETAS Y SURREALISMO

En los escaparates del Museo de Marionetas, los muñecos de madera nos devuelven la mirada e invitan a penetrar en su santuario, donde parecen cobrar vida al representar la historia de su arte, los ciclos de la vida y la presencia del bien y del mal en este mundo. Veremos a un esqueleto vestido de novia codeando-

se con un entrañable demonio. Los trajes y atuendos de las marionetas de la era comunista están confeccionados con minuciosidad asombrosa. Y algunas de las escenas cotidianas que escenifican parece que las estuviéramos viendo en la propia calle, de tan reales que son.

Tras este titiritero mundo, conviene acercarse a visitar la galería del pintor austriaco Egon Schiele, artista que escandalizó a la sociedad de su época con sus obras cargadas de soledad y erotismo, muy ligado a la localidad bohemia de Cesky Krumlov, donde nació su madre, y adonde él siempre regresaba tras sus frecuentes viajes.

De vuelta al hotel, a la luz cadenciosa de los farolillos aparecen detalles que a primera vista pasaron desapercibidos: un cartel antiguo, un farol especial, las pinturas de las fachadas, un luminoso anunciando cerveza. Y, quién sabe, incluso puede que nos toquemos con el fantasma más popular de la ciudad, Perchta de Rosemberg, la aristócrata maldecida por su esposo que se pasea por las noches de Cesky Krumlov con sus guantes negros, presagiando malos augurios, o blancos, si lo que está por llegar será positivo. 0

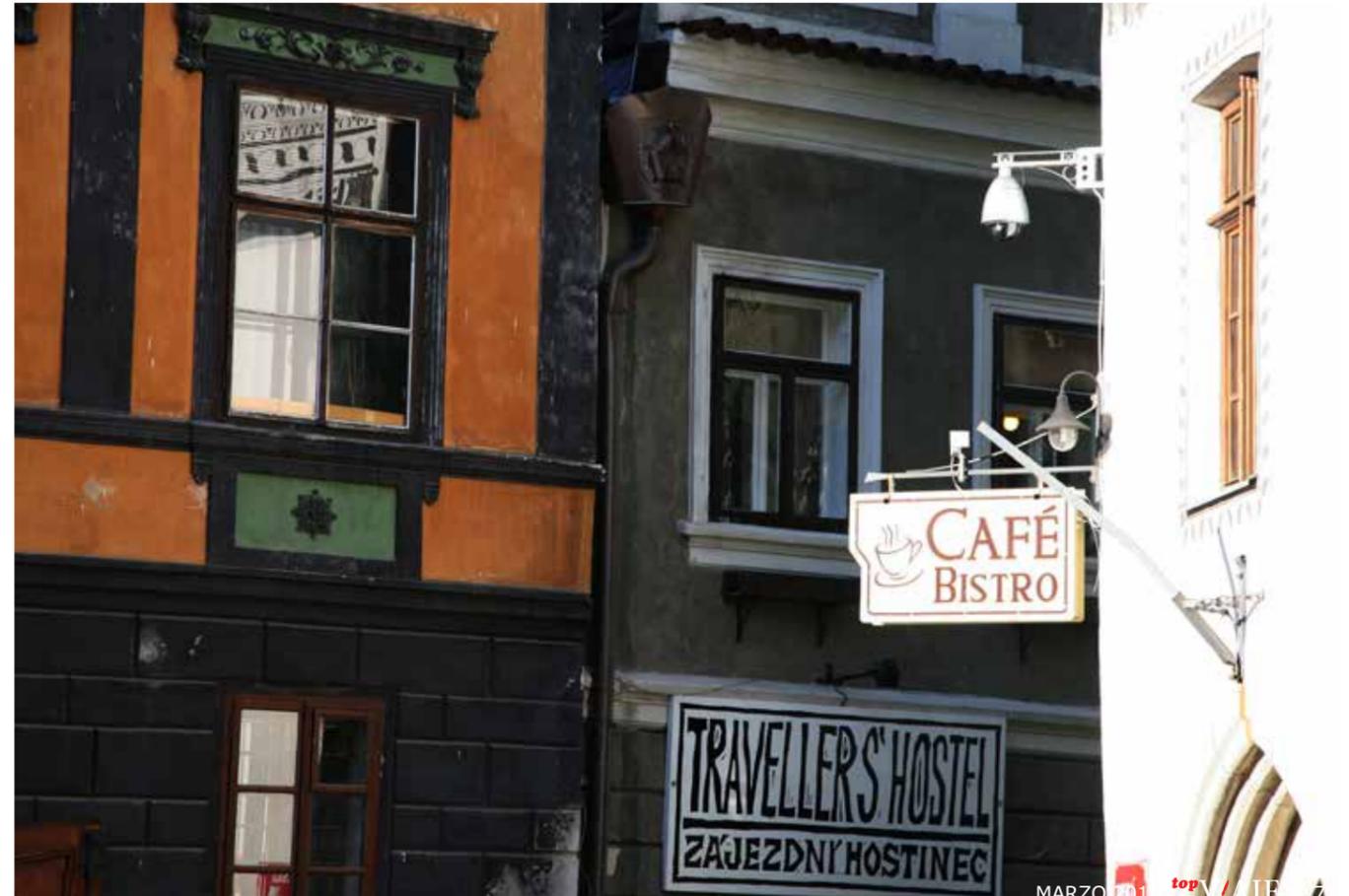
> DESTINO CESKY KRUMLOV (REPÚBLICA CHECA)

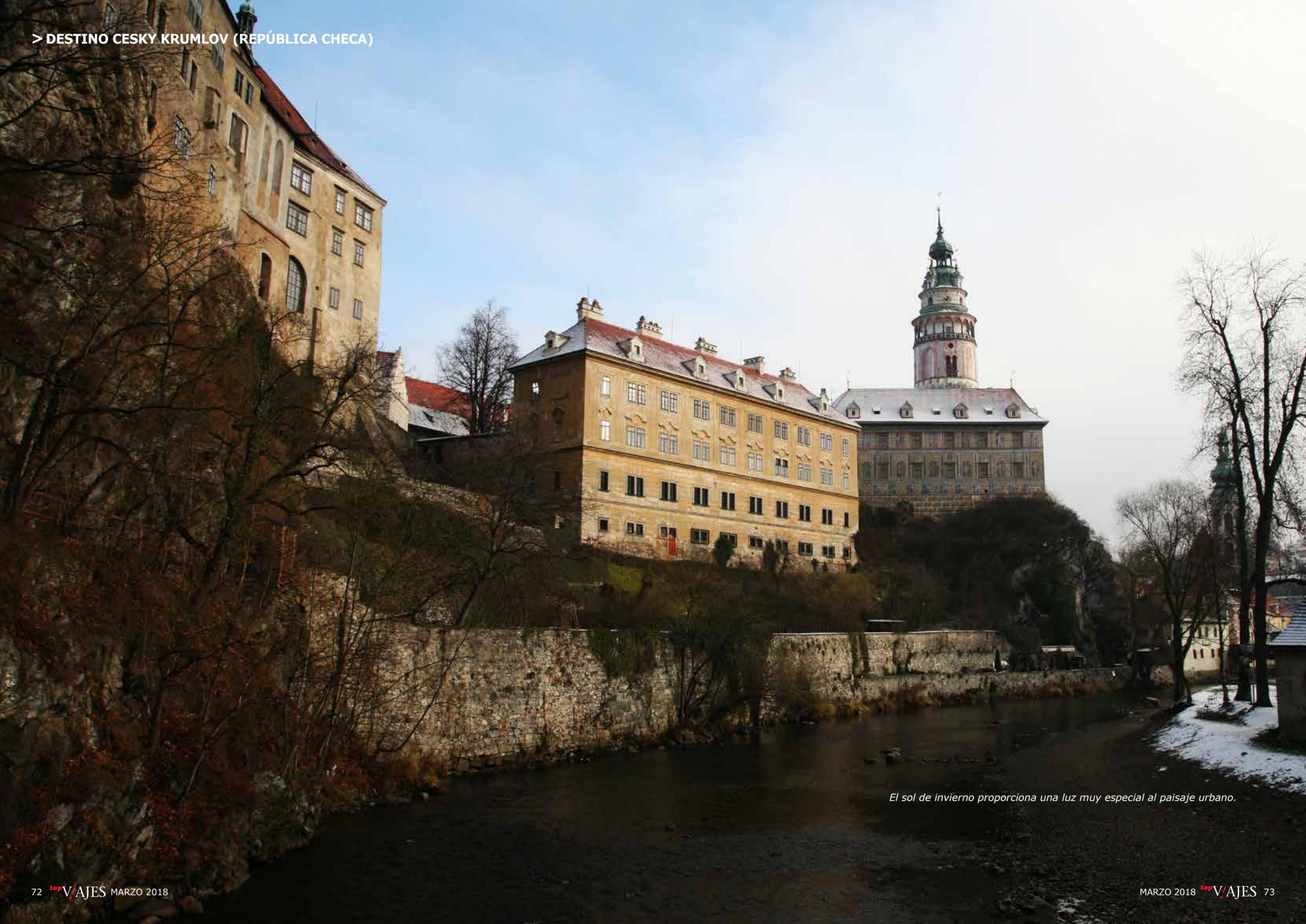


▲ Plaza del Ayuntamiento de Ceske Budejovice, convertida en pista de patinaje sobre hielo.  
▼ Aldabón en el castillo neogótico Hluboká nad Vltavou.



▲ La Rosa de los Cinco Pétalos de la casa Eggberng en los techos del Hotel Ruze, antiguo convento jesuita.  
▼ Detalle de las fachadas barrocas de Cesky Krumlov.





*El sol de invierno proporciona una luz muy especial al paisaje urbano.*

## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

Hay vuelos directos a Praga desde distintas ciudades españolas. Por ejemplo, desde Madrid hay conexiones de **Czech Airlines** e **Iberia** y desde Barcelona con **Czech Airlines**, **Vueling** y **Smartwings** en temporada alta. Esta última también vuela desde Málaga. En el aeropuerto de la capital checa se puede alquilar un turismo en **Europcar** para recorrer Bohemia del Sur hasta llegar a Cesky Krumlov.  
[www.czechairlines.com](http://www.czechairlines.com) / [www.iberia.com](http://www.iberia.com)  
[www.vueling.com](http://www.vueling.com) / [www.smartwings.com](http://www.smartwings.com)  
[www.europcar.es](http://www.europcar.es)

### DÓNDE DORMIR



#### Hotel Ruze

Lo que nació como un convento jesuita construido por Guillermo de Rosenberg con ese fin, tras históricas vicisitudes, el señor Horal lo acabó convirtiendo en el espléndido cinco estrellas que es hoy, con un spa en el que los baños de barro en tinas de madera son algunas de las amorosas especialidades. [www.hotelruze.cz](http://www.hotelruze.cz)

#### Hotel Zlaty Andel

Es un hotel sin pretensiones, cómodo y agradable, situado en la Plaza del Ayuntamiento.  
[www.hotelzlatyandel.cz](http://www.hotelzlatyandel.cz)

### DÓNDE COMER



**Restaurante U Dwau Maryi**, estratégicamente situado al lado del puente de madera es el lugar ideal para degustar un auténtico "Festín Bohemio" con todo tipo de carnes: vaca, conejo, pollo, faisán, jamón cocido...  
[www.2marie.cz](http://www.2marie.cz)



**Restaurante Na Louzi** es un local adecuado para tomar una deliciosa cerveza en el característico ambiente distendido de taberna y saborear la típica gastronomía checa.  
[www.nalouzi.com/1/en/normal/accommodation-cesky-krumlov-hotel/](http://www.nalouzi.com/1/en/normal/accommodation-cesky-krumlov-hotel/)

**Kavarna Dve Vdovy.** En este Café de las Dos Viudas, así denominado en honor a la ópera del gran autor checo Bedrich Smetana, se degusta contundente y sabrosa comida checa y muy buen café. Su situación, a orillas del río Moldava, es excelente.

### INELUDIBLES

- Castillo-Palacio de Cesky Krumlov  
[www.zamek-ceskykrumlov.cz/en](http://www.zamek-ceskykrumlov.cz/en)
- Museo de Egon Schiele  
[www.schieleartcentrum.cz/](http://www.schieleartcentrum.cz/)
- Museo de Marionetas
- Museo Fotoatelier Seidel (principios de la fotografía en el s. XIX)
- Iglesia de San Vito

### COMPRAS



Para recordar este viaje a Cesky Krumlov es una buena opción comprar alguna pieza de cristal de bohemia o una de las típicas marionetas. También es una alternativa, aunque menos duradera, llevar algunas cervezas o embutidos típicos.

### MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO DE REPÚBLICA CHECA  
[www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)  
 CESKY KRUMLOV  
[www.ckrumlov.info](http://www.ckrumlov.info)

# Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

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

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



# VALPARAÍSO

**CAPITAL CHILENA DEL GRAFITI**

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



Mural "Sin tierra, sin agua, sin cielo", de Danny Reveco.

**H**ace hora y media yo estaba pisando nuevamente las calles de lo que fue Santiago ensangrentada... y ahora trepo (es un decir) por unas costanillas empinadas. Valpo, que así llaman a esta ciudad los lugareños, está a sólo 100 kilómetros por carretera de Santiago. Es Patrimonio de la Humanidad desde 2003, pero eso es lo de menos. Valparaíso, la segunda mayor ciudad de Chile y el principal puerto del país, es un arco iris de colores, *La joya del Pacífico* que cantara Víctor Acosta.

#### UN ANFITEATRO

Desde cualquiera de sus 42 cerros se nos presenta como un anfiteatro que va a dar al mar. Cuajada de barracas con clase y con arte, es mucho más que una favela, puede que sea decadente, pero con una decadencia atractiva. Zona de terremotos, siempre acaba rehaciéndose. "Pronto, Valparaíso marino, te olvidas de las lágrimas, vuelves a colgar tus moradas, a pintar puertas verdes, ventanas amarillas, todo lo transformas en nave, eres la remendada proa de un pequeño, valeroso navío. (Pablo Neruda, *Oda a Valparaíso*).

Rúas adoquinadas en las que los viejos echan el bofe para llegar a los ascensores (funiculares). Miradores desde los que los niños echan el volantín (cometa) y los músicos lanzan sus canciones evocadoras. El mar, siempre al fondo. Y aquí hasta una *reggae* de Bob Marley suena a habanera. Como dijo Osvaldo (Gitano) Rodríguez, "Este puerto amarra como el hambre" y es porque contagia su tristeza alegre, popular y bohemia. A lo lejos, en la costa, Viña del Mar es casi un barrio de Valparaíso, una ciudad jardín residencial muy diferente, más distinguida, más señorial, pelín pija.

#### MURALISMO

"Museo a cielo abierto", capital chilena del grafiti, muchas de las fachadas de Valpo están cubiertas por murales de todo tipo y condición. En la América precolombina



---

Desde cualquiera de sus 42 cerros, Valparaíso aparece como un anfiteatro cuajado de barracas con clase y con arte, decadencia atractiva

---

◀ Las multicolores casitas de los cerros, un patchwork urbano.

ya se hacían pinturas gigantescas, pero no fue hasta bien entrado el siglo XX cuando el muralismo iberoamericano, de la mano de Diego Rivera y Siqueiros, cobró carta de naturaleza tan artística como reivindicativa.

En Valparaíso, la primera pintada política de la que se tiene constancia pedía el voto en 1963 para un tal Salvador Allende. Hoy otro recomienda "Usa la bici". Han pasado muchos años y muchas cosas.

#### MINGAS DE TRABAJO

Después del gran incendio de 2014, que acabó con buena parte de las casas de estos cerros, se

organizaron "mingas" de trabajo (especie de cooperativas voluntarias) para pintar nuevos murales. Hoy hay más de dos centenares de estas pinturas firmadas por artistas urbanos de la talla de Danny Reveco, Cuellimangui, Stinkfish, Tombo, Los Plus, Charquipunk, Pegk o Blek le Rat.

#### LOS CERROS

Valparaíso sin los cerros no sería lo mismo. Empinadas cuestras cada una de ellas con su personalidad propia. Barrios populares y turísticos entre los que destaca el Cerro Alegre con su arquitectura popular salpicada por chalets que construyeron los inmigrantes europeos.



◀ Artesana del Pasaje Gálvez, en el Cerro Concepción.



◀ Estatua de un moai de la Isla de Pascua, en la entrada del Museo Fonck.



#### **Policía turística**

Pese a su idílico nombre, Valparaíso ha tenido que afrontar durante años la mala fama de ser una ciudad insegura, también para los turistas. Nuestra experiencia personal es que Valpo no es más peligrosa que la media de las ciudades de su entorno, incluso si la comparamos con otras localidades del mundo. En 2016 se puso en funcionamiento la Policía Turística o Politur, una patrulla preventiva del Cuerpo de Carabineros que ha conseguido que disminuyan considerablemente los actos delictivos en la ciudad.



Grafiti en la calle San Enrique, al fondo Viña del Mar.

## Hay contabilizados dos centenares de murales firmados por artistas urbanos de la talla de Danny Reveco, Tombo, Charquipunk, Pegk o Blek le Rat

Casas particulares que se alternan con bares, restaurantes, tiendas de arte...

Como en el Cerro Alegre, la arquitectura del Cerro de la Concepción está marcada por los inmigrantes alemanes e ingleses que se instalaron allí en el siglo XIX. Aquí estaba un fuerte español destinado a proteger la ciudad y desde el que nunca se pegó un tiro. Hoy quedan varios de sus paseos más evocadores. Uno de los más concurridos por visitantes y vendedores de arte es el de Atkinson, immortalizado por Alfredo Helsby en su cuadro conocido como *La niña con aro* (1896).

### ANTONIO PARRA LABARCA

Paisaje y paisanaje. Doblamos una esquina y nos topamos con un personaje que no pasa inadvertido. Su barba salvaje, desvaída y blanca le da un aire de patriarcal bohemia, las patas de gallo de sus ojos denotan lo mucho que han

visto. Pilar estaba enfocando un grafiti y se le metió en el encuadre. No era casualidad. "¿Me ubicó?", pregunta, que quiere decir ¿Me conoció? La fotógrafa le responde que sí, claro, no lo va a defraudar.

Es nada menos (nos enteramos luego) que Antonio Parra Labarca, un auténtico personaje porteño al que todos llaman Parrita, memoria viva de Valparaíso. Un verdadero *patiperro* (que le gusta callejear), cuya tarjeta de visita dice que es locutor, presentador, actor y poeta. Hablar con él es rememorar el último siglo de la historia de Valpo.

Dice que nació "allá por el 1920", así que es casi centenario. No hay que tirarle de la lengua, le gusta comunicarse con los demás y sabe posar para la cámara.

Asegura que nació con fórceps en el Hospital de San Agustín, que hoy es el congreso, y que era un bebé muy gua-



### Muralismo reivindicativo

En la América precolombina ya se hacían pinturas gigantescas, pero no fue hasta bien entrado el siglo XX cuando el muralismo iberoamericano, de la mano de Diego Rivera

y Siqueiros, cobró carta de naturaleza tan artística como reivindicativa. En Valparaíso, la primera pintada política pedía el voto para Salvador Allende en 1963.



> DESTINO VALPARAÍSO (CHILE)



po. "He cambiado mucho", aclara con una sonrisa malévola y seductora. Cuenta que su madre no tenía demasiada leche, así que las enfermeras le paseaban por el hospital para que otras madres le dieran de mamar. Ahí le nació una costumbre que dice mantener hasta ahora, "Me sigue gustando chupar tetas", asegura pícaro.

Desde pequeño le gustaba también recitar poesías. Recuerda verso a verso el largo poema *Señor*, de Alejandro Flores, el autor de *Sapo cancionero*. Y aunque trata de la elegía a la muerte de su esposa, a Antonio Parra no le gusta hablar de su vida sentimental. "He sufrido mucho y me acuerdo muy poco de lo que he disfrutado". "La soledad de los 25 años es estupenda, pero la que tengo ahora es muy lúgubre, muy dura, muy triste".

Vuelve a la infancia y los ojos se le iluminan aún más. Cuando era un mozalbete se pintó bigote con grafito para parecer mayor. Quizá por ello y por su desparpajo consiguió ser el galán joven del teatro del Instituto Comercial y del Ateneo Artístico de Valparaíso.

Trabajó también como actor en la radio, presentador e incluso periodista. Su relato, minucioso, da un salto y nos cuenta que después del terremoto de 1985, en plena dictadura de Pinochet, se fue a Suecia. No quiere entrar en detalles, pero volvió en 1991, cuando ya gobernaba Patricio Aylwin.

Hoy sigue contando cosas al que le quiere oír, porque "el que nace chicharra tiene que morir cantando".

Con su amigo Jaime Lanfranco, técnico en turismo, hizo en 2002 un mapa turístico de Valparaíso y tiene muchos proyectos en mente vinculados siempre a su ciudad, al turismo, a las redes sociales que dice no dominar pero sí necesitar. "Si Dios



Valparaíso sin los cerros no sería lo mismo, y los cerros sin sus miradores, tampoco. Arriba, el mirador del Paseo Gervasoni. Más abajo, el mirador del Paseo Atkinson; terraza del Hotel Brighton, y la calle Papudo.



Mural en el Pasaje Gálvez.



La abuela aburrada, de los franceses Ella & Pitir, en el Cerro Alegre.



me lo permite, acabaré un poema en homenaje a una loca pariente, Violeta, que dirá algo así como: "Señora Violeta Parra, tu nombre es como la flor, tu garganta de cigarra, Violeta, guitarra y folklor..."

Que así sea.

### EL CERRO DE LOS ARTISTAS

Seguimos caminando. Hasta 42. Sería interminable describir aquí todos los cerros de la ciudad. Baste decir que los de Bellavista y Florida, que forman conjuntamente el Cerro de los Artistas, se caracterizan por una arquitectura a base de pequeños edificios de coloreadas fachadas, muchas de ellas rematadas por revestimientos metálicos. Aquí está La Sebastiana, casa en la que vivió Neruda y que hoy es un museo.

De los cerca de treinta ascensores que funcionaron en Valparaíso a partir de finales del siglo XIX, hoy solo quedan unos pocos. Y si utilizamos alguno de ellos para subir a los cerros, es aconsejable bajar de ellos andando, callejeando, observando murales y entrando en cafés y galerías. Deteniéndonos en los miradores, escuchando a los músicos callejeros.

Una vez en la parte baja, la más moderna de la ciudad, que se encuentra en torno a la Plaza de Sotomayor, si paseamos muelle adelante sin mirar el plano, va a ser muy difícil que reconozcamos cuándo salimos de Valparaíso y entramos en Viña del Mar. La conocida como la "Ciudad



### Piedras tacitas

Uno de los grandes atractivos del Museo Fonck de Viña del Mar es una enigmática roca que se encuentra en el exterior junto a la estatua de un auténtico moai de la Isla de Pascua. Es una piedra de tamaño considerable que presenta unos huecos o tazas en los que cabe fácilmente el puño de una mano. Se cree que fueron perforados por el hombre primitivo para moler alimentos. También se les llama "morteros comunitarios". Aunque hay quien ve en ellos un tipo de representación del cosmos.

[www.youtube.com/watch?v=ZDdiUVjk2WM](https://www.youtube.com/watch?v=ZDdiUVjk2WM)

Jardín", es en realidad una comuna (municipio) de la región de Valparaíso. Asentada junto al mar, surgió en 1878 con carácter residencial y como ciudad balneario. Abundan las casas palaciegas y las construcciones modernas.

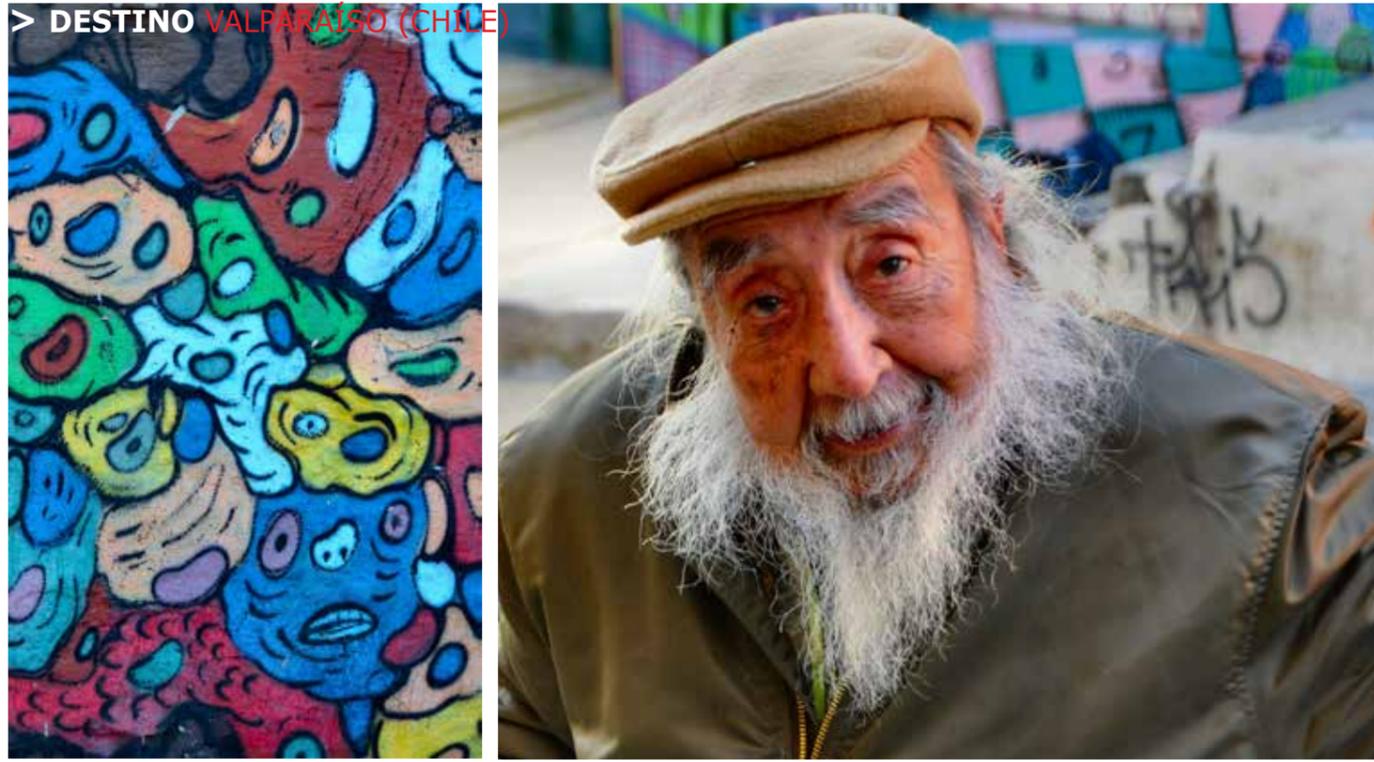
### UNAS BUENAS VISTAS

En Viña del Mar se puede descansar después de haberse dado la grata paliza en las cuevas de Valpo.

Sentarse en el paseo marítimo y contemplar el Océano Pacífico más allá del castillo Wulff. Hacerse una foto junto al gigantesco reloj floral frente al balneario de la Caleta Abarca. O visitar el curiosísimo Museo Fonck, homenaje al médico alemán radicado en Chile Francisco Fonck, un palacete que alberga una interesante colección de objetos de las culturas mapuche, atacameña y diaguita, pero sobre todo la rapa nui de la chilena Isla de Pascua. Especialmente una estatua

Arriba, dos jóvenes venden confituras. Abajo, una casa abandonada. A la derecha, el inicio del Cerro Alegre.





**Memoria viva de Valpo**

Antonio Parra Labarca, un auténtico personaje porteño al que todos llaman Parrita, es la memoria viva de Valparaíso. Locutor, presentador, actor y poeta. Hablar con él es rememorar el último siglo de la historia de Valpo. En esta doble página lo vemos rodeado por algunos de los escenarios del Cerro Concepción en el que vive.

---

Antonio Parra Labarca, Parrita, casi cien años por estos cerros, es un personaje que no pasa inadvertido. Su barba salvaje, desvaída y blanca le da un aire de patriarcal bohemia, las patas de gallo denotan lo mucho que han visto sus ojos

---





Un hostel en el Pasaje Fischer.

La Iglesia Luterana de Valparaíso, y al fondo Concón, prolongación de Viña del Mar.





### Ciudad jardín

Viña del Mar es casi un barrio de Valparaíso, una ciudad jardín residencial muy diferente, más distinguida, más señorial, pelín pija.

Aquí se puede descansar después de haberse dado la grata paliza en las cuevas de Valpo; hacerse una foto junto al gigantesco reloj floral (izquierda); comprar algún recuerdo en la puerta del Museo Fonck (arriba); o sentarse en el Paseo Marítimo frente al castillo Wulff.



Una banda de jazz en una callejuela del Cerro Concepción.

## GUÍA PRÁCTICA

### VALPARAÍSO



### CÓMO LLEGAR



Hasta Santiago de Chile volamos desde Madrid en Latam, algo más de 12 horas en un moderno Boeing 787-9 "Dreamliner". Valparaíso está a unos 60 minutos en coche del Aeropuerto Merino Benítez (en la foto), principal aeropuerto internacional de Chile, y a una hora y media del centro de Santiago. Desde la Terminal Alameda salen autobuses de las compañías Pullman y Turbus.

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

### DÓNDE DORMIR

En Viña del Mar hay buenos y modernos hoteles: **Best Western Marina Del Rey, Sheraton Miramar, Hotel Del Mar...**

En Valparaíso destaca el **Hotel Reina Victoria** (en la imagen), todo un clásico. Construido en 1902, por su arquitectura se conoció en un principio como el Hotel Inglés, luego tomó su nombre actual y fue totalmente remodelado en 2008 manteniendo su elegancia. Se encuentra en la cén-



trica plaza de Sotomayor, junto al edificio de la Compañía Sudamericana de Vapores (CSAV) construcción moderna que conserva la fachada antigua. Todas las habitaciones tienen vistas a la plaza. Desde aquí se pueden empezar las subidas a los cerros más interesantes.

[www.hotelreinaVictoriaValparaiso.cl/](http://www.hotelreinaVictoriaValparaiso.cl/)

### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de Valparaíso, como la de todo Chile, es una mezcla de la tradición criolla y española, a la que se han ido añadiendo toques franceses, italianos, alemanes... Por su situación, la mejor gastronomía porteña utiliza pescados y mariscos. El cebiche se suele elaborar con langosta, jaiba (cangrejo azul) y erizos. El caldillo es una sopa de pescado. La chorrillana lleva carne, chorizo y patatas (papas) fritas. El choro zapato (en la foto) es un mejillón gigante (*mytilus chilensis*), que se suele hacer gratinado al horno.



A Pablo Neruda le gustaba comer caldillo en el **restaurante Menzel** <https://restaurantmenzel.blogspot.com.es/>. En la calle Cumming, conocida como "Subida Cumming", hay muchos restaurantes populares.

**El Horno de Chile** (Almirante Montt 385, Cerro Alegre; en la foto inferior), no es que sea el mejor restaurante de la ciudad, pero tiene su encanto. Desde la fachada con un grafiti de la bandera nacional y la carta pintada a mano (pulpo Chimichurri, ceviche Rapa Nui, machas (almejas) a la parmesana...) hasta el interior, donde predomina la madera.



### MÁS INFORMACIÓN

SERNATUR: <http://chile.travel/>



**Sandals**  
THE *Luxury Included* HOLIDAY

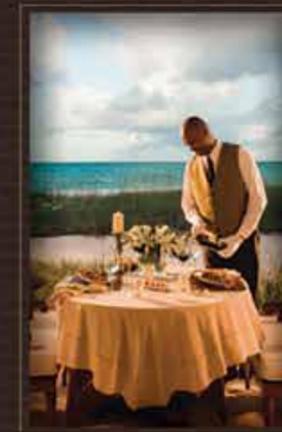
## El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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 espaciosas, ofrecen servicio de ConciERGE o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

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

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

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



Para más información: 918117592

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

Consulte con su agencia de viajes.

\*con coste adicional. Únicamente para buceadores certificados.





## DOS RUTAS CON HUELLAS DE ESPAÑA EL CAMINO DE SANTIAGO EN BÉLGICA

**B**élgica está de moda por muchas razones, pero la mayoría de visitantes no saben que existen varios Caminos de Santiago. Uno de ellos comienza en la catedral de San Miguel y Santa Gúdula de Bruselas, de estilo gótico con vidrieras del siglo XVI, donde quedan vestigios de la antigua colegiata románica.

Siguiendo las calles marcadas en el suelo con las conchas del peregrino en bronce, llegamos a la Grand Place, centro neurálgico de la ciudad, y desde allí nos dirigimos al sur, hasta la Porte de Hal, en el barrio de Saint Gilles, para tomar la antigua Vía Brabantia que se convertirá en la Vía Gallia al pasar Malinas y Nivelles. En el trayecto se atraviesan ciudades llenas de historia, como Lovaina y Amberes, en donde funcionó un hospital de peregrinos en la iglesia de Santiago y que tie-

ne dos espectaculares sepulcros, uno de Pedro Pablo Rubens, con una pintura pintada por él, y otro del español Francisco Marcos de Velasco y Alvear, que fue gobernador de la ciudad entre 1679 y 1693.

Otro camino es la Vía Brugensis, entre Sluis y Brujas, que cruza el canal Kobus, cuyo nombre procede de Jacobus, Santiago. Era una ruta comercial de la Europa continental muy utilizada en el siglo XV.

Brujas es la cuna de Felipe el Hermoso, su imponente iglesia de Santiago tiene una gran nave para acoger a los peregrinos.

El casco histórico y sus románticos canales son Patrimonio de la Humanidad desde el año 2000.

Recorrer Bélgica a través de los diferentes Caminos de Santiago es percibir la huella de España en multitud de detalles. ●





## THE WESTIN PALACE, MADRID HOMENAJEA A PAUL BOCUSE



De izquierda a derecha y de arriba abajo: sopa del Eliseo; salmonete con escama de patata crujiente y salsa Nantúa; longaniza de Lyon en pan de brioche, y pularda en vessie 2018.  
En la otra página fachada del hotel Palace de Madrid, y el postre de este menú tan especial: Gâteau Président.

Considerado como el cocinero del siglo, a Monsieur Paul le admiraban todos los cocineros; fue un viajero y trabajador incansable que recorrió el mundo buscando novedades y nuevas técnicas. Su figura y personalidad trascendió los fogones, le encantaba salir a hablar con sus clientes, algo que hasta que su llegada no era habitual por parte de los chefs. Pero si por algo se hizo mundialmente famoso fue por ser el fundador y gran impulsor de la Nouvelle Cuisine, un movimiento de renovación de la cocina francesa que apostó por la cocina de mercado, por aligerar las salsas para hacerlas más saludables, y sobre todo por huir de todo lo pretencioso cuidando especialmente la presentación, algo que ha llegado hasta nuestros días.

En España se le comenzó a conocer más a partir de 1975 cuando asistió a un congreso del Grupo Gourmets, donde entusiasmó a los que por aquellos años eran chef emergentes como Subijana y Arzac, en los que ejerció gran influencia.

José Luque, chef ejecutivo de The Westin Palace, Madrid, con todo el respeto por el legado gastronómico de Paul Bocuse, también ha querido ofrecer un pequeño homenaje a Monsieur Paul interpretando algunas de sus recetas más famosas.

La propuesta que ha creado Luque se compone de cinco platos y se podrá degustar todas las noches

del mes de marzo en el emblemático restaurante La Rotonda.

El menú comienza con la popular longaniza de Lyon en pan de brioche a modo de aperitivo; continúa con su plato más famoso conocido como Sopa del Eliseo, creada para el presidente Valéry Giscard d'Estaing, que consiste en una sopa de trufas con una tapa de hojaldre; el plato de pescado recrea un salmonete de roca con salsa Nantúa, una salsa muy utilizada en la Nouvelle Cuisine.

Una de las técnicas aplicadas por Bocuse era denominada "en vessie", que consistía en cocinar dentro de una vejiga de cerdo, y que da una pista para lo que más adelante sería la técnica de cocinado al vacío, tal como la interpreta Luque en su Pularda "en vessie", 2018. Para finalizar, un postre denominado Gâteau Président, un pastel de chocolate creado en 1975 por el prestigioso chocolatero lionés Marice Bernachon en homenaje a Paul Bocuse, con motivo de la entrega de la Legión de Honor de manos del Presidente de la República. ◻

**Precio del menú: 65 euros (IVA incluido) sin bebidas**  
**Teléfono: 913607667**  
**Email: Rotonda.00079@westin.com**  
**Información y reservas :**  
**www.westinpalacemadrid.com/bocuse**

## CATALONIA GRAN VÍA ESTRENA PERSONALIDAD



El Catalonia Gran Vía ha renovado completamente su esencia tras un interesante proyecto de interiorismo llevado a cabo por El Corte Inglés División Empresas. Con una inversión aproximada de cuatro millones de euros, Catalonia Hotels & Resorts ha transformado este hotel de cuatro estrellas y 185 habitaciones en un establecimiento de tendencia, manteniendo un singular estilo ecléctico. El hotel, ubicado en un edificio modernista de principios de siglo XX de protección patrimonial, ha

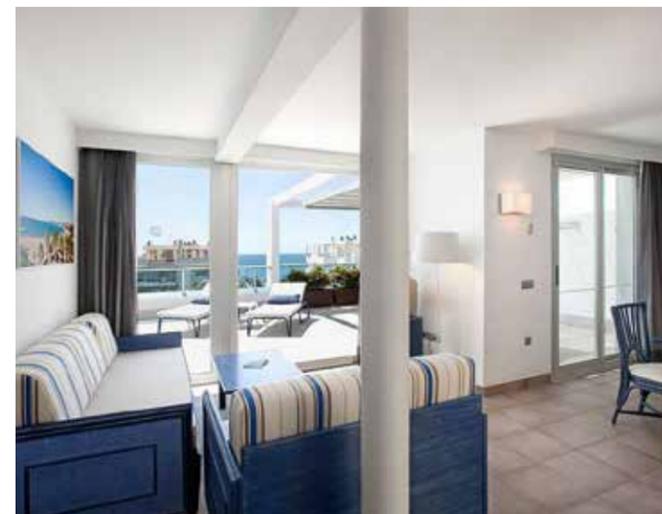
transformado completamente la planta baja. La zona de recepción ha sufrido un cambio considerable incorporando mostradores individuales. El nuevo y sofisticado gastro-bar Nueve actúa como entrada principal del establecimiento y el recién inaugurado espacio gastronómico B Loved, perteneciente al sello Eboca Restaurants, nace como lugar de referencia en el ocio de la capital. [www.cataloniahotels.com](http://www.cataloniahotels.com) / [www.ledomaine.es](http://www.ledomaine.es)

## PGA CATALUNYA RESORT ANUNCIA LA APERTURA DE CADDY ROOMS

El complejo de lujo PGA Catalunya Resort completa su oferta de alojamiento con Caddy Rooms, un nuevo hotel que abrirá sus puertas el 1 de abril. Ubicado en uno de los destinos de ocio más solicitados de Europa, ofrecerá un concepto totalmente innovador dentro del resort. Caddy Rooms se presenta como el primer establecimiento con estas características fuera de la ciudad.



El nuevo establecimiento adapta sus espacios para proporcionar una experiencia única, fusionando un diseño elegante, las últimas prestaciones tecnológicas y unos espacios comunes accesibles y prácticos para crear un hotel de estilo de vida de nueva generación. [www.caddyrooms.com](http://www.caddyrooms.com)



## BLAUMAR HOTEL REABRE CON LA REFORMA TOTAL DE LA MITAD DE SUS HABITACIONES

Blaumar Hotel, el único hotel situado en el Paseo Marítimo de Salou, arranca la temporada de 2018 tras acometer la primera fase de una reforma integral consistente en la remodelación total de la mitad de sus habitaciones. Con este proyecto de mejora, que se llevará a cabo en tres fases, el hotel habrá renovado en tres años el 100% de sus habitaciones y zonas comunes. Resultado de esta primera intervención es la introducción de habitaciones Suite Mediterránea, con las que Blaumar Hotel

quiere ofrecer un alojamiento de mayor calidad en la capital de la Costa Daurada. Estas nuevas habitaciones constan de un solo espacio muy diáfano, que incluye vestidor, cuarto de baño y una gran terraza exterior.

Con las nuevas Suite Mediterráneas, fruto de la reforma en marcha, el hotel quiere ampliar y mejorar la oferta existente de alojamiento cuatro estrellas y familiar en Salou. Blaumar Hotel es un establecimiento destinado desde su inicio al público familiar que basa su oferta en tres pilares fundamentales: confort, diseño y diversión para todas las edades.

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

## GENERATOR HOSTELS LLEGA ESTA PRIMAVERA A MADRID

Generator abrirá esta primavera las puertas de su nuevo espacio en Madrid. Continúa así su apuesta por la creación de hostels boutique que buscan ofrecer una experiencia enriquecedora; espacios comunes y una amplia oferta gastronómica se suman a su variedad de opciones de alojamiento.

Esta nueva apertura será la decimotercera propiedad con la que contará Generator en Europa y la segunda en España, que se suma a su cartera de las ciudades de Londres, Dublín, Barcelona, París, Estocolmo, Copenhague, Venecia, Roma, Ámsterdam, Hamburgo y Berlín (Mitte y Prenzlauer Berg).

Generator Madrid estará ubicado en el corazón de la ciudad, cerca de la concurrida Gran Vía y en el límite del barrio de Malasaña, a pocos pasos de la Puerta del Sol. Una nueva propuesta en pleno centro madrileño que se sumará a la oferta de restaurantes y bares de la capital. En esta nueva inauguración, Generator ha querido seguir apostando por su tradición de elegir propiedades inusuales y transformarlas en espacios de diseño.

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





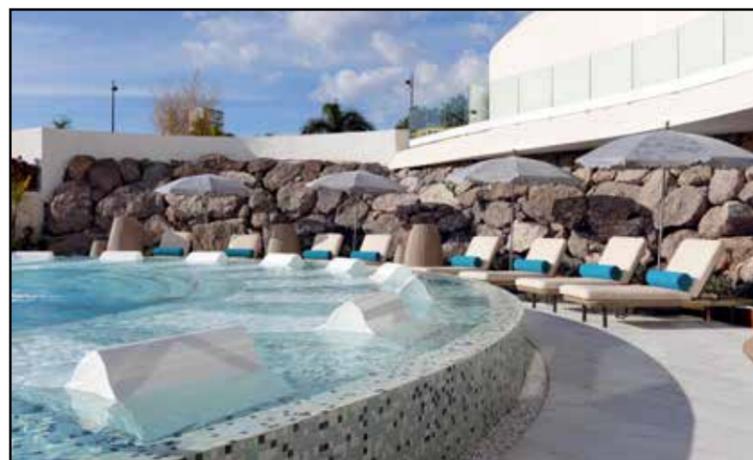
### WILLY MOYA, CHEF DEL GRAN HOTEL INGLÉS

Madrialeño hijo de granadino, tras toda una vida de amor por los fogones, el conocido Willy Moya acaba de desembarcar con todo su arte culinario de la mano del renovado Gran Hotel Inglés, el hotel de lujo más antiguo de Madrid, que abrirá sus puertas este mes de marzo. Willy Moya dará vida a Lobo 8, restaurante que toma el antiguo nombre de la calle donde está el hotel, y a LobByto, el gran hall, con una oferta culinaria desenfadada y llena de sorpresas. Ambos nacen con el desafío de no dejar a nadie indiferente. Un arsenal de emociones envuelve en estos días al chef Willy Moya, que se afana dando vida, junto a su equipo de 12 profesionales, a las nuevas recetas y platos. Dos secretos, hasta ahora desconocidos, ubicados en el corazón de uno de los barrios más castizos de la ciudad, el Barrio de las Letras, que buscan coronarse como el señor de los ambientes más auténticos y exclusivos de Madrid. ¿Su estrategia? La sencillez de

volver a lo genuino. Willy Moya cocinará inspirado a través de la hábil combinación de rescatar la gastronomía más tradicional española con las técnicas de cocina de vanguardia más innovadora.

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

### TWENTY 4 SEVEN, PROTAGONISTAS DEL 'CHILDREN OF THE 80'S' EN HARD ROCK HOTEL TENERIFE



Hard Rock Hotel Tenerife ha anunciado los detalles de la edición de su fiesta mensual "Children of the 80's", que tendrá como protagonista al grupo *dance* Twenty 4 Seven en el impresionante escenario del hotel. A ellos se unirán el trío de DJs Dream Team Reload, habituales de Hard Rock Hotel Tenerife, y la banda local Puretas Party. Fundada en 1989 por el productor holandés Ruud van Rijen, Twenty 4 Seven alcanzó el éxito internacional con el hit *Slave to the Mu-*

*sic*, al que siguieron otros temas como *Is It Love*, *Take Me Away*, *Why Do not You Leave them* y *Oh Baby*, que consolidaron a la banda como una de las mejores a principios de los noventa. Las canciones de su tercer álbum, *I Wanna Show You*, lanzado en diciembre de 1994, alcanzaron un lugar destacado en las listas de éxitos de todo el mundo, lo que llevó a Twenty 4 Seven a recibir el premio 'Dutch Export de 1994' al año siguiente.

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

### GRUPO HOTUSA INCORPORA TRES ESTABLECIMIENTOS A EXE HOTELS

Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, añade tres nuevos hoteles a su cartera, a través de la marca Exe Hotels. Se trata del Exe Málaga Museos 3\*, el Exe Puerto de Sagunto 4\* y el Exe Ágora Cáceres 4\*. Con estas incorporaciones, la cadena alcanza un total de 53 establecimientos distribuidos en 14 países. Así, el Exe Málaga Museos 3\* se convierte en el vigesimoquinto establecimiento de la compañía en Andalucía y el sexto de Exe Hotels en la misma comunidad. Por su parte, el Exe Puerto de Sagunto 4\* es el quinto hotel que Eurostars Hotel Company incorpora en la Comunitat Valenciana, donde ya opera dos establecimientos en la capital y dos más en Alicante; y el Exe Ágora Cáceres 4\* es la tercera unidad de la compañía en Extremadura.



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

### INTUR REABRE EL HOTEL PALACIO SAN MARTÍN, EN MADRID

El Hotel Intur Palacio San Martín, ubicado en un edificio histórico situado en pleno centro de Madrid, reabre sus puertas tras la reforma integral que durante los últimos meses ha permitido transformar por completo sus instalaciones.



Con una ubicación privilegiada, entre el Palacio Real, la Ópera y la Puerta del Sol, en pleno corazón del Madrid de los Austrias, entre otros atractivos el inmueble, que data del año 1883, albergó en su día la primera embajada de Estados Unidos que se abrió en España y cuenta con diversos elementos arquitectónicos protegidos. Circunstancias que confieren al edificio una singularidad especial.

El establecimiento, uno de los hoteles emblema de Grupo Intur, ha renovado y redecorado por completo sus 94 habitaciones, las zonas comunes y el patio interior para darles un estilo funcional, fresco y actual, sin perder el carácter y la personalidad del edificio. El proyecto de decoración realizado por Catherine Grenier & Acdeco también ha permitido crear un original jardín vertical en el hall del hotel, además de mejorar toda la zona reservada a los desayunos y el propio restaurante. [www.hotelpalaciosanmartin.es](http://www.hotelpalaciosanmartin.es)

## AMAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA CELEBRA SU CENTENARIO

Era abril de 1918 cuando el edificio de Paseo de Gracia, 67 abrió sus puertas como hotel... Es hoy todo un emblema de Barcelona, con sus propietarios, la familia Soldevila-Casals, ya en su tercera generación, celebra en 2018 sus 100 años de historia. La iluminación que durante las pasadas fiestas navideñas lucía la fachada de Majestic Hotel & Spa Barcelona 5\*GL ya anunciaba lo que va a ocurrir durante todo este año: este histórico establecimiento de lujo de la Ciudad Condal cumple su primer centenario. Para ello, el equipo de Majestic Hotel & Spa Barcelona ha planificado una serie de acciones que tendrán lugar durante los próximos meses y que contagiarán el espíritu del centenario a visitantes y ciudadanos a través de diferentes áreas, desde el ámbito cultural y la gastronomía hasta sorpresas y detalles para los clientes del hotel.



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

## EL RESTAURANTE THE WHITE ROOM ES RECIBE SU PRIMERA ESTRELLA MICHELIN



El restaurante The White Room by Jacob Jan Boerma ha sido galardonado con su primera estrella Michelin. El restaurante insignia del chef distinguido con 3 estrellas Michelin Jacob Jan Boerma, lo dirige el chef de cuisine Arturo Dalhuisen y abrió sus puertas hace ape-

nas año y medio en el NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky. Desde entonces, la sala, su carta y su equipo han recibido elogios de numerosos críticos y apasionados de la gastronomía. Tras ser elegido el mejor restaurante nuevo por Lekker 500, al ocupar la sexagésimo segunda posición en su famosa lista y recibir 16,6 puntos por Gault&Millau a principios de año, el trabajo de Dalhuisen y su equipo ya ha sido reconocido oficialmente por Michelin, con un lugar destacado en la guía roja de 2018.

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

## SEAGRAM'S NY HOTEL VUELVE A MADRID AT NH COLLECTION SUECIA



Si hay una ciudad que puede presumir de conservar las tradiciones, pero modernizándose a cada instante, es New York. La Gran Manzana condensa su estilo atemporal en la próxima experiencia que regresa a Madrid de la mano de la ginebra americana Seagram's Gin. Hasta el 24 de marzo, Madrid se impregnará del espíritu de la capital del mundo para ofrecer una experiencia exclusiva e irrepetible: Seagram's New York Hotel at NH Collection Suecia. New York se alojará, durante un mes y medio, en el céntrico y moderno NH Collection Suecia para conquistar de nuevo Madrid con grandes novedades y nuevas experiencias. Una vez más, el auténtico espíritu de la ciudad de los rascacielos. [www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)

## GOÛT DE FRANCE, PRESENTE EN EL JARDIN DE ORFILA

El Jardín de Orfila, asesorado por Mario Sandoval, dos esreellas Michelin, y poseedor de 1 Sol Repsol, continúa siendo el único hotel perteneciente a la Asociación Francesa Relais & Châteaux que vuelve a unirse por cuarto año consecutivo, a un excepcional evento para celebrar el movimiento Goût de France. Organizado por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Desarrollo Internacional francés junto con el galardonado restaurador Alain Ducasse, este acontecimiento mundial se inspira en el fundado por Auguste Escoffier en 1912, Las Cenas de Epicuro. Consiste en ofrecer el mismo menú, en el mismo día, en distintas ciudades de todo el planeta con el mayor número posible de comensales. La cena se celebrará el miércoles 21 de marzo. Este año, más de dos mil cocineros, en 150 ciudades y cinco continentes rendirán, mediante una cena de gran gala, su personal homenaje a la excelencia de la cocina francesa, su creatividad o capacidad de innovación. El objetivo es revalorizar el modo de vida francés, los productos locales franceses y Francia como destino en el extranjero. Palabras como *bon vivant* (buen vivir) definen muy bien el espíritu de los franceses, sibaritas por excelencia, incapaces de pasar un día sin tener en su mesa un buen surtido de embutidos, quesos y, desde luego, las mejores botellas de vino. [www.hotelorfila.com](http://www.hotelorfila.com)



## LA POSADA DEL DARAGÓN, REFUGIO PARA LOS 'SOLO TRAVELERS'



Hay muchas formas de pasar la Semana Santa, pero no en todas ellas se puede sentir la libertad o la independencia que supone una aventura en solitario. Este año, se consolida la tendencia que alienta a viajeros de todas las edades a emprender un viaje a solas consigo mismo. En esta línea, La Posada del Dragón se configura como el refugio ideal para los llamados Solo Travelers.

Este establecimiento situado en el corazón de Madrid recupera la que fue su esencia durante sus prime-

ros años, una antigua posada del siglo XIX concurrida por comerciantes, artistas y viajeros que buscaban hospedaje y arropo las noches de tránsito. Hoy, este espacio de La Latina está reconvertido en un exclusivo hotel boutique que, si bien ha sustituido los dormitorios compartidos por habitaciones de diseño, mantiene la hospitalidad de su personal y la figura del posadero. [www.posadadeldragon.com](http://www.posadadeldragon.com)

## HOTEL RITZ, MADRID ANUNCIA SU RENOVACIÓN



Mandarin Oriental Internacional Limited ha anunciado que el Hotel Ritz, Madrid cerró el pasado 28 de febrero de 2018 con el fin de someterse a una renovación de 99 millones de euros (121 millones de dólares), que se espera que esté acabada a finales de 2019.

Durante el cierre, los compañeros del hotel participarán en diversos programas de formación o se les proporcionarán asignaciones temporales en otros establecimientos de Mandarin Oriental en preparación para la reapertura del hotel.

Desde que abrió sus puertas en 1910, el Hotel Ritz ha sido sinónimo de lujo, confort y excelencia en el servicio. Con los años, se ha convertido en

anfitrión de la realeza, los políticos, los magnates y las celebridades, y es una parte integral de la sociedad de la capital de España.

Las instalaciones y servicios que mejorarán el atractivo de la propiedad, manteniendo su carácter único. Esto, combinado con el servicio de Mandarin Oriental, asegurará que la propiedad conserve

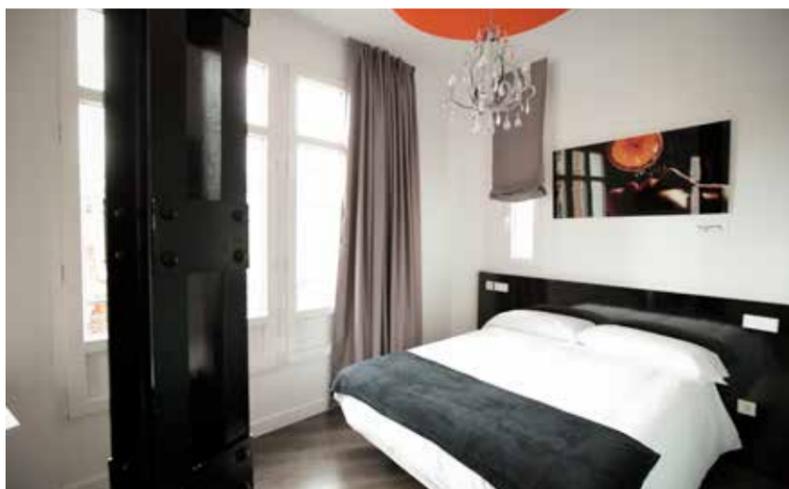
su estatus legendario como uno de los grandes hoteles del mundo.

Para rendir homenaje a la historia de este insigne hotel, su chef ejecutivo, Jorge González, diseñó antes del cierre temporal del establecimiento una serie de exclusivas propuestas, que incluyeron un menú degustación especial y un selecto Royal Tea; invitando a través de ellas a clientes y visitantes a realizar un recorrido gastronómico por la historia de este legendario hotel, Madrid.

[www.mandarinoriental.com/ritzmadrid](http://www.mandarinoriental.com/ritzmadrid)



## MENÚ ESPECIAL DE VITIUM URBAN SUITES PARA VIAJEROS INQUIETOS



Para quienes disfrutan perdiéndose por las calles de la gran ciudad y descubriendo hasta el último rincón de cada urbe que visitan, Vitium Urban Suites ha creado un menú para llevar pensando en un tipo de turista que no quiere perder ni un segundo en otra cosa que no sea disfrutar de Madrid. El hostel-boutique pone a disposición de sus clientes más aventureros una opción deliciosa para comer fuera sin necesidad de buscar un restaurante.

<https://vitium.es/>

## SEVEN PINES RESORT IBIZA



El Seven Pines Resort Ibiza abrirá sus puertas el próximo mes de mayo. Situado en un frondoso bosque de pinos al borde de un acantilado y con vistas a la mágica isla de Es Vedrà, Seven Pines Resort Ibiza ofrece 186 amplias suites repartidas entre jardines con vistas al mar, en un vasto complejo que ocupa 56.000 metros cuadrados.

El resort refleja el espíritu del lujo dentro de una estructura compuesta de villas y edificaciones que se integran en el entorno, de tono blanco encajado que mantienen el estilo ar-

quitectónico autóctono, mediante materiales naturales que se entremezclan con elementos nobles para crear un efecto relajante sin perder ni una pizca de elegancia. Seven Pines Resort Ibiza ofrece lujo a medida y máxima privacidad con una amplia y variada oferta gastronómica y de actividades.

[www.7pines.com](http://www.7pines.com)

## VINCCI HOTELES ANUNCIA SU ADHESIÓN AL AÑO EUROPEO DE PATRIMONIO CULTURAL

La cadena hotelera, consciente del valor capital del patrimonio cultural en el desarrollo del turismo en España, se suma en 2018 a la iniciativa impulsada y avalada por el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea, con el objetivo de fomentar el intercambio y la valoración del patrimonio cultural de Europa, incidiendo en su historia y en los valores comunes del espacio común europeo. Durante este año, Vincci Hoteles identificará y proyectará su amplio patrimonio cultural, un valor que ha sido parte de su identidad como cadena desde su nacimiento.

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



## VINCCI MANTIENE SU "PEPPERMINT TEA TIME"

El invierno está a punto de despedirse, pero todavía hay tiempo para disfrutar de veladas delante del fuego y del ocio en espacios confortables, de la mano de una gastronomía dirigida a "entrar en calor". Con el fin de resguardarse de las bajas temperaturas y disfrutar de la merienda de una forma diferente, Vincci The Min 4\* mantiene la hora del té en Gran Vía 10, poniéndole toda la frescura de la menta habitual de este establecimiento.

[www.vincchoteles.com/themint](http://www.vincchoteles.com/themint)



## MINOR HOTELS PRESENTA SUS VILLAS MÁS EXCLUSIVAS



Programado para abrir a mediados de 2018, Anantara Quy Nhon Villas es un lujoso complejo de villas situado en una playa privada, a 10 kilómetros de la ciudad de Quy Nhon, en el centro sur de Vietnam. Sus 7,2 hectáreas de jardines tropicales albergarán 26 villas de una y dos habitaciones con vistas al mar, cada una con una piscina privada y un amplio solarium. Un mayordomo asignado a cada villa se ocupa de las reservas de restaurantes, planes, actividades y excursiones, garantizando el más alto nivel de servicio personalizado, que se suma a una exquisita gastronomía y unas terapias curativas en este magnífico entorno.

Las villas están diseñadas para integrarse perfectamente en el entorno natural frente a la playa. Las villas cuentan con una elegante terraza junto a la piscina y

solárium de granito y están equipadas con barbacoa y jacuzzi, además de baños al aire libre y techos extendidos bajos, que confieren al complejo un ambiente fresco y contemporáneo. [www.anantara.com](http://www.anantara.com)

## AXEL HOTELS ABRIRÁ ESTE VERANO HOTEL EN MIAMI

Axel Hotels, cadena de hoteles dirigida al colectivo LGBT, continúa su plan de expansión internacional anunciando una nueva apertura para este próximo verano: Axel-Beach Miami, el primer emplazamiento de la compañía en Estados Unidos. Este anuncio se suma al plan de expansión de la compañía, que prevé abrir 10 hoteles en los próximos cuatro años. El nuevo hotel estará situado en la icónica Collins Ave de Miami Beach, a menos de tres minutos a pie de la playa de South Beach en un edificio art-decó construido en el año 1940 de tres módulos independientes de dos y tres plantas, respectivamente.



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

## TIVOLI REDEFINE LAS VACACIONES EN EL ATLÁNTICO...

El Tivoli Carvoeiro redefine el concepto de unas vacaciones tras su total renovación y reclasificación como exclusivo resort de cinco estrellas. A tan solo 10 minutos de la villa marinera de Carvoeiro y con una ubicación incomparable, semiescondido junto al acantilado conocido como Vale Covo, no es de extrañar que el Tivoli Carvoeiro Algarve Resort haya sido durante más de 25 años uno de los destinos predilectos de los viajeros que eligen disfrutar de la ruta por las calas más recónditas del Algarve.



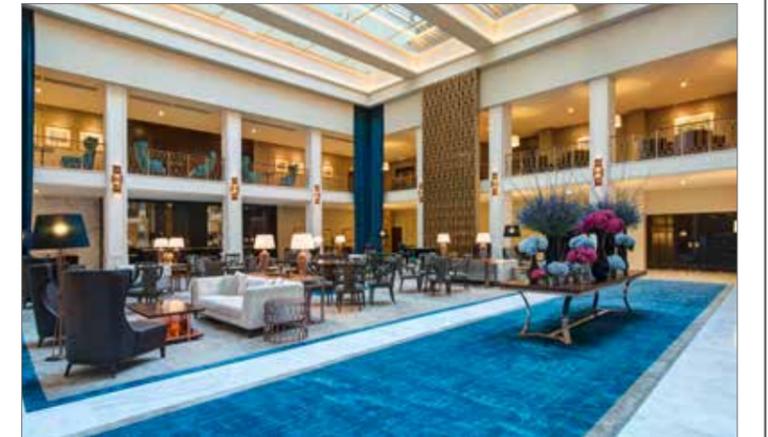
Tras un completo proyecto de remodelación llevado a cabo en 2017, este hotel se ha transformado en un cinco estrellas para sorprender a sus huéspedes y ofrecerles la emoción del auténtico Algarve junto a la definición más exclusiva del servicio del sello Tivoli. El resultado es una experiencia inspiradora e inolvidable a orillas del océano Atlántico con una oferta de servicios para cada momento del día.

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

## ...Y APUESTA POR LA RELAJACIÓN EN PLENO CENTRO DE LISBOA

El hotel Tivoli Avenida Liberdade Lisboa ha abierto las puertas de un nuevo templo de relajación con la reciente inauguración de su Tivoli Spa. Diseñado para proporcionar la

mejor experiencia de bienestar, el Tivoli Spa es un oasis que invita a dejar atrás el estrés de la rutina diaria a través de sus tratamientos. Bajo un enfoque holístico, el Tivoli Spa combina técnicas innovadoras con tratamientos rejuvenecedores y masajes relajantes, que regalan al visitante una experiencia termal atemporal, sofisticada e inolvidable, que ayuda a encontrar el equilibrio personal.



Con una ubicación incomparable, en una de las avenidas más exclusivas y céntricas de Lisboa, la Avenida Liberdade, el Tivoli Spa está situado en la planta -1 del hotel, que ha sido totalmente transformada para acoger las instalaciones del spa. Ahora, el Tivoli Avenida Liberdade cuenta con seis lujosas salas de tratamiento, incluyendo dos suites para parejas, que garantizan una experiencia memorable. Asimismo, dispone de tres cabinas individuales que permiten un ambiente íntimo de total tranquilidad, una sala para los tratamientos de ducha Vichy y una sauna.

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



## FASCINANTE COCINA, AUTÉNTICA SORPRESA

# Sal Negra

UBICADO EN EL BARRIO DE CHAMARTÍN, MUY CERCA DE LA PLAZA DE CASTILLA, SAL NEGRA OCUPA UN LOCAL PRECIOSO, AUNQUE SU ESTRECHA FACHADA NO LO PRESAGIE. UN ESPACIO INTERIOR AMPLIO, MODERNO Y TRANQUILO, QUE SE REPIE EN SU MAGNÍFICA TERRAZA: UNA AUTÉNTICA SORPRESA. NO MENOS QUE SU COCINA, DE LA QUE SALEN PLATOS FASCINANTES, COMO LAS ALCACHOFAS CON ANGULAS, LAS VERDINAS CON CARABINERO O, EN TEMPORADA, LA LAMPREA A LA BORDELESA O LOS ERIZOS GRATINADOS. JOSÉ DE LA CRUZ Y PACO PEREIRA, METRE Y CHEF, SE CONOCIERON EN COMBARRO, Y SAL NEGRA ES SU APUESTA. UNA APUESTA SEGURA.



Gambas en tempura y buñuelos de bacalao fritos en tina de calamar, berberechos al vapor, alcachofas con angulas, verdinas con carabinero y un surtido de postres. Debajo, la lamprea, como ejemplo de plato de temporada.

Pocos restaurantes se atreven a incluir en su carta de temporada productos tan delicados, difíciles y, por qué no decirlo, caros como la lamprea, un bicho que apasiona a muchos y desagrada a otros tantos. Yo me encuentro entre los primeros y no hay año que falte a la cita con esta exquisitez casi inaccesible.

En el restaurante Sal Negra, Paco Pereira la prepara en su receta más emblemática: a la bordelesa, que se sirve con la tradicional guarnición de arroz blanco y picatostes, además de una manzana asada con vino tinto. Y Pereira lo borda, tal vez ayudado por el hecho de que el hombre procede de Sotomaior (Pontevedra), tierra de grandes cocineros. En cualquier caso, una lamprea excelente, como pocas veces recuerdo haberla comido.

Hasta llegar a esta delicatesen, José de la Cruz, metre y socio de Pereira, sale de la cocina con un surtido de platos de la carta. Como unos grandiosos buñuelos de bacalao fritos en tinta de calamar, acompañados de unas gambas en tempura, que se comen enteras, y unos soberbios berberechos al vapor. Tras

estos entrantes, damos buena cuenta de unas fascinantes alcachofas con angulas y unas maravillosas verdinas con carabinero, preludio de la esperada lamprea, que supera nuestras ya elevadas expectativas: excelente. Al final, nos endulza la comida con un surtido de postres caseros, en el que caben una filloa de crema, una muestra de tarta de manzana con helado de vainilla y otra de tarta de queso con arándanos.

Pero la carta guarda muchas otras sopresas que habrá que descubrir en una nueva visita. Carnes como el lomo de buey, las carrilladas, el steak tartare en rulo de aguacate o la media caña de tuétano; merluza, bacalao o rape, en pescados, o esos arroces que prometen.

¿Ventajas? Se sirven medias raciones, se aparca fácilmente y en la terraza hay espacio para fumadores. 🍷



### RESTAURANTE SAL NEGRA

Calle Mateo Inurria, 33 - Madrid  
[www.restaurantesalnegra.com/](http://www.restaurantesalnegra.com/) 91 345 09 45  
 Precio medio: 35 € / 40 €



# Chantarella

## UN REGRESO DESEADO



**PLATOS BIEN PRESENTADOS DE RECETAS DE SIEMPRE, PERO CON UNA ELABORACIÓN MODERNA, QUE NO NUEVA. CHANTARELLA HA RECUPERADO LA ESENCIA DE ESA COCINA CREATIVA QUE DESLUMBRÓ A PRINCIPIOS DE SIGLO. ÁLVARO DÍAZ HA VUELTO PARA DEMOSTRAR QUE QUIEN TUVO, RETUVO Y QUE SU BUENHACER EN LOS FOGONES ES UNA VIRTUD PERENNE. CHANTARELLA, DE SU MANO, ES MUCHO RESTAURANTE.**



Algunos de los platos del chef Álvaro Díaz: empanadilla de huevo sobre pisto manchego y aceite de trufa; socarrat de callos con langostinos; raviolis de pato con escabeche de miel y piña fresca, y arroz negro con tallarines de calamar y ali oli de lima.

El regreso de Álvaro Díaz a la restauración madrileña es una buena noticia. Desde hace algo más de un año este apasionado de las setas ha reabierto Chantarella, uno de los locales más emblemáticos de la primera década de este siglo. El nuevo local, situado muy cerca del Paseo de La Habana, amplio y generoso, está distribuido en tres espacios bien diferenciados: barra, restaurante y terraza. Un local polivalente que abre desde la hora del desayuno hasta el momento de la copa, pasando, claro está, por el aperitivo, la comida, el afterwork y la cena.

De los fogones de este renovado Chantarella salen recetas bien conocidas, pero magníficamente puestas al día con innovaciones más que logradas. Es el caso de esa interesante elaboración del pisto manchego, que sirve de cama a una empanadilla (hecha con pan, no con hojaldre) de huevo y aderezado con aceite de trufa (12 €). O la original forma de presentar una receta que integra los callos ligeramente picantes en un socarrat de arroz, acompañados de langostinos (14 €). Una preparación tan bien trabajada como sabrosa, recomendable incluso para quien no sea muy aficionado a los callos.

No le andan a la zaga en originalidad y resultado los raviolis de pato con escabeche de miel y piña fresca (12 €), todo un clásico de la cocina de Chantarella; Álvaro cuece la pasta al dente y la piña concede un increíble punto de frescura a la

fortaleza de la combinación del pato y el escabeche de miel. Un plato más que recomendable.

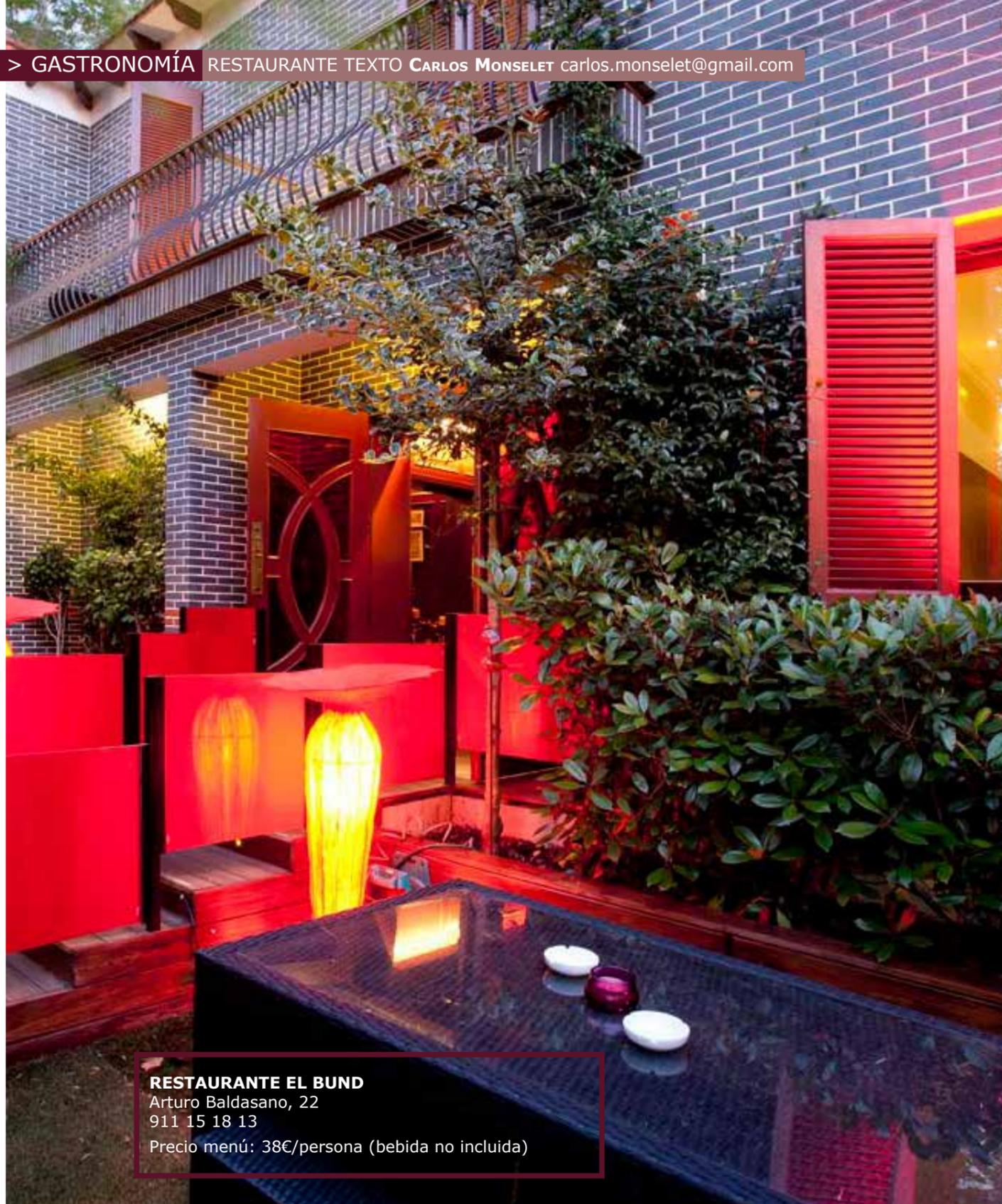
Otra receta con larga tradición en los fogones de Chantarella es el arroz negro con tallarines de calamar y alioli de lima (14 €), con el cefalópodo en su punto ideal, aunque en esta ocasión el excesivo relleno de cebolla caramelizada endulzaba demasiado la composición. Y nos despedimos con un digestivo mojito en texturas (5 €).

Uno de los puntos fuertes del nuevo Chantarella es su barra, en la que se pueden degustar diferentes tapas, algunas de las cuales no llegan a las mesas del comedor. Callos a la madrileña, tortilla de patatas (una de las mejores de la Villa y Corte), ensaladilla rusa, croquetas de jamón, huevos rotos camperos con aceite de trufa y virutas de foie... son algunas de las propuestas para disfrutar de un buen tapeo, especialmente los fines de semana. ¡Ah! y muchas de las tapas y de los platos del restaurante se sirven en medias raciones.

También hay un sugerente menú diario (de lunes a viernes), incluso para veganos, por 14 €, y otro especial, de degustación, por 32 €. Una magnífica relación calidad/precio, incluso en la carta. **●**

### CHANTARELLA

Alberto Alcocer, 32 (entrada Condes del Val) Madrid  
Horario: 11:00 a 01:00, de D a X; 11:00 a 02:30, de J a S  
Tel: 91 034 13 84 / chantarellarestaurante.es  
Precio medio: 35 € / 40 € Menú (también vegano): 14 €



**RESTAURANTE EL BUND**  
 Arturo Baldasano, 22  
 911 15 18 13  
 Precio menú: 38€/persona (bebida no incluida)



El año nuevo chino es todo un acontecimiento que los restaurantes celebran con menús especiales, como El Bund (izquierda), El pato laqueado de Pekín (arriba) o Casa Lafu (página siguiente), en los que se incluye una enorme variedad de recetas tradicionales.

## 'China taste'

### AROMAS Y SABORES DE LA COCINA CANTONESA

Madrid ha acogido la tercera edición de *China Taste*, una fiesta gastronómica que, con motivo de la celebración del año nuevo chino, siembra la capital de los aromas y sabores de una de las cocinas más antiguas, internacionales y de mayor tradición del mundo, que esta vez se ha centrado en las especialidades de la cocina cantonesa.

Impulsada por la embajada china y con la colaboración del ayuntamiento y la Comunidad de Madrid, esta nueva edición ha reunido a más de una decena de restaurantes chinos ubicados en la capital, reco-

nocidos todos ellos por la alta calidad de sus productos y el buen trato al cliente.

#### GASTRONOMÍA CON FONDO SOCIAL

Entre estos restaurantes destacan algunos ya muy asentados en la capital como El Bund, Casa Lafu o Pato Laqueado de Pekín, que participan en una iniciativa que, además de ser una de las mayores fiestas gastronómicas internacionales de Madrid, representa una acción de carácter social.

Cada restaurante confecciona un menú especial compuesto por un entrante, un primero, un segun-





do y un postre, y destina una parte de los beneficios obtenidos a un fondo de apoyo a diversos proyectos solidarios desarrollados por la ONG Bomberos Unidos Sin Fronteras para la reconstrucción de infraestructuras básicas para la población infantil, como colegios o centros de acogida, destruidas por catástrofes en diversos puntos del planeta.

### COCINA CANTONESA

En esta edición, China Taste se ha dedicado a la cocina cantonesa y sus magníficas elaboraciones tradicionales. Entre ellas destaca el dim sum, traducido como 'toque en el corazón', y que representa a la perfección la cocina de aromas menos marcados y más ausentes del picante típico de otras cocinas hermanas como la sichuanesa o la thai.

Su origen se debe a la necesidad de alimentarse rápido en ciudades tan activas como Cantón. Con el paso del tiempo, se extendió por el mundo y es la más aceptada y cosmopolita de las cocinas chinas en las grandes ciudades internacionales.

Sopas cocinadas a fuego lento, elaboradas a partir de carnes y hortalizas. Platos preparados sobre la base de pescados frescos y de gran calidad, que en la región de Cantón son recogidos del mar de la China Meridional; carne de pato, pollo, cerdo, vaca y el uso de especias suaves y simples, son características de una de las cocinas chinas con mayor aceptación histórica en la gastronomía occidental y que ha dado lugar a toda una línea culinaria bajo el apellido "a la cantonesa".

#### RESTAURANTE PATO LAQUEADO DE PEKÍN

San Benito, 3  
913 14 59 95  
Precio menú: 22,95€/persona (bebida no incluida)



### Casa Lafu, Buen menú para recibir el año nuevo chino

La celebración del Año Nuevo es una fiesta grande para los chinos, allá donde se encuentren. Como ocurre en otras latitudes –aquí mismo, sin ir más lejos–, en las reuniones familiares se rinde culto especial a la gastronomía. La comunidad china en Madrid organiza cada año más y mejores festejos y unas jornadas culinarias con menús muy especiales, tanto en calidad, como en cantidad y precio. Este año, China Taste se ha basado en la rica cocina cantonesa, recreando platos tradicionales de esta gastronomía milenaria, que yo he probado en Casa Lafu, uno de los restaurantes chinos más auténticos que hay en la capital, como da fe el hecho de que la mayor parte de las mesas estén ocupadas por autóctonos.

Entre las distintas opciones del menú (35 € por barba), y después de los entrantes fríos (kaofu con setas shiitake, langostinos en dos temperaturas y una logradísima anchoa dorada: una especia de arenque, pero de sabor más suave), me decanté por abrir con una sabrosa sopa de mariscos y algas y unos excelentes jiaozi a la plancha. Como compartía mesa con una compañera, pude probar dos de los tres platos principales: la lubina con puerro, exquisito no solo en su textura y sabor, sino también en su sorprendente presentación, acompañada de unos excelentes tallarines de arroz salteados con ternera y un arroz con tropezones; y un buenísimo pato a la pequinésa que fue preparado ante nosotros. El postre, que siempre es mi punto débil, consistió en un correcto dulce de calabaza con postre de frijol rojo.

Un menú largo, consistente y auténtico para recibir el año del perro de tierra, el 4716, según el calendario chino, de la mejor forma posible.

RESTAURANTE CASA LAFU  
Flor Baja, 1  
915 48 70 96  
Precio menú: 35€/persona (bebida no incluida)

Los platos servidos en el menú de Casa Lafu, que mantiene un ambiente indiscutiblemente chino, pero elegante y discreto, incluye el típico pato pequinés preparado a la vista del comensal.



### NUEVA CARTA DE CAFÉ&TAPAS

iCafé&Tapas!, restaurantes pertenecientes al grupo Compañía del Trópico, presenta su nueva carta en la que amplían sus propuestas para vivir momentos "muy nuestros", fiel a la identidad de la marca. Bajo la filosofía de disfrutar de la comida en compañía, aumenta su propuesta de entrantes atreviéndose con una versión de sus clásicos nachos pero más tex-mex. También incorpora el "Especial Combo": tiras crujientes de pollo, bolas de queso gouda, alitas marinadas y patatas gajo, todo ello acompañado de una combinación de salsas. <http://cafeandtapas.com/>

### LOS CALÇOTS LLEGAN A MATRITUM

En Matritum son unos enamorados del producto de temporada, así que, como cada año en pleno invierno –aunque en 2018 se han retrasado un poquito por la falta de lluvias–, su propietario Xavier Saludes rinde homenaje a su tierra y sugiere unos deliciosos calçots –por supuesto, de Valls–, que el chef Luis García Cuenca prepara en tempura con la tradicional salsa romescu. Eso sí, se trata de una tempura muy especial, iinegra!!... y es que emula el color de la elaboración tradicional cuando salen de las brasas. Otro toque especial se lo da el polvo de calçot tostado. Para chuparse los dedos.



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



### PLATOS DE CUCHARA EN COMALA

La Cuaresma es el momento elegido por Comala para presentar su propuesta de platos de cuchara. Una carta renovada en la que se mantiene el espíritu de cocina fusión que caracteriza al restaurante. La nueva carta recomienda nueve recetas tradicionales –ocho platos principales y un postre–, elaboradas a partir de una visión contemporánea que busca revalorizar estos platos ricos y saludables. Tres de las propuestas de la carta son platos de cuchara que reinventan los típicos de la Cuaresma. [www.restaurantecomala.es](http://www.restaurantecomala.es)

### LA MALAJE CELEBRA SU SEGUNDO CUMPLEAÑOS ENTRE GUIOS

Es lo que tiene nacer en febrero, que los aniversarios se celebran siempre entre abrigo, bufandas, braseros y muchos platos de cuchara... pero de los últimos. Y si se trata de los cocinados por Manu Urbano en La Malaje (Relatores, 20), no nos vamos a quejar. En febrero precisamente el restaurante cumplió dos años en los que no ha parado de ganarse el beneplácito de los que lo visitan, que van... y repiten. Por algo será. [www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es)



### EL INVERNADERO SE MUDA A MADRID

El chef Rodrigo de la Calle abrió en 2015 el restaurante El Invernadero en la Sierra de Madrid, donde al año siguiente, 2016, recibió su primera estrella Michelin. Ahora arranca 2018 con el traslado de su restaurante al número 85 de la calle Ponzano, de Madrid. Este paso forma parte de una nueva etapa de madurez y crecimiento, cuyo espacio actual se había quedado pequeño tras la primera estrella Michelin, y con el objetivo de crecer, no solo en número de plazas sino también en calidad del trabajo, tanto para el equipo de cocina, como para el cliente.

[www.elinvernadero-rdelacalle.com](http://www.elinvernadero-rdelacalle.com)

### LARUMBE RESCATA EL VALOR DE LOS HUEVOS CON NUEVOS PLATOS

Posiblemente, al comer huevo se experimenta la misma sensación que al llevarse a la boca un tomate. Y la frase más repetida es: 'Ya no son como los de antes' o 'no saben a nada'. Convencido de que la elección de un proveedor de confianza es el primer paso que garantiza un plato de altura, el chef Pedro Larumbe elige los huevos de Cobardes y Gallinas. Con el objetivo de devolver a sus clientes el placer supremo que este humilde y tantas veces maltratado producto provoca, Larumbe solo confía en estas gallinas de raza que viven en libertad en la Finca Viña Grande, situada en la localidad de Paredes de Escalona, en los montes de Toledo. En El 38 de Larumbe, los huevos de corral casan a la perfección con piquillo; setas y crujiente de jamón; así como con trufa y crema de patata ligera.



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

### LA CEBICHERÍA DE TRAFALGAR, COCINA PERUANA EN MADRID

Si hay un país en el que cebiche (escrito con b) es parte de su identidad nacional, declarado Patrimonio Cultural, ese es Perú. Un grupo de empresarios, junto con el chef peruano Jaime Monzón, curtido en los fogones de restaurantes como Dos Cielos, El Corral de la Morería, Alcocer 42 y La Gloria han creado La Cebichería de Trafalgar, en el número 8 de esta calle del castizo barrio madrileño de Chamberí.

Este nuevo restaurante toma como base, lógicamente, el cebiche y evoluciona su concepto con guiños a



la cocina nikkei. Además de los cebiches, las causas, los tiraditos, los cau cau o el sudado de pescado integran su cuidada carta.

### MISSKA ATERRIZA EN MADRID CON SU COCINA ASIÁTICA DE CALLE

Un viaje por Asia y por sus puestos de comida callejeros es la propuesta que el empresario taiwanés Pedro Lee ha querido ofrecer con su nuevo proyecto, Misska, un restaurante concebido a modo de cocina callejera asiática en pleno centro de Madrid, en la bulliciosa calle Preciados. Con una cocina non stop desde las 12.30h hasta las 00.00h (y hasta las 01.30h los fines de semanas). [www.misska.es](http://www.misska.es)



### LA RAYÚA REINVENTA EL COCIDO EN DIFERENTES Y ORIGINALES VERSIONES

Tras más de 100 años de trayectoria en la elaboración lenta y detallada del cocido, el restaurante La Rayúa ha conseguido reinventar este tradicional plato en diferentes y originales versiones. La pizza de cocido o el arroz madrileño, son algunos de los platos que ya se pueden degustar en el restaurante de la familia Verdasco.

Un espacio madrileño donde la larga trayectoria familiar en torno a los pucheros nos lleva a degustar un cocido lleno de historias pasadas y presentes, respetando la tradición y apostando también por otras versiones es más innovadoras de este plato tan tradicional. [www.larayua.com](http://www.larayua.com)



### MARCANO O EL TRIUNFO DE LOS PLATOS DE CUCHARA

Con ánimo de ir variando repertorio -sin descuidar clásicos como los callos, pata y morro-, el restaurante Marcano propone para la temporada un plato de cuchara para cada día como las famosas Verdinas con merluza de pincho de Burela braseada y gamba blanca, todos los miércoles; los Caparrones de la Rioja con tarrina de cordero y grelos, las Alubias del Moncayo con perdiz escabechada o con papada ibérica a baja temperatura, chorizo y lomo de bacalao del Atlántico alto frito que se podrán degustar, junto con otros, durante toda la temporada (14,50 € media ración - 18 € ración).



### SKULL ST. UNA TABERNA ATREVIDA

Con alma revolucionaria y viajera, reflejada en una carta de veinte platos que se reinventa cada semana para rendir culto a la arraigada tradición madrileña del tapeo, Skull St. es el proyecto más personal del chef y asesor gastronómico Carlos Núñez. Un nuevo local que nace con vocación de tasca de toda la vida pero sin intención de pasar inadvertida al viandante y cuya propuesta gastronómica gira en torno a una bulliciosa barra en la que todo está permitido. [www.skullst.es](http://www.skullst.es)

### LA DESENFADADA, EL LADO MÁS INFORMAL DE CÉSAR ANCA EN MADRID

Tras veinte años desarrollando su talento a orillas del Mediterráneo, César Anca decidió a mediados del año pasado volver al madrileño barrio de Chamberí que le vio nacer para iniciar un nuevo proyecto profesional. Xanveri es la fusión de las dos ciudades que han marcado su trayectoria: Madrid, donde creció y se formó al amparo de grandes chefs de la talla de Pedro Larumbe e Íñigo Urrechu, y Alicante, donde desde 1997 dirige el restaurante César Anca y desde 2008 La Barra de César Anca. Pero también



es un espacio polivalente y versátil donde, además de comer y cenar, se puede picar entre horas, tomar unos vinos o disfrutar de una copa en horario after work.

Tanto para tomar en la barra de abajo como en La Desenfadada, el restaurante ha incorporado una carta de tapas y raciones para picotear entre horas, entre las que figuran arroces de pato, setas y alcachofas, de bogavante, de gamba roja de Denia y de pata y morro, el

pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli, o la cazuelita de callos de bacalao con pochas blancas de Navarra. También se han incluido algunas de las tapas más demandadas de La Barra de César Anca en Alicante, como el canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico o el tartar de gambón sobre socarrat de arroz a banda. [xanveri.com/la-desenfadada/](http://xanveri.com/la-desenfadada/)



# Fusión 2015

## EL IBÉRICO DOBLE



Todas las innovaciones que contribuyan a mejorar una exquisitez gastronómica como el jamón ibérico de bellota han de ser bien acogidas. La centenaria firma Castro y González, que ya anda por la cuarta generación familiar dedicada a la producción de jamones de calidad, ha creado un ibérico que nace de la fusión de dos climas: Guijuelo, en Salamanca, y la sierra de Huelva. De ahí que esta nueva experiencia haya sido bautizada como Fusión.

Este nuevo producto ibérico exclusivo viene a completar la gama ofrecida por Castro y González, que ya cuenta con una selección especial dentro de su catálogo, en el que caben todas las elaboraciones que permiten los cerdos criados de forma natural en las dehesas propias: jamón, paleta, lomo, chorizo, salchichón, longaniza y morcón.

Fusión, que carece de denominación de origen porque tiene dos, nace de los ejemplares ibéricos que pastan libremente en la dehesa. El jamón se sala y cura durante doce meses en el clima frío y seco de Guijuelo y luego es trasladado a la Sierra de Huelva, donde permanece otros 24 meses hasta asimilar la influencia del Atlántico, lo que permite obtener un producto más elegante, profundo y complejo. Un jamón ibérico de bellota distinto, doble, de la añada 2015 y del que solo se han elaborado 1.500 piezas, de entre siete y nueve kilos, con un precio de venta recomendado de 490 euros.

Lo primero que llama la atención del jamón Fusión es su grasa, que va de un color blanco roto al rosáceo, y presenta una consistencia blanda, untuosa y fresca, y con recuerdos a bosque mediterráneo. Presenta un color oscuro, de un aroma y sabor profundos e intensos.

El conocido embajador del jamón ibérico Florencio Sanchidrián ejerció de maestro de ceremonia en la presentación de este selecto manjar, que tuvo como escenario el restaurante Zalacaín, felizmente recuperado para la causa gastronómica madrileña. Su chef, Julio Miralles, diseñó un menú especial para la ocasión: capuchino de tomate con espuma de jamón ibérico, cardo con papada confitada, urta con parmantier ibérica y vainas, pluma macerada en pasta de jalapeño y piña asada con toques picantes y albahaca thai.

A la fiesta se sumó Taittinger. La firma de champán francés aportó seis de sus muy especiales etiquetas como único compañero, no solo del menú sino también de los distintos cortes del jamón degustados, en lo que supuso otra inmejorable fusión. 🍷



El jamón Fusión es fruto de los cerdos ibéricos que pastan libres en la dehesa y que es curado en Guijuelo y Sierra de Huelva.

En la presentación de Fusión participó Taittinger, que aportó seis de sus etiquetas para maridar tanto los platos del menú especialmente creado para la ocasión como el jamón cortado. De izquierda a derecha y de arriba abajo: Les Follies de la Marqueterie, Brut Reserve, Comtes de Champagne Blanc de Blancs, Prestige Rose, Prelude y Nocturne.

## DIRECTO DE LA DEHESA A CASA

**COVAP lanza al mercado una selección de cortes nobles de cerdo ibérico 100% que envía a domicilio**

Cerdos 100% ibéricos, alimentados en libertad sólo con tubérculos, raíces, hierba y bellotas.

La montanera es la última fase de la cría del cerdo ibérico. Transcurre en el monte (mejor dicho, la dehesa) donde se alimenta en libertad de la hierba y sobre todo de las bellotas que caen de las encinas. Generalmente va de octubre a marzo. Este año la ausencia de heladas durante la primavera ha hecho que abunden las bellotas en el valle de los Pedroches, Córdoba, donde se encuentra la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (**COVAP [www.covap.es](http://www.covap.es)**).

Fundada en 1959, esta sociedad que cuenta con 4.500 socios representa un concepto agroalimentario que va más allá de la agricultura y ganadería tradicional. En 2016 alcanzó una facturación de 413 millones de euros, cifra que representa una subida del 2% respecto al ejercicio precedente. Por áreas de negocio, un 50% de la facturación ha correspondido a los productos lácteos; un 30%, a alimentación animal y el 20% restante, a productos cárnicos.

En este valle sin río se encuentra el mayor bosque de encinas de Europa, unas 300.000 hectáreas, escenario único para convertir a la COVAP en uno de los líderes en nuestro país del pata negra.

A partir del Real Decreto 4/2014 (**[www.boe.es/boe/dias/2014/01/11/pdfs/BOE-A-2014-318.pdf](http://www.boe.es/boe/dias/2014/01/11/pdfs/BOE-A-2014-318.pdf)**) ha quedado bien claro quien es quien en el jamón ibérico. Según la etiqueta y la brida que llevan en la pezuña, los jamones ibéricos se dividen en:

### ETIQUETA NEGRA

Los perniles que lucen el precinto de este color pertenecen a cerdos 100% ibéricos (padre y madre ibéricos), alimentados en libertad sólo con tubérculos, raíces, hierba y bellotas procedentes del aprovechamiento natural de la explotación. Todo natural. Se denomina "Jamón de bellota 100% ibérico", el genuino pata negra.

### ETIQUETA ROJA

Cerdos 75% ó 50% ibéricos (dependiendo si el padre es 50% ibérico o si es blanco, de la raza Duroc-Jersey, EE.UU.). Criados en libertad y alimentados con los recursos naturales de la explotación: hierbas, tubérculos, bellotas... Su denominación legal es "Jamón de Bellota Ibérico".

### ETIQUETA VERDE

Cerdos 75% ó 50% ibéricos (dependiendo de si el padre es 50% ibérico o blanco), criados en el campo, alimentados por los recursos naturales pero complementados con piensos compuestos fundamentalmente por cereales y leguminosas, en comederos situados en la misma explotación natural. "Jamón de cebo de campo ibérico".

### ETIQUETA BLANCA

Cerdos 75% ó 50% de raza ibérica (según sea el padre 50% ibérico o blanco) criados en cautividad y alimentados con piensos compuestos por cereales y leguminosas. "Jamón de cebo ibérico".



Arriba a la izquierda, La Dehesa de los Pedroches con sus 300.000 Ha. es la más grande de Europa. Arriba a la derecha, el cortado de jamones, mitad oficio, mitad arte. Abajo a la izquierda, sala de secado de jamones de COVAP, en Pozoblanco, Córdoba. Abajo a la derecha, el color y la textura ya indican que se trata de un jamón de primera calidad.

Coincidiendo con el final de la montanera 2017-18, la COVAP, especializada en cerdos de bellota 100% ibéricos y de la que conocíamos sus jamones y embutidos, ha lanzado al mercado una Selección Ibérica de Montanera, un pack formado por cuatro piezas nobles de carne fresca: secreto, presa, pluma y solomillo. Un conjunto ideal para probar todos los cortes nobles del cerdo y realizar catas en casa con amigos o en familia. Otra gran novedad es que estas cajas se envían a domicilio.

### PLUMA

Pieza procedente del despiece de cerdo ibérico de forma triangular y plana en forma de pluma o ala, procedente de la parte anterior del lomo. Muy jugosa por su equilibrio entre carne y grasa. Se recomienda su preparación a la brasa o a la plancha, aderezada con sal en escamas. Combina muy bien con todo tipo de setas.

### PRESA

Pieza procedente del despiece de cerdo ibérico de forma ovalada que se encuentra sobre la paleta. Su infiltración de grasa le da una jugosidad muy agradable al paladar. Su color es rojo intenso. Para su elaboración, se deben hacer gruesos medallones o abrir por la mitad y marcar. Es recomendable prepararlo a la brasa, combinada con salsas con bases de vinos. Encaja muy bien con foie y virutas de jamón ibérico.

### SECRETO

Con forma de abanico, se encuentra en la parte interna del lomo. Corresponde al músculo ancho del dorso. Pieza muy infiltrada de grasa, con poco magro, lo que le confiere un color pálido y rosáceo, y una firme textura sedosa. Se recomienda su preparación a la brasa. Combina con verduras y hortalizas a la plancha.

### SOLOMILLO

Tiene forma de cilindro alargado. Muy magro y tierno, de color rojo oscuro, con poca infiltración de grasa. Se recomienda su preparación a la plancha en medallones acompañado de salsa a la pimienta o al vino tinto, o al estilo Wellington.

Todas estas piezas se ofrecen envasadas el vacío para conservar todo su sabor y propiedades. Además de estos cortes de temporada, el solomillo y la presa también se podrán adquirir congeladas en origen (es necesario mantenerlas a una temperatura de -18º) durante otras épocas del año.

Packs disponibles durante el mes de marzo en **[www.covap.es/tiendaonline/](http://www.covap.es/tiendaonline/)**

En su presentación a la prensa especializada, Jon Basterretxea, chef en Basque Culinary Center Innovation, experto en desarrollo de nuevos productos y elaboraciones que ha trabajado en El Bulli, Mugaritz y Nerua, realizó un showcooking con estos cuatro cortes de cerdo 100% ibérico. 🍖

## MAFALDE CORTE Y ORECCHIETTE, DOS NUEVAS VARIETADES DE PASTA



La pasta italiana es un alimento versátil que se puede combinar con multitud de ingredientes para crear platos saludables en platos originales y divertidos con las nuevas variedades de La Collezione de Barilla.

La gama más premium de Barilla lanza las dos nuevas variedades Mafalde Corte y Orecchiette, dos nuevos cortes, con los que dar rienda suelta a la imaginación y crear platos únicos con la pasta italiana más tradicional, cuidada hasta el último detalle y dedicada a quienes les gusta crear platos refinados y originales. Las nuevas variedades poseen todas las cualidades de La Collezione: pasta de trigo duro elaborada según la tradición, con una capa de pasta estudiada para acentuar el sabor de todos los condimentos, desde los que tienen más cuerpo hasta los más ligeros. Estos formatos especiales de pasta son ideales para retener tanto las

salsas más sencillas como las más elaboradas, ayudando a expresar la creatividad en la cocina y crear auténticos platos de pasta italiana llenos de sabor, con recetas únicas. Los Mafalde Corte son una pasta corta en forma de cinta con unos pequeños rizos. Su forma irregular la hace ideal para combinar con las salsas más refinadas conservando el delicado sabor de la pasta. Resultan una excelente opción para ensaladas frías en verano o acompañados de verduras en primavera. Se pueden combinar con marisco, verduras o en ensalada.

Los Orecchiette son un formato típico de la cocina regional de Apulia, muy apreciados en toda Italia por su excelente sabor. Lisos por dentro y acanalados por fuera, su forma cóncava hace que sean extremadamente versátiles. Gracias a la rugosidad de su superficie, son capaces de retener perfectamente todos los condimentos. Una variedad ideal para combinar con verduras o pescado, que también resultan excelentes con brócoli, anchoas o guindilla. [www.barilla.es](http://www.barilla.es)



## NACE EXPO ARACENA GOURMET

Los días 1, 2 y 3 de junio, la localidad onubense de Aracena organiza las jornadas enogastronómicas Expo Aracena Gourmet. Dirigidas tanto a la restauración como a la gastronomía y al buen hacer de los profesionales, nace con vocación de continuidad y con la intención de convertirse en referente de la gastronomía nacional. Con sede en la cuna del jamón DOP Jabugo y puestas en marcha gracias a la iniciativa del Hotel Restaurante Essentia, el Ayuntamiento de Aracena, la Diputación de Huelva y el Patronato Provincial de Turismo, estas jornadas se crean con la intención de revalorizar la labor desarrollada por los productores y al mismo tiempo ayudar a convertir esta comarca en destino turístico de primer orden, gracias a los muchos atractivos que ofrece, entre los que se encuentra este producto, mundialmente reconocido y alabado.



Los días 1, 2 y 3 de junio, la localidad onubense de Aracena organiza las jornadas enogastronómicas Expo Aracena Gourmet. Dirigidas tanto a la restauración como a la gastronomía y al buen hacer de los profesionales, nace con vocación de continuidad y con la intención de convertirse en referente de la gastronomía nacional. Con sede en la cuna del jamón DOP Jabugo y puestas en marcha gracias a la iniciativa del Hotel Restaurante Essentia, el Ayuntamiento de Aracena, la Diputación de Huelva y el Patronato Provincial de Turismo, estas jornadas se crean con la intención de revalorizar la labor desarrollada por los productores y al mismo tiempo ayudar a convertir esta comarca en destino turístico de primer orden, gracias a los muchos atractivos que ofrece, entre los que se encuentra este producto, mundialmente reconocido y alabado.

## OLIVERES DEL CARDENER RECUPERA LA ACEITUNA CORBELLA

Durante años, los olivos de las variedades Corbella y Verdal cayeron en el olvido hasta casi desaparecer. En 1956 una histórica helada dañó la mayor parte de los olivares de la zona en la comarca del Bages (Barcelona), y en las décadas posteriores, la migración paulatina a las grandes ciudades y el cambio de modelo productivo de la agricultura, dejaron en estado de abandono estos olivares, llevando a las variedades Corbella y Verdal al peligro de extinción. Afortunadamente los olivos son capaces de resistir los años de abandono y las inclemencias extremas.



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

## PROPUESTAS CÁRNICAS DE GRUPO NORTEÑOS

Una materia prima excepcional, un sólido equipo de I+D+i y el manipulado 100% artesanal de sus piezas han hecho de la cárnica Central de Carnes Grupo Norteños una empresa puntera en calidad y en volumen de ventas dentro y fuera de nuestras fronteras. Fruto de estos tres pilares, y muy especialmente de su labor de investigación, en los últimos tiempos la empresa ha apostado por recuperar las razas bovinas más singulares y por ofrecer al hostelero cortes desconocidos, pero muy singulares, y nuevas maduraciones que dan como resultado piezas únicas con las que sorprender a un público cada vez más exigente y entendido.



## PIRULETAS FIESTA CUMPLE 50 AÑOS

Cumplir medio siglo es mucho decir, pero cuando se trata de las piruletas Fiesta no parece algo extraño. Estos caramelos con palo llevan en nuestro imaginario muchos años protagonizando cumpleaños, fiestas infantiles y momentos especiales de grandes y pequeños. Nunca han pasado de moda ni piensan hacerlo, pues a sus 50 años se reinventan, queriendo acercarse aún más al público generando emociones a través de un nuevo concepto de producto. *Díselo con Piruletas* se diferencia porque cada pieza es única por su mezcla de colores y con un original y exclusivo mensaje. [www.fiesta.es](http://www.fiesta.es)



## FINCA VILLACRECES

En medio de un pinar bicentenario y bañado al norte por el río Duero, se encuentra un lugar único que aúna paisaje, tradición y encanto. Una finca de 110 hectáreas en la que el viñedo se confunde con la naturaleza arrojando a Finca Villacreces, una bodega en pleno corazón de la llamada "Milla de Oro" de la Ribera del Duero.

La historia de Finca Villacreces data del S.XIV, cuando una congregación de monjes cistercienses erigiera un monasterio en este paraje para su retiro espiritual y la elaboración de vino.

En Finca Villacreces no solo podemos conocer cómo se elabora su vino, sino que ofrece diferentes alternativas enoturísticas para aquellos amantes de la enología dispuestos, también, a vivir otro tipo de experiencias.

### VISITA VILLACRECES

Se trata de disfrutar de una completa explicación del proceso de la elaboración del vino en Finca Villacreces. Un didáctico recorrido que comienza a pie de viña, conociendo de primera mano las labores de viticultura que se practica en cada una de las 15 parcelas.

Siguiendo el mismo proceso que la uva realiza en bodega, la visita avanza a través de los procesos de fermentación y crianza en bodega.

El pasado de Finca Villacreces también tiene cabida en este recorrido, que permite conocer la historia transcurrida desde el S XIV hasta nuestros días.

Posremos descubrir los secretos de la joya escondida de la Ribera del Duero y degustar los vinos que aquí se elaboran –PRUNO y FINCA VILLACRECES–, acompañados de un aperitivo compuesto por productos típicos de la región y una degustación de un aceite de oliva virgen extra gourmet.

### EXPERIENCIA ARTEVINO

Esta otra propuesta contempla un maridaje perfecto entre cuatro vinos y cuatro quesos.

Se comienza con una visita a las bodegas de otras Denominaciones de Origen por la Finca Villacreces y se finaliza con una completa cata que lleva el paladar a los vinos de Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro.

Con cada vino se ofrece un interesante maridaje con quesos de las regiones vinícolas donde el Grupo Artevino tiene presencia:

- Pruno y queso Flor de Esgueva
- Flor de Vetus Toro con queso Vicente Pastor
- Izadi Crianza para el queso Idiazábal
- Flor de Vetus Verdejo y queso Celestino Arribas.



Una experiencia sensorial única que permite descubrir las características de cada zona vinícola.

### PICNIC SOBRE RUEDAS

Pero Finca Villacreces se presenta también como un entorno natural único, por lo que dispone de un servicio de bicicletas eléctricas con las que poder recorrer las

110 hectáreas que rodean la bodega. Un recorrido de 4,5 kilómetros que permite descubrir cómodamente las diferentes características del suelo sobre el que

se asienta, llegando hasta el Río Duero a través del pinar bicentenario y mientras se disfruta de un paisaje singular.

Las bicicletas incorporan una completa cesta de picnic para dos personas que contiene una botella de PRUNO acompañada por productos de la zona, como queso Flor de Esgueva, chorizo ibérico de Guijuelo y paté de perdiz junto con todo lo necesario para vivir una experiencia gastronómica en un paraje privilegiado. Incluidos una manta de Finca Villacreces, un descorchador y dos copas personalizadas, que podrán llevarse al terminar la jornada como recuerdo de la experiencia vivida.



### INFORMACIÓN Y RESERVAS

Finca Villacreces. Carretera de Soria Km. 322 47350 Quintanilla de Onésimo. Valladolid  
Tel. 983 680 437 | Mail. visitas@villacreces.com Web. [www.villacreces.com](http://www.villacreces.com)



## La Poda

UNA COLECCIÓN DE VINOS DESENFADADOS



**G**rupo Bodegas Palacio 1894 ha reivindicado la poda como algo esencial para la elaboración de un buen vino. Hasta el punto de que ha denominado así, La Poda, a su colección de vinos con la que recorre cuatro de las más importantes denominaciones de origen de nuestro país: Rías Baixas, Rueda, Ribera del Duero y Toro.

Se trata de los vinos La Poda Albariño, La Poda Sauvignon Blanc, La Poda Tempranillo y La Poda Tinta de Toro. Detrás de esta colección de vinos frescos y actuales se halla Almudena Alberca, directora técnica de Bodegas Viña Mayor, encargada de ofrecer en Madrid una cata comentada en la que desveló los secretos de los matices de cada varietal y sus opciones de maridaje.

Alberca, directora técnica de Bodegas Viña Mayor, y el alma que se esconde detrás de estos vinos, organizó una cata comentada en la que fue destacando los matices de cada varietal y las amplias opciones de maridaje de la colección. Un recorrido por cuatro denominaciones de origen al que se acabó sumando una selección de las tapas más icónicas de Madrid, mostrando la versatilidad

de estos vinos como acompañamiento a la mejor gastronomía de un modo desenfadado.

Los vinos **La Poda** invitan a ser disfrutados copa a copa, en torno a la barra de un bar o acompañando unas tapas y aperitivos elaborados, aprovechando las amplias opciones de maridaje que ofrecen: unos mariscos en conserva de la mano de **La Poda Albariño**, un pescado con **La Poda Sauvignon Blanc**, unos quesos o embutidos con **La Poda Tempranillo** o una barbacoa de carne con **La Poda Tinta de Toro**.

En la presentación se ofreció una selección de tapas típicas de Madrid, como las croquetas del restaurante Santerra, la ensaladilla rusa de Taberna Arzábal o las tortillas de Casa Dani. Además se organizó un didáctico taller de poda en el que se pudo descubrir la dificultad de esta técnica, en la que hay tres claves: eliminar las ramificaciones viejas de la vid para que pueda ser reemplazada por la nueva que crecerá en primavera; mantener la forma de vaso de las vides para favorecer la exposición al sol, y, por último, regular el número de yemas para controlar la cantidad y calidad de uva producida en años futuros. 🍷

## MORAT ACTUARÁ EN EL TÍO PEPE FESTIVAL



Tío Pepe Festival completa su cartel con Morat el día 11 de agosto. La confirmación de la banda revelación latina de los últimos años, que está alcanzando altas cotas de popularidad entre el público joven español, refuerza la vocación internacional de esta cita cultural que propone una experiencia sensorial múltiple y exclusiva.

Éxitos como *Mi nuevo juicio*, su primer éxito internacional creado junto a Paulina Rubio; *Besos en guerra*, fruto de la colaboración con Juanes y que alcanza los 68 millones de visualizaciones en Youtube; *Sé que te duele*, compuesta con Alejandro Fernández, y *Cuánto me duele*, tema que contó con la producción de Mauricio Rengifo (Cali y el Dandee), pondrán, entre otros, el sonido folk-pop a la quinta edición de este festival boutique, que tendrá lugar en el escenario mágico de las bodegas centenarias de González Byass.

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

## CARLOS MORO PRESENTA SU PRIMER VINO DE LA D.O. RIBEIRO



Carlos Moro ha presentado su primer vino elaborado en la D.O. Ribeiro, como consecuencia del espíritu colaborador y el deseo de buscar nuevos horizontes para elaborar vinos singulares de las comarcas vitivinícolas más diferenciales de nuestro país.

Carlos Moro Finca San Cibrao 2017 (D.O. Ribeiro) es fruto de la actividad y cooperación entre dos compañías de referencia en el mundo del vino, Bodegas Familiares Matarromera y Viña Costeira, que han explorado nuevas creaciones hasta llegar a un coupage especial y único con las variedades autóctonas y más señeras de la Denominación de Origen Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño. El resultado es un vino especial, que refleja aromas y registros nuevos.

Con este vino son cinco las referencias que componen la colección Carlos Moro Vinos de Finca, que recoge las selecciones más especiales de diferentes denominaciones de origen. El resto de la gama la completan: "Carlos Moro Finca Las Marcas" (DO Rueda), "Carlos Moro Finca Valdehierro" (DO Cigales), "Carlos Moro Finca Valmediano" (DO Toro), Rento (DO Ribera del Duero).

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

## CHIVITE COLECCIÓN 2015, UN HOMENAJE A DUBOURDIEU



"En Chivite nos acordamos de Denis Dubourdieu cada vez que descorchamos alguno de nuestros vinos Colecciones, y por ello –afirma Julián Chivite– hemos querido rendirle un pequeño homenaje". La añada 2015 del Chivite Colección Blanco, la última que él vendimió, se ha convertido en el reconocimiento que testimonia la admiración por su trabajo y el agradecimiento por el cariño que puso en cada una de las botellas que elaboró en la casa Chivite.

Dubourdieu, comenzó la relación laboral con Chivite en el año 1993. Profesor de la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos y director general del Instituto de las Ciencias de la Viña y el Vino de la misma universidad, Denis Dubourdieu ha sido un referente en el mundo científico, en el que destacaron sus trabajos sobre los aromas del vino, la vinificación y las levaduras. Además de numerosas distinciones científicas, fue Caballero de la Orden del Mérito Agrícola del Gobierno de Francia y Legión de Honor. Gestionaba sus propiedades familiares y, como enólogo, asesoraba a prestigiosas bodegas como Château d'Yquem o Château Cheval Blanc.

Chivite Colección Blanco 2015 está elaborado con la variedad Chardonnay. Tras once meses en barricas de roble francés muestra un color amarillo pálido verdoso, brillante. Su aroma es intenso y complejo y resulta muy elegante en boca, suave, graso, muy sabroso y fresco. (PVP. 55€/75cl).

"Es un gran vino, perfecto para disfrutar en la copa, y aún mejor para compartir los buenos momentos de la vida", señala Julián Chivite. [www.chivite.com/es/](http://www.chivite.com/es/)

## LARROSA, PREMIO VEREMA AL MEJOR VINO ROSADO

Verema, la mayor comunidad on line del vino en castellano, ha conseguido el récord de participación en la votación popular de sus galardones, que vienen celebrándose desde el año 2003. Más de 11.000 personas han votado los Premios Verema 2017 y con sus votos han conseguido que Izadi Larrosa se convierta en el Mejor Vino Rosado de España, por delante de los otros finalistas: Flor de Muga y Vegamar.

Este premio consolida la labor que desde hace años se lleva realizando en la bodega, tanto en la viña como en la elaboración, y en la puesta en marcha de nuevos vinos como Izadi Larrosa, un rosado de nuevo cuño que apareció en el mercado en febrero de 2014 y que, desde su primera añada, se ha ido convirtiendo en referente de los vinos rosados de España.

Tradicionalmente, la nueva añada salió al mercado el 14 de febrero, un día antes de que se celebre este año la entrega de premios de Verema en Valencia. Sus seguidores premian su elaboración esmerada y su imagen elegante y sutil, que ha enamorado a los fieles de los vinos rosados que buscan elegancia gustativa con la delicadeza cromática.

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



### PALO CORTADO "DE IDA Y VUELTA"



González Byass rinde homenaje a ese grupo de pioneros embarcando, en el Buque Escuela de la Armada, dos botas de un excepcional Palo Cortado, especialmente seleccionado en bodega, que navegarán en viaje "redondo" en el 90º crucero de instrucción del Juan Sebastián de Elcano, que zarpó del puerto de Cádiz el 11 de febrero.

De esta forma, González Byass rememora la primera vuelta al mundo realizada por Magallanes-De Elcano, que embarcó varias "botas" de Jerez, como consta en el libro de bastimentos que se conserva en el Archivo de Indias.

Este Palo Cortado recorrerá los mares a bordo del Buque Escuela de la Armada, recuperando la antigua tradición que consistía en el envío de botas a navegar por el mundo para lograr un jerez único y de mayor calidad. Estos vinos, conocidos como de "Ida y Vuelta", fueron muy populares en el comercio de ultramar llegando a quintuplicar su precio al regresar a Cádiz.

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

### "VARSOVIA" MUESTRA SUS CÓCTELES MÁS DIVERTIDOS



La maestría de un bartender es resultado de una mezcla perfecta entre talento, creatividad y pasión por el oficio. No es nada fácil alcanzarla, pero sí reconocer a los singulares alquimistas que la han hallado. Se les distingue porque sus creaciones respiran vida propia, como las de Borja Cortina y Jorge Oliva, que capitanean el equipo de la coctelería Varsovia (Calle Cabrales, 18. Gijón. Asturias. 984196842). Su divertida carta cuenta con atractivas propuestas y formatos absolutamente sorprendentes. Y además, ahora, se divide en tres apartados: los "imprescindibles" de la clientela, los "cócteles a examen" y unos "sin alcohol" muy especiales.

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

### CARLOS I PRESENTA DOS NUEVOS BRANDIS



Hay un clásico que no falla: un buen brandy. Osborne tiene el regalo perfecto para los aficionados a los espirituosos más exclusivos: Carlos I, el Brandy de Jerez Solera Gran Reserva número uno en el mundo presenta dos exclusivas innovaciones, Carlos I Amontillado y Carlos I Pedro Ximénez.



### DOM PÉRIGNON INAUGURA SPOONIK CLUB

México, Colombia y el Mediterráneo se combinan en una original cocina de mestizaje, y con el mejor champán del mundo como aliado, en el único local que aplica la inteligencia emocional culinaria. Spoonik Club es el precursor de la neurogastronomía en Barcelona y el inédito menú maridado con Dom Pérignon habla de la importancia de la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído a la hora de comer.

<http://spoonik.com>



### DOM PÉRIGNON CREA EL LODGE EFÍMERO DE LUJO

El mes de febrero se desveló el inédito The Dom Pérignon Lodge, un exclusivo espacio efímero que permite disfrutar de la máxima expresión del lujo y de la gastronomía en un paisaje sin precedentes en la estación de esquí de Baqueira Beret

Situado en una cota superior a los 2.000 metros y en la abrupta zona de Beret, el Lodge de Dom Pérignon fue una realidad durante tan sólo siete días (del 15 al 22 de febrero), tanto de día como de noche, aunque las experiencias de los pocos afortunados que tuvieron la oportunidad de vivirlo, fueron diferentes.



### LA AEPEV Y LA AEE SE ALÍAN PARA REFORZAR LA INFORMACIÓN EN EL SECTOR DEL ENOTURISMO

Cada vez es mayor el número de personas que se sienten atraídas por el enoturismo en nuestro país, por ello la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) y la Asociación Española de Enoturismo (AEE) han puesto en marcha una alianza estratégica para velar y asegurar una comunicación eficaz dentro del sector del enoturismo.

Un acuerdo de colaboración que permitirá el aprovechamiento de sinergias así como la realización de diversas acciones con el fin de asegurar una más amplia y eficaz comunicación.



### FAMILIA TORRES, DISTINGUIDA POR SUS EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICA

Familia Torres ha recibido el premio a la mejor experiencia en torno al vino por su singular propuesta *De la cepa a la copa*, en los Food Trekking Awards 2018 que concede la World Food Travel Association, la principal autoridad mundial de turismo gastronómico. Estos galardones, re-

partidos en 14 categorías, reconocen la excelencia en las experiencias turísticas relacionadas con la comida y la bebida que se ofrecen en todo el mundo.



### TRAMA DESCARNADA Y ADICTIVA

La subinspectora Berta Guallar y la inspectora Lara Samper trabajan en el Servicio de Atención a la Mujer de Zaragoza, una división de la policía que se encarga de investigar los casos de delitos sexuales y de violencia de género. Berta, tenaz y empática, casada y con hijos, tiene dificultades para conciliar su vida laboral con la familiar, pero ama su trabajo y pone todo su empeño y tesón en ayudar a mujeres que sufren violencia de género.

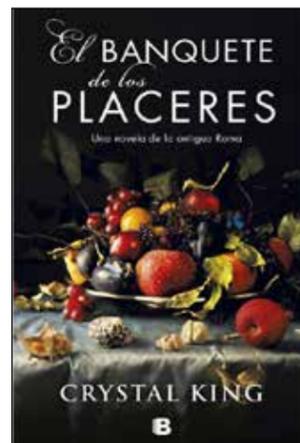
María Frisa crea una historia cercana a la realidad, mediante una trama tan descarnada como adictiva.

**Título:** *Cuidate de mí*  
**Autora:** María Frisa  
**Editorial:** PLAZA & JANES  
**Páginas:** 480  
**Precio:** 18,90 €

### INTRIGAS Y GASTRONOMÍA EN LA ANTIGUA ROMA

En la Roma del siglo I, Apicio desea convertirse en el referente culinario de todo el Imperio y ganar fama para la posteridad. Para ello compra por una fortuna al esclavo Thrasius, a quien advierte que no coma nada que él mismo no haya preparado y que se aleje de su madre, a quien Apicio odia tanto como ella a él. Crystal King recrea en esta brillante novela la historia oculta tras los sabores de la Antigua Roma.

**Título:** *El banquete de los placeres*  
**Autor:** Crystal King  
**Editorial:** S.A. Ediciones B.  
**Páginas:** 480  
**Precio:** 21,90 €



### UN ESPÍA ESPAÑOL EN MARRUECOS

Un conocido escritor recibe de manos de un amigo librero un misterioso texto. Son más de doscientas páginas escritas a máquina y fechadas en 1957. El encargo es muy preciso: debe leerlo en menos de 24 horas. Intrigado, el novelista comienza su lectura y se encuentra con una historia de secretos y traiciones contada por Ángel Carvajal, un militar español de la Falange que actuó como espía en el Norte de África. Un relato con ritmo en el que se presentan dos narraciones paralelas: la del texto misterioso y la que vive el lector/escritor.

**Título:** *El origen del mal*  
**Autor:** José Carlos Somoza  
**Editorial:** S.A. Ediciones B.  
**Páginas:** 400  
**Precio:** 19,90 €



### LOS MEJORES CONSEJOS DE MERITXELL MARTÍ

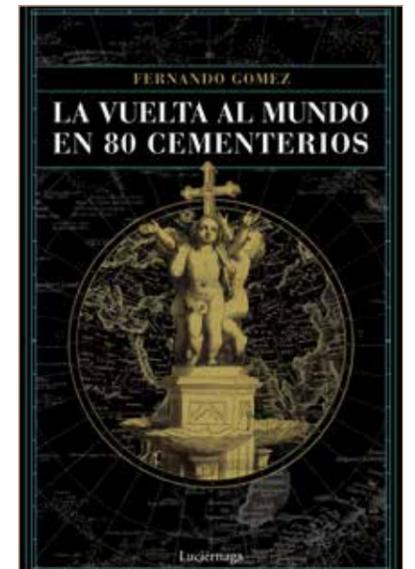
Un libro útil de consulta para proporcionar al lector respuesta a las dudas sobre muchas de las dolencias más comunes que padecemos, conoce cómo prevenirlas y el modo de mejorar gracias a recursos naturales. También encontrará respuestas a preguntas tan usuales como: ¿Por qué envejecemos? ¿Qué tipo de colágeno es bueno tomar? ¿Qué es la melatonina y qué dosis es la aconsejable? ¿En qué consiste la dieta macrobiótica? ¿Cómo tengo que cuidarme la rosácea y otras enfermedades comunes de la piel? En fin, un directorio que quiere ayudar a disfrutar de una vida sana.

**Título:** *Vivir sano, sentirse bien*  
**Autora:** Meritxell Martí  
**Editorial:** JDEJ EDITORES  
**Páginas:** 328  
**Precio:** 19,90€

### EL MUNDO EN SUS CEMENTERIOS

*La vuelta al mundo en 80 cementerios* es un paseo por los más importantes campos de enterramiento del planeta. A través de sus páginas se recorren esos lugares no exentos de anécdotas e historias, tal vez más curiosas por el escenario en que han ocurrido. Un relato ameno, sencillo y ágil que nos permite conocer cementerios tan emblemáticos como La Madeleine de Francia, el Hólavallagarður de Reykjavík, el Cementerio Judío de Praga, Las grutas del Vaticano o la Almudena de Madrid, entre otros. Un libro curioso e instructivo.

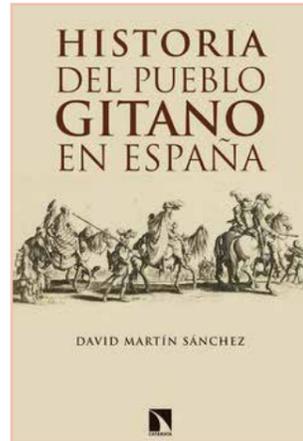
**Título:** *La vuelta al mundo en 80 cementerios*  
**Autor:** Fernando Gómez Hernández  
**Editorial:** Luciérnaga  
**Páginas:** 480  
**Precio:** 17,95 €



### LOS ÚLTIMOS BASTIONES DEL PRODUCTO EXTREMO

Un homenaje a 14 restaurantes de culto, los últimos bastiones de la excelencia del producto, de la mano de los gastrónomos Borja Beneyto y Carlos Mateo en su obra de debut editorial. Restauradores obsesionados por la búsqueda de la mejor materia prima absoluta, resultado del máximo respeto a cada ecosistema y cada estación: los Templos del Producto.

**Título:** *Los Templos del Producto*  
**Autores:** Borja Beneyto y Carlos Mateo  
**Editorial:** Planetagastro  
**Páginas:** 336  
**Precio:** 41,95 €



### LAS VICISITUDES DEL PUEBLO GITANO

El pueblo gitano ha sido parte de la historia de España desde el siglo XV. Las fuentes históricas permiten conocer sus costumbres y algunos hechos relevantes. Por ejemplo, durante el reinado de Fernando VI se realizó la Gran Redada de 1749, que intentó acabar con los gitanos y supuso la detención de hasta 12.000 personas. Y, sin embargo, esta persecución contrasta con la exaltación de la libertad, el honor y la belleza que se asociaban a la cultura gitana durante el romanticismo. David Martín Sánchez realiza un interesante y documentado viaje por las vivencias del pueblo gitano.

**Título:** *Historia del pueblo gitano en España*  
**Autor:** David Martín Sánchez  
**Editorial:** Catarata  
**Páginas:** 128  
**Precio:** 14,90 €

### ¿QUÉ ES EL FEMINISMO?

Nuria Varela, periodista de pro, trata de dar respuesta a muchas de las preguntas que sugiere el feminismo a quienes no saben de él mas que de oídas. ¿Quiénes eran las sufragistas? ¿De dónde sale el feminismo radical? ¿Por qué se habla de marxismo y feminismo como de un matrimonio mal avenido? ¿Por qué el feminismo ha sido vilipendiado y ridiculizado? ¿Cómo y dónde surge la expresión «violencia de género»? El libro recoge la aventura de una agitación social que ningún otro movimiento ha conseguido mantener durante tanto tiempo. El texto va respaldado por unas acertadas ilustraciones de Antonia Santolaya.

**Título:** *Feminismo para principiantes*  
**Autor:** Nuria Varela  
**Editorial:** S.A. Ediciones B  
**Páginas:** 240  
**Precio:** 18,90 €



### LA AVENTURA DE LA MUJER EN LA IRLANDA DE 1960

La historia de Irlanda a través de la vida de Kate y Baba, que dejan la campiña y la asficia de internados religiosos para probar suerte en la gran ciudad. Primero Dublín, que desata la confusión, el miedo, las pasiones, el amor y el dolor cotidiano de las vidas más reconocibles, y luego Londres, ya sumergidas en el matrimonio, la madurez y la fragilidad de los anhelos. Las protagonistas se ven marcadas por esa infancia pasada en una sociedad rural y conservadora en la que las mujeres tienen poco margen para la libertad. Escrita en la década de 1960, esta sugerente e interesante trilogía llega ahora reunida en un libro de bolsillo.

**Título:** *Las chicas de campo (Trilogía)*  
**Autor:** Edna O'Brien  
**Editorial:** DEBOLSILLO  
**Páginas:** 736  
**Precio:** 14,95 €



La EDUCACION es el arma mas poderosa para CAMBIAR el mundo N.Mandela

dare

Asociación por la educación y el desarrollo

Karunamaya Foundation NEPAL

[www.karunamayafoundationnepal.org](http://www.karunamayafoundationnepal.org)



En la otra página, de izquierda a derecha: *Lucas Cranach the Elder, Catherine of Mecklenburg, 1514. Dresden, Staatliche Kunstsammlungen, Gemäldegalerie Alte Meister.*  
*John Singer Sargent, Dr Samuel-Jean Pozzi, 1881. Los Angeles, Hammer Museum. Armand Hammer Collection.*

*Giovanni Boldini, Marchesa Luisa Casati with a Greyhound, 1908. Private collection.*

◀ *Paolo Veronese, Countess Livia da Porto Thiene, c. 1552. Baltimore, Walters Art Museum and Florence, Galleria degli Uffizi, Contini Bonacossi Collection.*

▼ *Prince Eugene of Savoy Vetting a Line-up of Prostitutes, Cornelis Troost, ca. 1720. Collection Rijksmuseum.*



Del 8 de marzo al 3 de junio de 2018  
[www.rijksmuseum.nl](http://www.rijksmuseum.nl)

## 'HIGH SOCIETY' OBRAS MAESTRAS EN EL RIJKSMUSEUM

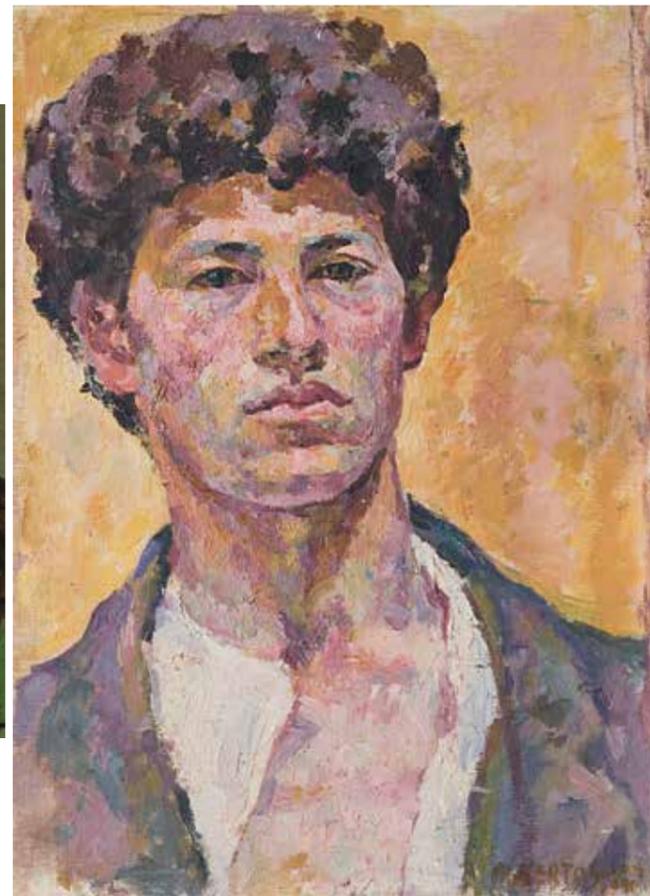
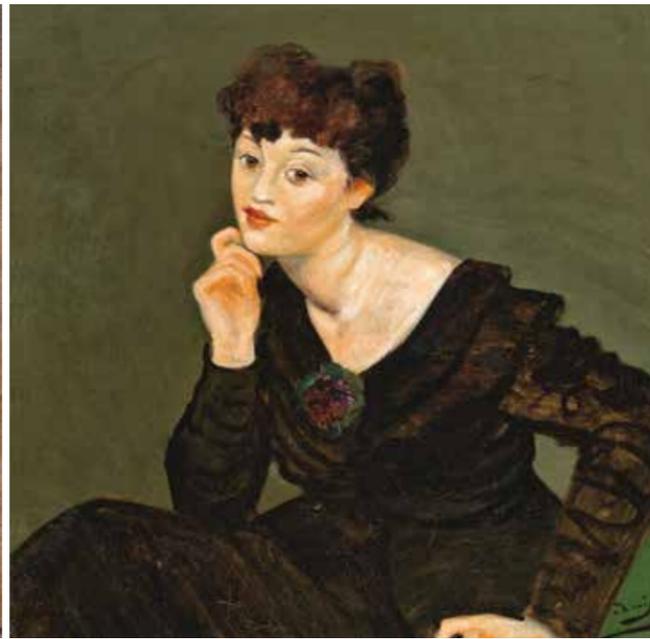
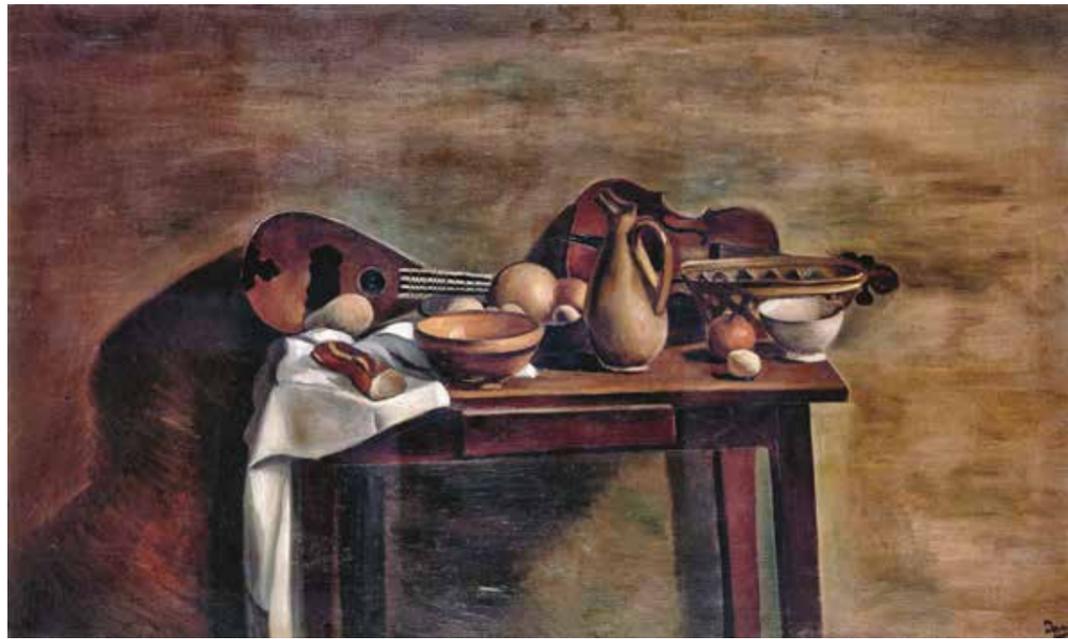
Las obras de la exposición *High Society* abarcan desde principios del siglo XVI a comienzos del siglo XX. Obras maestras que incluyen los impresionantes retratos de Enrique el Piadoso, duque de Sajonia, y Catalina, condesa de Mecklenburgo, firmados por Lucas Cranach el Viejo (1514), el matrimonio Iseppo da Porto y Livia da Porto con sus hijos de Veronese (1555), Don Pedro de Barberana y Aparregui de Velázquez (ca. 1631-33), el retrato de Jane

Fleming de Sir Joshua Reynolds (1778/79), *The Artist* de Edouard Manet (1875) y, por supuesto, Marten Soolmans y Oopjen Coppit de Rembrandt (1634).

Marten y Oopjen son la única pareja que pintó Rembrandt a escala real, de pie y de cuerpo entero (1634). Este prestigioso formato se reservaba principalmente a monarcas y a la alta aristocracia, y más tarde a la alta sociedad en general. Con la exposición *High Society*, el Rijksmuseum descu-

bre por primera vez la historia de este tipo de retrato. La exposición empieza con los que tal vez sean los primeros retratos en este formato, pero de lo que no hay duda es de que son los primeros formando "pendant": los retratos de Enrique el Piadoso, duque de Sajonia, y Catalina, condesa de Mecklenburgo, de Lucas Cranach el Viejo, que datan de 1514. El Retrato de un hombre de Moretto da Brescia de 1525 podría ser el primer ejemplo de este formato en la pintura italiana. Asimismo, Iseppo da Porto y su mujer Livia Thiene de Veronese, que data de 1555, es la primera pareja conocida en Italia. Los otros cuadros de los siglos XVI y XVII muestran el desarrollo del retrato pintado a escala real, de pie y de cuerpo entero en Italia, Alemania, Inglaterra, España y las Provincias Unidas de la mano de grandes maestros, como Giovanni Battista Moroni, Diego Rodríguez de Silva y Velázquez, Sir Anthony van Dyck, Frans Hals (su único retrato en este formato) y, por supuesto, Rembrandt Harmenszoon van Rijn. En el caso del siglo XVIII, la exposición se

centra en Gran Bretaña, donde el conocido como Grand Manner (Gran estilo) del retrato pictórico vivió su apogeo a manos de pintores como Thomas Gainsborough y Sir Joshua Reynolds. Con respecto a los siglos XIX y principios del XX, se hace hincapié en el París de la Belle Époque, con ejemplos de *Portraits en Pieds* firmados por Edouard Manet, John Singer Sargent y Giovanni Boldini. El retrato de Walther Rathenau, de Edvard Munch, que data de 1907, es probablemente una grata sorpresa para muchos visitantes. La exposición demuestra que el retrato pintado a escala real, de pie y de cuerpo entero podía adoptar formas distintas (retrato oficial, 'pendants' de bodas, retrato alegórico, retrato de historización, etc.) y podía cumplir diversas funciones, tales como representaciones del estatus político y social, anuncios sobre alianzas familiares o la celebración de una notable belleza. El uso de ropa, posturas, actitudes, accesorios y fondos que transmiten el mensaje del retrato es sumamente variado y sorprendentemente coherente.



▲ André Derain - *La Table garnie* [La mesa puesta], c. 1922. Óleo sobre lienzo, 97 × 162 cm. Musée d'Art Moderne, Troyes. Collections Nationales Pierre et Denise Lévy. Foto : © RMN-Grand Palais / Gérard Blot © André Derain, VEGAP, Madrid, 2018.

◀ Alberto Giacometti - *Femme couchée qui rêve* [Mujer acostada soñando], 1929. Bronce pintado, 23,5 × 42,6 × 14,5 cm. Hirshhorn Museum and Sculpture Garden, Smithsonian Institution, Washington, D. C. Donación de Joseph H. Hirshhorn, 1966. Foto: Photography by Cathy Carver. Hirshhorn. Museum and Sculpture Garden, Smithsonian Institution © Succession Alberto Giacometti (Fondation Alberto et Annette Giacometti).

▲◀ André Derain - *Isabel Lambert*, 1935-1939. Óleo sobre lienzo, 75,6 × 74 cm. North Carolina Museum of Art, Raleigh. Donación de Mrs James Forrestal. Foto: North Carolina Museum of Art © André Derain, VEGAP, Madrid, 2018.

▲ Alberto Giacometti - *Autoportrait* [Autorretrato], 1920. Óleo sobre lienzo, 41 × 30 cm. Fondation Beyeler, Riehen/Basilea, Beyeler Collection. Foto: Robert Bayer. © Succession Alberto Giacometti (Fondation Alberto et Annette Giacometti, Paris / ADAGP, Paris) VEGAP, Madrid, 2018.

▲▶ Alberto Giacometti - *L'Homme qui chavire* [El hombre que se tambalea], 1950. Bronce, 60 × 22 × 36 cm. Musée d'Orsay, París. En depósito en el Musée Granet, Aix-en-Provence. Donación de Philippe Meyer, 2000. Foto: © RMN-Grand Palais / Mathieu Rabeau. © Succession Alberto Giacometti (Fondation Alberto et Annette Giacometti, Paris / ADAGP, Paris) VEGAP, Madrid, 2018.

## DERAIN/BALTHUS/GIACOMETTI

### UNA AMISTAD ENTRE ARTISTAS

La exposición *Derain, Balthus, Giacometti. Una amistad entre artistas*, que se presenta en la Sala Recoletos de Fundación Mapfre del hasta el 6 de mayo, explora por primera vez la relación personal entre tres grandes artistas del siglo XX: André Derain (1880 -1954), Balthus (Balthasar Kłossowski, 1908 - 2001) y Alberto Giacometti (1901 - 1966). Del análisis de esta relación podemos sacar otra lectura sobre la historia del arte, su evolución y modernidad y ver cómo ésta no sigue una línea continua sino que tiene ramificaciones y momentos de ruptura.

Una historia del arte que no deja de ser la obra de estos artistas en toda su plenitud, que tratan de plasmar sus sueños, sus percepciones de las cosas y de la realidad. Derain, el mayor de los tres, ejerció una fuerte influencia sobre Balthus y Giacometti, pero esa influencia no suscitó un lenguaje común: cada uno posee un estilo propio, aunque en sus obras sí encontramos un complejo cruce de problemas, un permanente diálogo. Los tres comparten el amor por el arte del pasado, que combinan con el mundo moderno en el que viven, al tiempo que tratan de prestar aten-

ción a esa realidad maravillosa y desconocida que tienen ante sí. La muestra, concebida por el Musée d'Art moderne de la Ville de Paris, Paris Musées, y coproducida con Fundación Mapfre, está comisariada por Jacqueline Munck, conservadora jefe del museo parisino, donde se ha presentado con gran éxito del 2 de junio al 29 de octubre de 2017. La exposición incluye una selección excepcional de más de 200 obras (pinturas, esculturas, obras sobre papel y fotografías), centrada sobre todo en el periodo comprendido entre los años treinta y los sesenta. Para poder narrar esta historia

la exposición cuenta con el generoso apoyo de numerosas colecciones particulares e instituciones internacionales, entre las que destacan la Fondation Giacometti, París; Musées d'Orsay y de l'Orangerie, París; Albright - Knox Art Gallery, Búfalo; Minneapolis Institute of Art; The Pierre and Tana Matisse Foundation, Nueva York; Hirshhorn Museum and Sculpture Garden, Washington D.C.; Musée Picasso, Antibes; Musée National Picasso, París; Musée d'Art moderne de la Ville de Paris; Tate, Londres; Fondation Beyeler, Basilea y Kunsthaus, Zúrich.

Del 6 de febrero al 6 de mayo de 2018.  
[www.fundacionmapfre.org/fundacion/es\\_es/](http://www.fundacionmapfre.org/fundacion/es_es/)



▲ *Girl in the subway, Tokyo* [Chica en el metro, Tokio], 1981. Copia a la gelatina de plata, 23,7 x 30,9 cm. Nederlands Fotomuseum / © Ed van der Elsken / Collection Stedelijk Museum Amsterdam.

► *Valy Myers with cigarette, Paris* [Vali Myers con un cigarrillo, París], 1953. Copia a la gelatina de plata, 40,7 x 30 cm. Nederlands Fotomuseum / © Ed van der Elsken / Collection Stedelijk Museum. Amsterdam

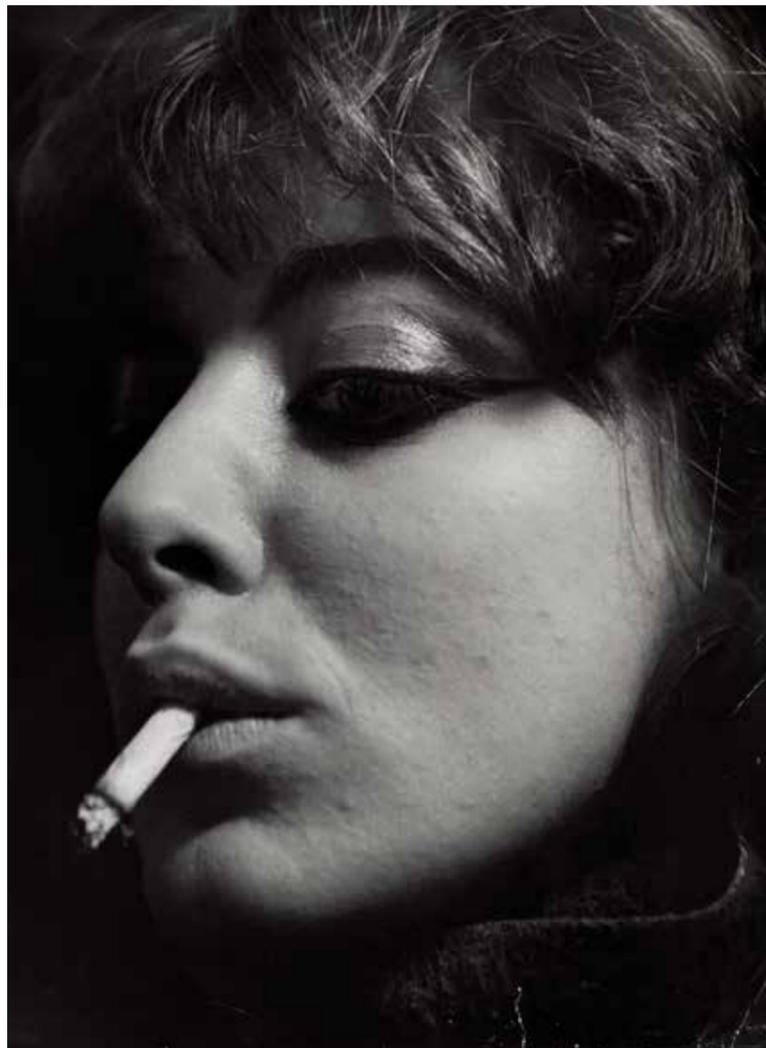
## ED VAN DER ELSKEN

Hasta el 20 de mayo de 2018.  
[www.fundacionmapfre.org/fundacion/es\\_es/](http://www.fundacionmapfre.org/fundacion/es_es/)

Ed van der Elsken encontró su estilo en París. Al principio se enamoró de su entorno urbano y se centró en los artistas callejeros, los *clochards* (vagabundos) y los mendigos, los amantes junto al Sena, las manifestaciones y los carteles publicitarios. Pero su encuentro en un club nocturno con la pelirroja Vali Myers y sus amigos le hizo adoptar un enfoque radicalmente nuevo y personal que le llevó a fotografiar a los bohemios de Saint Germain-des-Prés, principalmente durante la noche y con luz de ambiente. El destello de las farolas y los espejos de los cafés añadía una atmósfera especial a sus fotografías de negro aterciopelado. Captó los abrazos, las escenas de seducción, la soledad y la intoxicación por el alcohol y las drogas con un gran sentido de lo

físico, de la plasticidad. La distancia entre el fotógrafo y sus personajes es siempre corta y da la impresión de que los fotografía sin que ellos se den cuenta, aunque a veces también los hace posar de un modo evidente. En cualquier caso, su enfoque refleja un alejamiento de las reglas no escritas del documental basado en la pura observación, tan característico de la época de posguerra.

A finales de los años setenta, Ed van der Elsken utilizó su archivo para elaborar un fotolibro sobre su etapa parisina. Mediante textos e imágenes rememora lo que a menudo fueron unos comienzos difíciles: su trabajo en el laboratorio de la agencia Magnum, sus primeros pasos en la fotografía profesional, su vida con la fotógrafa Ata Kandó y los tres hi-



*Four girls at a circumcision ritual, Oubangu-Chari, Central Africa.* [Cuatro chicas en un ritual de ablación del clitoris, Ubangui-Chari, África Central], 1957. Copia a la gelatina de plata, 30,7 x 40,6 cm. Nederlands Fotomuseum / © Ed van der Elsken / Collection Ed van der Elsken Estate. ▼



▲ *Beethovenstraat, Amsterdam*, 1967. Nederlands Fotomuseum / © Ed van der Elsken / Collection Ed van der Elsken Estate

jos de ésta, su relación con los artistas holandeses y, por supuesto, el proceso creativo que dio lugar a su primer libro, *Een liefdesgeschiedenis in Saint-Germain-des-Prés* (Una historia de amor en Saint-Germain-des-Prés, 1956).

Van der Elsken anotaba sus ideas y hacía bocetos de sus proyectos para periódicos y revistas en una libreta Rhodia. Al principio trabajó con una Rolleiflex y tenía que ahorrar película; más tarde fotografió con una Leica, lo que le permitió reducir la distancia entre él y sus personajes. Uno de sus temas predilectos era la vida cotidiana de su familia, que registró tanto en instantáneas improvisadas como en escenas cuidadosamente preparadas, a veces literalmente actuadas para la cámara.

En su película de 1972, *Death in the Port*

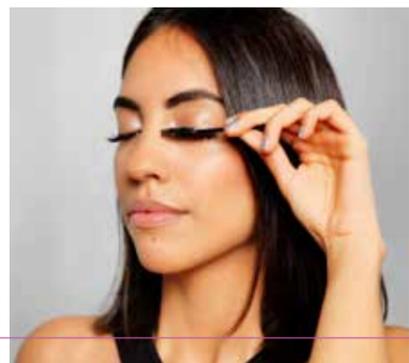
*Jackson Hotel*, Ed van der Elsken nos presenta los recuerdos de Vali Myers, la musa y protagonista de su primer e icónico libro, la fotonovela *Una historia de amor en Saint-Germain-des-Prés*. Mientras que el libro mezcla realidad y ficción para crear una historia de amor imposible entre el mexicano Manuel (Roberto Iniguez-Morelosy) y Ann (Vali Myers), la realidad que Vali recuerda se revela mucho más cruda y amarga.

Este libro, en parte autobiográfico, en parte idealizado, marca una ruptura con la visión positiva de la fotografía documental humanista de posguerra y es uno de los primeros indicios del interés en el fenómeno de la cultura juvenil, con sus dudas, su violencia y sus adicciones.

## USO DE LA MÁSCARA DE PESTAÑAS

Bárbara Torres, distribuidora en España de Nouveau Lashes, da unas claves para el uso correcto de la máscara de pestañas: "Hay que usar el lado preferido del cepillo de doble cara o una combinación de ambos, barrer las pestañas desde la raíz hasta la punta, o simplemente aplicar a los extremos, evitando la unión adhesiva. El lado corto del pincel, puede usarse para crear un efecto de pestañas natural, mientras que el lado más largo se puede usar para separarlas. Por supuesto, hay que procurar no manchar los párpados. En el caso de Enhance, no requiere removedor de maquillaje, basta con agua tibia".

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



## LÍMITES AL 'JET LAG'

Travel Aid es un suplemento alimenticio perteneciente a la nueva Whole Food Supplement Collection de Perricone MD, una línea dietética de nutrientes integrales en formato cápsula que ayudan a lograr un cuerpo, una piel y un estilo de vida más saludable. Su función consiste en aumentar las defensas y mejorar la circulación, ayudando al sistema inmunológico y reduciendo el conocido y temido *jet lag* al conseguir que el cuerpo tenga más fácil adaptabilidad a los cambios asociados a los viajes, especialmente en largos trayectos con cambio horario.

**PVP. 32 €**



## UNAS PESTAÑAS DIEZ



Para dar más protagonismo a las pestañas y lograr un mayor impacto con la mirada, no solo es necesario una buena máscara de pestañas, sino tratarlas adecuadamente para mantenerlas suaves y fuertes, evitando posibles roturas. Una de las técnicas de los expertos es darles forma y curvatura justo antes de aplicar la máscara de pestañas. Tratamiento acondicionador: la fórmula RevitaLash Advanced contiene una combinación de ingredientes formulados por primera vez en los laboratorios de Athena Cosmetics Inc. en California (EE UU), que se combinan con péptidos e infusiones botánicas. Ayuda a protegerlas de posibles roturas, mejora su flexibilidad, humedad y brillo, las defiende de los agentes diarios dándoles fortaleza, suavidad, grosor y longitud, gracias a su contenido en complejo BioPeptin Complex. **PVP. 135€**

## EL CLUB ARSENAL FEMENINO MADRID FIRMA CON PYRATES



La marca deportiva Pyrates (<http://pyrates.ch>) viste a los entrenadores de Arsenal Femenino Madrid (<http://grupoarsenal.org/femenino-madrid>). El club deportivo, exclusivamente femenino, ha firmado un acuerdo de colaboración con esta joven marca española, apostando ambas empresas por la innovación. El equipo de Arsenal Femenino Madrid (C/ Ortega y Gasset, 82) vestirá camisetas hechas con Pyratex Freshness, tejido realizado en fibra de bambú y con propiedades antibacterianas y refrescantes. Prendas que destacan por su suavidad y aspecto sedoso, y que las convierten en un must-have a la hora de entrenar. También tendrán la oportunidad de utilizar camisetas de tirantes de Pyratex Health, el tejido que favorece la relajación muscular.

## VISITA LA NUEVA TIENDA BIONIKE EN MADRID...



La nueva tienda física de la firma de cosmética Bionike ha abierto sus puertas en "La Galería de Malasaña" (Metro Tribunal), en la calle San Joaquín 7. De ambiente moderno, urbanita, neoyorquino y *underground*, pretende ser el referente en cosméticos de ese barrio madrileño. Su decoración, que juega con el ladrillo visto y los palés de madera para colocar sus productos, le da a la firma un toque desenfadado y de compromiso con el medio ambiente. Todas las referencias Bionike responden a la filosofía de los sin: sin conservantes, sin perfume, sin gluten y testados para el níquel. A lo que se suma no contener gluten ni contar con niños trabajando en su cadena productiva.

Bionike, cosmética para hombre, mujer, niños, antiedad, tratamientos, cabello, maquillaje..., fue fundada en la década de los 60 del pasado siglo y lleva más de 30 años trabajando en innovación y desarrollo de sus propios sistemas y formulaciones de conservación. Entre sus diferentes líneas de cosméticos figuran productos especiales para todo tipo de pieles y dolencias, realizados acorde a buenas prácticas de fabricación, que ayudan a mejorar el estado de la piel y su conservación, consiguiendo que luzca más sana y bonita.

## ...Y SOLUCIONA EL REGALO DEL DÍA DEL PADRE

Como la preocupación por el cuidado de la estética ha pasado de ser patrimonio exclusivo de las mujeres para formar parte de la lista de inquietudes del universo masculino, no descartes regalar el día del padre alguno de los productos que incorpora Bionike en su larga relación, porque hoy todos los rituales de belleza tienen su versión masculina. Entre las preocupaciones estéticas de los hombres se encuentra el cuidado del rostro para disminuir los factores de envejecimiento y tratar de resolver problemas como bolsas y ojeras. De ahí que Bionike, marca número uno de cosmética en Italia, te aconseje sus productos 100 % SIN:



► Defence Man. Crema hidratante equilibrante. 50ml. Aplicar diariamente con un ligero masaje después de la limpieza normal.

▼ ► Defence Man. Contorno de ojos para bolsas y ojeras. 15 ml. estimula la regeneración celular natural y ayuda a combatir los radicales libres reduciendo bolsas y ojeras.

◀ Defence Man- Serum Antiedad . 30 ml. activa el metabolismo celular, fortalece la barrera cutánea y la capacidad de retener el agua. Contrarresta las arrugas y atenúa los signos de fatiga.

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



## BATAVIA PIENSA EN ÉL



Porque papá brinda un amor incondicional, se merece un regalo único. Con el espíritu de ofrecer soluciones completas en el espacio arquitectónico contemporáneo, Batavia cuenta con una amplia experiencia en proyectos de decoración e interiorismo en colaboración con diferentes estudios de arquitectura y, sobre todo, con su socio Ábaton. Otro de los servicios diferenciadores que presta a sus clientes es el desarrollo de proyectos de interiorismo, amueblamiento y asesoría para la decoración en general.

- ◀ Cafetera Collar de Stelton 79,95 €.
- ▶ Bolígrafos Cog de Tom Dixon 53,24 €/ unidad
  - ▼ ◀ Decantador de whisky de Tom Dixon 108,90 €
  - ▼ Kit de mantenimiento de barba de Mens Society 39,33 €

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



## IDEAS PARA PAPÁ

Porque cada padre tiene gustos y aficiones diferentes, Lois ha pensado en cada uno de ellos y ha hecho una pequeña selección de ideas para acertar en la elección del detalle más adecuado. Para los amantes de los deportes al aire libre, nada mejor que unas gafas con las que poder practicar sus actividades favoritas al tiempo que presume de ir a la última. Los más activos, sin duda, agradecerán una bolsa para ir al gimnasio o un portaordenador en el que poder llevar todos sus objetos personales, artilugios tecnológicos o complementos deportivos. Y para los papis que más cuidan su aspecto y les gusta seguir las últimas tendencias, Lois sugiere algunas de las prendas más auténticas de su colección, para estos días en los que ya se empieza a abandonar el abrigo.

<https://shop.loisjeans.com/>



## FUNCIONALIDAD Y RENDIMIENTO



La línea Active de MBT sigue sumando productos que miman los detalles, como en el diseño Colorado. Confeccionados en piel sintética y malla, este modelo toma fuerza gracias a su aspecto deportivo ideal para la vida cotidiana y perfectamente combinable con actividades más intensas y atrevidas. Disponible en color gris oscuro o en azul petróleo, Colorado supone la combinación perfecta entre función y rendimiento gracias a los cinco componentes clave de su suela, que se mezclan con armonía.

<http://shop.mbt.com/es/>

## MINIBATT, PROVEEDOR OFICIAL DE CARGA INALÁMBRICA DEL GRUPO COPERAMA

MiniBatt ha firmado un acuerdo de colaboración con Coperama por el que se convierte en el proveedor oficial de carga inalámbrica de la primera plataforma de compras del sector hotelero en España. Esta colaboración abre la puerta a la rápida implantación de los distintos cargadores que permiten a los huéspedes viajar sin cables para mantener activos sus dispositivos de forma rápida y cómoda.

Coperama ha creado un sistema de compras para hostelería en el que ya confían más de 900 hoteles y que cuenta con más de 300 proveedores que garantizan precios competitivos. El acuerdo firmado con miniBatt para España con productos para facilitar la carga inalámbrica, supone un importante avance tecnológico y un valor añadido para los hoteleros, quienes necesitan actualizar constantemente sus servicios y adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes.

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



## POLICE PARA EL DÍA DE LA MADRE

Los nuevos modelos de gafas de Police presentan un llamativo frente formado por un único bloque de acetato extrafino, embellecido con detalles de metal en los laterales. Las varillas han sido personalizadas con una placa de metal con el logotipo y terminales recuerdan la emblemática ala de Police. Un buen regalo para las madres más originales.

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



## MÚSICA PARA TODOS LOS PADRES

Hay tantos tipos y estilos de música como de padres, pero B&O PLAY tiene el regalo perfecto para cada uno. Ya sea un aventurero, un ejecutivo urbanita o de los que saben cómo disfrutar del plan que aúnan sofá y manta, los cascos y altavoces de B&O PLAY son de lo más adecuado para acompañarle en su día a día.

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



## RELOJES INSPIRADOS EN LOS MEJORES CÓCTELES DE TOKIO



En Baselworld 2017, la colección Presage de relojes mecánicos dio la bienvenida a una nueva serie inspirada en el mundo glamuroso de los cócteles. Ocho modelos basados en otros tanto cócteles diferente que fueron muy bien recibidos. En esta ocasión se agregan cuatro nuevos diseños inspirados en los combinados creados por Hisashi Kishi, el barman principal de Star Bar en Ginza (Tokio), ganador del pasado Campeonato Mundial de la Asociación Internacional de Bares. [www.seiko.es](http://www.seiko.es)





### NUNCA MÁS TE QUEDES SIN BATERIA

Quedarse sin batería en el peor momento es algo cada vez más habitual. Depender de una batería externa olvidada en casa o descargada ya no es el perfecto plan B ante la falta de un cargador y enchufe en la pared.

Para dar solución a estas situaciones tan inoportunas, la marca GoiPlug ha diseñado un producto que pretende instalarse como un *must* en todos los rincones, cajones, maletas, bolsos, bolsillos, etc. Su tamaño es similar al de una onza de chocolate (57x52x11mm) y dada su practicidad y reducido tamaño *battery shot*, prometen ser el nuevo *gadget* de moda para seguir siempre on-line y que en los hoteles ofrece a sus clientes el valor añadido de promocionarse y satisfacerlos cuando vayan a la playa, a las reuniones de trabajo, a un evento...

Estas "onzas" son unos biocargadores desechables recubiertos de material biodegradable, que vienen completamente cargados y no necesitan enchufes ni cables ni adaptadores. Son las primeras baterías válidas tanto para iPhone como Android, bien sea en móviles o tabletas, principalmente de un solo uso, aunque también disponen de recargables respetuosas con el medio ambiente. Basta con conectar el biocargador al dispositivo móvil para alargar su autonomía hasta cuatro horas extra en función de su uso. [www.goiplug.com](http://www.goiplug.com)

### HOMENAJE AL ESTILO BOHO

Todos los veranos vienen con su par de sandalias y la firma de calzado Carmela ya ha sacado a la luz las que quieren convertirse en el modelo estrella de la colección de mujer. De piel, con tacon de esparto y anudadas en la parte delantera del tobillo, es el modelo más étnico de esta colección que se dispone a conquistar a todos aquellos amantes del estilo boho chic que triunfa en las calles. Fieles a un estilo en el que abundan una mezcla de ecos hippies y bohemios, este modelo promete convertirse en la perfecta fusión entre diseño, estilo y tendencia. [www.carmelashoes.com](http://www.carmelashoes.com)



### DALE UN "GIRO" A TU COCINA...



Taurus lanza las nuevas batidoras/amasadoras Giro y Giro Complet, un imprescindible en las cocinas de los más reposteros. Giro es una máquina rápida y eficaz, que se convertirá en el mejor aliado para ahorrar los pasos más complejos, que en realidad, son los más importantes para obtener una masa perfecta y que da vida a las recetas más elaboradas. Ideal para montar claras y natas, la máquina está disponible en dos modelos, Giro Complet, con bol giratorio de 2,5L de capacidad, y Giro, sin bol. [www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)

### TUCANO PROPONE EL REGALO PARA UN PAPÁ TECNOLÓGICO

Se acerca el día del padre y nos echamos a temblar. ¿Qué regalar a papá, que lo tiene todo? Pero si ese "todo" incluye las últimas novedades en tecnología... ya tienes regalo. Porque Tucano es líder en fundas, cubiertas y bolsas para tus dispositivos electrónicos y sabes que a papá le gusta la seguridad y le apasiona el diseño.



► WorkOut3 Pop-Up Bag: para su Mac Book 15" o Ultrabook 15.6" y muchas otras cosas, porque su capacidad es media o grande según sus necesidades. Gracias a su cremallera lateral que permite expandir la bolsa maletín, dobla su capacidad conservando su diseño moderno y actual. Fabricado en nylon ultrarresistente, dispone del característico bolsillo extraíble que es la marca de la colección WO3.



◀ Una funda Tucano Nuvola para su Samsung Galaxy S8 y para iPhone. Es de polipropileno flexible y suave, que envuelve su smartphone como una caricia. Pero, al mismo tiempo, es de gran durabilidad y proporciona una excelente protección en las zonas que mas lo necesita. Por ejemplo, el área que rodea la cámara tiene un grosor de 0.3 mm, lo que evita arañazos y golpes en esta óptica tan delicada. [www.tucano.es](http://www.tucano.es)

### MALETAS RESISTENTES PARA VIAJEROS EXIGENTES



Pilma Travel, especialistas en artículos de viaje y marroquinería, ha presentado las nuevas maletas Kronos de la marca italiana Tecknomonster, el único fabricante del mundo de maletas de titanio y fibra de carbono, dos materiales tan resistentes como el acero, pero ligeros como una pluma. Estas exclusivas maletas tienen su origen en Italia y se fabrican artesanalmente menos de 50 unidades al mes para todo el mundo. De la mano de Pilma Travel y Tecknomonster, llega a España la colección Kronos, una minimalista línea de equipaje de titanio que se adapta a las necesidades de los viajeros más exigentes y que debe su nombre al dios griego Kronos. [www.pilmatravel.com](http://www.pilmatravel.com)

### CALVIN KLEIN CHEERS

El nuevo reloj de Calvin Klein recuerda las raíces urbanas de la marca estadounidense a través de su diseño inspirado en la línea del cielo americana. Las formas geométricas en sucesión repetitiva crean un brazalete inspirado en la joyería, que se complementa con un acabado refinado y pulido. La esfera limpia se ofrece en dos versiones, plateada o negra, cada una de las cuales está disponible con o sin diamantes, y está enmarcada por una caja y brazalete PVD de acero inoxidable, oro amarillo o PVD de oro rosa. Resistente al agua hasta 3 bares. [www.calvinklein.es](http://www.calvinklein.es)





### Goldcar refuerza su presencia en Portugal con una nueva oficina en Azores

Goldcar, compañía de alquiler vacacional de coches, anuncia la apertura de una segunda oficina en el archipiélago de las Azores. La nueva sucursal está situada en la isla de Terceira, en el aeropuerto internacional de Lajes, que se encuentra a tan solo 15 kilómetros de la capital, con un tránsito anual de 500.000 pasajeros.

La compañía continúa con su ambicioso plan de expansión para asentarse en localizaciones internacionales de gran atractivo turístico, siendo el mercado luso una de sus principales apuestas. La isla de Terceira, uno de los principales puntos de entrada de las Azores, destaca por su belleza natural como isla volcánica. Además, desde su fundación en 1534, fue la primera localidad de las Azores elevada al nivel de ciudad y clasificada como Patrimonio Mundial de la Unesco. Ahora, los viajeros que desembarquen directamente en el aeropuerto de Lajes y decidan alquilar un vehículo podrán contar con la amplia gama de servicios de Goldcar a unos precios competitivos, entre los que se incluyen vehículos de todas las categorías y modelos, con los que disfrutar de todas las maravillas y rincones que ofrece Azores. [www.goldcar.es](http://www.goldcar.es)

### El turista del futuro: una o dos semanas a un destino rural en coche

Europcar España presentó en FITUR su estudio sobre 'La Movilidad del Turista del Futuro', en el que se recogen los hábitos y preferencias del turista de ocio, tanto en cuestión de destino como de transporte. La muestra ha sido realizada entre personas de 18 a 44 años, para averiguar las tendencias que mueven a este sector joven de la población.

De los resultados se desprenden conclusiones llamativas como que el viaje ideal en coche para los usuarios sería en un destino rural, elegido por cuatro de cada diez (42,3%), con una duración de 7 a 15 días (el 40,5%) y con los famosos Alaska y Mario como acompañantes (27,2%). Entre los datos extraídos, destaca también que son los jóvenes los usuarios que viajan con más frecuencia: casi tres de cada diez (el 28,4%) realiza viajes de ocio seis o más veces al año, mientras que los usuarios que más suelen alquilar coches son aquellos en el rango de edad de 35 a 44 años. En total, dos de cada tres personas de 18 a 44 años (el 67,8%) ha alquilado alguna vez un coche en alguno de sus viajes de ocio.



### Una exposición rememora la victoria de Carlos Sainz en el Dakar 2018

Peugeot España y la Comunidad de Madrid homenajearán a uno de sus conciudadanos más exitosos, Carlos Sainz, y a su copiloto de Peugeot Sport, Lucas Cruz, con una exposición que repasará la victoria de ambos en la última edición del rally Dakar, considerado el más duro del mundo. La muestra contará con varios elementos únicos de esta mítica prueba automovilística y de la marca del león y de los amantes del motor en general: el galardón oficial del Touareg, símbolo de la victoria en el Dakar; réplicas de los cascos y monos de ambos pilotos firmados; una selección de fotos y vídeos espectaculares que abordarán cada uno de los momentos cumbre de la participación de Carlos Sainz y Lucas Cruz en la prueba;



un cromograma en el que cada madrileño podrá hacerse una foto virtual con el propio Sainz y, como colofón, el mismísimo Peugeot 3008 DKR Maxi devorador de dunas y terrenos rocosos, expuesto junto a un nuevo Peugeot 3008 de calle para que los curiosos puedan ver las diferencias entre uno y otro.



Una muestra ubicada en la Real Casa de Cooreos, sede del gobierno regional madrileño, que fue inaugurada por la presidenta de la Comunidad de Madrid, Cristina Cifuentes, y el director general del Groupe PSA para España y Portugal, Christophe Mandon.

## LA SOCIEDAD GEOGRÁFICA ESPAÑOLA HACE ENTREGA DE SUS PREMIOS 2017

*Reconocimiento a exploradores y aventureros, investigadores, editores, divulgadores y científicos*

### PREMIO INTERNACIONAL: MIKE HORN, AVENTURERO Y EXPLORADOR

El sudafricano Mike Horn está considerado como uno de los mayores exploradores de todos los tiempos: fue la primera persona que recorrió por completo el Amazonas en solitario y sin apoyo,



el primero en alcanzar el Polo Norte caminando durante la noche polar, y también el primero en circunnavegar el planeta por el ecuador sin transporte motorizado. En febrero de 2017 completó la travesía antártica más larga realizada hasta ahora en solitario, sin motor y sin asistencia externa. Durante 57 días recorrió un total de 5.100 km. a pie, en esquí y kiteski como parte de su proyecto Pole2Pole, la circunnavegación de la Tierra de dos años de duración, pasando por los polos. Mike Horn ha escalado las grandes montañas del planeta, ha atravesado Suramérica en hidrospeed siguiendo el curso del Amazonas, ha caminado en solitario por los cinco continentes, navegado por los océanos en su velero Pangaea y esquiado en casi todos los hielos que aún están intactos. Horn hace énfasis no sólo en el valor del reto deportivo sino en su responsabilidad medioam-

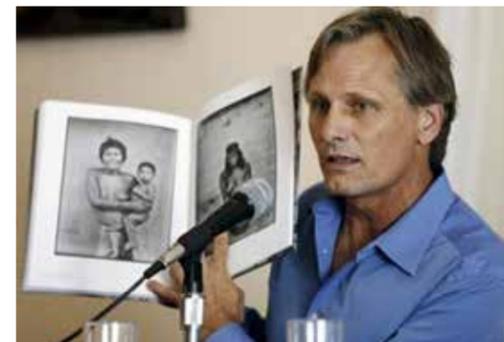
biental. En su último reto ha compartido con las nuevas generaciones su experiencia y conocimientos a través del programa YEP Pangaea para jóvenes exploradores.

### PREMIO NACIONAL: MARIA ANTONIA COLOMAR, HISTORIADORA

El Archivo de Indias es la gran memoria de nuestra historia en Ultramar. Custodia más de 80 millones de páginas de documentos originales. A esta institución, ha dedicado su vida la

historiadora María Antonia Colomar. Rigurosa y comprometida con su vocación, Colomar representa el trabajo paciente y callado que miles de investigadores realizan en nuestros archivos e instituciones museísticas, rescatando aspectos desconocidos de nuestro pasado y custodiando valiosas piezas y documentos.

A lo largo de cuatro décadas, Colomar ha aportado innumerables estudios sobre algunos de los miles de legajos, mapas, cartas y dibujos que han documentado la Historia de los territorios de ultramar, guardados desde 1785 en el edificio sevillano. La importancia de su trabajo en esta institución quedó plasmada en la victoria legal que supuso para España la devolución del patrimonio recuperado de la Fragata Mercedes por la empresa Odyssey, gracias a los archivos centenarios que aportaron las pruebas y bases jurídicas necesarias para ganar el litigio.



### PREMIO IMAGEN: VIGGO MORTENSEN

El proyecto editorial Perceval Press es la faceta más desconocida del actor Viggo Mortensen, que le ha convertido como un auténtico impulsor de obras literarias, fotográficas y de investigación que de otra manera nunca habrían visto la luz. Comprometida con el objetivo divulgador de trabajos de calidad más que con el comercial, Perceval Press ha publicado, entre otras, obras extraordinarias como "Hijos de la selva", que descubre la desconocida historia del pionero de la etnografía alemán Max Schmidt, y recupera las extraordinarias fotografías que él mismo hizo en sus viajes en solitario por el Mato Grosso de

Brasil y por regiones remotas de Paraguay entre 1900 y 1935. Perceval Press ha logrado recuperar los negativos originales en placas de vidrio y representa el valor del mecenazgo para la investigación y difusión de la intrahistoria de la exploración y la etnografía de campo.

### PREMIO VIAJE DEL AÑO: EXPEDICIÓN INCÓGNITA PATAGONIA

Una beca de National Geographic para jóvenes exploradores fue el empujón definitivo para que tres glaciólogos y expertos montañeros emprendieran el viaje a uno de los últimos territorios aún desconocidos del planeta: la inexplorada península de Cloue, en la Patagonia Chilena. Eñaut Izagirre, Ibai Rico y Evan Miles, son los protagonistas de la Expedición Incógnita Patagonia que ha explorado el campo de hielo más austral de la Tierra del Fuego. Una expedición que ha incluido ciencia, cartografía y escalada y que consiguió alcanzar la cima de sus dos montañas más altas y bautizarlas,



recorrer y cartografiar por primera vez una región ignota, el Campo de Hielo Cloue, sus grietas, aristas, los fiordos y la costa, además de recoger datos de los glaciares e investigar su evolución y su sensibilidad al cambio climático. Una aventura que ha reunido todos los elementos de la exploración más auténtica: mapas, hielo, un velero, un clima cambiante y los vientos huracanados de los dos océanos a la vez.

### PREMIO INVESTIGACIÓN: THIERRY JUTEAU, GEÓLOGO

Los fondos oceánicos más profundos son la gran pasión de este geólogo francés, que ha recorrido durante años el fondo del mar a bordo de submarinos y batiscafos. Como si de un personaje de una novela de Verne se tratara, Juteau se ha sumergido permite la tecnología para demostrar que el fondo del mar está en permanente transformación, re-



diseñando la inmensa cadena volcánica submarina que recorre los océanos del globo. En los años 70, Juteau participó en el descubrimiento de las fumarolas negras, esas inquietantes chimeneas que afloran en la dorsal oceánica del Pacífico expulsando agua a altas temperaturas y que generan vida a su

alrededor, donde nadie lo imaginaba. Desde ese trascendental hallazgo, más de 400 especies han sido catalogadas y los biólogos se plantean si es allí donde comenzó la vida en nuestro planeta.

### PREMIO INICIATIVA/EMPRESA: PROGRAMA COPERNICUS

Cuando Nicolás Copérnico formuló la teoría heliocéntrica, revolucionó el mundo científico en el Renacimiento. Hoy, la iniciativa que lleva su nombre y que lidera la Comisión Europea en colaboración con la Agencia Espacial Europea (ESA), es el programa de observación de la Tierra más ambicioso de la historia, diseñado para proporcionar información precisa, actualizada y de fácil acceso para mejorar la gestión del medio ambiente, comprender y mitigar los efectos del cambio climático y garantizar la seguridad ciudadana. ¿Cómo? A través de satélites propios, la familia Sentinel y de misiones comerciales y públicas colaboradoras, además de estaciones terrestres que recogen información a través de sensores en suelo, mar y aire.



### PREMIO COMUNICACIÓN: EDICIONES DEL VIENTO

De la pasión por la literatura y los viajes de Eduardo Riestra, nació Ediciones del Viento en 2003, cuando editar libros de viajes en nuestro país era un auténtica aventura. Su primer objetivo fue recuperar narraciones olvidadas de viajeros y exploradores decimonónicos como Livingstone, Mungo Park o Doughty, que cobraron voz propia a través de la publicación de sus diarios. Ahora, 15 años después, reconocen con cierta emoción que "a veces los sueños se cumplen", tanto que se han convertido en uno de los sellos de mayor prestigio del panorama editorial español y con un catálogo de casi doscientos títulos que nos han permitido descubrir los diarios de viajes de escritores de culto y acercarnos a las páginas más apasionantes de la historia de las expediciones. Al proyecto inicial se han sumado nuevas colecciones,



nuevos enfoques y escritores actuales, pero sus señas de identidad siguen vinculadas a la mejor y más granada literatura universal de viaje.

### MIEMBRO DE HONOR SGE CARMEN SARMIENTO

Cuando Carmen Sarmiento llegó, hace 50 años, a TVE se encontró con una redacción exclusivamente de hombres y en la que era impensable que una mujer fuera reportera, y mucho menos de guerra. Carmen lo fue durante nueve años, rompiendo así barreras y convirtiéndose, además, en pionera de las corresponsales de TV. Durante todo este tiempo ha recorrido el mundo informando a los españoles a través de sus crónicas, documentales, artículos y libros de la compleja situación del mundo y sobre todo de los sectores más desfavorecidos. La SGE reconoce con este Premio toda una trayectoria inspirando a generaciones y despertando en muchos de nosotros ese ansia por viajar que ha marcado su vida y su carrera.



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](mailto:info@pasifika.es)  
Web [pasifika.es](http://pasifika.es)

[kanuhura.com](http://kanuhura.com)



## AIR EUROPA IMPULSA SU PRESENCIA EN ALEMANIA AL ABRIR RUTA A DÜSSELDORF...

Air Europa reafirma su apuesta por el mercado alemán al sumar Düsseldorf a Múnich y Frankfurt, las dos ciudades germanas a las que ya opera desde mediados de 2014.

Con este nuevo destino, al que volará con dos frecuencias diarias a partir del próximo mes de junio, la división aérea de Globalia se afianza en Alemania, al ofrecer mayores y mejores opciones de vuelo, y alimenta, además, a través de su hub del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, sus vuelos de largo radio a América Latina. Air Europa ofertará anualmente a Düsseldorf más de 175.000 asientos y prevé registrar durante el segundo semestre de 2018 un nivel medio de ocupación superior al 75%.



## EUROWINGS OFRECERÁ INTERNET DE BANDA ANCHA EN 70 VUELOS

Eurowings continúa apostando por la alta tecnología en sus vuelos y desde ahora, en la familia de aviones Airbus A320, los pasajeros de la compañía alemana podrán conectarse y navegar por Internet durante su trayecto. Todos los usuarios podrán disfrutar, además, de los primeros diez minutos gratuitos. Actualmente, un total de 30 aviones de Eurowings cuentan con acceso a Internet de banda ancha. Durante las próximas semanas, esta cifra llegará a más de 70.

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



## IBERIA EXPRESS INCORPORA GRANDES PRODUCCIONES DE FOX A SU CATÁLOGO DE PELÍCULAS A BORDO...

Vuelos de cine y una experiencia a bordo diferencial. Con esta intención, Iberia Express ha renovado su oferta de entretenimiento gratuita con la incorporación a su catálogo de nuevas películas, gracias a las producciones de FOX. Para celebrarlo, la compañía aérea sorprendió a los pasajeros de su vuelo I23838 destino Gran Canaria, obsequiándolos con cajas de palomitas e invitándoles a descubrir los nuevos largometrajes. Una vez la aeronave alcanzó la velocidad de crucero, la tripulación anunció el nuevo catálogo de contenidos para a continuación, repartir las cajas de palomitas e invitar a los pasajeros a disfrutar de un vuelo de cine con la nueva cartelera. La acción subraya el esfuerzo de Iberia Express por

ofrecer una experiencia a bordo única a todos los niveles.

Esta nueva y variada oferta de contenidos llega a los aviones de la aerolínea de la mano de FOX, mediante el acuerdo que la aerolínea ha firmado con su socio estratégico Immfly.

Gracias a esta nueva incorporación, la aerolínea ofrece a sus pasajeros más de 15 nuevos títulos cinematográficos, entre los que se encuentran grandes superproducciones como *Birdman*, *El Renacido* o *Marte*.

Los contenidos, de acceso totalmente gratuito, están disponibles en toda la flota de la aerolínea a través de la plataforma digital de entretenimiento a bordo Club Express Onboard.



## ...Y CRECE EN ROMA CON UNA TERCERA FRECUENCIA DIARIA

Además, Air Europa refuerza su presencia en Roma con una tercera frecuencia diaria a la capital italiana y oferta 113.400 plazas más que el pasado año superando, de esta manera, los 400.000 asientos a la ciudad eterna, en un claro objetivo de posicionar este destino en su red europea.

La división aérea del grupo turístico Globalia opera esta nueva frecuencia a Roma desde el pasado día 12 de enero.

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



## S7 AIRLINES NOMBRE UN NUEVO COUNTRY MANAGER PARA ESPAÑA Y PORTUGAL

S7 Airlines, miembro de la alianza de aerolíneas global oneworld, ha nombrado a Juan Carlos Arcones como *country manager* para España y Portugal.

Con base en Madrid, Arcones será el responsable de la estrategia comercial y de ventas de la aerolínea. [www.s7.ru](http://www.s7.ru)



## ...Y SE UNE A GASTROFESTIVAL CON UNA DEGUSTACIÓN DE SU GASTRONOMÍA

Iberia Express no quiso perderse la cita culinaria que se celebra en Madrid de la mano de Gastrofestival. La novena edición de las jornadas gastronómicas que organiza Madrid Destino destaca uno de los principales atractivos turísticos de la capital, la gastronomía, y en el que participan más de 400 establecimientos madrileños. Iberia

Express quiso aportar su grano de arena a esta celebración, organizando una degustación muy especial de sus productos de a bordo, tanto de la carta menú, como de los del menú Business. Guiados por Luis Bonastre, chef del Grupo Iberia, los asistentes a esta degustación pudieron conocer de primera mano gran parte de las opciones disponibles en el menú que Iberia Express, sirve a bordo, tanto de la clase Business, como de la turista. Bonastre presentó distintas propuestas culinarias disponibles en los vuelos de la aerolínea, al tiempo que reveló el reto que supone diseñar y cocinar platos frescos que posteriormente han de ser consumidos a 33.000 pies de altura. [www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)



## IBERIA TE LLEVA A PUERTO RICO

Desde el 22 de marzo Iberia ofrece tres frecuencias semanales con San Juan de Puerto Rico y, a partir del 4 de junio, serán cinco los vuelos a la semana. Esto supone un aumento del 24% de la oferta respecto a la temporada pasada, y un total de 62.208 asientos. Las frecuencias están programadas para que los clientes procedentes de hasta 25 ciudades españolas, puedan volar a San Juan de Puerto Rico de manera rápida y cómoda.

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



## HUYE DEL FRÍO, ESCAPA A MIAMI

¿Te apetece 27 grados al sol? ¿Recuerdas lo que era sentir la arena caliente en la playa en verano? Iberia lo pone al alcance de tu mano con vuelos a Miami desde 434 euros ida y vuelta. La aerolínea ofrece dos vuelos diarios operados por aviones Airbus A330-300, que incluye tres tipos de cabina: Business, Turista Premium y Turista.

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



## VUELOS BARATOS DE FINNAIR A HELSINKI DESDE BARCELONA Y MADRID

Finnair operará en España este verano el mayor número de frecuencias ofrecidas por la compañía aérea hasta la fecha con 28 vuelos semanales que enlazarán Barcelona y Madrid con Helsinki, capital de Finlandia.

Concidiendo con este aumento de frecuencia, la compañía aérea ha lanzado una oferta especial con billetes por 169 euros ida y vuelta desde Madrid y Barcelona a Helsinki que ya se pueden adquirir en [www.finnair.es](http://www.finnair.es)



## OFERTA MADRID - TOKIO

La Oficina Nacional de Turismo de Japón y las compañías aéreas Air France y KLM en España se unen para aumentar el número de viajeros españoles al país del Sol Naciente y lanzan una campaña, que permitirá volar desde Madrid a Tokio con una oferta desde 560 euros (i/v, tasas incluidas).

[www.airfrance.com](http://www.airfrance.com) - [www.klm.com](http://www.klm.com)



## LUFTHANSA PRESENTA SU NUEVA IMAGEN DE MARCA

Lufthansa ha hecho pública su nueva y modernizada imagen de marca a empleados y clientes durante dos grandes eventos que tuvieron lugar el pasado 7 de febrero, en sus hubs de Fráncfort y Múnich. El cambio más visible es la nueva librea presente en los aviones de la compañía.

Ante más de 3.000 invitados en Fráncfort y Múnich, Lufthansa presentó oficialmente un Boeing 747-8 y un Airbus A321 con el nuevo diseño.

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



## EUROWINGS SE REFUERZA EN DÜSSELDORF

Eurowings continúa con su proceso de crecimiento ofreciendo una amplia variedad de vuelos mensuales a partir del próximo verano. De esta manera, la compañía alemana aumentará su oferta en el aeropuerto de Düsseldorf en un 30%, presentando a sus clientes un total de un millón de asientos.

Más de 250 vuelos diarios a 95 destinos alemanes consolidarán a Düsseldorf como una de las bases clave de la aerolínea.

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



## AIR FRANCE ABRIRÁ ESTE VERANO DOS NUEVAS RUTAS DESDE IBIZA

La nueva ruta de Air France hacia París-CDG operará entre el 18 de julio y el 2 de septiembre de 2018 con tres vuelos semanales con Airbus A319 para 142 pasajeros en clase Business y turista. La ruta hacia Toulouse operará hasta tres veces por semana del 7 de julio al 1 de septiembre con un Airbus A319 de 142 plazas de Air France o un ATR de 72 plazas en clase turista de Air France Help!

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



## SINGAPORE AIRLINES DIGITALIZA SU PROGRAMA DE MILLAS

KrisFlyer, el programa de viajeros frecuentes de Singapore Airlines, presentará una billetera digital para su programa de fidelización basada en la tecnología *blockchain* que permitirá gastar el valor de las millas KrisFlyer en socios seleccionados. El estreno de la nueva billetera digital de KrisFlyer está prevista para dentro de aproximadamente seis meses. Con ella, los miembros de KrisFlyer podrán usar 'millas KrisFlyer digitales' para realizar compras en comercios minoristas participantes.

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

## PULLMANTUR LANZA 'CRUCEROS COMO SOMOS', SU NUEVA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN

Pullmantur Cruceros –la naviera que acerca el estilo de vida español a la manera de viajar en crucero– estrenó el pasado 5 de febrero "pullmantur cruceros, cruceros como somos", su nueva campaña de comunicación firmada por la agencia creativa \*S,C,P,F... Con una duración de un mes, se desarrollará tanto en medios online como offline. Por medio de "pullmantur cruceros, cruceros como somos", la firma ensalza de forma auténtica y espontánea su dedicación por el pasajero y por hacer de cada viaje una experiencia única adaptada a la manera de viajar de cada uno. [www.pullmantur.es](http://www.pullmantur.es)



## RENFE Y COSTA CRUCEROS RENUEVAN SU ACUERDO PARA ACERCAR A LOS CLIENTES EN TREN HASTA EL PUERTO DE EMBARQUE



El Director General de Viajeros de Renfe, Ramón Azuara, y el Director General de Costa Cruceros en España y Portugal, Raffaele D'Ambrosio, han firmado la renovación y mejora del acuerdo entre ambas compañías que permitirá a los pasajeros reservar su acercamiento al barco en tren, con unos precios muy ventajosos. El acuerdo permite conectar en tren Barcelona y Tarragona, puertos de salida de cruceros Costa, con las principales ciudades españolas, y así facilitar el traslado al barco y asegurar una experiencia de viaje excelente para el cliente desde el primer momento. De esta forma, ciudades como Alicante, Bilbao, Madrid, Málaga, Sevilla y Valencia y sus alrededores, disfrutarán de la máxima comodidad, comenzando su crucero desde casa. [www.costacruceros.es](http://www.costacruceros.es)

De esta forma, ciudades como Alicante, Bilbao, Madrid, Málaga, Sevilla y Valencia y sus alrededores, disfrutarán de la máxima comodidad, comenzando su crucero desde casa. [www.costacruceros.es](http://www.costacruceros.es)

## NORWEGIAN CRUISE LINE INICIA LA CONSTRUCCIÓN DEL BARCO NORWEGIAN ENCORE

Norwegian Cruise Line ha marcado el pasado 1 de febrero el inicio de la construcción de su barco más moderno, que ha recibido el nombre de Norwegian Encore. Se trata de la última incorporación de Norwegian a su joven y moderna flota y navegará por el Caribe desde Miami a partir del otoño de 2019. [www.ncl.eu](http://www.ncl.eu)



## SILVERSEA ANUNCIA SUS VIAJES CULINARIOS Y ENOLÓGICOS



Silversea presenta sus nuevas opciones de "Enriched Voyages" para 2018 y 2019, viajes enriquecidos con una temática gastronómica o enológica. Además, cinco de estos viajes se desarrollan en asociación con The Peninsula Hotels.

**THE ASIAN COLLECTION:** Viajes exclusivos que ofrecen una exploración gastronómica de este continente, realizado por el conocimiento profundo de los prestigiosos The Peninsula Hotels. Chefs invitados de The Peninsula Hotels compartirán sus conocimientos con los invitados, para proporcionar una experiencia cultural y gastronómica del lejano Oriente realmente inmersiva.

**VIAJES CULINARIOS:** Los chefs de Silversea comparten su experiencia a través de excursiones guiadas del mercado al plato, menús especiales, demostraciones de cocina y cenas, destacando especialidades regionales. Más de una docena de itinerarios cautivadores presentan el programa de enriquecimiento culinario.

**VIAJES ENOLÓGICOS:** Viticultores reconocidos mundialmente y el Wine Ambassador de Silversea destacan variedades y añadas superlativas con degustaciones especiales y visitas privadas a viñedos y bodegas de renombre en cuatro fascinantes cruceros. [www.silversea.com](http://www.silversea.com)

## STARCLASS, CRUCEROS DE LUJO

La presentación oficial de Starclass Cruceros tuvo lugar el pasado mes de febrero en el Hotel Villa Magna de Madrid. La empresa opera bajo el paraguas de Un Mundo de Cruceros, uno de los operadores con más experiencia del mercado español y representante Oficial en España y Portugal de las principales marcas de cruceros de gama alta que operan en el mundo. Starclass nace con el propósito de crear viajes únicos para cada cliente, con experiencias exclusivas que se puedan disfrutar a bordo de alguna de las 14 navieras más exclusivas que surcan los mares y ríos de todo el planeta. La flota Starclass incluye desde restaurantes de estrella Michelin hasta exclusivas bodegas o tratamientos de belleza y Spa's de última generación. [www.CruceroStarClass.com](http://www.CruceroStarClass.com)



### COSTA CRUCEROS, GALARDONADA CON TRES PREMIOS EXCELLENCE



El pasado 15 de febrero, Costa Cruceros se convirtió en una de las grandes protagonistas en la entrega de galardones más prestigiosos del sector, los Premios Excellence de Cruceros. En esta edición, la compañía ha logrado, por segundo año consecutivo, tres importantísimos sellos de calidad: "Mejor Naviera Calidad- Precio", "Mejor Imagen de Marca entre Agencias" y "Mejor Imagen de Marca entre Consumidores".

Los Premios Excellence de Cruceros, que se entregan de manera anual, son los primeros y únicos galardones especializados en cruceros de nuestro país. Estos galardones refle-

jan la opinión de más de 4.000 cruceristas y agentes de viajes que eligen, cada año, aquellas entidades más destacadas en el sector.

Estos reconocimientos llegan en un momento muy especial para la compañía italiana, ya que en 2018 celebra su 70 aniversario, y reconocen la voluntad de Costa por ofrecer siempre servicios y productos excelentes.

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

### SILVERSEA.. PRESENTA SUS VIAJES TEMÁTICOS DE ÓPERA Y BALLET

Silversea ha anunciado una nueva colección de viajes temáticos de ballet y ópera para los años 2018 y 2019. Estos viajes enriquecidos, que están diseñados para combinar la cultura y los viajes para una experiencia más inmersiva, contarán con evocadoras representaciones de ópera interpretadas por la mundialmente famosa Accademia Teatro alla Scala y actuaciones de ballet clásico de solistas de compañías tan legendarias como el Teatro Estatal Académico Bolshoi de Rusia. Además de conferencias y sesiones de preguntas y respuestas en las que los huéspedes tendrán la oportunidad de mezclarse con los artistas en un cóctel exclusivo.



### ...Y PREMIO EXCELLENCE MEJOR NAVIERA DE LUJO 2017

Además, Silversea ha sido galardonada como Mejor Naviera de Lujo de 2017 por los Premios Excellence de Cruceros. Dichos premios son los únicos de la industria naviera en nuestro país que son otorgados por los propios clientes.

Anualmente los Premios Excellence de Cruceros realiza una encuesta entre más de 4.000 cruceristas y del resultado se fallan los premios de las 12 categorías entre la que destaca Mejor Naviera de Lujo, premio que ha conseguido por sexto año consecutivo Silversea Cruceros.

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

# SAFARI THE RIFT

DESDE 2.200€ POR PERSONA  
PRECIOS VÁLIDOS DESDE EL 1 DE ABRIL AL 25 DE JUNIO

4 NOCHES  
KENIA

4 NOCHES  
ZANZIBAR



VIAJES  
RANGALI

918 098 156

SALIDA LOS LUNES DE ESPAÑA CON LLEGADA LOS MARTES A NAIROBI. VUELOS CON EMIRATES

4 NOCHES EN KENIA - SAFARI THE RIFT VALLEY EN REGULAR Y CASTELLANO

HOTELES CATEGORÍA SOPA. VUELO INTERNO CON PRECISION AIR

4 NOCHES EN ZANZIBAR - HOTEL GOLD ZANZIBAR 5\* EN HABITACIÓN DOBLE DELUXE EN MEDIA PENSIÓN OFERTA ESPECIAL VENTA ANTICIPADA (-20%)

VUELTA MIÉRCOLES DESDE ZANZIBAR CON LLEGADA EL JUEVES A ESPAÑA.

SUPLEMENTOS:

\*SAFARI EN GLOBO MASAI MARA: 350€ POR PERSONA

\*TODO INCLUIDO: 35€ POR PERSONA Y NOCHE

EL PRECIO INCLUYE:

- VUELOS INTERNACIONALES EN CLASE TURISTA CON EMIRATES. TARIFA DE OFERTA-PLAZAS LIMITADAS.
- VUELO INTERNO EN CLASE TURISTA CON PRECISION AIR.
- TASAS AÉREAS
- SAFARI 4 NOCHES POR KENIA CON VENTANILLA

- GARANTIZADA EN EL 4X4
- ESTANCIA 4 NOCHES EN ZANZIBAR
- TRASLADOS ENTRADA Y SALIDA
- ASISTENCIA TELEFÓNICA 24H EN CASTELLANO (TRAVELHELP RANGALI)

EL PRECIO NO INCLUYE: VISADO / PROPINAS / GASTOS PERSONALES



@VIAJESRANGALI

VIAJESRANGALI.COM

## FILIPINAS Islas para el buceo



Honda Bay es uno de los mejores lugares para explorar los fondos marinos y observar sus coloridos arrecifes de coral o especies como el pez payaso. Con alrededor de 25 puntos de inmersión que se adaptan a todos los niveles de experiencia, Boracay es uno de los mejores destinos para realizar fotografía submarina. En Bohol, por su parte, se puede disfrutar de sus increíbles jardines de coral, rebosantes de vida acuática. La cercana isla de Pamilacan ha sabido darse a conocer con el gran cambio que ha llevado a cabo, pasando de ser conocida por sus prácticas de pesca destructivas a serlo por sus políticas de ecoturismo y de preservación marina. La mayoría de las personas se dirigen aquí para poder avistar delfines y ballenas, pero la isla también tiene playas accesibles de arena blanca donde se puede practicar buceo. Incluso, posee una fortificación española con siglos de antigüedad.

## NICARAGUA Destino de moda



Tal y como demuestra el reciente compromiso de la Princesa Eugenia y Jack Brooksbank, Nicaragua está recibiendo un destacado reconocimiento internacional, fruto del fuerte crecimiento e inversión que se ha ido realizando en la industria del turismo durante los últimos años. Tal es así que, de hecho, la OMT clasificó recientemente a Nicaragua como el octavo destino turístico de mayor crecimiento en todo el mundo, con especial importancia en la sostenibilidad y creciente diversificación. La seguridad es, también, una ventaja diferencial clave en Nicaragua, siendo el país más seguro de Centroamérica, según el Foro Económico Mundial.

Con un crecimiento anual del 22%, según las últimas estadísticas oficiales, y un incremento anual del 29% en el gasto turístico, Nicaragua es el destino de moda.

## CAMPO DE BELCHITE Vive la historia y la naturaleza

La Semana Santa está a la vuelta de la esquina y es hora de empezar a buscar un buen plan para disfrutar de esos días. Para los que buscan una escapada cercana, con buenas dosis de naturaleza y ese "algo diferente a todo" que le hace a uno disfrutar doblemente de su tiempo libre, he aquí la fórmula perfecta. Belchite es una combinación de paisajes, historia, patrimonio, turismo activo y gastronomía que gustará a grandes y pequeños.

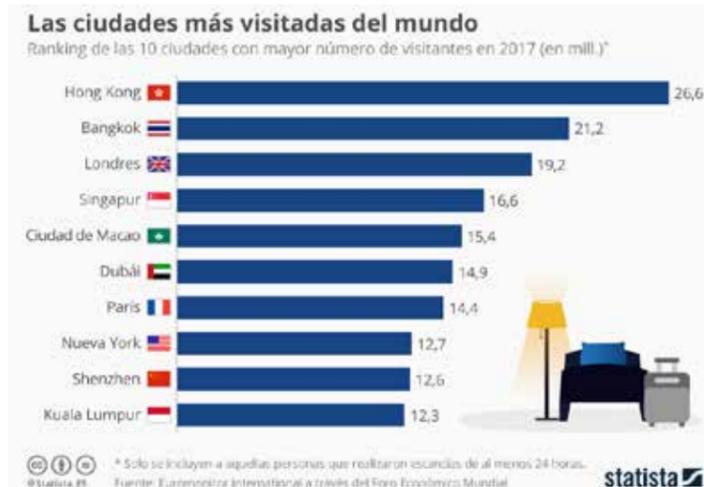


## SOLO DOS CIUDADES EUROPEAS ENTRE LAS MÁS VISITADAS DE 2017

El turismo es una de las industrias que más dinero mueve a nivel mundial. Por ello, conocer los destinos preferidos por los viajeros internacionales adquiere gran importancia a la hora de determinar futuras estrategias.

Los últimos datos de Euromonitor, citados por el Foro Económico mundial a comienzos de este año, revelaron qué ciudades fueron las más visitadas en 2017. El ranking, como muestra este gráfico de Statista, estuvo dominado por metrópolis asiáticas, con un total de siete ciudades dentro de las diez con más visitantes durante el año que acaba de terminar. Hong Kong, que lideró la clasificación, recibió más de 26,5 millones de turistas, mientras que la ciudad tailandesa de Bangkok ocupó la segunda posición con 21,2 millones de visitantes.

Ahora bien, pese al liderazgo asiático, tres ciudades ajenas a este continente lograron colarse en la lista. Londres y París, en tercer y séptimo lugar respectivamente, fueron la representación europea. Los londinenses vieron a 19 millones de turistas transitar por sus calles en 2017. Por su parte, el número de visitantes que decidió pasar al menos 24 horas en la famosa 'capital del amor' se aproximó a los 14,5 millones.



## ATOUT FRANCE AYUDA A REFORZAR EL ATRACTIVO DE DESTINO FRANCIA

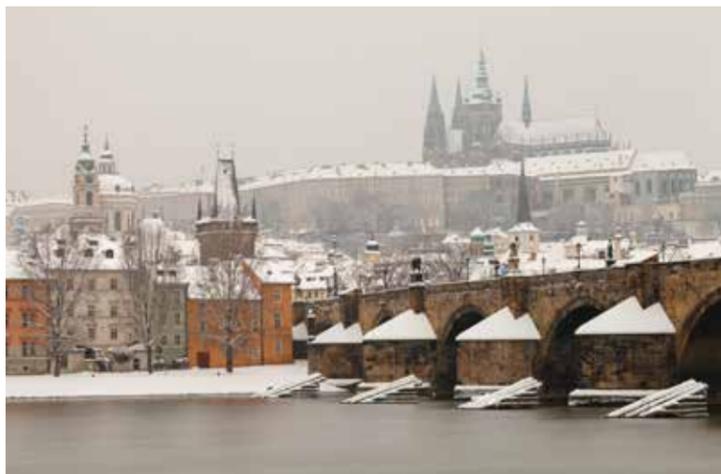
Ya hay 1.000 millones de turistas que viajan por el planeta. Llegarán a ser 1.400 millones en 2020 y 1.800 millones en 2030 según la Organización Mundial de Turismo. Estos turistas van a crear muchos puestos de trabajo en los países y territorios que les acogen, así como cientos de miles de millones de divisas. En Francia, el turismo representa un 7,5% del PIB, unos dos millones de empleos, y contribuye positivamente al balance comercial del país (+6.800 millones de euros en 2015). Con 84,5 millones de llegadas internacionales, Francia es el primer destino turístico mundial, un puesto que lleva ocupando desde hace más de 25 años y que supone verdaderas posibilidades para la economía. Frente a una competencia cada vez más importante, Francia quiere seguir cultivando y desarrollando sus ventajas. De

los casi 85 millones de turistas extranjeros, un 80% procedía de Europa y los países con alto crecimiento corresponden a una clientela lejana, especialmente asiática. Sin embargo, en cuanto a ingresos, solo ocupa la tercera plaza, por detrás de Estados Unidos y de España. Por lo tanto, será un objetivo estratégico para Francia. El cometido de Atout France, operador único del Estado en materia de turismo, consiste en contribuir a reforzar el atractivo del Destino Francia así como a la competitividad de sus empresas y sectores.



## REPÚBLICA CHECA Y ESLOVAQUIA, DE NUEVO JUNTAS

### Para celebrar sus 100 años de historia



Checoslovaquia surgió después de la primera Guerra Mundial como uno de los países sucesorios del imperio austrohúngaro. Este país ubicado en el centro de Europa, existió desde el 28 de octubre de 1918 hasta el 31 de diciembre de 1992 (sin contar una corta interrupción durante la Segunda Guerra Mundial), pero el 1 de enero de 1993, Checoslovaquia se dividió en dos países independientes, República Checa y Eslovaquia. Ambos estados celebran en 2018 el centenario de su existencia para recordar su mejor aportación al mundo.

Con motivo del 100 aniversario del surgimiento del país, la Oficina de Turismo de la República Checa en Madrid, CzechTourism, presenta una agenda cultural que despierta todos los sentidos. Un programa para ver, escuchar, sentir y degustar. [www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)

## XVI FERIA DE LA TRUFA NEGRA DE SORIA



La Feria de la Trufa de Soria que se celebra anualmente en Abejar, ya ha cumplido su decimosexta edición, en la cual se han cubierto los objetivos marcados el pasado año: la ampliación del Recinto Ferial y la internalización del evento. Los amantes de la micología asistieron a esta cita, una de las más importantes de Trufa Negra de España, que se celebró el fin de semana del 17 y 18 de febrero, con la organización conjunta del Ayuntamiento de Abejar y de la Diputación de Soria. Una oportunidad única para conocer el "Diamante Negro" de

los montes sorianos, que permitió a los visitantes degustar Trufa Negra y Productos Trufados, asistir a Seminarios técnicos, científicos y agrícolas sobre truficultura y a talleres culinarios y degustaciones sobre este hongo o visitar una finca trufera para asistir a la "caza" de la Trufa Negra con perro, junto con otras actividades relacionadas con tan succulento producto. Esta edición destacó por la presencia de expositores, ponentes y visitantes llegados de distintos países: un ponente canadiense, truferos de Argentina, China, Croacia, Francia y Grecia y, por primera vez, dos expositores internacionales llegados de Italia y Chile. Otra de las grandes novedades fue la ampliación del recinto ferial hasta los 37 stands, lo que supuso un 68% más de área de exposición. Además se habilitaron diversos espacios al aire libre para la muestra de empresas con vehículos agrícolas, balsas de riego y diversa maquinaria específica para el trabajo del truficultor. También, como novedad, los técnicos de la Fundación CESEFOR, certificaron la calidad de las Trufas Negras que se vendieron en la Feria.

## CALDEA, DEL ESQUÍ AL SPA



Caldea invita a aprovechar las últimas semanas de nieve con un plan lleno de relax y bienestar para disfrutar solo o en compañía. Una escapada esta Semana Santa puede sorprender por el paisaje nevado y completar la jornada con el esquí, un día en la nieve con los más pequeños o una tarde de compras por el centro de la ciudad. La Semana Santa en Caldea es un buen momento para explorar Termolúdico, su spa más grande, equipado con lagunas interiores y exteriores y áreas de contrastes. Una experiencia perfecta si se combina con alguno de los exclusivos tratamientos que ofrece el centro. Si se requiere intimidad, Inúu es el spa solo para adultos, ideal para el que quiera desconectar del mundo. El centro también propone Orígenes, un rincón de relax que permite viajar por todos los baños del mundo.

## FIESTA DE LA FLOR EN MADEIRA



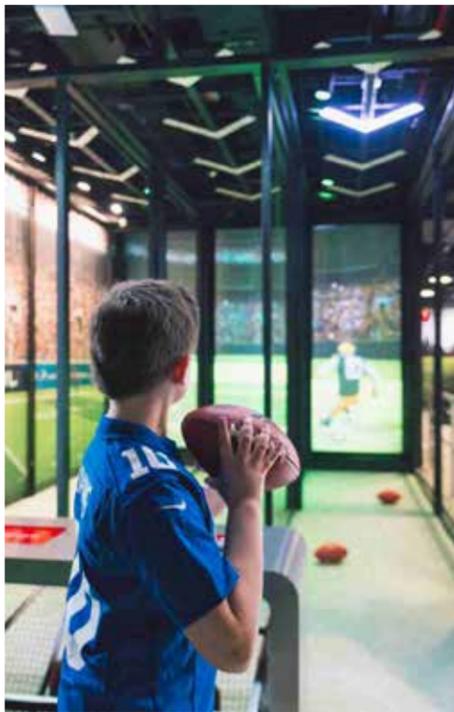
Madeira cuenta con una amplia variedad de especies florales de todas partes del mundo gracias a su situación en el mapa y a las condiciones climáticas especiales, que resultan propicias para la floración. Todos los años se realiza un homenaje a la primavera con la Fiesta de la Flor, un auténtico espectáculo de colores, olores y sensaciones. Durante esta celebración se realizan diferentes eventos y actividades como el Muro de la Esperanza, el Desfile de la Flor y el Mercado de las Flores, además de decoraciones y exposiciones florales, y mucho más. La Fiesta de la Flor, que tendrá lugar este año desde el 19 de abril hasta el 6 de mayo, es también un evento de carácter cultural, ya que la tradición está muy asociada con esta celebración mediante actuaciones de grupos folclóricos y elaboración de diversas decoraciones florales.

## DE BAQUEIRA A BÉJAR: LAS ESTACIONES MÁS CARAS Y BARATAS DE ESPAÑA

Practicar esquí implica generalmente altos costes: desde la equipación hasta el transporte a las estaciones, el alojamiento y el abono para circular por ellas. Los aficionados a este deporte pueden acabar haciendo frente a grandes sumas de dinero, hecho que todavía hoy contribuye a que muchos perciban este deporte como una afición de semilujo. Sin embargo, según datos del portal de alquileres vacacionales HomeToGo, el precio de pasar una días esquiando depende en gran medida del destino que se escoja para ello. Así, tal y como muestra esta infografía de Statista, esquiar en la estación de Baqueira tiene un precio cinco veces superior a hacer lo propio en Béjar, por ejemplo. Mientras el alojamiento para cuatro personas y el abono del forfait en la estación del Pirineo Catalán asciende a 558 euros al día de media, en Béjar esta cifra ronda los 100 euros.



## ACTIVIDADES EN EL CORAZÓN DE MANHATTAN



NYC & Company, la organización oficial de marketing de la ciudad de Nueva York, destaca todas las novedades relevantes en la zona de Midtown Manhattan, el corazón de la ciudad de Nueva York.

-Spyscape: Con fecha de apertura el 16 de febrero, es el museo de espionaje interactivo más grande del mundo con artefactos, tecnología y todo tipo de experiencias.

-Gulliver's Gate: es la nueva atracción que presenta réplicas tridimensionales en miniatura de monumentos emblemáticos mundiales, lo que permite visitar todo el mundo sin salir de Times Square.

-NFL Experience Times Square: es el destino ideal para los fanáticos del fútbol americano. Con un teatro en 4D con forma de estadio, pantallas interactivas, desafíos físicos y mucho más, los visitantes pueden liberar a su estrella interior de fútbol americano, en esta atracción única en su tipo.

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

## ISLA GORRITI, PARAÍSO NATURAL DE URUGUAY



Un gran bosque de pinos, eucaliptus y tamarises recibe a los visitantes que se aventuran a recorrer isla Gorríti (Uruguay). Con tan solo 21 hectáreas de extensión, supone, sin embargo, un excelente paraíso en el que refugiarse del sol y vivir recuerdos inolvidables entre familiares y amigos. Ubicada a 2,5 kilómetros de Punta del Este y accesible tan solo a través de embarcaciones, ha renovado su cartelería para ofrecer una completa información que describe su historia, geografía, flora y fauna a través de un total de 31 paneles informativos.

Entre sus indispensables destaca Playa Honda, con toda la infraestructura necesaria para pasar un perfecto día junto al mar. Además, Puerto Jardín sorprenderá, sin duda, a quien opte por acceder navegando, y acoge en su puerto natural a las embarcaciones que arriban por practicar deportes náuticos. Veleros y yates eligen el destino como alternativa del puerto de Punta del Este. Además de sus atributos naturales, la isla es protagonista de grandes historias. En el pasado fue una antigua prisión, que también contaba con un cementerio denominado 'de los ingleses', y era también, por su ubicación estratégica, lugar frecuente de piratas. Por todo ello ha sido declarada Patrimonio Histórico Nacional. [www.uruguaynatural.com](http://www.uruguaynatural.com)

## EL ALGARVE, UN BELLO REFUGIO PARA TODO EL AÑO

Nadie duda que las playas del Algarve surgen de forma espontánea en el imaginario colectivo cuando se trata de pasar las vacaciones en el sur de Portugal. Lo que muchos desconocen es el gran potencial de este destino durante todo el año, incluso en los meses de invierno, no solo por sus agradables temperaturas y los 300 días de sol que tiene de media al año, sino también por la amplia oferta de planes y momentos especiales que esperan al viajero.



Hay actividades adecuadas sea cual sea la estación del año:

-Los acantilados del sur de Portugal ofrecen una experiencia de turismo activo en espacios de imponente belleza.

-Descubrir la región en 4x4, a caballo o en bicicleta, porque el Algarve se puede recorrer de muchas formas en cualquier momento del año.

-Mimar el cuerpo y la mente: Por todo el Algarve están repartidos centros de spa, masajes y relax de primer nivel, algunos considerados como los mejores del país, que tratan la vertiente de estética y belleza o bien se centran en la salud física y mental.

-Entre vinos: Disfrutar del vino del Algarve es un plus en todo viaje a la región, pues cada año gana más terreno en lo que a interés internacional y producción vinícola se refiere.

[www.visitalgarve.pt](http://www.visitalgarve.pt)

## AIRE LIBRE, TRADICIÓN POPULAR Y COLOR EN LAS ISLAS BALEARES

Llega la primavera, los días se vuelven más largos, el sol es más cálido, las plantas florecen y las calles se visten de color. En el caso de las Islas Baleares, se entremezcla el verde de las montañas con el azul del mar acentuando la más sublime esencia mediterránea. Con toda la naturaleza en su esplendor, la oferta turística se amplía ofreciendo disfrutar de la excepcionalidad de su entorno y de todas sus manifestaciones artísticas, culturales, tradicionales y gastronómicas. A lo largo de esta estación llega la celebración de la Semana Santa con sus devociones y su cocina típica. Se organizan ferias en varias localidades, como Es Firó de Sóller o la gran cita Ibiza Medieval. Además de singulares e interesantes acontecimientos, es una época ideal para practicar deporte al aire libre en las distintas modalidades que ofrece las Islas Baleares, como el senderismo, el ciclismo, la escalada o los deportes náuticos. Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera albergan sus particulares tesoros, lo que las hace únicas e incomparables durante los 365 días del año.



## EXPERIENCIAS DE PANGEA PARA SEMANA SANTA

El destino es un reclamo poderoso para decidir escaparse a un lugar u a otro. Sin embargo, mucho más atractivo es descubrir que, de la mano de PANGEA, el contenido del viaje, la ruta que proponen sus expertos viajeros, se convierte en experiencias personales únicas.

El hermoso Valle Sagrado Inca de **PERÚ** encierra otras maravillas poco conocidas y que PANGEA incluye en sus viajes como las visitas a las salinas de Maras y el laboratorio agrícola

inca de Moray. Recorrer la zona peatonal de Cuzco intensamente durante 4 horas, dormir en Aguas Calientes para realizar la visita a Machu Picchu con los primeros rayos de sol o disfrutar del



atardecer y su noche en el lago Titicaca en compañía de los nativos, son sólo algunas de las posibilidades del fabuloso país andino.

**ARGENTINA** incluye el descubrimiento de uno de los parajes más 'blancos', inhóspitos y sorprendentes del mundo: Ushuaia y el Perito Moreno. PANGEA marca la diferencia en esta ruta embarcándose durante dos noches en el crucero de Santa Cruz.

**NUEVA YORK**, clásico donde los haya, no deja de fascinar a niños a y mayores. La 'ciudad que nunca duerme' siempre sorprende con nuevos lugares secretos, pubs clandestinos y lugares mágicos 'para perderte'... escaparte más allá de 'La Gran Manzana' es posible con visitas a las desconocidas ciudades de Boston y Washington.

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

## SEMANA SANTA EN FERROL, AMALGAMA DE TRADICIONES

Elegir un destino para las vacaciones de Semana Santa en España puede ser tarea complicada. Cada una tiene su encanto y sus peculiaridades. ¿Y si encontráramos una de la que pudieran disfrutar tanto los que buscan el recogimiento como los que prefieren manifestaciones de emotividad más exuberantes?



La hay, y está en Ferrol (A Coruña). La armada y los astilleros han dado a esta pequeña ciudad que ronda los 70.000 habitantes un carácter cosmopolita, al tiempo que la han convertido en una perfecta amalgama de tradiciones de diferentes lugares de España pasadas por el tamiz de su indiscutible galegüedad. Más de una veintena de procesiones, dos millares de cofrades -siempre encapuchados durante los desfiles-, 100.000 personas cada día en las calles, tallas realizadas por algunos de los imagineros más importantes del siglo XVIII -como Florencio Gambino- tronos de más de dos toneladas de peso, penitentes que cargan descalzos el peso de la cruz... Estas son algunas de las peculiaridades que han hecho de la Semana Santa ferrolana -con una historia de más de 400 años- en una fiesta de interés turístico internacional. Pero participar en este evento tiene algunos alicientes añadidos, como poder disfrutar la extraordinaria gastronomía gallega. O tener la oportunidad de conocer una ría flanqueada en su entrada por dos castillos y con un arsenal dieciochesco en plena actividad, merecimientos sobrados para la candidatura a Patrimonio de la Humanidad en la que se está trabajando. Y rodeando a una ciudad trazada con escuadra y cartabón en la época de la Ilustración, playas de fina arena blanca en las que practicar deportes acuáticos durante todo el año, bosques atlánticos y pintorescas localidades marineras. Todo a un paso. [www.semanasantaferrol.org](http://www.semanasantaferrol.org)

## FUTUROSCOPE 2017: UN AÑO EXCEPCIONAL



Futuroscope ha cerrado 2017 con una gran afluencia de público y ha alcanzado los 2.000.000 de visitantes. Se cumple así el objetivo que se había marcado para el año de su 30 aniversario. Este aumento de visitantes se ha visto también acompañado por una facturación de 108 millones de euros. En cuatro años de crecimiento consecutivo se ha logrado aumentar en un 40% la facturación y en un 35% las visitas, lo que supone un gran éxito para el parque. Estos resultados, en conjunto, confirman el atractivo de Futuroscope para su público, sobre

todo familiar, que se ha alojado mayoritariamente en los 10 hoteles, de una a cuatro estrellas, que hay alrededor del parque.

### Premio en reconocimiento de excelencia

Parksmania Awards, premios que recompensan a las mejores atracciones y espectáculos en Europa, ha otorgado en 2017 a Futuroscope el Premio a la "Mejor Atracción europea del año" por "El Viaje Extraordinario". "Se trata de un reconocimiento que es al mismo tiempo de los profesionales y de los visitantes", explica Dominique Hummel, presidente del Directorio de Futuroscope. El Viaje Extraordinario es la atracción preferida de los visitantes, que le otorgan una nota de 9,04 sobre 10.

### NOVEDADES 2018: Thomas Pesquet, una mirada al universo

Se trata de una película de 25 minutos totalmente inmersiva, dedicada a la aventura espacial del astronauta francés más joven de la Agencia Espacial Europea (ESA). Cuenta con imágenes inéditas proyectadas en la pantalla plana más grande de Europa, el Kinemax, con una calidad total en láser 4k y sonido espacial. Se trata de una coproducción de Futuroscope con 25eme Heure, realizada por Pierre-Emmanuel Le Goff y Jurgen Hansen, en la que también ha participado la Cité de l'Espace de Toulouse.



### Sebastien Loeb Racing Experience

Esta nueva experiencia, exclusiva de Futuroscope, se ha desarrollado en colaboración con los equipos de Sebastien Loeb Racing y FrayMedia, generando una atracción inédita. Única en el mundo y creada especialmente para el parque, esta experiencia promete ser excepcional.

### La VR5D

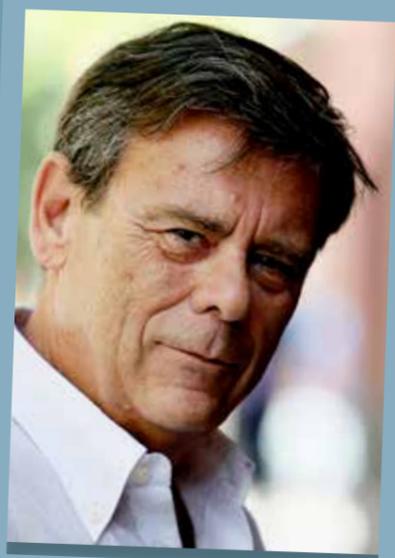
La VR, o realidad virtual, transporta a los visitantes, con Sébastien Loeb Racing Xpérience al volante, a vivir una aventura ultrarrealista. En esta atracción van a sentir los tumbos de la carretera gracias a la silla dinámica, en la que los movimientos se sincronizan con la acción. No falta ni un detalle: ni el humo en los derrapes extremos controlados, ni los momentos de aceleración, maximizados por los efectos de sonido y de viento. Resultado: ¡una experiencia emocional única y con sensaciones fuertes! Además, la espera para entrar se pasará volando con un previo de 700 m<sup>2</sup> dedicado a la carrera profesional del campeón, sus títulos mundiales y el mundo de los ralis, que hará las delicias de los aficionados al motor y la velocidad.

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

“Portugal todavía tiene muchas posibilidades de desarrollo turístico sin destrozar parajes”

## EL TURISMO QUE NO CESA

En España no se ha detenido el flujo de turistas en 2018, incluso se ha incrementado con respecto al año anterior en los primeros meses del año. No ha importado ese aire de inseguridad que se ha respirado por culpa de la cabezonería catalana independentista, y si bien se ha mermado un tanto la media de pernoctaciones, por el contrario se ha incrementado el número de visitantes, siguiendo los ingleses y alemanes al frente del volumen de viajeros.



Pero no solo ha sido en España, ni el fenómeno turístico se está desarrollando exclusivamente en nuestro país. Ahora se ha sabido que Portugal ha superado el año pasado la cifra de los veinte millones de turistas, con lo que ello significa tanto en ingresos para su economía como puesta en valor de un país que merecía ser conocido, disfrutado, apreciado y querido. Y es que en Portugal no solo hay que gozar del turismo de ciudad en las preciosas Lisboa y Oporto, sino que cuenta con otras fantásticas poblaciones costeras y de interior, una extraordinaria oferta de sol y playa y una gastronomía que, una vez descubierta, es inolvidable. El éxito de Portugal como destino turístico es, también, el triunfo de toda la península ibérica, pronto convertida en el mejor espacio al que viajar y en el que vivir.

La ventaja de Portugal es que todavía tiene muchas posibilidades de desarrollo en el sector, más que España, que lleva tantos años entregada al turismo como fuente esencial de ingresos. El país luso puede todavía crecer sin perder la armonía, desplegarse sin destrozar litorales y parajes y convertirse en un lugar idóneo de descanso y de disfrute. Por clima, por amabilidad de su gente y por el mejoramiento de sus infraestructuras. Pronto se comprobará.

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

*True Places  
True Relationships*

CONSTANCE  
BELLE MARE PLAGE  
MAURITIUS

CONSTANCE  
HOTELS & RESORTS  
[constancehotels.com](http://constancehotels.com)

*True by Nature*

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR



# Sabemos cuál es tu sueño...

*Y vamos a hacerlo realidad.*

*Por eso te acercamos Isla Mauricio, ofreciéndote nuevas rutas y el máximo confort en nuestro nuevo Airbus 350, el avión más moderno del mundo.*

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



[airmauritius.com](http://airmauritius.com)

PARÍS LONDRES ÁMSTERDAM GINEBRA HONG KONG SINGAPUR SHANGHAI PEKÍN PERTH JOHANNESBURGO DELHI CIUDAD DEL CABO NAIROBI  
DAR ES-SALAAM ANTANANARIVO REUNIÓN RODRIGUES BOMBAY BANGALORE CHENNAI KUALA LUMPUR DURBAN DUBÁI MAPUTO