

top VIAJES

LAREVISTADETURISMOONLINE
AÑO VIII N° 88 abril 2018

FAKARAVA LA PERLA NEGRA POLINESIA

·SORIA
ESCAPADA CON MUCHO GUSTO

·TERUEL
LA JOYA DE MUDÉJAR

·SORTEO·
2 NOCHES
EN EL HOTEL
BLAUMAR

CHINA

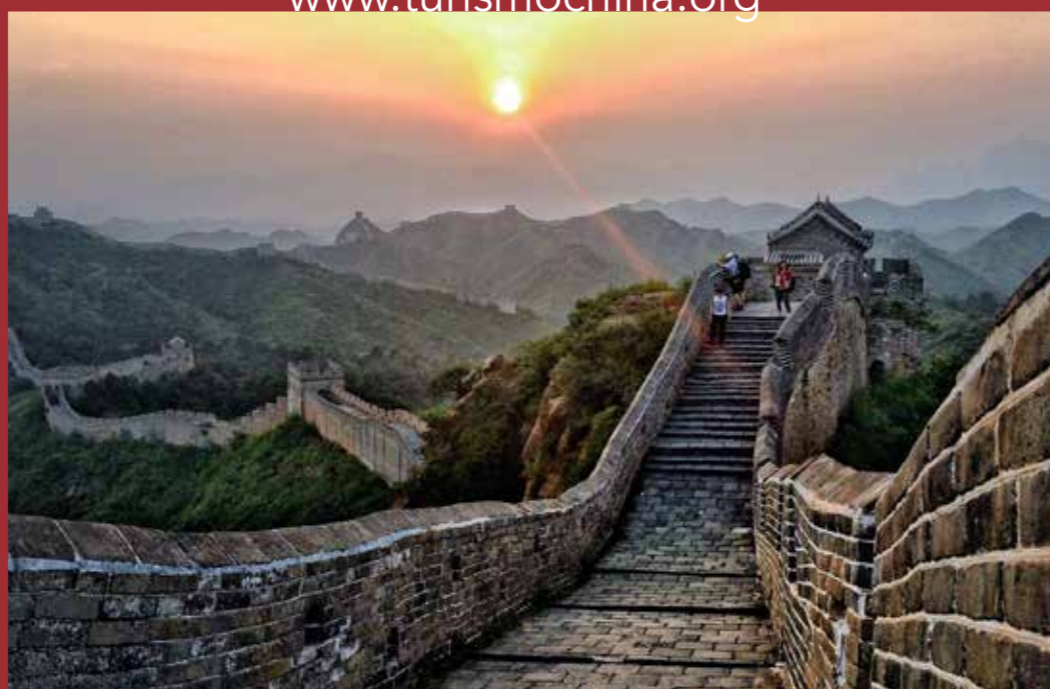
CHINA, LA GRAN CULTURA MILENARIA



China, acoge a turistas de todo los rincones atraídos por su herencia histórica, su cultura, su gastronomía, su naturaleza majestuosa y sus maravillosos contrastes entre la tradición milenaria y la modernidad del siglo XXI.



www.turismochina.org



top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
Mónica Pérez
redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO
Gonzalo Alvarado, Pilar Arcos, Miguel Blasco, Juan Casanueva, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Manena Munar, Pilar Ortega, Fernando Pastrano, Maria Piedimonte, Mónica Pérez, Hernando Reyes

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



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

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
Polinesia Francesa, MANENA MUNAR

SÍGUENOS



El crucero vacacional se ha socializado al máximo, con barcos capaces de acoger a más de 6.000 pasajeros

VISADO DE ENTRADA

El auge de los cruceros

La opción para disfrutar de unas vacaciones a bordo de un crucero está en auge. Un creciente número de turistas se apunta a esta modalidad viajera que permite visitar distintas ciudades en pocos días sin necesidad de hacer y deshacer maletas, y mientras se disfruta de piscinas, restaurantes, espectáculos y hasta de tiempo para la lectura –incluso de la mano de una copa y un cigarro, cosa ya inusual en otros espacios públicos y semipúblicos– durante el traslado de una ciudad a otra.

Es una fórmula que, sin embargo, aún no ha sido experimentada por la mitad de los españoles, tal vez por desconocimiento, o por temor a las olas, que de todo hay. Pese a todo, un porcentaje similar de españoles se muestra dispuesto a probar la experiencia que proporcionan estos grandes barcos, casi ciudades flotantes, en su tránsito de una a otra urbe reseñables por su trayectoria histórica o por la relevancia monumental y/o paisajística que lleva aparejada.

Visitar en una semana Venecia, Dubrovnik, Split, Santorini, Corfú o Nápoles partiendo de Atenas no es moco de pavo, y más, como en algunos casos –dependiendo de la fecha del viaje y del camarote escogido– por un precio inferior a los 400 euros. El crucero, socializado al máximo.

Claro que, al igual que pasa con los *resorts* del todo incluido, hay cruceros y cruceros. Porque si entre los hoteles que dicen darte el no va más varía mucho lo que ofrecen unos y otros, en el caso de los barcos de ocio ocurre lo mismo. Hay que fijarse en el precio, que lo dice todo, porque hay muchas categorías de alojamiento, pero también de oferta de ocio y gastronómica.

De la expansión que experimentan los cruceros da fe la presencia cada vez más frecuente de grandes barcos en los puertos de medio mundo, como el que partió de Málaga hace unas semanas, el más gigantesco jamás construido, con capacidad para 6.360 pasajeros y 2.200 tripulantes. Más gente de la que habita el pueblo leonés de mi familia.

El desarrollo de esta oferta viajera lleva a promover acciones tan sorprendentes como la acaecida a mediados de marzo en Palermo, donde el astillero Fincantieri partió por la mitad el crucero de lujo Silver Spirit para añadirle 15 metros de eslora y hacerlo aún más fastuoso. Una operación sorprendente de la que fuimos testigo periodistas de medio mundo –top VIAJES incluido– para demostrar lo ya dicho: el crucero es una opción viajera en auge.



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

> **SUMARIO** "Ten sólo lo que puedas llevar encima. Conoce idiomas, conoce países, conoce gente. ¡Qué tu memoria sea tu bolsa de viaje!" Alexander Solzhenistyn, escritor e historiador ruso, Premio Nobel de Literatura en 1970 (1918-2008).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"El auge de los cruceros"

06 SORTEO

Una estancia de dos noches en el hotel Blaumar con régimen de media pensión

08 FAKARAVA

Aguas cristalinas, azules de todas las tonalidades posibles repartidas entre el cielo y el mar, flora llamativa y el exclusivo cultivo de la perla negra. ¿El fin del mundo o el principio?

MANENA MUNAR



32 SORIA

Subir hasta el pico de las Tres Cruces con raquetas de nieve, explorar la cueva Galiana o pedalear por la vía verde son algunas de las actividades que se pueden realizar en Soria durante los meses de invierno o incluso a comienzos de la primavera.

MARIA PIEDIMONTE
JUAN CASANUEVA

52 TERUEL

Todos los años se representa la boda de los amantes de Teruel, Isabel de Segura y Juan Diego Martínez de Marcilla, aunque no es la única fiesta popular con raigambre. Y en sus alrededores, la medieval Albarracín y el mundo prehistórico de los dinosaurios justifican la visita a una tierra que existe... desde hace millones de años

PILAR ORTEGA



62 OTROS DESTINOS

- Talmont, patria chica de Santa Radegunda



64 HOTELES

-Epic Sana Algarve
-Noticias del sector hotelero

76 GASTRONOMÍA

-Marcano
-Noticias de restaurantes
-Alemania culinaria
-Taste Portugal
-La Vermutería
-Mundo gastronómico



88 ENOTECA Y DESTILADOS

-Noticias



92 PISTAS

-Libros: novedades editoriales
-Exposición: *Juanelo Turriano, un genio del renacimiento*
-Exposición: *Paloma Navares, del jardín a la memoria*

100 BELLEZA



102 BAZAR

104 MOTOR

106 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Silver Spirit
-Cruceros
-Oferta de destinos



120 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Patéticos"



#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 Blaumar Hotel en régimen de media pensión. 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 5 de mayo 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

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. 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. Ahora lo puedes conocer de primera mano participando en el sorteo para ganar una estancia de dos noches para dos personas en régimen de media pensión.

www.blaumarhotel.com

*Tendrá validez hasta el 31 de octubre de 2018. Sujeto a disponibilidad, excepto puentes y semana santa. No se podrá disfrutar el premio del 1 de junio al 30 de septiembre de 2018.



FAKARAVA

LA PERLA NEGRA DE POLINESIA

Aguas cristalinas, azules de todas las tonalidades posibles repartidas entre el cielo y el mar, flora llamativa y el exclusivo cultivo de la perla negra. ¿El fin del mundo o el principio?

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**



www.laventanademanena.es



◀ Cae la noche tropical en Tokerau Village.

Fakarava pertenece al archipiélago de Tuamotu, uno de los cinco que forman la Polinesia Francesa. En el año 2007 fue declarada Reserva Natural de la Biosfera por la Unesco. Con 60 kilómetros de longitud y 25 de ancho, cuenta con el paso más amplio de todas las islas, el Paso Norte de Garuae, de 1.600 metros. Aquí, el agua turquesa y mansa de la laguna se oscurece con el azul del mar que, aunque intenta agredir la paz del atolón, lo único que consigue es un torbellino marino en el que la naturaleza mezcla en su paleta los más hermosos tonos azules.

La Polinesia Francesa hay que descubrirla bajo el mar y hay que observarla desde el aire. Por la ventanilla del avión se suceden islas, volcanes, selva, y océano. Cuando ya la retina está hecha al esplendor, aparece Fakarava y vuelve a

ser sorprendida. La silueta que dibuja el segundo atolón más grande de Tahití –tras el de Rangiroa–, es la de un cinturón coralino que delimita la laguna en la que, como botones flotantes, se suceden centenares de islotes, los motus.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

El aeropuerto de Fakarava está situado en la estrecha franja terrena que bordea la isla: agua a la derecha, agua a la izquierda y entre medias cocoteros, buganvillas, mangos y la promesa de todo un mundo por descubrir. El ambientillo del aeropuerto es relajante. La gente viste camisas de flores, lleva tatuajes y a las mujeres les adorna una flor; ya sea niña, adulta o anciana no saldrá a la calle sin un hibiscos en el cabello, una corona de tiare (la flor nacional de Tahití) o un sombrero de paja rematado con un bouquet. Las



◀ Desde el aire se obtiene una magnífica vista de los motus, esos islotes coralinos que sobresalen en el mar. Como a la llegada al aeropuerto de Fakarava.



▲ ► La aromática tiaré es la flor nacional de Polinesia Francesa, con la que cada día se confeccionan collares para adornar los cuellos de autóctonos y visitantes.

flores son el broche final de la vestimenta para las tahitianas. Aunque al anochecer estén marchitas, el perfume y el colorido que les ha acompañado durante el día, ha compensado el esfuerzo en realzar la belleza natural.

Flora espera en un jeep para trasladarnos al *village* de Tokerau. Su marcada personalidad y el aire independiente se reflejan en sus gestos, su sonrisa, hasta en la forma con la que se coloca el hibisco en el pelo. Las pensiones, o *village*, son una forma muy agradable de conocer la isla y sus entresijos. Acogedoras cabañas con mosquitero y ventilador, se agrupan alrededor del espacio común, donde, por la mañana, esperan el pan y el cruasán crujientes, acompañados de zumos naturales y buen café. Allí, alrededor de la mesa, se charla con la familia propietaria del *village* y con los otros huéspedes sobre las actividades del día. Las pensiones suelen estar al borde del mar y los dueños organizan excursiones terrestres y marinas; a gusto de sus invitados. Al

anochecer, la orquesta del trópico nocturno: grillos, sapos y salamandras cantan a amenizar a los comensales que vuelven a sentarse a la mesa para comentar los descubrimientos del día. En la gastronomía predomina el pescado, especialmente el *carpaccio* a la tahitiana: láminas finas de pescado crudo con salsa de limón, aderezado con la reina de las especies de Tahití: la vainilla.

Cada cual narra sus impresiones particulares sobre la jornada. Están los que tenían cita con los tiburones, cuyo centro social se encuentra en la barrera de coral. Según dicen los lugareños, los tiburones le deben su mala fama a Hollywood pues en realidad no son tan terribles como los pintan y se puede nadar tranquilamente en su compañía; prueba de ello es la entereza con que los buceadores retornan de su inmersión.

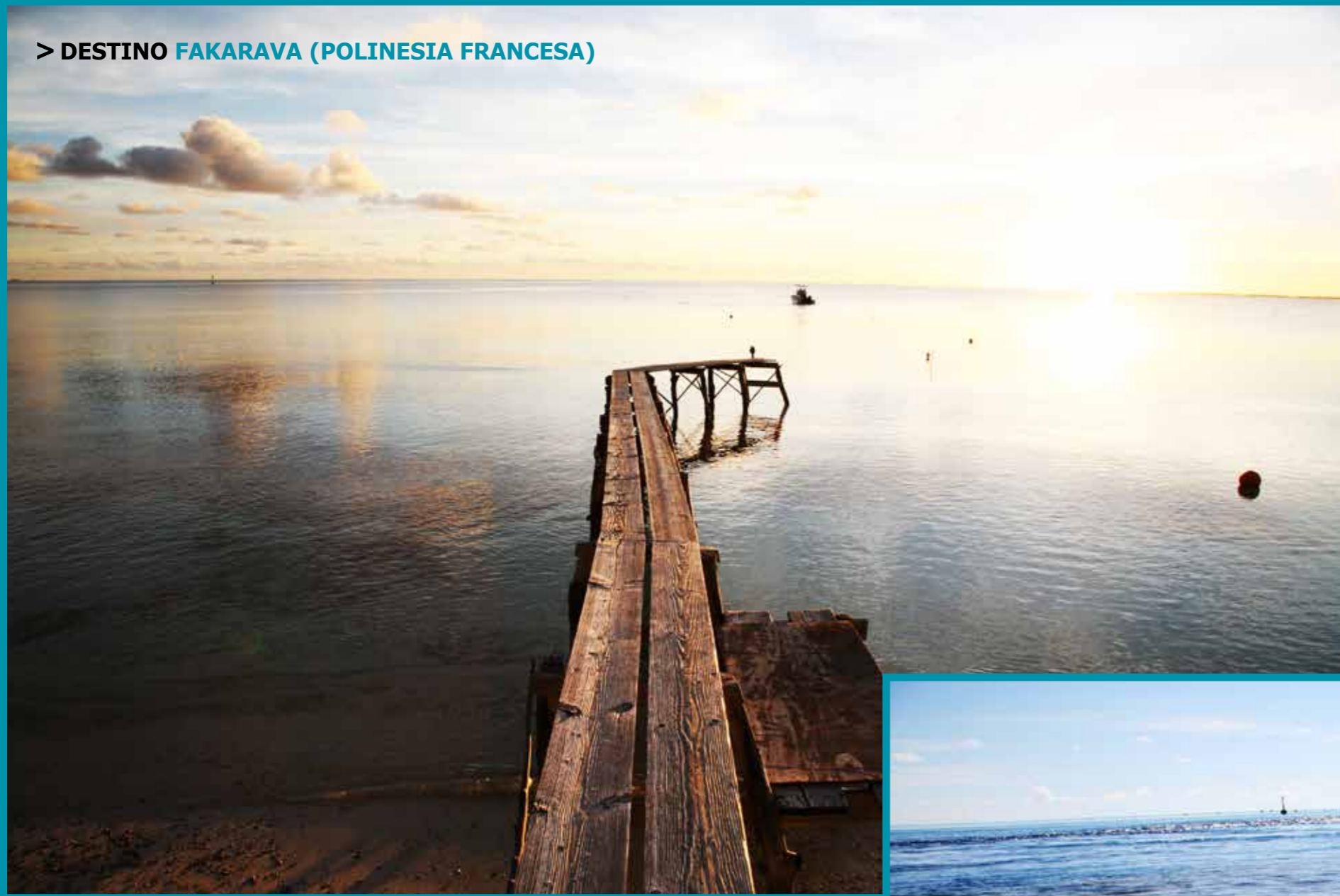
LA PERLA NEGRA

Las perlas de Tahití y sus Islas, genuinas de los archipiélagos, son concreciones





> DESTINO FAKARAVA (POLINESIA FRANCESA)



◀ ▲ Bienvenidos al Paraíso.
▼ Entrada sur del atolón de Fakarava, Tumakohua.

de perla segregada dentro de la ostra de labio negro *pinctata margaritifera*, que tiene finas capas de nácar con sustancias orgánicas de carbonato de calcio en forma de aragonita. Se crían en los viveros de perlas de los atolones y sus colores fluctúan en una amplia gama de grises y negros de una belleza natural indescriptible, como el negro verdoso pavo real, el gris verdoso pistacho, el gris azulado lavanda o el misterioso gris oriente, entre otros.

El atolón de Fakarava en el archipiélago de los Tuamotu, con sus aguas cristalinas y sin contaminar, es el paraíso de las perlas. Una granja tras otra se suceden a la orilla del mar y de su profundidad emergerán esos guisantes mágicos que iluminan a la mujer. Al visitar las instalaciones obser-

vando su rudimentaria forma de crianza, es difícil imaginar el destino final de aquella hermosa enfermedad de la ostra llamada perla. Una barca se adentra en las aguas esmeraldas de la laguna. Al poco, el pescador regresará con el preciado botín de ostras, que cubiertas de algas y de incrustaciones, pasarán al proceso de lavado y posteriormente serán devueltas al mar, donde, ya limpias, ordenadas y atadas se sacarán a la superficie cada tres meses, para sanearlas de nuevo, hasta que cumplan los catorce meses que son necesarios para que la ostra enferme y se forme la perla, cogiendo el color de la capa de su madreperla.

El cultivo de las perlas es uno de los principales negocios de las islas; complemento ideal para el turismo que las visita por el placer







Llegando a casa en la aldea de Tetamanu.



El policía del pueblo, a falta de delincuentes que perseguir, ejerce como *capitán* del barco turístico

de ver y comprar las joyas únicas y también por la curiosidad de observar el proceso de su crecimiento. Los trabajadores, artesanos en realidad, de las perlas negras de Tahití, suelen ser una mezcla de nativos y de chinos emigrantes, a los que se les permite tener en la cara posterior de los barracones su huerto particular. Mientras cultivan las perlas del mar, también lo hacen con las verduras que luego cargan en sus bicicletas para venderlos a domicilio.

Estos detalles y muchos más los explica Valentina, encargada de la biosfera de Fakarava que fue declarada reserva natural por la Unesco. Tras la visita al mundo de las perlas, Valentina nos conduce a la playa donde espera una lancha con dos tripulantes. Uno de ellos es un *capitán* espontáneo: el policía del pueblo, al que el muy poco trabajo que tiene –en Fakarava no hay delincuencia– le permite dedicar sus muchos ratos libres a pescar y navegar. El segundo tripulante tiene una sonrisa tan encantadora como Valentina. Es una mujer ataviada con un sombrero con flores de colores, una falda con tantas flores como el sombrero y dobla la edad de Valentina: es su madre, una de las personas que más sabe sobre la fauna, la flora y las leyendas de la laguna. La madre de Valentina está encantada de hacer de cicerone en la excursión, a pesar de que al amanecer tiene que acudir al mercado para vender sombreros tan preciosos como el suyo, que ella misma fabrica.

EL MUNDO DE LOS MOTUS

La motora se adentra en la laguna y el único sonido que se aprecia es el silencio. Nadie se atreve a profanar ese instante



◀▲▼ En Fakarava abundan los criaderos de ostras de las que se obtiene la famosa perla negra de Polinesia, una de las grandes fuentes de ingresos del archipiélago.





▲ La Iglesia nueva de la aldea de Temanu parece de juguete en contraste con la cercana construida en coral que data de 1874, donde se encuentran las tumbas de misioneros católicos.
◀ La comunidad china de Fakarava se dedica al cuidado de la huerta y venden sus productos por las casas.

exclusivo en que el cielo se funde con el mar de tal manera que es imposible separarlos. Una voz rompe el silencio: "¡Esto es el fin del mundo!" A lo que la madre de Valentina contesta, sin perder la sonrisa: "No, es el principio".

La barca va tragando millas y el panorama cada vez es más insólito. No hace falta sumergirse para ver el fondo marino con toda claridad. Bosques de corales, peces de todos los colores, plantas acuática, se traslucen en la más cristalina de todas las aguas coocidas. Como un collar de las perlas que da su mar, los motus bordean la laguna y, según cuenta la madre de Valentina, antaño, en cada motu vivía una familia y de cuando en cuando había peleas tribales por el tema inmobiliario del archipiélago y la familia vencedora embargaba el motu de la otra como botín.

No todos los motus son iguales. La riqueza desbordante de la biosfera del atolón hace que prácticamente cada islote tenga su particularidad. En unos crece el cocotero o el árbol del pan, en otros la palmera autóctona de Tuamotu y está aquel en donde los pájaros anidan, especialmente el martín pescador o alguna de las dos especies de pájaros endémicos de Fakarava. Es una delicia pasear entre la espesa vegetación del motu e ir descubriendo una cabeza todavía sin plumas que asoma tímidamente

del nido y apenas sabe desplegar las alas. Los habitantes marinos de la laguna también son de otra índole que los de mar abierto e incluso hay algunos crustáceos como las cigalas de mar, las gambas *oiti iti* o las esquilas que son oriundos de esas aguas. Está rigurosamente prohibido pescar por diversión o deporte; la pesca solo se contempla para la alimentación, ni siquiera para la venta, puntualiza Valentina cuando el capitán aminora la velocidad hasta detener la barca en medio del atolón y nos invita a andar por las aguas. Valentina es la primera en saltar y, ante la perplejidad del resto, caminar por la lengua de arena tan blanca, tan impoluta que se confunde con el agua y apenas se le adivina.

La barca se dirige ahora a Temanu, el pueblito donde se encuentra la entrada sur del atolón. Un *village*, una cuantas casas, una de las iglesias católicas más antiguas de la Polinesia Francesa, que data de 1874 y está construida con coral, dos tumbas ancestrales, una escuela que parece de juguete y gente hospitalaria componen Temanu. Una niña juega a pescar un pez payaso, que le sigue el juego y gira una y otra vez alrededor de la caña, mientras otro chaval construye una tarta de arena que decora con frutos y hojas, mientras la abuela, tocada con flores en el cabello, vigila a los dos. Enfrente, la corriente



El atolón de Fakarava está salpicado por "motus"-isletas , refugio de aves y plantas que le ha hecho entrar en el patrimonio de la humanidad como reserva de la biosfera.



Todo es apacible en la vida cotidiana de Fakarava

multiazul de la entrada sur de Tumakohua, lugar idílico para el buceo, se bate en su lucha por romper la armonía.

SOLO UN HOTEL

Antes de volver al *village* hacemos un alto para tomar una copa en el único hotel permitido en la reserva de la biosfera. Le Matai Dreams Fakarava, que está decorado con materiales autóctonos a base de bambú, ratán y coco, es un lugar donde se sirven buenas copas y mejor gastronomía, rodeados de un ambiente acogedor y elegante a la vez, con el añadido del espectáculo de la danza del *tamuré*, que tuvimos la suerte de presenciar. Hermosas mujeres y hombres fornidos se preparan para bailar la más sensual de las danzas. Ataviados con trajes de hojas y flores y acompañados por el son exultante de guitarras, tambores y ukeleles, las bailarinas se mueven al ritmo de las olas; suaves, como las arrastra la marea a la orilla, o fieras, como rompen en el arrecife. Ellos abren y cierran las rodillas y los brazos como pájaros al acecho de la hembra que los atrae, los seduce y los conquista con sus movimientos de caderas y manos. El baile va *in crescendo* y se convierte en una auténtica comunión entre la música y la danza. Al final del espectáculo el público está tan receptivo que la noche se convierte en un *tamuré* sin tregua bajo la luz estelar de la Cruz del Sur.

De vuelta a Tokerau, nos espera una exquisita lasaña de mahi mahi, un pez muy sabroso de cabeza gigantesca y cuerpo largo. Y al calorcito de la mesa y con una buena cerveza Hinano, comienza el intercambio de impresiones y aquellos que navegaron por el atolón comprenden a la madre de Valentina y se van a dormir sabiendo que han tenido el privilegio de conocer "El principio del mundo".



▲ La tranquilidad predomina en todas las acciones cotidianas de los motus, donde los niños juegan en la playa, mientras las aves y las barcas se sanean.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Air Tahiti Nui ofrece vuelos directos Paris-Papeete (un acuerdo con **Air France** permite conexiones desde Madrid)

Entre Papeete y Fakarava hay vuelos domésticos una vez al día durante todo el año.

Goletas y cargueros comunican todas las islas habitadas desde Papeete y suelen navegar a las islas de Tuamotu alrededor de tres veces por semana, según la isla de destino.

www.airtahitinui.com/es
www.airfrance.es/
www.airtahiti.com

MEJOR ÉPOCA PARA VIAJAR

Con una temperatura media anual de 25° y 3.000 horas de sol al año, cualquier época es estupenda para hacer un recorrido por la paradisíaca Fakarava.

ESTANCIA MÍNIMA

Una semana, al menos, para conocer la isla, navegar por la laguna, degustar su gastronomía, visitar las granjas de perlas y sumergirse en sus límpidas y generosas aguas.

MOVESE POR FAKARAVA

Los *villages* son en realidad los organizadores de todo: excursiones, desplazamientos... También tienen bicicletas con las que es un placer deambular por la carretera prácticamente vacía del atolón, con el mar a ambos lados y los cocoteros de escolta. Jeeps, bicicletas y barcas son los transportes idóneos para moverse por Fakarava.

DÓNDE DORMIR

Las pensiones, o *villages*, protagonizan el alojamiento de Fakarava. Cada una tiene su encanto particular y un rasgo común como es la familiaridad y hospitalidad de los propietarios.



Pensión Tokerau Village.

Situada a la orilla del mar en Rotoava, al lado de la entrada norte del atolón: Garuae. La comida casera a base de pescado y verduras es exquisita. Tienen servicio de buceo con monitor.

Cuenta con cuatro bungalós y media pensión.

www.tokerauvillage.com

Pensión Tetamanu Village

La única donde alojarse y conocer el pueblo encantador de Tetamanu en la entrada sur del atolón: Tumakohua. Tiene seis bulgalows a modo de palafitos sobre el agua.

www.tetamanuvillage.com

Hotel "Le Matai Dream Fakarava"

Teniendo en cuenta que Fakarava es un lugar protegido por su biosfera, solo se ha permitido levantar un hotel de lujo en la zona. Situado al lado de la playa de la entrada norte, en Rotoava, cuenta con todas las facilidades modernas y los encantos lugareños en los que entra una gastronomía franco-polinesia deliciosa, amenizada por los cantos polinesios y por su baile popular *tamuré*.

www.vacationsintl.com/SouthPacific/French-Polynesia/Tuamotus/Le_Maitai_Dream_Fakarava.htm



GASTRONOMÍA

El rey de la gastronomía es el pescado. Los platos de pescado tipo carpaccio, aderezados con leche de coco, limón y a veces vainilla son deliciosos. Los zumos tropicales y las frutas están asegurados a todas horas, así como un pan recién hecho y la cerveza *hinano*.



COMPRAS

Rotoava es un pueblo acogedor y desde cualquier calle se divisa el azul brillante de su mar. En la *tienda del pueblo* se pueden encontrar bañadores, pareos, camisas y vestidos con los diseños típicos, geométricos o florales, de Polinesia.

En algunas granjas de perlas se pueden comprar las preciadas joyas.

www.alamy.es/foto-el-cultivo-de-perlas-negras-en-hinano-pearl-farm-fakarava-tuamotus-polinesia-francesa-11937635.html

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO DE TAHITI:

<https://tahititourisme.es/es-es/>

<http://es.france.fr/es/descubre/en-fakarava>

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.



SORIA ES TODO

NATURALEZA, GASTRONOMÍA, TERMAS, ARTE...

TEXTO **MARIA PIEDIMONTE** FOTOS **JUAN CASANUEVA**

Subir hasta el pico de las Tres Cruces con raquetas de nieve, explorar la cueva Galiana o pedalear por la vía verde son algunas de las actividades que se pueden realizar en Soria durante los meses de invierno o incluso a comienzos de la primavera.

También para los amantes de la relajación, existen los tratamientos del balneario Castilla Termal Burgo de Osma o la opción de pasear por los parajes de los Sabinares de Calatañazor y del Cañón de Río Lobos.

Sin olvidar que en Soria se pueden visitar algunos de los monumentos más originales del románico español, como el convento hospitalario de la orden de San Juan, y que a escasos kilómetros de la capital se encuentra el yacimiento del pueblo celtíbero de Numancia.

El puerto de Santa Santa Inés situado a 1.700 metros es el lugar de partida para hacer rutas con raquetas de nieve, además se puede practicar el esquí alpino y de fondo y hacer buenos recorridos con trineos tirados por perros. La cueva Galiana situada al lado del nacimiento del río Ucero, ubicado en pleno parque natural del Cañón de Río Lobos es un buen lugar para practicar espeleología. Hay una Vía Verde, la antigua plataforma del ferrocarril Santander-Mediterráneo, para recorrer en bicicleta el patrimonio natural de Soria.



> DESTINO SORIA

A pesar de lo que pueda pensarse en Soria está prohibido realizar la caza de la trufa silvestre con cerdo, que sí puede practicarse en viveros y zonas cerradas. En este caso, en Encitruf, Javier y Feli lo hacen con Bulla, una pequeña cerda vietnamita.





Grandes cocineros, truficultores y amantes de la trufa negra en general se reúnen en la feria de Abejar que se celebra anualmente para conocer –y, en su caso, adquirir– la *tuber melanosporum*, o trufa de invierno. Allí se encuentra el hotel restaurante La Barrosa, precursores en la promoción de las jornadas de la trufa y lugar para degustar los succulentos y variados platos elaborados con el preciado hongo.

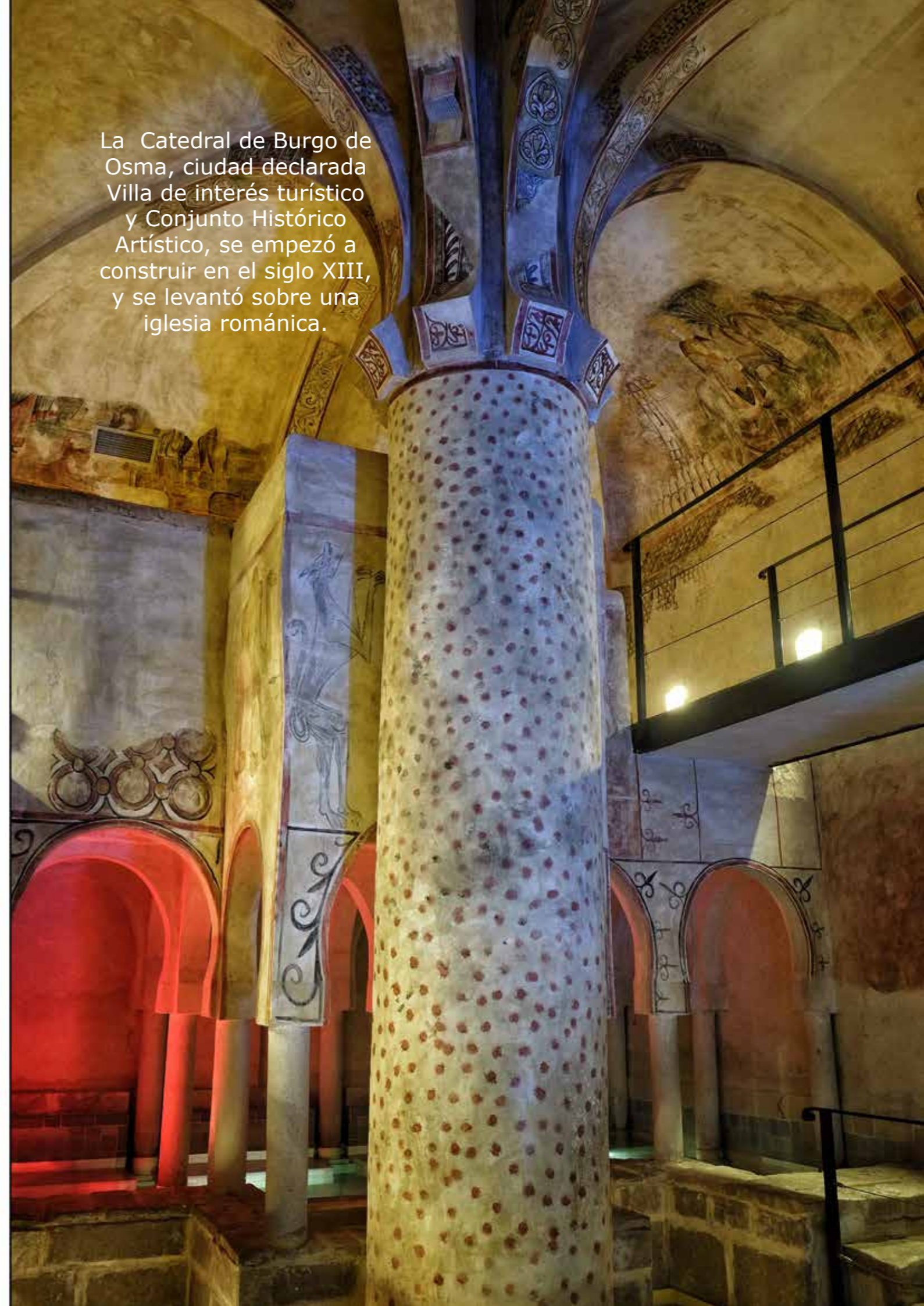
www.hotellabarrosa.com



Desde el Pico de las Tres Cruces, a 1.899 metros de altura, se pueden ver las laderas de los Picos de Urbión y de la Sierra Cebollera, con sus bosques de hayedos, pinos y avellanos, a lo que se une los espectaculares paisajes que provoca tanto la nieve como su deshielo.



En las paredes del Balneario Castilla Termal del Burgo de Osma (debajo, fachada del ayuntamiento) se reproducen los frescos de la ermita de San Baudelio, ubicada en Casillas de Berlanga, de finales del siglo XI con influencia mozárabe.



La Catedral de Burgo de Osma, ciudad declarada Villa de interés turístico y Conjunto Histórico Artístico, se empezó a construir en el siglo XIII, y se levantó sobre una iglesia románica.

A escasos ocho kilómetros de Soria se encuentra Numancia, donde varias excavaciones arqueológicas, ponen de manifiesto una ciudad de la época celtíbera y otra posterior, de la época romana. Para más información 650 709 671.

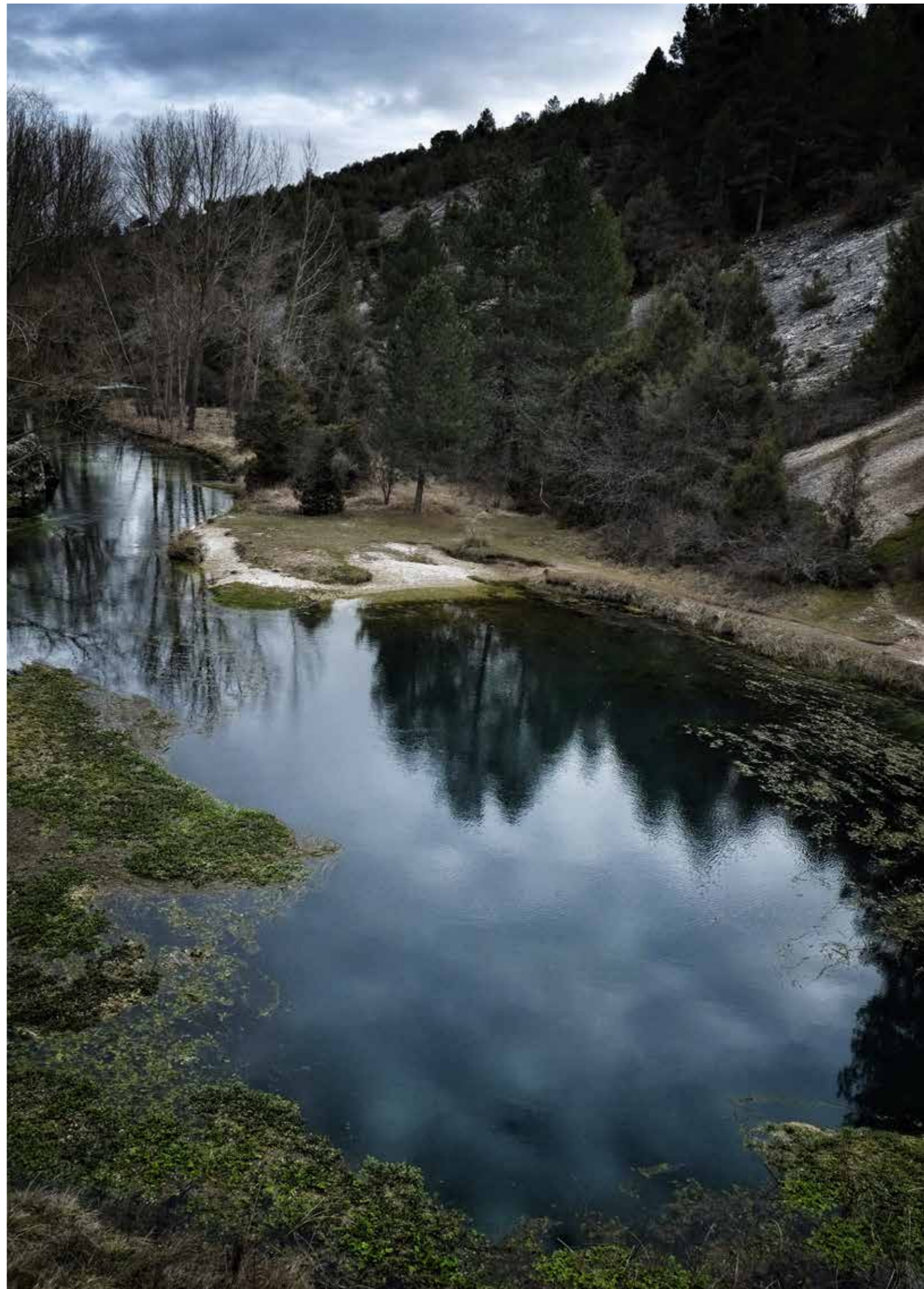


En Calatañazor, entre el castillo y la iglesia románica con matices góticos, como el Cristo, discurren las calles de soportales y las casas de mampostería, adobe y madera de sabinas presididas por chimeneas cónicas que se adentran en la cocina, la estancia principal de las casas. Hay un paseo que permite recorrer la calzada romana desde la que se contempla una magnífica vista de la localidad.





Muy cerca de Calatañazor se encuentra un bosque centenario de sabinas albares, de madera resistente y aromática. Sus troncos se retuercen formando nudos de formas sinuosas. Entre La Fuentona y la cascada, por las que no siempre discurren las aguas del río Abi3n, los senderos de enebros son hábitat de alondras mirlos y algunas familias de buitres.



GUÍA PRÁCTICA



SORIA

DÓNDE DORMIR

Hotel rural Enclave. Este hotel de la localidad de Herreiros debe su nombre a la posición que ocupó como centro estratégico del lavado de lana. En su restaurante ofrecen una cocina entre casual y tradicional en un comedor muy acogedor presidido por una impresionante chimenea de hierro forjado en forma de cesto invertido. La excelente atención de los dueños, el jacuzzi instalado en el jardín y la posibilidad de visitar lugares tan cercanos como la Tierra de Pinares, la Laguna Negra y los Picos de Urbión otorgan un plus añadido al alojamiento en este *enclave*. www.enclavesoria.es

Hotel Castilla Termal Burgo de Osma. Ocupa la antigua Universidad de Santa Catalina, un edificio del siglo XVI, de original fachada plateresca y claustro renacentista. Es la primera Hostería Real cuatro estrellas de Castilla y León. www.castillatermal.com

DÓNDE COMER

La Barrosa. Miguel y Marta, pioneros en la promoción de las jornadas de la trufa, preparan excelente comida micológica y todo tipo de platos basados en el pato. En temporada, la trufa negra se convierte en ingrediente fundamental de sus recetas. Es el lugar más frecuentado de la zona, visitado incluso por artistas. www.hotellabarrosa.com / 975 373 405

Ruta dorada de la trufa. Cada año, en el mes de febrero coincidiendo con la temporada de recogida, los principales restaurantes de la provincia participan en la Ruta Dorada de la Trufa. Hasta una treintena de establecimientos ofrecen tapas elaboradas con el *tuber Melanosporum*, es decir, la trufa negra.

La Chistera José Antonio Antón fusiona magia y gastronomía en tapas creativas como el bombón de carrillera con boniato y trufa o la denominada 3D.

El Ventorro. Alicia Martín gestiona un establecimiento cuyo su origen se remonta a finales del siglo XIX. Impres-

cindible probar su tapa aroma de tierra con huevo escalfado y trufa, espárrago y remolacha.

Santo Domingo. Carlos Pescador cuenta con numerosos premios gastronómicos otorgados a sus torreznos, croquetas y tapas micológicas, como la tapa nido de patata con huevo trufado y bechamel y jamón ibérico.

www.santodomingo2.es
www.larutadoradadelatrufa.com



LO QUE NO TE PUEDES PERDER

Balneario Castilla Termal Burgo de Osma. Con piscina termal, jacuzzis, chorros relajantes, cañones de agua y camas y asientos con burbujas. Sigue el ritual del circuito de contrastes que combina espacios acuáticos de diversas temperaturas con otros secos, como la sauna. www.castillatermal.com

Truficulturismo aprender más sobre la trufa negra y las técnicas para recogerlas. <http://encitruf.es/>



*Experiencia cultural única
en una barcaza de teca tradicional
descubriendo Ayutthaya, patrimonio
de la humanidad por la UNESCO*



www.thanatharee.com



Todos los años se representa la boda de los amantes de Teruel, Isabel de Segura y Juan Diego Martínez de Marcilla, aunque no es la única fiesta popular con raigambre. Y en sus alrededores, la medieval Albarracín y el mundo prehistórico de los dinosaurios justifican la visita a una tierra que existe... desde hace millones de años

TERUEL

LA JOYA DEL MUDÉJAR

TEXTO Y FOTOS **PILAR ORTEGA**
redaccion@topviajes.net

▲ *Obra del ingeniero turolense José Torán, la emblemática Escalinata de Teruel se construyó a comienzos de los años 20 para salvar un gran desnivel entre la estación de ferrocarril y el casco antiguo de la ciudad.*

Conocida como la ciudad del Torico y por el legendario eslogan «Teruel también existe», esta ciudad aragonesa y los pueblos que la circundan –todos ellos de postal– sacan pecho y ponen sobre la mesa las muchas bondades que ofrecen al visitante. No sólo albergan grandes joyas del mudéjar y del arte rupestre, sino que presumen de tener la mayor riqueza de restos y huellas de dinosaurios, pues no en vano, hace mucho tiempo –más de 140 millones de años–, estos gigantes de la Prehistoria se adueñaron de buena parte de los 15.000 kilómetros cuadrados que hoy ocupan las 10 comarcas de la provincia, cuando estas tierras tenían salida al mar.

Es, además, uno de los destinos románticos por excelencia, tanto que el alcalde de Teruel pretende hermanarse con Coimbra (Portugal) y Verona (Italia) y compartir la historia de amor de Isabel de Segura y Juan Diego Martínez de Marcilla, cuya boda se representa, cada octubre, en toda la ciudad con la participación masiva de los turolenses. Es la fiesta popular por antonomasia, si bien no hay que olvidar la inigualable Ruta del Tambor y el Bombo, que recorre a golpe de maza, durante la Semana Santa, nueve pueblos del Bajo Aragón.

ARTE MUDÉJAR

Nos trasladamos en el tiempo a una franja temporal que va de los siglos XII al XVI, cuando se mezclan las corrientes artísticas cristianas con las musulmanas para dar a luz el arte mudéjar. Las mejores expresiones de este estilo en Teruel se hallan en las torres y la techumbre de la catedral, decla-

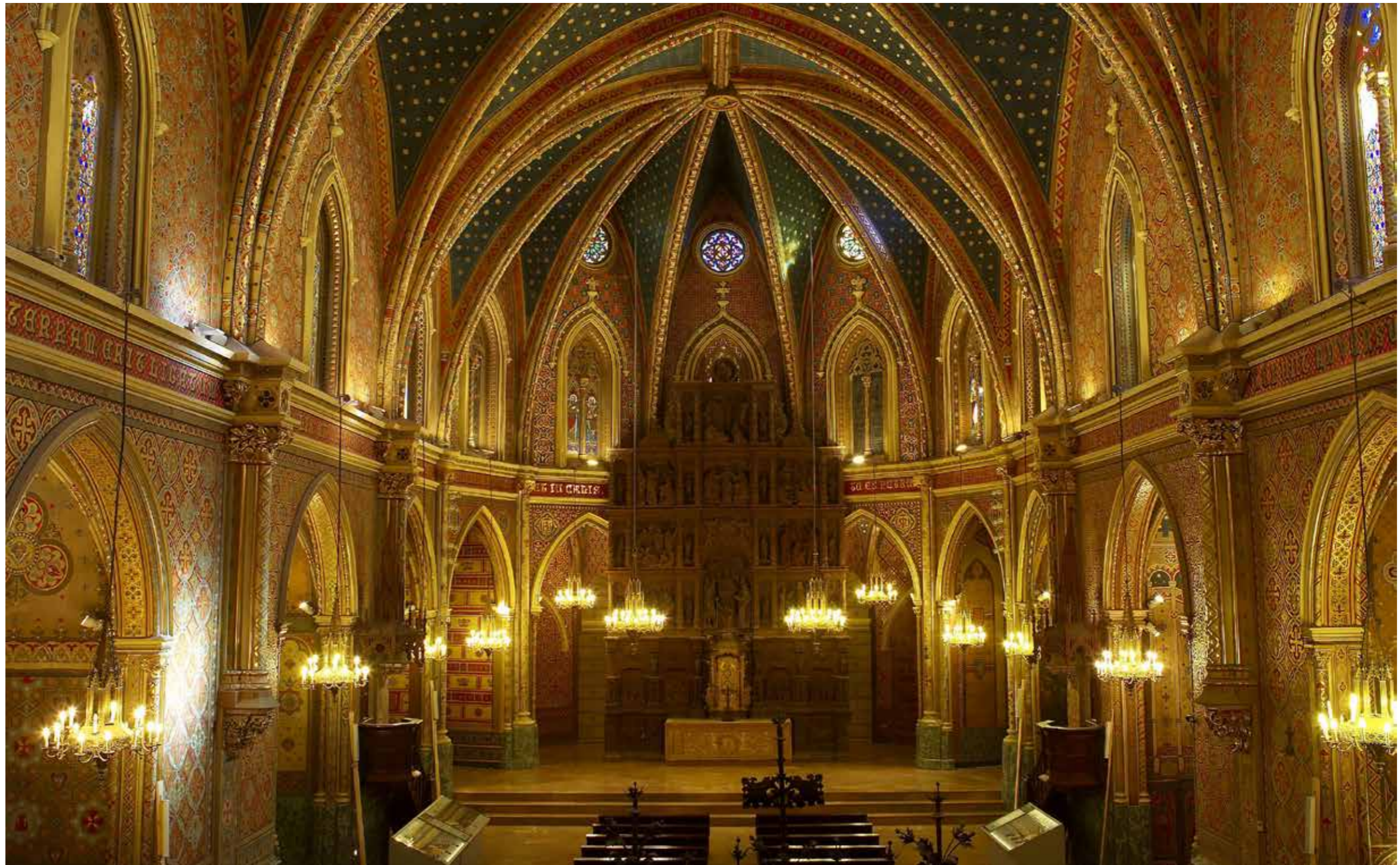
radas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1986. Los elementos más antiguos datan del siglo XIII y las torres del Salvador y San Martín, los monumentos más fotografiados después de la catedral, son algo más tardías, del XIV.

Pero cuando el visitante se dispone a callejear sin rumbo por el casco histórico, advierte también, junto a las expresiones de la arquitectura mudéjar, el dinamismo y la singularidad del Modernis-

mo en edificios singulares, sobre todo en las inmediaciones de la plaza del Torico y de la calle Nueva. Los más emblemáticos son la Casa Ferrán, la Casa del Torico y La Madrileña, y casi todos tienen alguna traza que recuerda la herencia árabe del pasado cultural de la ciudad.

VISITAS GUIADAS

La Oficina de Turismo de Teruel organiza visitas guiadas todos los



◀ La emblemática plaza del Torico recibe su nombre de la pequeña escultura que corona la fuente que la preside.

▲ La iglesia de San Pedro data del siglo XIV, declarada Patrimonio de la Humanidad, pertenece al estilo mudéjar de Aragón. Su campanario, la torre de San Pedro, es el ejemplo más antiguo de este estilo arquitectónico.



Albarracín es una villa medieval de cuento que debe su nombre a una familia bereber. Meca de músicos y pintores, está construida en las faldas de una montaña



fin de semana y días festivos del año para que el visitante conozca de primera mano, entre otras cosas, cuál es el origen de la ciudad o la verdadera historia de los amantes de Teruel, Isabel de Segura y Diego Marcilla. El recorrido se realiza a pie visitando el exterior de los monumentos emblemáticos de la ciudad y dura aproximadamente 90 minutos. Eso sí, es necesario reservar previamente en el teléfono 978 62 41 05 o informarse en el correo electrónico infoturismo@teruel.net. Hay que pagar una tarifa simbólica de 1,5 euros y para los niños menores de 12 años el servicio es gratuito.



ALBARRACÍN ÚNICO

A un paso de Teruel, no más de media hora en coche, se halla Albarracín, una villa medieval de cuento que debe su nombre a una familia bereber, los Albanu-Razín, y que bien merece una escapada, aunque sea rápida. Meca de músicos y pintores, está construida en las faldas de una montaña y hay quien asegura que es el pueblo más bonito de España

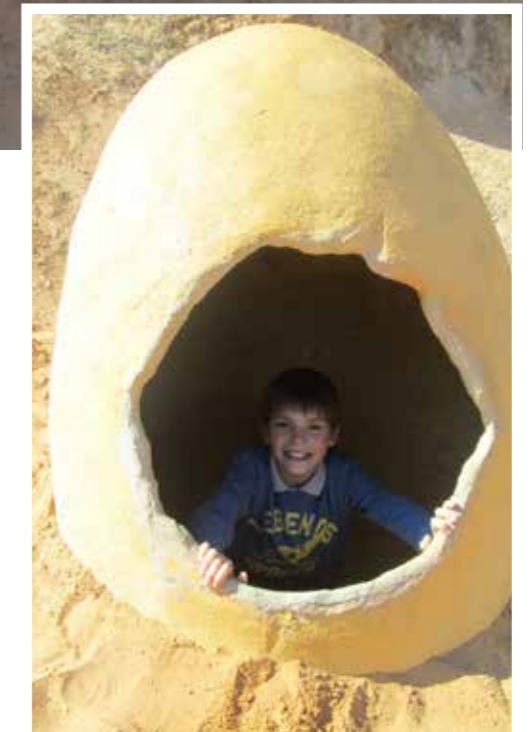
Es obligatorio pasear por sus estrechas y empinadas callejuelas y deleitarse con sus humildes casitas de color rojizo que parecen colgadas de barrancos profundos, en un abierto desafío a la gravedad. La mejor vista del conjunto amurallado se obtiene desde el mirador que hay junto a la catedral.

VIVIR ENTRE DINOSAURIOS

Pero recuperemos el principio de la historia y recordemos que en tiempos re-



Distintas estampas y rincones de ◀ Teruel y ▲ Albarracín.



Dinópolis nació en 2001 como parque temático con la intención de mostrar cómo era la vida hace millones de años, cuando la tierra estaba habitada por dinosaurios.

motos estas tierras estuvieron habitadas por dinosaurios de muy diversa índole, que dejaron sus huellas en más de 60 yacimientos diseminados por la provincia. Los amantes de la paleontología tienen aquí, por tanto, un paraíso para sumergirse en la vida de un territorio ocupado por Ababuj, Galve, Aguilar del Alfambra, Cedrillas, El Castellar y Formiche Alto, entre otras localidades. Todas conforman una ruta bautizada por los paleontólogos de la Fundación Dinópolis como The Dinosaur Track Road in Teruel, que fue presentada recientemente en Hannover (Alemania) en el transcurso de un congreso internacional de paleontología.

DINOPOLIS

Esta es la razón por la que nació en 2001 Dinópolis, un parque paleontológico con sede en Teruel y con sucursales en Peñarroya de Tastavins, Galve, Rubielos de Mora, Castellote, Riodeva y Albarracín. Concebido para un público familiar, no es necesario ser un experto para disfrutar de todas sus atracciones. Basta con tener un mínimo de curiosidad por estos gigantes de la Prehistoria y ganas de disfrutar, porque son

muchas las atracciones que esperan a la vuelta del Triásico y el Jurásico. Así, un Viaje en el tiempo permite al visitante retroceder millones de años gracias a un vehículo de efectos especiales que da paso a un sinfín de posibilidades divertidas y didácticas: el Museo Paleontológico, los juegos de la Paleosenda, el simulador 4D Terra Colossus, El gran esqueleto que invita a buscar huesos in situ, el SaurioPark, teatro con T-rex, la sima misteriosa... No hay tregua para el aburrimiento. El Último minuto es también un apasionante viaje en barca que recrea cómo surge el homo sapiens tras la inesperada extinción de los dinosaurios.

A estas alturas, el visitante ya habrá degustado la buena mesa de la comarca: el incuestionable jamón de Teruel, su trufa negra, el azafrán de Jiloca, el aceite de oliva del Bajo Aragón, los melocotones de Calanda... Como para dudar de que "Teruel también existe".

GUÍA PRÁCTICA

TERUEL

CÓMO LLEGAR

Teruel está a 300 kilómetros exactos desde Madrid tomando primero la carretera A-2 y después la N-211. Dista 409 kilómetros desde Barcelona, 140 desde Valencia y 180 desde Zaragoza.

Aunque la mejor opción es el automóvil, hay también posibilidad de llegar en tren y en autobús de línea.

DÓNDE DORMIR



Gran Hotel Botánicos

Recién inaugurado, es el primer hotel de cuatro estrellas del centro de Teruel. Debe su nombre a la cercanía de los Jardines Botánicos de la ciudad. Su edificio de nueva planta posee una ubicación privilegiada en pleno casco histórico. Sus confortables habitaciones miran hacia la vega del río Turia y a los muros centenarios de la antiquísima urbe medieval. Posee una gran variedad de habitaciones, entre las 55 de que dispone, para satisfacer todo tipo de necesidades y clientes. El Mirador de la Vega y la terraza de verano compiten entre sí por ser espacios de confort distendidos y vanguardistas. Desde 75 euros.

Camino de la Estación, 27. 978 623 957

www.granhotelbotanicos.com

Hotel Torico Plaza

Es una opción muy interesante para los viajeros que pasan sólo una o dos jornadas en la ciudad, porque está a un tiro de piedra de la singular plaza del Torico y de la zona monumental de la Ciudad de los Amantes. Catalogado como un 3 estrellas, sus cómodas habitaciones están perfectamente equipadas. Cuenta con 31 habitaciones, de ellas seis son



triples o cuádruples, habilitadas para quienes viajan en grupo o familia. Hay wifi gratuito. Desde 56 euros. Yagüe Salas, 5. 978 608 655
www.hoteltoricoplaza.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

Restaurante El Milagro

Está situado junto a la vega turolense y ofrece una cocina tradicional de alta calidad. Entre las opciones de su carta, se recomienda la brandada de bacalao gratinado y la merluza de palangre con alioli de melocotón de Calanda. Tiene menú del día con una buena relación calidad-precio. Carretera N-234, km. 123. Teléfono 972 31 53 65

Restaurante Abuelo Rullo permite saborear platos de la cocina tradicional y de montaña. De su carta, sobresalen la codorniz rellena de foie y el estofado de toro de lidia. Ideal para una cena romántica.

Plaza del Pilar, 10. Teléfono 978 973 039



Restaurante Centro Histórico

Ofrece un interesante menú del día con 11 opciones diferentes a buen precio.

Joaquín Costa, 37. 902 091 466



Restaurante El Pecado de Eva

Situado junto a la plaza del Torico, es un buen lugar para iniciarse en la cocina aragonesa.

Plaza de Carlos Castel, 5. 978 607 508

MÁS INFORMACIÓN

www.teruelversionoriginal.es

www.turismo.teruel.es

www.dinopolis.es



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



Estuario de la Gironde en Talmont.
Debajo, iglesia de Santa Radegunda; en la otra página, fachada y capiteles).



Talmont

Patria chica de Santa Radegunda

En un bello lugar de Francia, en el estuario de la Gironde, a 15 kilómetros de Royan, se encuentra Talmont, pueblo que pertenece al departamento de Charente-Maritime.

El territorio, aunque ocupado desde tiempos romanos, se convirtió en señorío de la Edad Media. Rodeado de murallas, la ciudad era una fortaleza militar y lugar de parada en la ruta de peregrinación a Santiago de Compostela.

En un promontorio rocoso, dominando la desembocadura del río, se construyó entre los siglos XI y XV una iglesia dedicada a Santa Radegunda, que, curiosamente, no era francesa sino de Turingia. Nació en la primera mitad del siglo VI y su padre era rey de ese pequeño estado en el centro de la actual Alemania.

Una vida llena de vicisitudes la llevó hasta tierras merovingias tras su boda con Clotario I, desligándose de sus preocupaciones mundanas y dedicándose a una vida piadosa y caritativa. Radegunda es una de las santas más populares de Centroeuropa, especialmente en Francia, donde realizó muchos milagros que le dieron fama.

En la iglesia, además de un Cristo de madera, se aprecian trabajados capiteles románicos y algunos elementos góticos en la fachada occidental. Al lado existe un cementerio que en primavera se llena de malvas, clasificado también como monumento histórico, con varias tumbas y cenotafios de marinos del siglo XVIII.

Un lugar para pasear con la vista puesta en el infinito estuario y en las estrechas calles de un típico pueblecito francés. ●





EPIC SANA ALGARVE

La convención más divertida



La amplitud y luminosidad son dos características apreciables en las habitaciones y zonas comunes, como las terrazas, del Epic Sana Algarve, un resort cinco estrellas orientado hacia la playa de Falésia.

Playa, piscinas, cuidada gastronomía, spa, 3.000 horas de sol al año, actividades lúdicas y deportivas, cercanas ciudades monumentales y un centro de convenciones de casi 2.000 metros cuadrados son algunas de las credenciales que presenta el Epic Sana de la Albufeira, en el Algarve portugués, para justificar la celebración de convenciones o viajes de incentivos en este exclusivo cinco estrellas.

Con una localización privilegiada sobre la playa de Falésia (Albufeira), el Epic Sana Algarve Hotel dispone de 162 habitaciones, 24 garden suites y 43 resort suites amplias y con un diseño moderno, complementados por instalaciones contemporáneas y con tecnología de última generación. El extenso Sayanna Wellness (SPA & Fitness Center), cinco piscinas al aire libre (dos infantiles) y una piscina interior, un Club infantil, Baby Center, centro polideportivo, tres restaurantes (uno de temporada), dos bares y cafeterías junto a las piscinas, son algunas de las instalaciones de este Hotel.

PLAYAS

El Epic Sana está ubicado en una de las tradicionales playas del Algarve, recortadas por las características rocas y acantilados. La playa de Falésia, junto al resort, es la única playa en el Algarve galardonada con la Bandera Dorada de la Unión Europea. Sus arenas multicolor se extienden desde el barranco das Belharucas hasta la Marina de Vilamoura.

MONUMENTOS Y CIUDADES

Hay mucho más en el Algarve que sol y playa, y está muy cerca del Epic Sana. Como algunas de las ciudades

y sitios históricos del Algarve: el castillo medieval y la catedral gótica de Silves; la ciudad romana de Milreu, con mosaicos de colores y un templo único, en Estói (cerca de Faro); el casco antiguo amurallado, la catedral y el convento (hoy museo) de Faro; el imponente castillo medieval de Loulé; Tavira, la ciudad de las iglesias, dividida por el río siempre vivo, o Vila Real de Santo António, con su magnífica almendra central pombalina, construida después del terremoto de 1755.

También son de visita recomendable las ciudades de Lagos, Sagres y Faro, puntos clave de la historia portuguesa relacionada con los descubrimientos. En Sagres se encontraba la escuela del rey Alfonso I de Portugal, que era conocido como el Infante de Sagres o el Navegante. Mientras que en Lagos destaca el Puente de la Piedad, un monumento natural compuesto por diversas formaciones rocosas de 20 metros de altura. En Faro hay que visitar sus murallas y su casco antiguo, y dar un paseo por Ria Formosa, considerada una de las siete maravillas naturales de Portugal. Además de impresionantes paisajes y playas desiertas, también tiene un enorme ecosistema que descubrir, con una fauna que incluye flamencos y garzas reales.

Otro tipo de visita es la que lleva a Albufeira y Vilamoura, a unos 10 o 15 minutos del Epic Sana. Ambas ciudades cosmopolitas son idóneas para quienes prefieren una estancia más animada, no solo por sus . Vale la pena visitar algunas playas del municipio de Albu playas, sino también por su vida nocturna.

GOLF

Cerca del Epic Sana hay varias opciones para cubrir las



necesidades de los amantes del golf. El Pine Cliffs, a unos cinco minutos de distancia; los diversos campos de Vilamoura, a unos 15 minutos de distancia, entre los que destacan los de Vitória, Old Course, Pinahl, Laguna y Millennium.

GASTRONOMÍA

Al Quimia es el restaurante gourmet de referencia en el resort, con una cocina cuidada en un ambiente íntimo tanto en el comedor interior como en su terraza. Del menú moderno y creativo renovado cada temporada se encarga el chef Luís Mourão, a partir de los mejores y más frescos ingredientes de proximidad. El resultado son platos que transportan a los sabores auténticos de la cocina portuguesa, acompañados y realzados por los mejores vinos nacionales.

CENTRO DE CONGRESOS

El Epic Sana Algarve Hotel ofrece además un Centro de Congressos de 1.848 m² y más de 1.000 m² de espacios al aire libre. La flexibilidad de las salas permite albergar diferentes tipos de eventos: congresos, cócteles, exposiciones, lanzamientos de vehículos, conciertos, desfiles de moda, cenas de gala, bodas, discoteca y fiestas privadas. Con una altura de 4,2 metros, luz natural en todas las salas, cobertura Wi-Fi y equipos audiovisuales integrados, el centro de congresos es una excelente opción para la celebración de cualquier evento o viaje de incentivos.

Para estos grandes grupos hay otra buena opción gastronómica por la capacidad de sus espacios al aire libre y su cuidada gastronomía portuguesa: Casa do Lago.

ACTIVIDADES

Otro de los grandes valores que aporta el Epic Sana Algarve es la variedad de actividades lúdicas, como excursiones en todoterrenos o las rutas en quad, excelentes para eliminar adrenalina. O, en sentido contrario, las actividades pasivas que propicia el magnífico spa del resort, o la culinaria. Porque el chef Luis Mourão imparte clases de cocina tradicional portuguesa, y de forma entretenida enseña a hacer, por ejemplo, la sabrosa cataplana.

A mitad de camino se encuentran las clases de yoga que, impartidas en el entorno del Epic Sana, son más sugerentes y profundas.

Epic Sana Algarve Hotel****
Pinhal do Concelho, Praia da Falésia,
8200-593 Albufeira, Portugal
+351 289 104 300
www.algarve.epic.sanahotels.com/es



Entre las actividades que proporciona el Epic Sana Algarve figuran las excursiones en todoterreno y quad, pero también clases de cocina portuguesa para elaborar la tradicional cataplana de pescado y marisco. Clases impartidas por Luís Mourão, el chef de Al Quimia, el restaurante gourmet del resort, del que mostramos, debajo, algunas de sus recetas creativas..



EL ABAMA DE TENERIFE, TERCERO DE ESPAÑA EN EL RANKING DE RESORTS DE GOLF



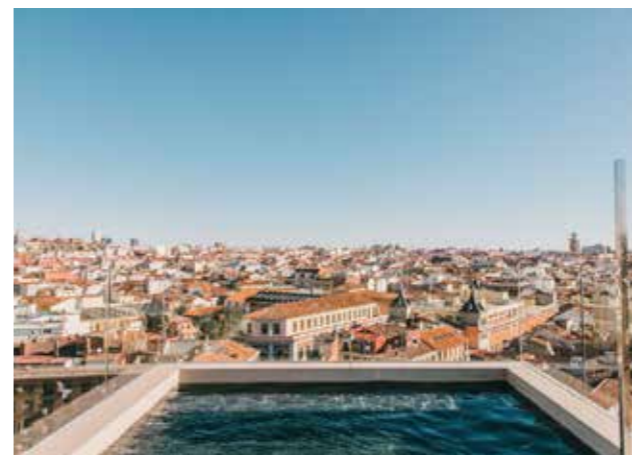
Tenerife cuenta con el tercer mejor resort de golf de España y el vigésimo primero de Europa. Así lo ha proclamado una conocida página web del sector del golf, que pone en el top 3 de los mejores resorts españoles a Abama, lo que supone todo un reconocimiento para este club, ubicado en Guía de Isora, en el sur de la isla de Tenerife.

El ranking, elaborado por la web leadingcourses.com, se establece a través de los comentarios de golfistas y visitantes de campos de todo el mundo, y se perfila cada año a través de un esperado top 100 que fue publicado en el mes de febrero. En este top 100, Abama aparece como el 21º mejor resort de golf de toda Europa, el tercero mejor de España, y el primero del Archipiélago canario, con una puntuación media de 8,80 puntos sobre 10 (8,7 para el Abama Golf y 8,9 para el Hotel The Ritz Carlton Abama).

www.abamahotelresort.com/es/

EL CATALONIA ROYAL SES SAVINES INAUGURA TEMPORADA EN IBIZA

El hotel Catalonia Ses Savines, orientado exclusivamente a público adulto, ha estado ultimando los preparativos para recibir a los primeros huéspedes del año. El jueves 28 de marzo fue la fecha elegida para que uno de los establecimientos de referencia de las islas Pitiusas abriera de nuevo sus puertas. Inaugurado en mayo de 2017, el Catalonia Royal Ses Savines ha demostrado, en sus primeros meses de vida, ser un lugar privilegiado para disfrutar de unas vacaciones al puro estilo mediterráneo. Su excelente reputación online está fundamentada, entre otras cosas, en su inmejorable ubicación en primera línea de mar frente a la mágica cala de Ses Estaques, en Santa Eulària des Riu. www.cataloniahotels.com



DEAR HOTEL, 360° SOBRE LA GRAN VÍA MADRILEÑA

Dear Hotel, el hotel boutique con las mejores vistas de Madrid, ofrece un alojamiento único: 14 plantas de habitaciones exteriores, increíbles puestas de sol sobre la Plaza de España y la Casa de Campo y, sobre todo, lujo experiencial, donde el trato exquisito al viajero es el protagonista.

Este carismático hotel cuenta con habitaciones con terraza, triples y familiares, así como espaciosas suites situadas en lo más alto. De carácter cosmopolita y urbano, Dear Hotel se

ubica en un edificio Neoclásico de 1945 en plena Gran Vía. El interiorismo corre a cargo de la reconocida y premiada Sandra Tarruella. La luz natural, junto con los suelos y muebles de madera, aportan una gran calidez a todos los espacios. Además, su mobiliario de diseño añade un toque vanguardista que refuerza la naturaleza propia del hotel. En el tiempo transcurrido desde su apertura, y gracias a su espectacularidad, el Dear Hotel se ha convertido en el escaparate de moda y tendencias favorito. Su piscina infinita, la espectacular escalera de mármol macizo, las terrazas privadas de las suites y sus inigualables vistas 360º hacen de este hotel un interesante punto de encuentro para los más exigentes.

www.dearhotelmadrid.com

HOTUSA ADQUIERE EL GRAN HOTEL LA TOJA Y EL BALNEARIO ISLA DE LA TOJA

Grupo Hotusa y Banco Popular han cerrado la operación de compraventa del Eurostars Gran Hotel La Toja 5* y del Eurostars Isla de la Toja 4*, establecimientos que la compañía ya gestionaba, a través de su cadena hotelera Eurostars Hotels desde junio de 2015. La firma ha incluido, además de los dos activos de referencia, la cesión del casino, el Palacio de Congresos y el Restaurante Los Hornos.

El Presidente de Grupo Hotusa, Amancio López Seijas, ha manifestado que esta operación es para él "un orgullo, en mi condición de gallego, y, como empresario, un privilegio". Considera que estos establecimientos "constituyen dos auténticos referentes de la hotelería en Galicia. Asimismo, la incorporación del resto de activos que completan la compra, supondrá, sin duda, un refuerzo de lujo para complementar la actual oferta de servicios y ampliar nuestro nicho de mercado".

www.eurostarshotels.com



IBEROSTAR NUEVO HOTEL EN TENERIFE



Iberostar Hotels & Resorts inauguró el pasado viernes 9 de marzo Iberostar Sábila, un hotel de cinco estrellas sólo para adultos en Costa Adeje, en el sur de Tenerife. El nuevo establecimiento es el resultado de la completa renovación del anterior hotel Iberostar Torviscas Playa. Con una inversión de más de 40 millones euros y tras un año de trabajo, Iberostar Sábila es el reflejo de la gran apuesta de Iberostar por ofrecer un producto de calidad y su compromiso con Canarias como destino turístico de excelencia. Con la reforma integral del edificio, Iberostar ha buscado abrir las instalaciones al mar y crear un nuevo concepto de hotel,

con servicios premium y centrado en las emociones y en la estimulación de los sentidos. El nombre de Iberostar Sábila, remite a la voz árabe "Sabaira", cuyo nombre científico es aloe. La zona sur de la isla de Tenerife, en particular la ubicada cerca del Teide, es idónea para el cultivo de la sábila. La especial vinculación de la isla con el cultivo de esta planta, así como sus propiedades beneficiosas para el organismo, explican la elección del nombre de este hotel. La presencia de esta planta se aprecia en múltiples detalles como en la propuesta de tratamientos, la oferta gastronómica y en la decoración del hotel.

...Y ALTA COSMÉTICA Y GASTRONOMÍA GOURMET EN LA REAPERTURA DEL GRAND PORTALS NOU



Con la llegada de la primavera y el buen tiempo, Iberostar Grand Portals Nous volvió a abrir sus puertas al público en marzo, con novedosas y exclusivas propuestas. El cinco estrellas mallorquín diseñado por Marcel Wanders pisa fuerte esta nueva temporada con su nuevo spa, Physica, y una renovada propuesta gastronómica de su restaurante gourmet Astir. El nuevo concepto de spa está entregado a la salud y la belleza, orientado especialmente al tratamiento de algunas disciplinas médicas, una tendencia cada vez más deman-

dada entre los viajeros. Además de relajarse disfrutando de los beneficios del circuito de aguas, rodeados del diseño más vanguardista, los huéspedes cuentan con el asesoramiento personalizado de expertos junto a las últimas innovaciones en tecnología de cosmética. Una carta de servicios rompedora que destaca los nuevos productos de alta gama de la casa alemana Babor, ecológica, sostenible y de reconocido prestigio a nivel internacional, así como el cosmético de lujo Perricone MD, utilizado por celebridades tan distinguidas como Gwyneth Paltrow. www.iberostar.com

MAGIC NATURA AMPLÍA SU CAPACIDAD CON 100 NUEVAS CABAÑAS DE INSPIRACIÓN BALINESA

A partir de esta misma temporada 2018, la capacidad del complejo turístico residencial Magic Natura de Benidorm será considerablemente superior a la actual, merced a la construcción de 100 nuevas cabañas, que configuran un destino con un total de 345 alojamientos familiares de inspiración balinesa, levantados en el interior del parque de animales Terra Natura. Con esta ampliación, el complejo dará trabajo directo a 200 personas, e indirectamente a otras 300.



Magic Natura es la primera propuesta mundial de alojamiento entre animales, con parque acuático incluido que permite alojarse en un entorno único rodeado de más 1.500 animales de 200 especies diferentes, una experiencia exitosa y única en un resort.

www.magicnatura.com

MAJESTIC HOTEL Y LA FUNDACIÓN JOAN MIRÓ RECAUDARÁN FONDOS PARA RESTAURAR UN VALIOSO TAPIZ DEL ARTISTA

Majestic Hotel & Spa Barcelona continúa programando citas enmarcadas en la celebración de su primer centenario y anuncia una gran acción de colaboración con la Fundación Miró, que homenajeará a uno de los huéspedes históricos más ilustres en la trayectoria del establecimiento.

Conocido por usar elementos de orgullo catalán en sus obras, el artista del surrealismo organizó su primera exposición de arte en solitario en Barcelona en 1918, el mismo año en que Majestic Hotel & Spa Barcelona abrió sus puertas como el primer hotel de lujo de la ciudad. Durante el último siglo, Miró y el emblemático establecimiento han compartido momentos juntos en la historia, haciendo referencia a los días en que el artista pasaba horas en el vestíbulo del hotel admirando la pintura de su mentor, Modest Urgell. Mientras que Miró fue siempre un autor considerado por sus pinturas y sus esculturas de bronce, sus metas creativas le llevaron a la creación de tapices a finales de 1970. En un esfuerzo por proteger el único tapiz restante de acceso público, *El tapiz de la Fundació*, Majestic Hotel & Spa Barcelona organizará una cena con fines filántropos en el propio museo de la Fundació el próximo 7 de junio, cuyo menú estará diseñado y elaborado por el estrella Michelin Nandu Jubany. www.hotelmajestic.es



CAP ROCAT DEJARÁ DE GENERAR RESIDUOS PLÁSTICOS A FINALES DE 2018

Coincidiendo con el arranque de su novena temporada, el hotel Cap Rocat se ha marcado el objetivo de generar cero residuos de plástico para finales de este año. Con este compromiso el hotel quiere reducir su huella ecológica y seguir poniendo en marcha iniciativas sostenibles a través de la reducción de residuos. La medida anunciada ahora se traduce en la sustitución de algunos elementos que se emplean actualmente en ciertas áreas del hotel, como vasos, platos, pajitas, botellas y envases cosméticos en los productos de acogida, que serán reemplazados por distintos materiales biodegradables. Y es que, según datos de la Comisión Europea, presentados en enero de 2018 con motivo del anuncio de la nueva iniciativa comunitaria para limitar el impacto de los plásticos en el medioambiente, cada segundo desaparecen 700 kilos de plástico en nuestros océanos y el 50% del plástico de los envases acaban en las playas de la UE. www.caprocat.com



NH REAPERTURA DE LES CORTS

Después de ocho meses de intensiva reforma, el hotel NH Les Corts sorprende con una puesta en escena que aúna ubicación, gastronomía y diseño. Situado en pleno centro financiero de Barcelona, este hotel comienza otra etapa con una nueva propuesta de interiorismo y una oferta ampliada para la celebración de eventos. NH Les Corts cuenta ahora con un estilo de líneas sencillas y modernas, dotado de la comodidad y aptitudes

del diseño actual. Además, se han replanteado las zonas comunes del edificio, habilitando elementos como un gimnasio disponible para los clientes del hotel. El renovado NH Les Corts sorprende ahora con una propuesta de gastronomía gourmet, de la mano de un nuevo restaurante en el que disfrutar de la mejor cocina mediterránea: Synera.

...Y NUEVA TEMPORADA DE TAPAS Y PINTXOS

Además, el grupo NH vuelve a apostar por la gastronomía en pequeño formato y ofrece novedades en su carta de tapas en varios hoteles de Madrid, Barcelona y San Sebastián. Para ello los chefs del restaurante DOMO en el NH Collection Eurobuilding de Madrid, del espacio de Tablafina, en el NH Nacional de Madrid, del restaurante Bouquet en el NH Collection Tower, y del restaurante Kukuarri en el NH Collection Aránzazu de San Sebastián han preparado nuevas creaciones para disfrutar en los próximos meses. www.nhhotelgroup.com



PREMIO PARA EL VINCCI LA PLANTACIÓN DEL SUR, DE TENERIFE

Vincci Selección La Plantación del Sur 5* (Tenerife) ha recibido el premio TUI Holly 2018 en una ceremonia celebrada en Berlín, que contó con la asistencia del director del alojamiento, Miguel Fuentes, y la directora de contratación de Vincci Hoteles Vacacional, Rosa Pérez.

El premio TUI Holly es un reconocimiento que distingue cada año a los 100 establecimientos más populares y mejor valorados de todo el mundo, elegidos por los clientes del prestigioso touroperador TUI Group. Los TUI Holly, son un símbolo de éxito en la gestión hotelera y llevan reconociendo a los mejores hoteles vacacionales del mundo desde 1994, a través de una encuesta que realiza

la compañía entre más de medio millón de turistas. Vincci Selección La Plantación del Sur 5* recibió el TUI Top Quality por el nivel



de satisfacción de los huéspedes y la calidad en sus servicios. El Sello reconoce solo a los hoteles que obtuvieron más de 8,7 puntos sobre 10 en las principales preguntas sobre satisfacción de los clientes. También ha obtenido un

nuevo premio otorgado por el touroperador, el TUI Family Champion 2018 concedido a los hoteles que reúnen las mejores características para unas vacaciones familiares con niños. www.vinccihoteles.com/

PAQUETE 'AVARICIA' DE VITIUM URBAN SUITES PARA IR DE COMPRAS

Vitium Urban Suites no cesa en su empeño por lograr que la experiencia de sus clientes sea tan exclusiva como satisfactoria. Por eso, en esta ocasión, ha decidido unirse al asesor de imagen Roberto Sánchez y crear el 'Pack Avaricia', una forma de que sus clientes puedan recibir el consejo de un profesional en estilismo mientras disfrutan de una ruta de tiendas por la capital.



El 'Pack Avaricia' está pensado para aquellos huéspedes de Vitium Urban Suites que quieren hacer una renovación de armario, o que simplemente necesitan una nueva imagen para su día a día, pero no disponen de tiempo suficiente para ir de compras. Roberto Sánchez ha elaborado dos paquetes exclusivos para los clientes del hostel boutique, uno de dos horas y otro de cuatro horas, que se pueden disfrutar de lunes a jueves mediante cita previa.

Para quienes no dispongan de tanto tiempo, el asesor de imagen, con ayuda de un cuestionario previo, escoge y separa las prendas más adecuadas para el cliente en diferentes establecimientos y la persona tiene la opción de probárselo en la misma tienda o en la habitación del hostel boutique. Además, en caso de que el huésped de Vitium Urban Suites quiera un servicio más amplio y personalizado, también tiene la opción de contratarlo. <https://vitium.es>

PINK SANDS CLUB PROGRAMA VUELOS GRATUITOS A LA ISLA DE CANOUAN DESDE BARBADOS Y SANTA LUCÍA



Pink Sands Club, Canouan, la nueva joya escondida de Mandarin Oriental en San Vicente y las Granadinas, invita a los viajeros esta primavera a disfrutar de sus cielos soleados, las aguas azules y las arenas blancas de la isla Canouan con ofertas que incluyen vuelos gratuitos desde Barbados y Santa Lucía. Son vuelos de cortesía que se obtienen al reservar cuatro o siete noches.

El alojamiento durante cuatro noches en una suite a escasos metros del mar da acceso a dos billetes de ida y vuelta por habitación. Los

traslados se realizan en Grenadine Airways entre la isla de Canouan y Barbados o Santa Lucía. La experiencia Vuelos Incluidos también ofrece WiFi gratuito, acceso al club infantil Pirata, deportes acuáticos, actividades deportivas y honor bar todos los días. Esta experiencia tiene un precio desde 1.400 dólares (más un 21% de impuestos y cargos por servicio). La oferta, que no se puede combinar con otras y es válida hasta el 18 de diciembre de 2018, está sujeta a disponibilidad. Se recomienda a los huéspedes confirmar la disponibilidad de Grenadine Airways antes de reservar sus vuelos a Barbados o Santa Lucía.

www.mandarinoriental.com

SANDALS, UNA NUEVA VISIÓN DEL TODO LUJO INCLUIDO

Un hotel situado en las blancas arenas de Maxwell Beach, con 222 suites equipadas con fantásticas vistas a la piscina, al mar y al jardín, todas con servicio Club Level o servicio de mayordomo, una selección de siete opciones para comer, con el primer restaurante Roof Top de Sandals, el bar Cantilever Roof Top, Roof Top Pool y Roof Top Whirlpool con vistas al océano. Algunas suites tienen la opción de hacer el traslado en Rolls Royce. Tiene una instalaciones modernas para convenciones con seiscientos metros cuadrados de superficie. Y tiene un espacio dedicado exclusivamente para la celebración de bodas. www.sandals.com



AVANI LANZAMIENTO DE AVANI + LUANG PRABANG

Avani Hotels & Resorts ha puesto en marcha la extensión de marca Avani +, con la apertura de su primer hotel en Luang Prabang el pasado 1 de marzo. Lanzada en 2011, Avani es una de las marcas de más rápido crecimiento en Asia. Actualmente opera más de 3.800 llaves en 15 países en múltiples regiones y con otras 3.000 nuevas llaves en preparación. La cartera de Avani + abarcará una selección de hoteles y resorts que exhibirán el siguiente nivel en estilo, diseño e instalaciones.

www.avanihotels.com



... Y REDESCUBERE EL LADO MÁS CONTEMPORÁNEO DE LISBOA CON EL AVANI AVENIDA LIBERDADE

La marca Avani, referente para el viajero moderno del grupo Minor Hotels, acerca su filosofía de la mano de una serie de vídeos en los que descubrir los destinos repartidos por el mundo donde se ubican sus 23 hoteles. El último spot presentado muestra el lado Avani de Lisboa, el de los viajeros millenials, el del diseño y el arte... En la capital portuguesa se encuentra su primero hotel europeo, el Avani Avenida Liberdade Lisbon Hotel.

Para llevar a cabo esta promoción, Avani ha elegido a uno de los rostros más conocidos de la nueva generación de cantantes portugueses de fado, Cuca Roseta, como anfitriona de la ciudad que transmite a la perfección el espíritu joven y relajado de la marca y actúa de guía para mostrar el encanto y los secretos de Lisboa. Se trata de explicar la experiencia Avani a través de un relato de cómo el viajero ve y vive el destino a través de su percepción personal, interacciones y atraído por la búsqueda de esa cara más auténtica y genuina de una ciudad. www.avanihotels.com





RESTAURANTE MARCANO Clásico y personal

UN TRABAJADO DESPLIEGUE DE PLATOS SE OFRECEN EN EL RESTAURANTE DEL CHEF DAVID MARCANO QUE LLEVA POR NOMBRE SU APELLIDO. DESDE SU APERTURA HACE DOS AÑOS EN LA MADRILEÑA CALLE DEL DOCTOR CASTELO, ESTE MAESTRO DE LA COCINA HA DEJADO CLARO QUE SU OFERTA GASTRONÓMICA PASA POR LO CLÁSICO CON SU PROPIO TOQUE PERSONAL Y POR UNA ELECCIÓN A CONCIENCIA DEL MEJOR PRODUCTO.

Ha nacido una estrella? ¡Siempre ha estado ahí, buscando, incansable, el sabor perfecto! David Marcano recuerda a Miguel Ángel pidiéndole a su Moisés que hablara, ya que el chef plasma en su cocina esa búsqueda infinita de la perfección, algo que le obsesiona desde sus inicios. La técnica, la sublimación del sabor y la estética son algunos de los puntos en los que basa su estilo.

El restaurante Marcano es la evolución de Taberna Marcano, una de las primeras neotabernas que abrieron sus puertas en el hoy

consagrado como escaparate de cocina noble que es el barrio de Retiro. En ambos establecimientos David ha plasmado su idea de una oferta honesta y un trato amoroso al producto con esa dedicación tozuda que caracteriza a los grandes cocineros.

Fuera de la cocina cuenta con un ángel que mantiene las riendas de la gestión: su mujer, Patricia Valdez, con un bagaje de unos cuantos años en multinacionales y agencias, experta en marketing y tecnología de gestión y media alma del proyecto.

El local es pequeño, diáfano y acogedor, su decoración es sencilla y desenfadada, con toques vivaces y sorprendentes como las vitrinas que albergan una variada colección de Playmobil, pasión secreta de David desde la infancia. Madera y suelos de arcilla cocida completan un comedor agradable, la cocina vista y una barra recogida al mismo tiempo que animada.

FILOSOFÍA PROPIA

En cada plato se plasma la filosofía de Marcano. «Puedo llegar a ser obsesivo, investigando durante meses el punto perfecto de absorción de una legumbre o pasar horas limpiando el pescado», reconoce, al mismo tiempo que explica su amor a la cocina recordando una infancia pasada en la huerta de Toledo de sus abuelos, «donde el producto y la magia de la cocina de mi abuela me hicieron entender lo que quería ser de mayor».

LOS CUATRO PILARES DE SU COCINA

Su cocina se basa en cuatro pilares fundamentales que quedan plasmados en la carta. Uno de ellos son los fondos y los caldos base sobre los que lleva años investigando: en carta nunca faltan los platos de cuchara, una de las señas de identidad del chef, siempre elaborados con legumbres de DO, arroces y guisos de pescado. Hasta hay clientes de Marcano que quieren ser avisados cuando se sirve su plato de cuchara preferido, tal es el caso de las verdinas con cola de cigala braseada y gamba blanca, la marmitta de calamar, patata y rape de barriga negra o el arroz de calamar de anzuelo, alcachofas y mollejas de lechal. De caldos, ha llegado a perfeccionar más de una decena que combina en muchos de sus platos como, por ejemplo, en las alubias del Moncayo con papada ibérica,

chorizo y morcilla de ternera fresca o el faisán en dos cocciones y tres caldos. Su segundo pilar son las largas cocciones, como en el jarrete con crema de patata trufada para dos, que pasa 54 largas horas concentrando sus jugos a baja temperatura. Los otros dos son la mirada constante hacia otras culturas que encontramos en platos como la corvina acevichada con su boniato y su cancha, o el bocado de atún con erizo, y la fascinación por el mundo vegetal, caso de las alcachofas de Tudela, esencia de merluza y verduras de invierno.

LA BARRA

La zona de barra cuenta con una carta especial que muestra algunos de los platos más representativos del restaurante en versión mini o sobre tostas. Aquí triunfan otras creaciones estrella de Marcano, como la croqueta de leche de oveja y queso idiazábal o la de mejillón, la tosta de steak tartar, el pan bao con chipirones a la andaluza y alioli o el guiso de pata y morro con ibérico.

Todo lo que se come se elabora en el restaurante a excepción del pan y los helados. Al tratarse de elaboraciones naturales basadas en largas cocciones y no utilizarse harinas como espesantes, la carta es, casi en su totalidad, apta para celíacos. Desde 2015 está recomendado por la Guía Michelin.

RESTAURANTE MARCANO

Calle Doctor Castelo 31, Madrid
Tel. 914093642

www.restaurantemarcano.com

Abierto de lunes a sábado de 12.30 a 16.00 y de 20.00 a 00.00 horas.



RICARDO SOTRES Y JAIME UZ REPRESENTAN LA COCINA ASTURIANA EN ALICANTE

En representación de la mejor cocina asturiana, los chefs Ricardo Sotres, del restaurante El Retiro (Pancar, Llanes. Asturias. 985 400 240), y Jaime Uz, de Arbidel (Calle Oscura, 1. Ribadesella. 985 86 14 40), ambos en posesión de una estrella Michelin y un sol de la Guía Repsol, participaron en los XVII Encuentros Gastronómicos que, organizados por el cocinero Alfonso Mira, se celebraron del 2 al 9 de marzo en Alicante, donde se pusieron al mando de los fogones, compartiendo experiencia con otros grandes del panorama culinario nacional, para dar forma a un suculento menú, que fue degustado por más de cien comensales.

BANZAI INAUGURA SU SAKE BAR

Abierto en 2012, Banzai es una de las direcciones de referencia para los amantes del comer con palillos en Madrid. Un comedor de esos que no tiene clientes sino auténticos fans y que, sin perder un ápice de esa esencia suya que engancha y enamora, ha ido evolucionando a lo largo de los años para adaptarse a un público cada vez más conocedor y exigente con la cocina japonesa. Por eso el restaurante ha querido completar su propuesta con una cuidada carta de destilados japoneses y cócteles de propio cuño y con nuevas creaciones culinarias que reivindican un estilo propio y maduro. (c/ Recoletos, 10. 914 31 83 65)



SOY KITCHEN 2018, MÁS FUSIÓN QUE NUNCA

El cocinero que está detrás de Soy Kitchen se llama Jongping Zhang y es oriundo de Tianjin (en el noreste de China), aunque sus amigos y clientes le conocen como Julio Zhang o Julio a secas. Se formó en la Escuela de Hostelería de Shenzhen, donde tuvo la oportunidad de ser uno de los últimos alumnos en conocer los secretos de la cocina china imperial. Antes de aterrizar en Madrid trabajó durante cuatro años en un asador tradicional de Pamplona en el que aprendió a amar y respetar nuestros productos. Ya en la capital despuntó con su personalísima fusión oriental en un pequeño comedor junto al Mercado de los Mostenses, un local hoy convertido en Lamian (nombre chino del ramen japonés) donde ofrece

un particular homenaje a la cocina de calle de China, Taiwán, Corea, Japón y Tailandia. En primavera del año pasado trasladó el originario Soy Kitchen y su particular filosofía culinaria a un establecimiento más amplio y de contemporáneo interiorismo en la calle Zurbano desde donde elabora, a la vista del comensal, una cocina de autor imaginativa, libre y en continua reinención. Una cocina que en 2018 incorpora nuevos sabores de inspiración latina, dos nuevos menús degustación (uno vegetariano y otro sin gluten) y una carta de raciones para picotear en sala o en barra entre semana. www.soykitchen.es

SALMURIA, LA PASIÓN DE SERGIO BASTARD

Dicen de ella que es umami líquido en estado puro, que es capaz de dar nueva vida a cualquier ingrediente con solo impregnarlo. La salmuria es un innovador producto que ha fascinado por completo a Sergio Bastard, chef de Casona del Judío (Repunte, 20. Santander. Cantabria. 942 342 726 - 648 446 937), que ha encontrado en esta peculiar salmuera de anchoas (del Cantábrico, claro, y elaborada por Conservas El Capricho) el mejor aliado para dar rienda suelta a toda su creatividad culinaria. Para él, la salmuria supone "dar un valor importante a lo residual; dotar de una vida inédita a los productos de Cantabria".

www.lacsonadeljudio.com



LAMUCCA ABRE DE UNA A UNA

Comer en Lamucca de Prado a las cuatro de la tarde tras una larga mañana de exposiciones o cenar en Lamucca de Pez pasada la media noche, después de asistir a una representación en el Teatro Lara, son dos ideas que se convierten en el ejemplo perfecto para definir la filosofía que, desde su inicio, posee Lamucca, que cumple diez años formando parte de la ciudad de Madrid y convirtiéndose en uno de los "nuevos" clásicos de la capital. Hartos ya de escuchar la molesta frase "la cocina está cerrada", Lamucca apuesta por un horario de comidas y cenas ininterrumpido en el que los comensales tienen siempre la última palabra. Abierta todos los días del año, Lamucca mantiene operativa su cocina desde la una de la tarde y hasta la una de la madrugada ininterrumpidamente, ampliando el horario hasta la una y media de la madrugada los jueves y hasta las dos los viernes, sábados y vísperas de festivos. <https://lamuccacompany.com/>



EL CANALLA DE HORCHER

Horcher Downstairs es el reservado más privado, canalla y divertido del mítico restaurante madrileño (c/ Alfonso XII, 6. 915 22 07 31). Situado en la planta baja del local, la intimidad en este espacio está asegurada, ya que cuenta con acceso directo, sin necesidad de recorrer los salones del restaurante. restaurantehorchier.com/la-carta/



MONTA EL PICNIC EN CASA

Poncelet, el referente en selección y afinación de quesos artesanos en España, se prepara para recibir la primavera de una manera muy original: ofreciendo a sus clientes un Cheese Picnic que podrán adquirir en los puntos de venta, recibirlo en su domicilio (de martes a domingo) e incluso disfrutarlo en casa o en cualquier otro lugar con la posibilidad de contar con el servicio de un maestro quesero. www.poncelet.es





Pato asado en el restaurante Posthotel de Alexander Herrmann, en Wirsberg. Abajo, (i) cocina tradicional alemana en el restaurante Freischwimmer, en Berlín; (d) menú de invierno en el restaurante Bachstelze, en Erfurt.



El restaurante Lavanderia Vecchia, una tratoría italiana en Berlín.

LA OFICINA DE TURISMO ALEMANA CREA LA CAMPAÑA 'CULINARY GERMANY' ALEMANIA PROMOCIONA SU GASTRONOMÍA

La cocina alemana está en su mejor momento. Lejos queda ya aquella impresión –no siempre falsa– de que la gastronomía de ese país era repetitiva, basta y poco refinada, entregada casi exclusivamente a guisos, embutidos, salchichas y las populares *geröstete kartoffel* (patatas asadas). Ha cambiado hasta tal punto que Alemania cuenta hoy con más de 292 restaurantes que lucen alguna estrella Michelin y de ellos ya son once los templos gastronómicos que han logrado las tres estrellas.

Conscientes de la necesidad de revertir esa percepción y dar a conocer la realidad culinaria de la cocina alemana, la oficina de turismo ha hecho hincapié en este aspecto a la hora de promocionar la visita al país centroeuropeo en esta temporada con la campaña *Culinary Germany*. Porque la cocina que se hace hoy en Alemania es tan variada como la de cualquier otro país, y combina las recetas tradicionales con el mestizaje de otras elaboraciones, fruto de las influencias recibidas en los últimos años por la inmigración procedente de distintos países, europeos o no. A eso hay que añadirle la evolución y mejora en la elaboración de vinos, también tintos.

Pocas cosas dicen más sobre un país y su gente que la cocina nacional y las tradiciones asociadas. La comida y la bebida son un medio para sumergirse en el estilo de vida de una región

y disfrutar de experiencias inolvidables. La comida es, simplemente, una parte integral de la cultura nacional, y Alemania tiene mucho que ofrecer a este respecto.

Alemania ha mantenido y actualizado sus recetas tradicionales que han sido cuidadosamente preservadas y transmitidas de generación en generación. Al mismo tiempo, muchas influencias de todo el mundo también son evidentes en la cocina alemana. Y esto es precisamente lo que hace que esa cultura alimentaria sea una mezcla emocionante de tradición e innovación tan diversa como el paisaje: desde el pescado frito (*pannfisch*), en el norte, hasta la salsa verde y las salchichas *bratwurst* en el centro, o la pasta rellena servida con caldo (*maultaschen*, literalmente bolsillo de morro) y el codillo de cerdo (*eisbein*), en el sur. La cocina alemana tiene especialidades suficientes para agradar a todos.

Y una copa de buen vino o cerveza es una parte importante de cualquier experiencia gastronómica especial en Alemania. Se producen excelentes vinos en viñedos que abarcan un total de unas 100.000 hectáreas en 13 zonas vinícolas que se extienden desde el río Elba hasta el lago de Constanza. Y más de 5.000 cervezas se producen en 1.300 cervecerías en toda Alemania. Son muchas las sorprendentes y deliciosas especialidades culinarias de Alemania que hay que probar. ●



Momento de la presentación de Taste Portugal en el Espacio GV30 de Madrid.
Abajo, pão recheado (pan relleno) elaborado para la ocasión por la cocinera portuguesa Inés Henriques da Silva.



Restauradores distinguidos con las placas y certificados de adhesión a la Red de Restaurantes Portugueses en el Mundo.

ENTREGADA POR LA RED DE RESTAURACIÓN PORTUGUESA EN EL MUNDO

NUEVE RESTAURANTES PORTUGUESES RECIBEN LA CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ESPAÑA

En un cóctel celebrado en el *techo* de la Gran Vía madrileña se han entregado las placas que acreditan la certificación de calidad Taste Portugal a nueve restaurantes portugueses en España.

Tras una minuciosa fase de selección, fueron elegidos entre los finalistas: Restaurante Oporto de Barcelona, Atlantik Corner, Fado Português, Frangus, La Portuguesa, La Vaguada, Mesón del Bacalao, Paullus y Trás-os-Montes, de Madrid. Precisamente el mismo día, Trás-os-Montes recibía el premio Gastronómico de Metrópoli al Mejor Restaurante de Cocina Extranjera en Madrid.

www.trasosmontes.es

Taste Portugal es una iniciativa con la que se pretende divulgar la gastronomía portuguesa y la internacionalización de las empresas nacionales mediante la creación de una red de restaurantes portugueses en todo el mundo.

www.tasteportugal.com

Según José Manuel Esteves, director general de la Asociación de Hostelería, Restauración y Similares de Portugal (AHRESP), "unos seis meses después de poner en marcha el programa Taste Portugal en España, estos son los nueve restaurantes que consideramos más fieles a los productos y las recetas de la gastronomía portuguesa. En ellos, cualquier persona podrá saborear los manjares más típicos con un servicio de gran calidad y en un ambiente totalmente portugués".

La Red de Restaurantes Portugueses en el Mundo es una iniciativa con la que la AHRESP participa en el Programa Compete 2020, y cuenta con el apoyo de cuatro entidades portuguesas: el Ministerio de Asuntos Exteriores, la Agencia para la Inversión y el Comercio Externo de Portugal, el Ministerio de Economía y la Federación Portuguesa de Asociaciones de Desarrollo Local "Minha Terra".

www.poci-compete2020.pt

www.minhaterra.pt



Vermutería Chipén en la calle Tutor 1, esquina a Ventura Rodríguez.

Una taberna madrileña del s. XXI recupera la tradición CHIPÉN: EL VERMÚ VUELVE CON FUERZA

Durante mucho tiempo fue el aperitivo domingue-ro que se tomaba en el bar al salir de misa, pero su consumo cayó en picado sustituido por el vino y, sobre todo entre la gente joven, por la cerveza. Ahora se recupera y su popularidad sube como la espuma de su competidora. El vermú vuelve con más fuerza que nunca.

De origen italiano, llegó a Barcelona a mediados del siglo XIX. Se trata de un vino al que se ha fortificado y aromatizado. Generalmente un vino blanco al que se le añade alcohol de origen vínico, como el brandy, y que se macera con una treintena de hierbas aromáticas. Cada maestrillo vermutero tiene su librito, pero lo que nunca puede faltar es el ajeno (wermut en alemán significa ajeno), que le da un sabor amargo muy especial. El vermú rojo se consigue con los mismo ingredientes a los que se añade azúcar caramelizada.

Cuando el hotel Mercure Madrid Plaza de España fue totalmente renovado en 2017 para convertirse en el cuatro estrellas actual (antes pertenecía al sello Sofitel del mismo grupo AccorHotels) reforzó su oferta en pleno centro de Madrid con una vermutería de nuevo diseño bautizada con el nombre de Chipén.

Ya se acepta que el habla castiza madrileña (palabras y acento) se la inventaron autores como Arniches a finales del siglo XIX. En su obra *Los pobres* un personaje aconseja a otro: "Pide na más que en las iglesias de señorío, a la salida de los vermuses u en los cines y fives cloques de moda". Lo cierto es que ese lenguaje sainetero cuajó en buena parte de la población madrileña. "Chipén", por ejemplo, es un adjetivo que procede de "chipé", que en el caló gitano quiere decir "de verdad" y en madrileño, "estupendo".

Pues no han podido elegir mejor nombre los creadores de esta vermutería estupenda, genial que se diría ahora.

Local diáfano, con amplios ventanales a la calle, ambiente cálido, limpio y acogedor incluso en un día lluvioso como el de nuestra visita. El Chipén es una taberna del siglo XXI. Nada más entrar vemos la barra unida a un mostrador con vitrinas transparentes que dejan ver encurtidos, charcutería, quesos, latas de calidad... lo que confiere más un aspecto de tienda gourmet que de bar al uso. En la pared, la botellería habitual a la que se han unido un selecto grupo de cervezas artesanales, como la madrileña "La Virgen", vinos de la DO Madrid, como "Chotis", y hasta medio centenar de vermús, entre los que destaca la joya de la corona de este establecimiento, el Arlini Original, 100% uva Monastrell tinta, que ha merecido un 91 en la Guía Peñín.

La carta de comidas se basa en platos castizos interpretados en el 2018, "tapas madrileñas con guiños viajeros", en la que manda el producto de temporada. Platos realizados muchos de ellos en la mesa a la vista de los comensales, lo que añade espectáculo, utilizando sopletes de gas como el secreto ibérico al infierno, o los deliciosos tirabeques.

Callos a la madrileña estilo nikkei, oreja guisada con chipotle, carrillera ibérica estofada con salsa Bourbon, "los bocatas de albóndigas más piraos", como el Canteo, el Atacao y el Forastero (albóndigas de ternera, pollo en pepitoria y cerdo), navajas en conserva con espuma de pisco, ventresca de atún con pimientos asados y aceite arbequino al humo de roble Castillo de Canena (www.castillodecanena.com/es/), quesos Dehesa de Majazul de Bargas, Toledo, con miel de trufa... Platos que a nadie dejan indiferente, muchos de ellos aptos para vegetarianos e incluso para veganos.

Ángel Risueño, responsable de alimentos y bebidas de la cadena Accor hoteles, y Mayra, una camarera peruana pura simpatía, ambos desbordantes de amabilidad y sabiduría culinaria, nos asesoraron en nuestro transitar por esa interesante carta que titulan "Comer Chipén... y lo que surja", y que es más amena aún por la tarde, cuando un DJ ameniza el local con una música sugerente y nunca molesta. 🍷

Vermutería Chipén
Dirección: Tutor, 1 (Plaza de España)
Teléfono: 91 541 98 80
Pág. web: <http://vermuteriachipen.es/>
No cierra
Precio medio: 20€

Ángel Risueño, F&B manager Accor hoteles, sirviendo un vermú.
"Los bocatas de albóndigas más piraos" son pequeñas hamburguesas con pan cebra.
La barra es la prolongación de un mostrador de exquisiteces.



GASTROLETRAS 2018 ESTUVO DEDICADA AL CINE



El madrileño Barrio de las Letras se convirtió entre el 7 y el 18 de marzo en un gigantesco plató de rodaje según la propuesta de Gastroletras 2018, acción que fue presentada en el transcurso de una sorprendente matiné, en la que no faltaron los puestos de palomitas y a la que se apuntaron las tropas imperiales de *La guerra de las Galaxias*.

En esta ocasión, la Asociación Hostelería Madrid La Viña contó con la colaboración del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo del Ayuntamiento de Madrid, la compañía cervecera Mahou San Miguel y el apoyo de la Asociación de Comerciantes del Barrio

de las Letras, y la ayuda de distintas instituciones que han aportado diversas actividades para cinéfilos al programa. Así, se pudieron ver proyecciones en el Ateneo de Madrid, CaixaForum, el Círculo de Bellas Artes o la Factoría del Guion, propuestas que se sumaron a los múltiples actos programados

Adultos y niños pudieron disfrutar de las visitas guiadas que mostraron los rincones del barrio donde se rodaron películas célebres, como *Airbag*, *Todo sobre mi madre*, *El pisito* o *Qué he hecho yo para merecer esto*. www.saborea-madrid.com



DEHESA DE LUNA TAMBIÉN ES OLIVAR

Finca Dehesa de Luna, Reserva de Biodiversidad, entra a formar parte del mundo del aceite con su nuevo producto, Dehesa de Luna Aceite de Oliva Virgen Extra, que, al igual que sus vinos, se ha elaborado con la misma ilusión y cuidado. Tras varios años de ensayos, ha sido la cosecha 2017 la que definitivamente introduce a esta Finca en el mercado de los aceites de alta gama. Finca Dehesa de Luna, Reserva de Biodiversidad está ubicada en el Campo de Montiel y es un espacio natural de especial interés por la riqueza de su fauna y su flora. Dentro de este espacio, Dehesa de Luna ha creado un viñedo único de 85 hectáreas rodeado de encinas y de olivos con los que se elabora el nuevo Dehesa de Luna Aceite de Oliva Virgen Extra. **PVP: 9€**



VALDERRAMA PONE EN EL MERCADO SUS ACEITES 2018

La firma Valderrama ha lanzado ya al mercado los aceites de oliva virgen extra de su última cosecha. Se trata de una de las más tardías de los últimos años, como consecuencia de un 2017 con una larga sequía, es-



casez de lluvias en primavera y temperaturas extremas en verano. En las dos almazaras de la compañía, situadas en Montilla (Córdoba) y La Pueblanueva (Toledo), el punto óptimo de maduración de las aceitunas se ha alcanzado con un retraso de casi un mes con respecto a años anteriores, incluso algo superior en esta última por las bajísimas temperaturas registradas en la fase final de la recolección. www.valderrama.es

'FRESCO EN TU CASA', UNA SOLUCIÓN ONLINE PARA COMER SANO

¿Eres de los que disponen de poco tiempo para pensar en qué cocinar? ¿Te imaginas que alguien lo hiciera y te llegara a casa una selección de recetas e ingredientes hechos por y para ti? Con Fresco en tu casa, de Espacio Orgánico, dedicarse a uno mismo resulta más fácil que nunca. Bajo el lema *Cocina sana en tu casa*, esta plataforma online comercializa cajas con ingredientes sanos y ecológicos para que sus usuarios puedan preparar las recetas que diseñan los especialistas de la empresa, de una manera fácil, cómoda y rápida. www.espacioorganico.com



RICOLA, LA MARCA DE CARAMELOS

La sostenibilidad es el estilo de vida que define a Ricola, marca comprometida en pensar y actuar bajo el equilibrio de los recursos naturales y un absoluto respeto al entorno y al medioambiente. Esta filosofía determina cada proceso de trabajo desempeñado en Ricola y la estrategia focalizada a la sostenibilidad se aplica a la producción de las hierbas en su globalidad. Un equipo de profesionales experto en el cultivo de hierbas implementa, ejecuta y supervisa una producción sostenible que mantiene y conserva las propiedades naturales en el centro que la marca tiene en Laufen, Suiza.



MEDALLA DE ORO PARA CRUOR 2014



Cruor 2014 ha sido seleccionado y galardonado con Medalla de Oro entre un total de 6.700 vinos procedentes de más de 150 regiones vitícolas del mundo que han sido catados durante la celebración del concurso Mundus Vini, el certamen de referencia para el mercado alemán.

Cruor 2014, es un vino "profundo y elegante, que nos adentra en el Priorat con serenidad", según Anna Gallisà, enóloga de la bodega Casa Gran Del Siurana. Elaborado con las variedades Samsó (42%), Garnacha (38%) y Syrah (20%), se ha criado durante 16 meses en barricas de roble francés, nuevo y usado. Es un vino que en cata muestra un color cereza muy vivo, denso y con mucha capa. En nariz es fresco, con predominio de los aromas de hierbas mediterráneas, notas balsámicas y especiadas que se integran con la base de frutos negros del vino. En boca tiene una entrada golosa y es redondo y denso con frescura presente a media boca. Y sus taninos son elegantes y pulidos. Un vino largo, con toda la esencia del Priorat.

El jurado de este concurso está compuesto por enólogos, productores y distribuidores de vino, sumilleres y periodistas especializados de todo el mundo, que catan a ciegas, es decir, que degustan los vinos sin conocer los nombres de los mismos.

www.casagrandelsiurana.com

BACCHUS DE ORO PARA GRAN FEUDO VIÑAS VIEJAS 2012



La selección de los racimos de las variedades tempranillo y garnacha procedentes de los viñedos más antiguos de la bodega y su elaboración tradicional dan vida a un vino de producción limitada que se muestra elegante y equilibrado. Gran Feudo Viñas Viejas Edición Limitada 2012 logra así el Bacchus de Oro en la última edición del Concurso Internacional de Vinos.

El vino de Bodegas Gran Feudo ha sido seleccionado entre más de 1.700 referencias llegadas de los cinco continentes. Un jurado integrado por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, entre otros profesionales del sector ha sido el encargado de seleccionar, en cata ciega, los mejores vinos. Gran Feudo Viñas Viejas 2012 Edición Limitada está elaborado con un 80% de tempranillo y 20% garnacha y pasa 18 meses en barrica de roble francés y americano.

Es un vino que muestra un color rojo picota de intensidad media, limpio y brillante. Su aroma intenso muestra con notable complejidad, elegante, con fruta madura, y delicados toques de madera fina. En boca es equilibrado, con taninos de calidad y madera bien integrada, con un posgusto elegante y largo.

www.granfeudo.com

LANZAMIENTO DE OTAZU PREMIUM CUVÉE 2014



Bodega Otazu lanza Premium Cuvée 2014, uno de los vinos de esta Denominación de Origen de Pago con mejor acogida por parte del público y que más galardones ha recibido. Entre ellos, prestigiosos premios internacionales y nacionales, como la medalla de oro en la International Wine and Spirit Competition (2016), en la CINVE 2016 (2012 Vintage), en la Mundus Vini 2016 (2012 Vintage) y en la 21 Berliner Wein Trophy 2017 (2013); reconocido como Best of Spain Top 100 @Prowein 2016 (2012 Vintage), y calificado con 90 puntos en la Guía Peñín.

Otazu Premium Cuvée 2014, que pertenece a la Denominación de Origen de Navarra, es un vino tinto de color rojo cereza de capa profunda y ribete rojizo, con aromas de fruta roja, tipo cereza, sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. Tiene una nariz intensa y compleja en la que se aprecian el dominio de la fruta negra y notas de canela, nuez moscada y matices balsámicos. En boca es un vino amable, fresco y sedoso, de entrada golosa y con volumen, de tanino redondo y con un largo final en el que vuelven a aparecer los aromas.

Un 45% de uva Cabernet Sauvignon, un 38% de Tempranillo y un 23% de Merlot, todas procedentes de las hectáreas de viñedo propio, componen este Otazu Premium Cuvée 2014. El proceso de elaboración comienza con la vendimia por separado de cada una de estas variedades durante el mes de octubre, cuando se encuentra la uva en su momento de madurez óptimo. www.otazu.com

EMILIO MORO PRESENTA SUS BLANCOS DE GODELLO



Bodegas Emilio Moro, de la Ribera del Duero, lanza al mercado los primeros vinos resultado de su proyecto de innovación en El Bierzo. Se trata de dos monovarietales de Godello con los que la firma ha buscado, por un lado, añadir un blanco de calidad a su ya conocida gama de sus tintos Emilio Moro y Cepa 21 y, por otro, trasladar la calidad y singularidad de sus vinos de Ribera del Duero a una denominación de origen hasta ahora más conocida por sus tintos de mención pero con mucho potencial para dar a luz grandes blancos.

www.emiliomoro.com/

ELOGIOS PARA ELCHAMPÁN LOUIS ROEDERER



Louis Roederer, una de las grandes casas de champán que todavía hoy siguen siendo independientes, ha sido premiada como la marca de champán más admirada en 2018 por la revista Drinks International. La firma francesa, representada por Frédéric Rouzaud, lidera el ranking de esta distinción de *Maisons de champagne* más valoradas.

www.louis-roederer.com/es

SPARKLING PLATINVM 0,0, CHICAS SIN ALCOHOL

El deseo de cuidarse y de llevar una vida más saludable también ha llegado al mundo de la celebración, con tendencias en auge como el *mindfull drinking* o los *mocktails*. Hoy, cada vez más mujeres deciden "no beber" y, si antes las abstemias eran los bichos raros de la fiesta que miraban desde el banquillo, hoy son las modernas y las que realmente saben cómo cuidarse y cómo disfrutar. Si tú también eres una chica sin alcohol, por ser deportista o estar embarazada, por querer cuidarte, porque te lo ha aconsejado el médico o simplemente porque hoy te toca conducir, ¡ya puedes sonreír! Porque a partir de ahora, podrás volver a disfrutar de unas fiestas llenas de color y de sabor con los *sparkling* Platinvm 0,0.



www.fraganciasplatinvm.com



PARCELA Nº5 2014

En palabras de Alejandro Simó, director general de Bodegas Luis Alegre: "Parcela Nº 5 es la expresión de un tempranillo en suelo salino a 150 kilómetros del mar".

Perteneciente a la Finca Laminoria, forma parte del conjunto de los tres viñedos propiedad de la bodega, de los que se elaboran los conocidos cinco grandes vinos de tres pequeñas fincas. Se trata de una parcela emblemática de gran singularidad debido a su ubicación dentro del biotopo protegido de las Lagunas de Laguardia, un complejo de gran valor ecológico, reconocido por la UE como uno de los lugares de importancia comunitaria (LIC) de la zona Mediterránea.

www.luisalegre.com/



EL GAITERO PONE RUMBO A JAPÓN

El Gaitero sigue con su particular gira participando en algunas de las ferias más importantes del sector de la alimentación y bebidas del mundo.

Si bien hace unas semanas visitaban Dubái, donde no tenían cabida las bebidas con contenido alcohólico, en esta ocasión la célebre firma asturiana ha podido llevar a Foodex Japan 2018 –que se celebró en el Convention Business Center de Chiba hasta el pasado día 9 de marzo– sus míticas sidras El Gaitero.

A ellas se suman otras como Pomarina espumosa, Pomarina Natural, Valle Ballina y Fernández brut nature o el Gaitero Sin, entre otras. www.sidraelgaitero.com

NAGORE ARREGUI, CON LEPANTO



La bodega familiar González Byass, fundada en Jerez en el año 1835 y dedicada a la elaboración de vinos y espirituosos premium, continúa en su propósito de demostrar la versatilidad del brandy de Jerez y posicionarlo como un ingrediente de moda en el mundo de la mixología. Así, tras su iniciativa *Lepanto Around the World* –que acercó al público español los combinados con brandy que triunfan fuera de nuestras fronteras– y los *Sherry Cocktails* –creaciones que combinaban brandy y vinos de Jerez–, la bodega bandera del Marco de Jerez anuncia una colaboración de lujo con la reputada *barmaid* guipuzcoana Nagore Arregui.

www.brandydejerez.es/



SPIOS, EL PRIMER MALTA DE GLENMORANGIE

Glenmorangie, la galardonada destilería del grupo LVMH en las Highlands escocesas, da un paso más en su carácter innovador con la presentación de Spios, su primer *single malt* completamente madurado en barricas de whisky americano de centeno procedentes de Kentucky. Spios se convierte además en el noveno lanzamiento de la Private Edition, que agrupa una colección de únicos e intrigantes malts de edición limitada que la destilería presenta cada año.

www.glenmorangie.com



MARQUÉS DE RISCAL GANA MEDALLAS

El pasado 24 de febrero se hicieron públicos los ganadores de la 14ª edición de los Premios CINVE 2018, el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, celebrado en el Complejo Cultural San Francisco de Cáceres. Su objetivo es contribuir a la promoción y venta de los mejor valorados. Marqués de Riscal obtuvo dos Galardones en la categoría de Vinos Tranquilos: medalla gran oro para el Finca Torrea 2015 y medalla de plata para el Barón de Chirel 2015.

www.marquesderiscal.com/



CASTELO ROSÉ 2017, ENTRE LOS 50 MEJORES VINOS

La bodega Castelo de Medina, que cuenta con más de 180 hectáreas de viñedo propio en el término municipal de Villaverde de Medina (Valladolid), lanza al mercado la añada 2017 de Castelo Rosé, su variedad rosada limitada a 12.000 botellas. Perteneciente a la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León, llega con una imagen renovada e importantes reconocimientos: fue elegido Mejor Vino Rosado de España de 2017 por la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWJ), además de situarse entre los 50 Mejores Vinos de España de 2017 seleccionados por dicha asociación, y se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2017.

www.castelodemedina.com



G'VINE REVELA SU GINEBRA NOUAISON GIN

La Maison G'Vine Gin revela su nueva ginebra Nouaison Gin. Intensamente aromática pero suave y redonda, Nouaison Gin pretende agitar la industria de las ginebras con su innovadora revelación basada en la elegancia de la uva combinada con un perfil complejo y picante. Nouaison Gin refleja el tradicional ADN no convencional de G'Vine presentándose como una nueva expresión de la Maison, jugando en un universo *underground chic*, profundamente enraizado en el ambiente de la coctelería para mejorar los combinados clásicos. Diseñado por el Maestro Destilador y creador de G'Vine, Jean-Sébastien Robicquet, Nouaison Gin representa la etapa de metamorfosis del ingrediente principal, la uva. g-vine.com/es/



CÓDIGO DE ADOLESCENTES PIJOS

Cuando su padre la acompaña hasta la entrada del prestigioso internado Ault de Massachusetts, no parece que Lee Fiora añore demasiado a la familia que deja atrás en su pequeña ciudad de Indiana, seducida por las brillantes fotografías del elegante folleto promocional del centro: chicos de uniforme delante de vetustos edificios de ladrillo y chicas con falda escocesa y palos de lacrosse sobre un césped inmaculado. Pero como no tarda en descubrir, Ault es un mundo aparte, habitado por jóvenes ricos, hastiados y atractivos que se rigen por sus propios códigos.

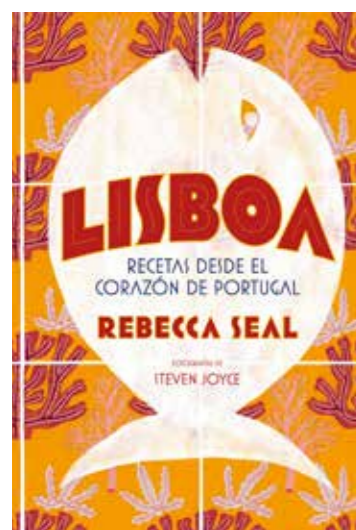
Título: Una perfecta educación
Autora: Curtis Sittenfeld
Editorial: Siruela
Páginas: 488
Precio: 24,95 €

SEGUIR ENAMORADO PASE LO QUE PASE

Amy tiene el marido perfecto. Hugh es guapo, es un buen tipo y un padre maravilloso. Pero un día, de repente, le dice que quiere que se tomen un descanso, que necesita estar seis meses lejos de casa, de ella y de la familia, y viajar un tiempo como soltero. Aunque asegura que solo será medio año y que volverá, pues no ha dejado de amarla, Amy teme que no sea así.



Título: Una pareja casi perfecta
Autora: Marian Keyes
Editorial: PLAZA & JANÉS
Páginas: 393
Precio: 19,90 €



LISBOA: CLAVES DE LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA

Repleta de historia y de personalidad, la capital de Portugal es una de las ciudades con más encanto de Europa. Desde los puntos más elevados de Lisboa, situada sobre siete empinadas colinas, se contemplan cúpulas blancas, torres estrechas y las brillantes aguas azules del Tajo. Y la gastronomía se muestra tan diversa y seductora como lo es la bella ciudad.

Título: Recetas desde el corazón de Portugal
Autora: Rebecca Seal
Editorial: Lunwerg
Páginas: 256
Precio: 24,5 €



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

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



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

•SORTEO•
 5 NOCHES DE LUJO EN LOS ANANTARA DE TAILANDIA





◀ Retrato de Juanelo Turriano.
▲ Las Antigüedades de las Ciudades de España (1575), de Ambrosio de Morales.



▲ Portada de Los 21 libros de los Ingenios y de las Machinas, de Juanelo Turriano, y uno de los ingenios que se describen en sus páginas.



JUANELO TURRIANO

UN GENIO DEL RENACIMIENTO

La Biblioteca Nacional de España presenta hasta el 6 de mayo *Juanelo Turriano, genio del Renacimiento*, una exposición que, mediante la presentación de una de las figuras más emblemáticas del panorama técnico-científico del Renacimiento, narra uno de los periodos de mayor esplendor y riqueza de la historia de Cremona, su ciudad natal, así como su apertura al mundo bajo el poder de Carlos V y Felipe II.

Juanelo Turriano, nacido en 1500, fue relojero, ingeniero y matemático en la corte española entre los años 1547 y 1585, año de su muerte en Toledo; cuatro décadas en las que realizó en nuestro país los más increíbles ingenios mecánicos, innovando en los ámbitos fundamentales de la investigación mecánica de la época: las minia-

turas, la automatización y la construcción de grandes máquinas como el Artificio de Toledo.

La muestra recorre la biografía del personaje mediante una selección de documentos, libros y obras de arte de las principales instituciones cremonesas, así como de la Biblioteca Nacional de España, que ilustran tanto su época en Cremona como su época española y el contexto histórico general. Entre ellas destaca un busto de Turriano en mármol, obra de Pompeo Leoni, procedente del Museo de Santa Cruz de Toledo y recientemente restaurado por el Instituto de Patrimonio Español (IPCE).

Entre los primeros biógrafos de Turriano, está presente en la exposición Marco Girolamo Vida (1550), quien describe al

Biblioteca Nacional de España. Pº de Recoletos 20-22. Madrid

Hasta el 6 de mayo de 2018.

De martes a sábado de 10 a 20 h. Domingos y festivos de 10 a 14 h.

Último pase media hora antes del cierre. Entrada libre y gratuita.

91 516 89 67 / 91 580 77 59 / www.bne.es

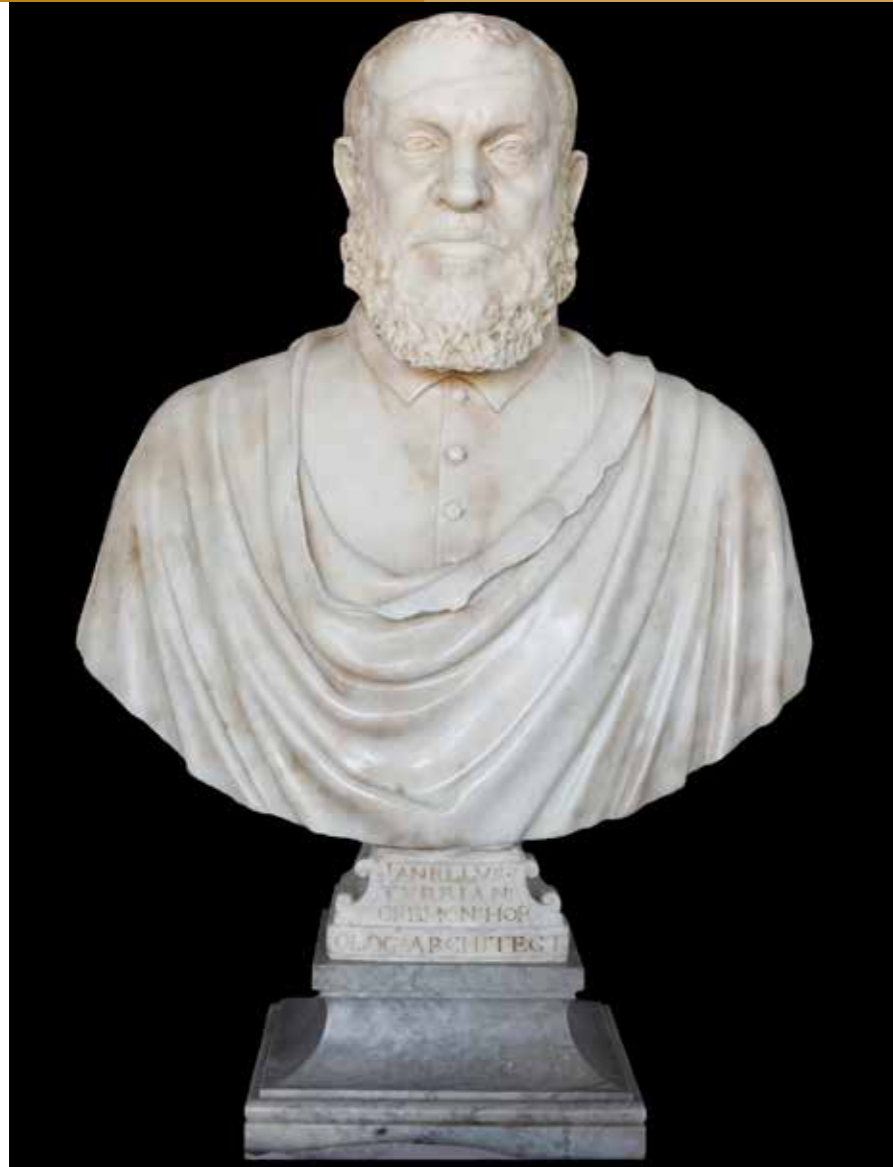
relojero "con la cara, el cabello y la barba ennegrecidos y cubiertos de ceniza y sucio hollín, con las manos y sus gruesos y enormes dedos siempre llenos de óxido, desgreñado e inadecuadamente vestido".

La ciudad del siglo XVI se presenta a través de la obra de Antonio Campi *Cremona fedelissima città* (1585), que presenta el mapa de la ciudad, así como sus más notables monumentos, y aporta el dato del número de habitantes de la ciudad (37.293) excluyendo a los menores de diez años.

Según Campi, el gentilhomme Giorgio Fondulo, médico y astrólogo, fue el mentor de Turriano y quien le facilitó los primeros textos en latín, la lengua científica de la época. De esta forma Juanelo, probablemente tan dotado para las matemáticas

como para el arte de la forja, adquiere un saber mixto que lo aproxima a Arquímedes, uno de los más grandes modelos clásicos de la mecánica en la doble vertiente teórica y experimental en la que se basa la ciencia moderna. Entre los médicos de Cremona, y presente en la exposición, Realdo Colombo, discípulo de Andrea Vesalio, fundador de la anatomía moderna y médico de Corte de Carlos V y Felipe II.

El también médico milanés, Girolamo Cardano, matemático y filósofo, en las dos primeras ediciones de *De Subtilitate libris XXI* (1550 y 1554), atribuye a Turriano la construcción de un instrumento descrito por Vitruvio: una máquina de Ctesibio, o sea una bomba de dos pistones alternos que accionan válvulas en el interior de dos



- ▶ Medalla conmemorativa que se atribuye a Jacometrezo, acuñada hacia 1550.
- ▲ El saber mixto de Turriano lo aproxima a Arquímedes.
- ◀ Busto de Turriano en mármol, obra de Pompeo Leoni.

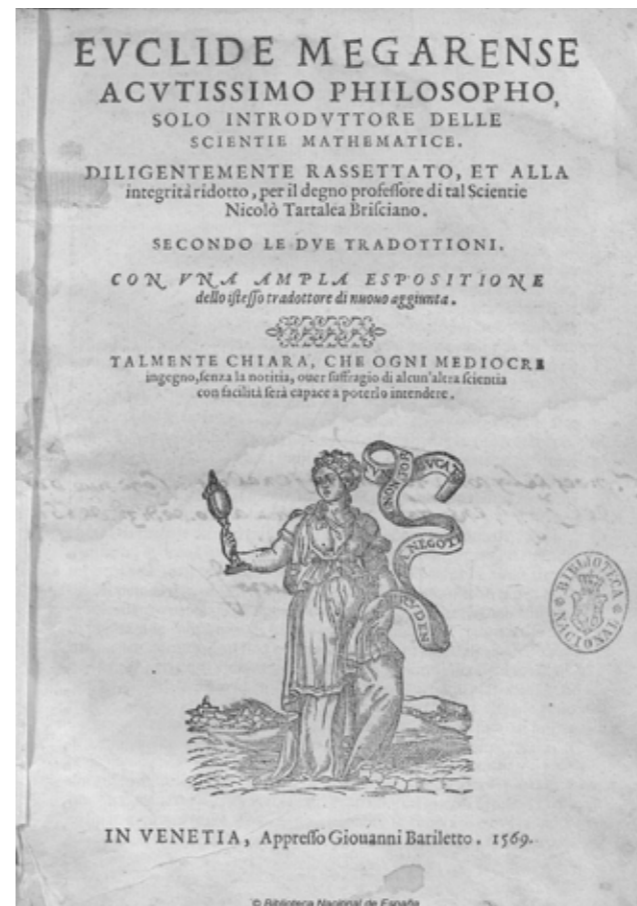
cilindros. Otras de sus invenciones descritas por Cardano fueron un candado con combinación de letras, un reloj de muelles sin cuerda y la suspensión cardánica, aplicada tanto a una ingeniosa silla de manos para Carlos V, aquejado de gota, como a una lámpara de aceite. Otros inventos, como la fresadora para cortar ruedas dentadas, sus relojes planetarios o el Artificio de Toledo son fruto de un saber práctico y teórico de alto nivel que sabía aplicar los más avanzados conocimientos técnicos a problemas planteados en términos matemáticos, geométricos y aritméticos.

EN LA CORTE ESPAÑOLA

La carrera de Turriano en la corte española sigue los pasos del Imperio: sus grandes empresas no habrían sido posibles sin el mecenazgo de Carlos V y Felipe II. La importancia del inventor fue reconocida en vida con una medalla conmemorativa que

se atribuye a Jacometrezo, acuñada hacia 1550. Del año siguiente es otro de los documentos que pueden verse en la exposición certificando otra de sus grandes obras: el privilegio imperial con el que Carlos V concede a Juanelo, "facile princeps tra gli architetti d'orologi", una pensión vitalicia de 100 escudos de oro por la construcción de un reloj planetario como no se había visto otro con anterioridad.

Entre las principales fuentes impresas de época sobre Juanelo destaca *Las Antiquedades de las Ciudades de España* (1575), de Ambrosio de Morales, quien describe sus extraordinarias capacidades y sus excepcionales creaciones. Resulta sin embargo curioso no hallar planos o dibujos del *Artificio* en una colección de máquinas de corte como la descrita en los *Los 21 libros de los Ingenios y de las Machinas*, atribuido durante mucho tiempo a Turriano, hoy a Lantana, y que trata de ingeniería y arqui-



- ▶ Medalla conmemorativa que se atribuye a Jacometrezo, acuñada hacia 1550.
- ▲ Portada del Euclide Megarense.

tectura. Gracias sin embargo a la fundación Juanelo Turriano se podrá ver un video en el que se reconstruye en una animación en 3D el *Artificio de Toledo en funcionamiento*.

LA EDAD DE LOS NUEVOS INVENTOS

La *Edad de lo nuevo*, revisa el contexto histórico con los Nova Reperta, del noble florentino Luigi Alamanni, realizados por el flamenco Stradano, que ilustran los inventos desconocidos por los antiguos romanos: el reloj, la imprenta, la brújula y la ingeniería naval, así como máquinas para elevar las aguas y las gafas, instrumentos todos del saber moderno. En 1543, *annus mirabilis* del proceso que lleva a la revolución científica vieron la luz la obra de Copérnico, *De revolutionibus orbium coelestium*, y *De humani corporis fabrica* de Vesalio. *Dos globos de Mercator* procedentes de Cremona recuerdan el encuentro entre Mercator y Juanelo.

La exposición sitúa el inicio de una de las trayectorias profesionales más fascinantes de la mecánica renacentista en su contexto histórico. La historia de un individuo que



hoy puede comprenderse mejor gracias a una serie de descubrimientos documentales que permiten además describir toda una época. De este modo, Juanelo será el guía que nos conduzca a través de un momento crucial en la narración de los orígenes de la Modernidad: el momento histórico que algunos, dejándose llevar por la retórica de la época, denominaron *Edad de lo Nuevo*, situada entre el Renacimiento y la Revolución científica.

El itinerario explica cómo, no obstante su gran talento, el relojero de Carlos V fue un producto de su tiempo y no un genio aislado, y se aclararan las razones por las cuales su figura fue tan importante para sus contemporáneos y lo es aún en la actualidad. Juanelo Turriano ha pasado a la historia como una de las figuras más emblemáticas y excepcionales del panorama tecnocientífico de la Europa renacentista, pues encarna el modelo del artesano vitruviano que aúna talento, capacidad y conocimiento técnicos. Por otro lado, destacó no sólo como inventor, sino también como modelo social. 0



► *Hibiscus blancos. Canción de primavera*, 2017.
▲ *Almas heridas*, 1991.
◀ *Luz del pasado*, 1994-2007.

PALOMA NAVARES

DEL JARDÍN DE LA MEMORIA

El Museo Thyssen presenta la exposición *Paloma Navares. Del jardín de la memoria*, que propone una relectura desde la perspectiva de género de la figura de Eva, motivo iconográfico clásico en la historia del arte. A pesar de sus diversas personificaciones, de las sucesivas autorías y de los variados estilos con los que se ha representado a lo largo de la historia, Eva es "siempre la misma", como afirma la artista Paloma Navares, y se mantiene como un pilar fundamental para la consolidación del estereotipo femenino en la cultura visual occidental.

Comisariada por Rocío de la Villa, profesora de Estética y Teoría del Arte de la Universidad Autónoma de Madrid, la exposición parte de algunas obras de la Colección

Thyssen-Bornemisza para presentar una selección de piezas realizadas por Paloma Navares (Burgos, 1947) durante el estudio que llevó a cabo sobre la representación de la mujer en destacados cuadros de los principales museos, a las que se añaden otras obras realizadas expresamente para esta muestra.

Ya en 1987, año en que comenzaba a difundirse en España la historia del arte desde la perspectiva de género gracias a la introducción de la tesis doctoral de la historiadora Estrella de Diego, titulada *La mujer y la pintura en el siglo XIX español*, Navares inició una serie de obras en torno a la representación femenina. Más tarde, la figura de Eva se multiplica y se fragmenta en las obras de la artista, abundando en la crítica

Madrid, Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, hasta el 22 de abril de 2018.
Lunes, de 12 a 16 horas; de martes a domingos, de 10 a 19 horas.
www.museothyssen.org

a su cosificación, como en la instalación *En el umbral del sueño* (1993), incluida en esta exposición, que reproduce un fragmento de *La ninfa de la fuente* (hacia 1530-1534), de Lucas Cranach el Viejo, perteneciente a la colección permanente del museo, y que se corresponde con la parte del vientre. En la muestra se exhiben también piezas de la serie *Corazón ardiente* (1994-1996-1999), que incluye otras "evas" y "venus" personificadas en retratos de la colección, como *Santa Catalina de Alejandría* (1598-1599), de Caravaggio, el *Retrato de una mujer joven llamada 'La Bella'* (1518-1520), de Palma el Viejo, y *Venus y Cupido* (hacia 1606-1611), de Rubens.

La instalación se completa con una vitrina con objetos de la serie *Fragmentos del*

jardín de la memoria (1988-2017), como una lupa sobre una postal de *La ninfa de la fuente*, una *Eva Iluminada* a partir de *El baño de Diana (La Fuente)* (hacia 1869-1870), de Corot, y un objeto "cascada" con reproducciones de varias evas, entre las que también se encuentran otras figuras presentes en obras de la colección permanente.

La exposición se extiende desde el balcón-mirador de la primera planta hacia otras salas del museo con intervenciones de la artista en la que sus piezas parecen dialogar con algunos cuadros de la colección, como *Adán y Eva* (c. 1507-1508), de Jan de Gossaert, y *Bailarina basculando (Bailarina verde)* (1877-1879), de Edgar Degas.

PERLAS DE AOVE PARA LA DIETA DIARIA

La creciente preocupación por el cuidado personal y la alimentación saludable ha apoyado la aparición de la llamada nutricosmética. Una disciplina entre la belleza y la salud que consiste en proporcionar al organismo algunos nutrientes que no puede o que le es más difícil fabricar por sí mismo. Las Perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra de La Chinata son un complemento alimenticio a la dieta diaria que conjuga los beneficios del AOVE con las propiedades del aceite de onagra y de chía, aportando a quien las consume dosis concentradas de vitamina E y ácidos esenciales Omega 3, 6 y 9. www.lachinata.es



EL BRONCEADO DE JLO

Si hay un sello distintivo en el rostro de la cantante Jennifer López es su bronceado sublime y natural. La actriz realza su tono de piel con No Bronzer Bronzer de Perricone MD iluminando su rostro, difuminando las líneas de expresión y protegiéndolo del sol con un filtro solar. Un serum bronceador con un tono autoajustable que imita los melanocitos naturales y las células responsables de la pigmentación de la piel, aportando un resplandor universalmente embellecido.



GANAR MÚSCULO Y PIERDE GRASA, SIN MOVERTE DEL SITIO



La electroestimulación permite, si aumentamos la intensidad, movilizar la masa muscular en aproximadamente un 80% más de lo que podemos hacer conscientemente. En España lo llamamos *Electrofitness*, o EMS (sus siglas en inglés), y en un principio comenzó a emplearse para fines fisioterapéuticos hace más de quince años, si bien su uso en el mundo del *fitness* y el cuidado personal es mucho más reciente. AQ8 System es un sistema de entrenamiento que



utiliza pulsaciones eléctricas para movilizar más porcentaje de masa muscular que cuando se hace de forma controlada, produciendo la contracción a través de nuestro cerebro. Algunas de sus ventajas más importantes son la posibilidad de coger el ritmo rápidamente o movilizar tejido muscular sin tener ningún tipo de definición ni riesgo de lesionarse. Además de la forma física, hay una serie de condiciones para las que no se recomienda su uso, por ejemplo cualquier articulación que no te permita que pase electricidad por tu cuerpo, tampoco está recomendado para personas con problemas cardíacos o enfermedades graves. www.aq8system.com



CALDEA EL DÍA DE LA MADRE CON AMIGAS...

Caldea, el spa termal de Andorra, invita a todas las madres a celebrar su fiesta de la forma más original y divertida: un día para que las mujeres se reúnan con las amigas y escapen al país de los Pirineos. Cualquier excusa es buena para desconectar, mimarse y dedicarse tiempo a una misma.

En este día sin niños el mejor plan es empezar la jornada fortaleciendo la musculatura en el gimnasio de Inúu, el spa de Caldea solo para adultos. Después de unos ejercicios revitalizadores, y con el único objetivo de desconectar de todo, el grupo de amigas podrá disfrutar de un baño en las lagunas interiores y exteriores de Inúu y combinar las cálidas sensaciones del agua termal o las sesiones en la sauna con el refrescante efecto de las duchas. El grupo se preparará luego para la audición de boles tibetanos y asistir a un taller de nutrición para conocer el poder de algunos superalimentos como el tomate. La entrada a Inúu, además de incluir el albornoz y la toalla, también permite el acceso al Termolúcido, un spa situado en el edificio anexo a Inúu que cuenta con lagunas de grandes

dimensiones, un espacio de reactivación equipado con saunas, una área de hidromasajes y un baño islandés con hielo.

...Y TRATAMIENTOS ORIENTALES

Caldea se suma también a la moda oriental y sorprende con una amplia variedad de tratamientos de origen tailandés, japonés e hindú, los dos últimos realizados por especialistas nativos. En un momento en que es tendencia comer con palillos y vestir camisas extralargas tipo kimono, lo mejor de Asia aterriza en el mundo del bienestar para acercarnos los mejores masajes y tratamientos. Tratamientos japoneses. Yuthai es un masaje dentro del agua con el que experimentar nuevas sensaciones gracias a sus suaves movimientos y ejercicios ondulantes.



Tratamientos Ayurveda (hindú). El uso de zonas de calor para la sudoración y la limpieza de la piel era una práctica habitual en las antiguas civilizaciones. El masaje hindú, o ayurvédico, Abhyanga Ubtan se basa en esta técnica y es considerado el antídoto para el estrés y el agotamiento físico y psíquico.

Tratamientos thai. Disfrutar de un tratamiento tailandés es una magnífica decisión si se pretende liberar tensiones. Gracias a la combinación de técnicas de yoga y de acupuntura, se logra trabajar las líneas de energía y liberar bloqueos. www.caldea.com

NUEVO CASIO PARA ENTRENAMIENTOS CON APP

Casio Europe anuncia el lanzamiento de una nueva serie de relojes de la marca G-SHOCK resistentes a los golpes, que presentan una elegante apariencia y están equipados con tres ejes de sensores de aceleración, conectables con la aplicación de smartphone para dar soporte en el deporte del día a día. El primer reloj de la serie G-SQUAD en ser lanzado es el GBA-800, que estará disponible en seis modelos.



El nuevo GBA-800 utiliza un acelerómetro integrado para medir los pasos diarios y regular el ritmo de la caminata o de la carrera, mostrando los pasos recogidos en el reloj. El reloj se conecta mediante bluetooth con un smartphone y envía los datos a la app G-SHOCK Connected, permitiendo a los usuarios rastrear y ver los pasos diarios que realizan y las calorías que queman. El número de pasos medidos por El reloj muestra en una gráfica los pasos desglosados en cada uno de los cinco niveles de metabolismo correspondiente (MET), basado en el contador de pasos y el ritmo de la caminata/carrera y utilizando el nuevo algoritmo que Casio ha desarrollado.

www.g-shock.eu/es/



ESTE VERANO GLOVO ENTREGARÁ LOS PEDIDOS A PIE DE TOALLA

Glovo, la app que permite a los usuarios comprar, recibir y enviar al momento cualquier producto dentro de una misma ciudad, estará disponible para entregar cualquier cosa que el usuario eche en falta cuando suban las temperaturas y se encuentre en la playa. La plataforma pone al alcance de los bañistas el kit de playa esencial para sacar el máximo partido a la jornada playera.

<https://glovoapp.com/>

ULTRASLIM, NUEVO CARGADOR INALÁMBRICO DE MINIBATT

MiniBatt, marca dedicada a aportar soluciones de carga inalámbrica, presenta el producto más ligero para cargar dispositivos sin necesidad de cables. El miniBatt UltraSLIM mide tan solo 3,4mm de alto e incorpora carga rápida, lo que lo convierte en la opción más cómoda y rápida para tener el móvil con batería durante todo el día. Está disponible en los colores blanco y negro para adaptarse a cualquier casa u oficina y formar parte del mobiliario sin contrastar con la decoración. Además su diseño cilíndrico y fino permite que al poner el dispositivo encima casi no se aprecie que hay algo debajo.

www.miniBatt.com



TUCANO: REGALOS PARA MAMÁS CONECTADAS Y A LA MODA

Las mamás de ahora no son como las de antes, ¿verdad? Siempre atentas al teléfono y al correo electrónico del trabajo, pero siempre encuentran un momento para compartir con nosotros un video divertido en la tableta o una conversación por Skype. Ellas nos dan su tiempo, su dedicación y su amor, así que vamos a celebrar el Día de la Madre con un regalo muy especial.



► Una bolsa para ordenador de hasta 14" en color fucsia fuerte, con carácter, marcando estilo. Es delgada, pero ofrece una excelente protección gracias a su parte trasera semirrígida. El portátil no se mueve en el interior, gracias a un dispositivo de bloqueo de cinta de seguridad.

Su cremallera recorre tres lados, lo que permite una apertura total y mayor comodidad. Para llevar en la mano o colgada, gracias a sus cintas extensibles y extraíbles. ¿El fucsia no es su color? Pues negra, o verde, o azul marino, o azul cielo, o roja...



◀ Work Out 3 Tote bag. Un bolso de diseño italiano súper actual y ultradelgado, con todas las características de la colección WO3: colores contrastados, bolsillo extraíble multiposición, cómodas asas... Es fantástico para llevar el portátil de hasta 15.6" y combina a la perfección con su diseño moderno. Y puedes elegir entre dos tonos de verde en contraste o negro y azul. www.tucano.es

EL OCÉANO INSPIRA LA COLECCIÓN B&O PLAY PRIMAVERA/VERANO

B&O PLAY ha anunciado su colección primavera/verano 2018 con una edición limitada de cascos y altavoces premium inspirados por los colores vibrantes y poderosos del océano. La colección invita a la gente a inspirarse en los productos y sus colores, tomarse tiempo para pasear, explorar y encontrar espacio junto al océano. Este bello y cambiante escenario, dibujado por el movimiento del mar, poderoso y refrescante, pero calmado y tranquilo, la persona encuentra la música, el tiempo y la energía para ser transformado por la experiencia. Creando olas. La nueva paleta de colores de temporada incluye el Aloe, un tono suave y natural de verde que rememora la cresta de la ola; Steel Blue, un tono turquesa oscuro, como el océano por la noche, y Teal, un tono verde oscuro, rico, inspirado por una ola que empieza a formarse.

www.beoplay.com





Los conductores españoles, dispuestos a pagar más por tener vehículos conectados

La tecnología avanza cada día más rápidamente, lo que supone también un cambio de mentalidad. Así lo ha demostrado Goldcar, la compañía líder en alquiler vacacional de vehículos, a través de la última encuesta que ha realizado para evaluar la actitud de los conductores españoles ante el coche conectado. El estudio pone de manifiesto

que la seguridad es el factor más valorado y, por ello, el 76% de los encuestados estaría dispuesto a pagar más para adquirir un coche con mayor conectividad si este proporciona una conducción más segura. No en vano, el 84% de los automovilistas considera el vehículo conectado un verdadero progreso tecnológico en términos de seguridad. Asimismo, la gran mayoría de los encuestados (83%) muestra una total confianza en la tecnología como elemento facilitador de la conducción. Las prestaciones tecnológicas más valoradas por parte de los conductores en cuanto a su seguridad son aquellas que permiten alcanzar cierto grado de predicción durante la conducción, como la capacidad para notificar al conductor ante un exceso de velocidad (35%) o en un tramo de accidentes (33%) y la inclusión de un detector de exceso de alcohol al volante (32%).



MÁS PLANTILLA Y EXPANSIÓN INTERNACIONAL

Goldcar cerró el pasado ejercicio 2017 con un aumento de su plantilla del 28%, hasta alcanzar los 1.200 empleados. El crecimiento de su actividad, la expansión internacional y su orientación hacia la innovación como pilar estratégico han tenido una fuerte repercusión en el aumento de su plantilla. En lo referente al número de clientes, 2017 se cerró con un incremento del 20% con respecto al año anterior. La duración media del servicio de alquiler por parte de los viajeros que eligieron Goldcar fue de 7,7 días, un dato que confirma que la compañía continúa siendo la opción preferida para el alquiler vacacional de vehículos. Entre los destinos que registraron mayor demanda Palma se situó como líder, completando la clasificación Málaga y Alicante.

A lo largo del pasado año, Goldcar continuó con su expansión internacional sumando a su red doce nuevas sucursales –diez propias y dos en régimen de franquicia- bien para ampliar su presencia en mercados como Portugal, Francia, España, bien para desembarcar en nuevos países, como Turquía, Serbia e Islandia. www.goldcar.es

Europcar España incrementa su flota de vehículos híbridos y eléctricos

Europcar España incorpora a su flota nuevas unidades de vehículos híbridos y eléctricos.

La compañía, que tiene la conciencia medioambiental como un eje central de su plan estratégico de Responsabilidad Social Corporativa, apuesta este año por modelos híbridos (Toyota Auris, Toyota Yaris y Toyota C-HR) y eléctricos (Renault Zoe y Renault Kangoo). Entre las incorporaciones cabe destacar también el Volkswagen Golf GTE, un modelo híbrido enchufable que Europcar tiene en exclusiva este año.



CRECE LA CONCIENCIA ECOLÓGICA

La preocupación de Europcar por la contaminación medioambiental forma parte de su esfuerzo por adaptarse no solo a los requisitos más estrictos en cuanto

al nivel de emisiones sino por coincidir con las demandas de los propios clientes. Y es que, según el Estudio sobre la Movilidad del Turista del Futuro, publicado recientemente por la compañía, la conciencia ecológica ha pasado a ser un factor relevante para un número creciente de usuarios: el 32,2% de los encuestados explica que no le importaría pagar más en su alquiler por un vehículo que contamine poco. Además, el 46% de los encuestados se muestra bastante o muy de acuerdo con que dentro de diez años circularán más coches eléctricos que de combustión. En concreto, el perfil más común de los usuarios que más alquilan este tipo de vehículos con Europcar es el de un hombre (81,01% frente a un 18,99% de mujeres) de entre 30 y 40 años (32%) de nacionalidad española (un 28%), seguido por los rusos (10%) y británicos (7%). www.europcar.es/





LATAM AIRLINES INAUGURA LA NUEVA RUTA ROMA- SÃO PAULO

En línea con su plan estratégico de ofrecer la mejor conectividad desde Europa hacia y dentro de Latinoamérica, LATAM Airlines inició el pasado mes de marzo sus vuelos directos entre Roma y Sao Pãulo. El nuevo destino será operado tres veces por semana por un Boeing 767 de la compañía –con capacidad para 191 pasajeros en la cabina *economy* y 30 pasajeros en Premium Business–. Con este vuelo queda inaugurada la primera operación de LATAM desde Roma, convirtiéndose en el séptimo destino de la compañía en Europa y el segundo en Italia, tras Milán. www.latam.com



AIR EUROPA PRESENTA SU PRIMER BOEING 787-9

Air Europa presentó el pasado mes de febrero su primer Boeing 787-9 Dreamliner con el que inicia la segunda fase de renovación de su flota de largo radio que culminará en 2022 tras la incorporación progresiva de otros quince B787-9. Con su llegada, Air Europa ha alcanzado un nuevo hito y afianzado como una de las aerolíneas con la flota más joven, eficiente y moderna del sector. La aeronave, líder en tecnología, es el segundo miembro de la familia Dreamliner.

www.aireuropa.com

IBERIA E IBERIA EXPRESS LAS AEROLÍNEAS MÁS PUNTUALES DEL MUNDO...

Iberia e Iberia Express recibieron de manos de FlightGlobal el premio a las aerolíneas más puntuales del mundo en 2017, en las categorías de aerolínea internacional de red y compañía de bajo coste, respectivamente. Steve Ritchie, vicepresidente de FlightGobal, destacó durante el acto de entrega de los galardones del ranking elaborado por esta consultora, líder en información de vuelos, servicios y aplicaciones de la industria de los viajes, que "ser la compañía aérea más puntual del mundo es una cosa, pero conseguirlo varias veces de forma consecutiva, como es el caso de Iberia Express e Iberia, es algo impresionante".

En 2017 Iberia fue la aerolínea internacional de red más puntual del mundo (Global Airline Network) con el 88,97 por ciento de los vuelos en hora.

Iberia también ha sido reconocida como la aerolínea más puntual de Europa (European Major Airline), con una puntualidad media en



los vuelos a esta región del 89,54 por ciento. La aerolínea repite en ambos casos la primera posición por segundo año consecutivo.

El año pasado Iberia Express también fue, por cuarto año consecutivo, la aerolínea de bajo coste más puntual del mundo, con el 91,77 por ciento de los vuelos en hora.

www.flightstats.com/company/media/on-time-performance-awards/



THE DECK, NUEVA SALA VIP DE CATHAY PACIFIC EN HONG KONG

Cathay Pacific presentó el pasado mes de febrero The Deck, la sala más nueva de la aerolínea en el Aeropuerto Internacional de Hong Kong, brindando a los clientes otra excelente razón para llegar temprano, relajarse y mimarse antes de su vuelo.

Ubicada cerca de la puerta 16 en la terminal 1 y diseñada con el estilo distintivo de las galardonadas salas VIP de Cathay Pacific, The Deck, que abrió sus puertas a los pasajeros el 22 de marzo, emula el ambiente de lujo discreto de una "sala de estar contemporánea". www.cathaypacific.com



JAL PRESENTA NOVEDADES EN FIRST CLASS Y CLASE BUSINESS

Japan Airlines (JAL) ha presentado sus novedades en Business Class y First Class para la próxima temporada. Desde el 1 de marzo, la compañía aérea ofrece dos nuevos menús japoneses en First Class, firmados por los chefs Hideki Ishikawa, propietario del restaurante del mismo nombre en Tokio; y Kouji Kouzumi, jefe de cocina del reconocido restaurante Kohaku, también en la capital japonesa. Ambos figuran con la calificación de tres estrellas en la última edición de la Guía Michelin de Tokio.

www.es.jal.com/esl/en/

...Y COLABORADORA CON EL CENTRO BOTÍN



La Fundación Botín e Iberia han suscrito un convenio de colaboración por el que la compañía aérea se convierte en institución colaboradora del Centro Botín. Gracias a este acuerdo, Iberia vincula su nombre a una iniciativa pionera, que aboga por el desarrollo social y económico a través del potencial que atesoran las artes. Íñigo Sáenz de Miera, director general de la Fundación Botín; Víctor Moneo Ocaña, director de Ventas España de Iberia, y Patricio Moreno Campos, mánager de Desarrollo de Negocio y Chárter, firmaron el acuerdo que establece la relación de patrocinio entre ambas entidades por un periodo de tres años, otorgándole a Iberia una serie de beneficios, como el disponer de espacios físicos en el centro de arte santanderino, el único edificio diseñado por el arquitecto y Premio Pritzker Renzo Piano en España, las tarjetas VIP para el acceso gratuito con ventajas exclusivas, una serie de obsequios personalizados o la posibilidad de celebrar eventos en una infraestructura de referencia.

www.iberia.com

EUROWINGS PREVÉ SER LA AEROLÍNEA CON MAYOR CRECIMIENTO EN EUROPA EN 2018



Eurowings continúa con su proceso de expansión y prevé posicionarse como la aerolínea con mayor crecimiento en Europa en 2018. Para lograr su objetivo, presenta 30 aviones adicionales y un aumento de 70.000 vuelos en su oferta. Se estima, además, que la compañía logre conseguir ocho millones más de pasajeros. En términos de empleo, Eurowings crece a ritmo récord. Recientemente, la aerolínea de low cost ha contratado a 2.000

nuevos miembros para su tripulación.
www.eurowings.com



PROMOCIONES OH LALA Y DREAM DEALS DE AIR FRANCE Y KLM

Air France y KLM lanzaron en España sus nuevas ofertas para volar a más de 60 destinos en clases Business, Premium Economy (turista superior) y Economy que pudieron adquirirse hasta el 13 de marzo de 2018 para viajar hasta diciembre de 2018. Las ofertas "Oh LaLa" de Air France y "Dream Deals" de KLM incluían la posibilidad de volar en clases superiores, como la Premium Economy y Business, además de la clase Economy, a precios muy interesantes.

www.airfrances.es / www.klm.es



PARÍS - BOMBAY, CON JOON

Desde el 18 de junio de 2018, Air France confía su enlace entre París (CDG) y Bombay a Joon, la nueva generación de viajes de Air France. La hermana pequeña del Grupo conectará las dos ciudades con un vuelo diario operado con un Airbus A340. En Bombay y en París, si se tiene un enlace con un vuelo del grupo Air France o sus socios de SkyTeam, se podrá disfrutar de toda la asistencia de Air France y de circuitos de enlaces armonizados. Esto permite acumular y gastar millas con Flying Blue, el programa de fidelidad del grupo Air France-KLM, y beneficiarse de las mismas ventajas que en un vuelo de Air France.

www.airfrance.es / www.klm.es



FINNAIR AMPLÍA OPERACIONES EN LA RUTA ALICANTE - HELSINKI

Desde del pasado 26 de marzo, Finnair comenzó a operar la ruta entre el aeropuerto de Alicante-Elche y el de Helsinki con una frecuencia de cuatro vuelos semanales. La ruta, que en principio estaba previsto fuera operativa únicamente entre los meses de marzo y octubre, se mantendrá ahora durante todo el año. Los vuelos de Finnair entre Alicante y Helsinki serán operados por aviones Airbus A320 y A321 de la compañía aérea.

www.finnair.es



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



VUELVE A LA ACTIVIDAD EL 6 DE MAYO CON 34 CAMAROTES MÁS EL CRUCERO DE LUJO SILVER SPIRIT 'CRECE' 15 METROS

Aparentemente, nada tan simple como cortar y soldar. Pero nada tan alejado de la realidad, pues el alargamiento de una nave es un trabajo extraordinariamente complejo en el que la precisión de acoplamiento es una auténtica obra de ingeniería.

Esta operación de alargamiento es la que ha desarrollado el astillero Fincantieri, de Palermo (Sicilia), para dotar al crucero de lujo Silver Spirit de un añadido de 15 metros a su eslora (pasa a medir 210,7 metros), lo que le permite dar cabida a otras 34 cabinas para pasajeros –20 más para la tripulación– hasta alcanzar las 306 –241 para tripulantes–, con una capacidad total para 608 huéspedes–. Las nuevas cabinas se reparten, en función de su categoría, en 26 Veranda suites, seis Silver suites y dos Panorama suites. Pero esta intervención ha sido aprovechada también para

llevar a cabo otras mejoras en el barco que ha afectado, finalmente a todas las suites, que han sido renovadas para garantizar el nivel de calidad de Silversea.

PRECISIÓN QUIRÚRGICA

Fue emocionante asistir a este 'corta y pega', todo un espectáculo de ingeniería naval y precisión quirúrgica que tuvo como segunda parte del programa la inserción de la nueva sección, previamente construida, y su encaje en la estructura de la gran nave propiedad de Silversea Cruises, una de las grandes compañías especializadas en cruceros turísticos, pero, en su caso, instalada en el nivel más alto, dentro del nivel de lujo.

Más de 500 trabajadores especializados terminarán por destinar unas 450.000 horas para completar el ambicioso proyecto, que



▲ El proceso de alargamiento del Silver Spirit se inició con el corte efectuado en la mitad del barco para, en una segunda etapa, ensamblar la nueva sección, de 15 metros. Barbara Muckermann, directora de marketing de Silversea Cruises, durante la presentación del acto. ▼

SILVER SPIRIT	antes	después
Eslora	195,8 m	210,7 m
calado	6,6 m	6,6 m
personas a bordo	960	1.040
cabinas pasajeros	270	304
cabinas tripulación	221	241

concluirá el 5 de mayo. Nada menos que unas 846 toneladas de acero, 110.000 metros de cableado y 8.000 metros de tubería se han usado en la sección que implica el alargamiento de la nave.

Un crecimiento que permite incrementar en 600 m² algunos espacios comunes del barco; en el exterior, el área de la piscina (pasa de 30 a 45 metros) y una nueva zona de fitness, mientras que en el interior se instala el concepto Zagara Spa, al igual que una nueva sala de pesas libres que complementará la mejora del gimnasio.

MÁS RESTAURANTES

El nuevo Silver Spirit añade otras opciones de entretenimiento a bordo, como la creación de The Arts Café y Dolce Vita, dos espacios públicos sofisticados. También se incremen-



ta la oferta gastronómica, que se enriquece con dos nuevos restaurantes y actualiza los anteriores con nuevas peculiaridades culinarias. A partir de ahora serán ocho los locales de alta cocina, con una propuesta aún más diferenciada: Atlantide, Indochine, Silver Note y Spaccanapoli complementarán los ya exis-



▲ El remodelado Silver Spirit modificará la decoración de sus cabinas, fomando como referencia al Silver Muse. De arriba abajo: Veranda Suite, Panorama Suite y Royal Suite.

tentes Seishin, La Dame, La Terrazza y The Grill.

CEREMONIA DE ALARGAMIENTO

La doble ceremonia de transformación del Silver Spirit tuvo lugar los días 10 y 11 de marzo en los astilleros de la capital siciliana y contó con la presencia del alcalde de Palermo, Leoluca Orlando, miembros de la prensa internacional –entre ellos topViajes– y representantes de Silversea y Fincantieri.

Los invitados pudieron presenciar la disección de la nave de 36.009 toneladas, así como la maniobra de inserción de la nueva sección en la mitad del barco. Etapas que exigieron gran precisión, en lo que representa una hazaña de ingeniería naval rara vez realizada en otro tipo de barcos, y nunca antes empleada para la extensión de un crucero de lujo.

“Ser testigos de estas impresionantes etapas del proyecto de alargamiento del Silver Spirit nos llena de orgullo y emoción”, comentó Barbara Muckermann, directora de marketing de Silversea, en el transcurso de la operación. La señora Muckermann destacó que se trata de un “ambicioso proyecto que permite aumentar las características integradas que más interesan a nuestros huéspedes.” Y desveló que esta remodelación del Silver Spirit forma parte de un programa de renovación de toda la flota de Silversea Cruises, “tomando como buque de referencia el Silver Muse, que fue entregado por Fincantieri en abril del año pasado”. Un programa que tiene previsto “reproducir la moderna elegancia del Silver Muse para ofrecer una experiencia de viaje más lujosa”, puso de relieve Barbara Muckermann. 0



► Decoración de los nuevos espacios Arts Café y Dolce Vita, y la distribución del fitness.



▲ La gastronomía es fundamental en el nuevo Silver Spirit. En las fotos: La Dame, Indochine y Atlantide.

PROGRAMA DE CRUCEROS PRIMAVERA-VERANO 2018 DEL SILVER SPIRIT

fecha	duración	trayecto	precio €	fecha	duración	trayecto	precio €
06/05	7 días	Roma-Barcelona	3.800	24/07	10 días	Copenh.-Estocolmo	5.400
13/05	9 días	Barcelona-Lisboa	lista espera	03/08	7 días	Estocolmo-Estocolmo	4.300
22/05	12 días	Lisboa-Londres	12.000	10/08	7 días	Estocolmo-Copenh.	4.900
03/06	12 días	Londres-Copenhague	lista espera	17/08	7 días	Copenh.-Copenh.	4.700
15/06	15 días	Copenhague-Copenh.	10.000	24/08	7 días	Copenh.-Estocolmo	4.500
30/06	7 días	Copenh.-Estocolmo	5.500	31/08	10 días	Estocolmo-Londres	4.700
07/07	10 días	Estocolmo-Copenh.	8.000	10/09	15 días	Londres-Nueva York	6.030
17/07	7 días	Copenh.-Copenh.	4.600	25/09	11 días	Nueva York-Montreal	5.670

CROISIEUROPE AMPLÍA EL PROGRAMA DEL LOIRA PARA 2018



CroisiEurope, la mayor compañía de cruceros fluviales de Europa, ofrece en su exitoso crucero fluvial por los castillos del Loira, su nuevo itinerario que combina el espectacular crucero fluvial a bordo del MS Loire Princeps por los castillos del Loira con dos días /una noche en París, incluyendo una cena en una auténtica *brasserie* parisina. Este programa, de siete días de duración, comienza con la estancia de una noche en un hotel de cuatro estrellas en París. Desde la capital francesa se parte a una excursión para descubrir los espléndidos castillos, auténticas obras del renacimiento, como el castillo de Chambord, que manifiesta las grandes pasiones de Francisco I, la caza y la arquitectura, y el castillo de Chenonceau, de estilo elegante y femenino que revela la influencia de las grandes damas de la historia: Catherine Brignonnet, la mujer de Thomas Bohier, la primera constructora; Diane de Poitiers, la predilecta de Enrique II; Catalina de Médici, la reina orgullosa y muchas otras... El viaje continúa hacia Nantes, donde el crucero prosigue una ruta de seis días visitando Saint-Nazaire, Ancenis, Angers y los castillos del Loira.

www.croisieurope.es

OCEANIA CRUISES PRESENTA SU VUELTA AL MUNDO 2020



Oceania Cruises ha programado su más singular y variada vuelta al mundo, un viaje de 180 días de duración a bordo del buque insignia que partirá el 8 de enero de 2020. Este recorrido sin precedentes, que atravesará el ecuador hasta cuatro veces, visitará 95 puertos diferentes de hasta cuatro continentes con 27 husos horarios distintos y, por primera vez en Oceania Cruises, la vuelta al mundo llegará hasta Sudamérica. La expedición Vuelta al Mundo 2020 representa la mayor apuesta que la compañía haya realizado por

destinos como Japón, en el que se hará escala en nueve puertos, además de explorar los secretos de la África más desconocida, llegando tanto al Cabo de Buena Esperanza como al Cabo de Hornos y, por primera vez en un crucero a escala global en Oceania Cruises, se mostrará la magnificencia de Alaska desde las Islas Aleutianas hasta el Pasaje Interior.

www.oceaniacruises.com

PULLMANTUR CRUCEROS PROPONE CONOCER EL ARCHIPIÉLAGO CANARIO EN BICICLETA ELÉCTRICA

Pullmantur Cruceros amplía el programa de excursiones de su itinerario 'Islas Canarias y Agadir' incorporando rutas en bicicleta eléctrica.

Acompañados siempre de un instructor y guía, esta innovadora propuesta ya permite a los huéspedes del buque Horizon conocer de una manera saludable y ecológica los paisajes canarios de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote y Fuerteventura así como de la ciudad marroquí de Agadir.

www.pullmantur.es



DE ITALIA AL LEJANO ORIENTE, TRAS LOS PASOS DE MARCO POLO A BORDO DEL COSTA VENEZIA



Costa Cruceros ha iniciado la venta de los pasajes para el crucero inaugural del Costa Venezia, el nuevo barco de la compañía italiana, que realizará un itinerario único.

El barco zarpará desde Trieste el 8 de marzo de 2019 y, en un itinerario de 53 días, seguirá los pasos de Marco Polo hacia el lejano oriente, para finalizar en Yokohama, Japón, el 29 de abril de 2019.

El crucero llevará a los pasajeros en un viaje apasionante para descubrir

diferentes culturas, paisajes y sabores, al igual que hizo el explorador veneciano. El barco dejará atrás el Mediterráneo y, después de visitar Dubrovnik, Grecia, Israel y Jordania, cruzará el Canal de Suez y el Mar Rojo, llegando al Golfo Pérsico para hacer escala en Omán. Tras las visitas a Dubái y Abu Dhabi –ciudades futuristas construidas en medio del desierto– el barco zarpará hacia India, Sri Lanka y Malasia. El último tramo del crucero estará dedicado al Lejano Oriente: Singapur, Tailandia, Vietnam, Hong Kong, Taiwán y, finalmente, Japón.

EL COSTA NEOROMANTICA SE CONVIERTE EN PASARELA DE MODA

Jessica Minh Anh saltó a la fama por convertir lugares tan icónicos como el Tower Bridge de Londres, la Torre Eiffel y el World Trade Center en pasarelas. Ahora, Hong Kong y el Costa neoRomantica forman parte ya de la colección de pasarelas más increíbles de la supermodelo.

Con el *skyline* de la ciudad como telón de fondo, el J Winter Fashion Show de 2018 sirvió para presentar seis colecciones de alta costura y *pret-a-couture* de Europa, Asia, y América en la cubierta del barco de cruceros Costa neoRomantica. El evento, en el que se fusionó perfectamente la moda con el nuevo y viejo Hong Kong, sirvió para celebrar con éxito el ascenso de una nueva generación de mujeres diseñadoras.

En esta espectacular pasarela a bordo del Costa neoRomantica, participaron destacadas diseñadoras, como la peruana Ani Álvarez Calderón, Mimi Tran, la brasileña Patricia Nascimento o la paquistaní Syeda Amara, y marcas como Nordic Angels o la reconocida Xiaofen Couture. www.costacruceros.es



ALENTEJO

El destino para esta primavera



Llega la primavera y con ella una oportunidad fantástica para conocer la región del Alentejo. Situado al sur de Portugal, entre el Algarve y el río Tajo, ocupa un tercio del territorio del país y aun así se presenta como la gran desconocida, motivo por el que resulta aún más atractivo. Un sinfín de alternativas al alcance de los visitantes para conocer de primera mano por qué al Alentejo se le considera la región más auténtica de Portugal.

Para acompañar esta ruta por el Alentejo no puede faltar su tradicional y exquisita gastronomía y sus vinos. Su extensa superficie de viñedos lo convierte en el principal productor vinícola de Portugal y en su gran representante en el resto del mundo, por la calidad de sus caldos, ampliamente reconocida en el mercado internacional.

www.visitalentejo.pt/es/

ALGARVE

Actividades sostenibles



La diversidad natural es uno de los mayores tesoros del Algarve y lo impregna todo en esta región. Desde las playas y los acantilados del litoral hasta el interior de la sierra, la riqueza biológica del sur de Portugal aguarda al viajero con múltiples paisajes, formas de vida y experiencias que solo son posibles aquí. Y cualquier momento del año es bueno para disfrutarlos. Algarve Nature Week es la ocasión para descubrirlo, un evento dedicado al turismo de naturaleza con más de cien actividades al aire libre y alojamientos para disfrutar de esta oferta a precios muy asequibles. Entre el 13 y el 22 de abril celebra su cuarta edición y a lo largo de toda la región se podrán conocer las mejores propuestas para descubrir el Algarve de la mano de las empresas de turismo activo que ofrecen al viajero experiencias que van desde caminatas, paseos en barco, en bicicleta, en burro o en todoterreno, hasta la observación de aves y cetáceos, piragüismo, remo, surf... y mucho más, para todos los públicos.

www.visitalgarve.pt/

MADEIRA

La mejor isla del mundo

Ser la mejor isla del mundo es una importante distinción y Madeira ha obtenido recientemente el galardón de mejor destino insular del mundo de 2017 por los premios con mayor prestigio de la industria del turismo, los World Travel Awards. Madeira cuenta con una incomparable oferta turística y éstas son cinco, de las muchas razones, por las que Madeira es la isla ganadora: el tiempo, la gastronomía, el turismo activo, el alojamiento y los transportes, y los eventos anuales.

www.visitmadeira.pt/



FORMENTERA

Destino para los doce meses del año

Formentera ha sido inspiración de grandes artistas, de escritores, escenario de películas, de grandes y apasionadas historias. En cuanto se desembarca en la pequeña de las Baleares ya se respira ese aire de paz y tranquilidad que la caracteriza y la convierte en un lugar diferente. Un destino ideal para los 365 días del año. Una isla que nunca se acaba.

A lo largo de todos los meses acoge numerosas celebraciones de eventos deportivos, culturales y gastronómicos que ofrecen un gran abanico de posibilidades. Una isla que cautiva con sus aguas, únicas por su transparencia y color turquesa y cuya belleza se debe a la presencia de la pradera de Posidonia oceánica más grande del Mediterráneo y que fue declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1999. Además, a lo largo de los últimos años, el Consell Insular de Formentera ha aplicado diferentes proyectos y programas de dinamización turística orientados a fomentar y garantizar la calidad de hoteles, restaurantes y otros servicios turísticos. www.formentera.es/



Con el objetivo de que el turismo y el desarrollo sostenible vayan de la mano, el Consell d'Eivissa ha lanzado la campaña *Quiere a Ibiza*. La iniciativa ha sido creada con el fin de concienciar a turistas y residentes sobre la importancia del compromiso con el lugar en el que viven o pasan sus vacaciones, a través de actitudes cívicas y proactivas. Basándose en los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, así como en los del turismo sostenible de la Organización Mundial del Turismo, la campaña se irá construyendo a partir de la participación de todas aquellas personas concienciadas con el cuidado y el respeto hacia la isla, bien porque dirijan un negocio comprometido con el medioambiente, porque fomenten el turismo responsable o cumplan a diario con los valores de una convivencia cívica. La idea es hacer comunidad entre todos, logrando que cada aportación sea un pequeño grano de arena de cara a respetar el territorio, la cultura y la gente de Ibiza.

'QUIERE A IBIZA'

Campaña de sensibilización con la isla blanca



¿Cuáles son algunos de esos objetivos?: contar con suministros de agua libres de impurezas, fomentar una energía asequible y no contaminante, construir ciudades sostenibles, un consumo y una producción responsables, combatir el cambio climático o conseguir un uso sostenible de los océanos y los recursos marinos.

Para que esa concienciación sea plena, cuatro personas reconocidas en la isla han puesto cara al vídeo de campaña en el que muestran su compromiso con Ibiza desde su propia disciplina: el chef David Reartes, la ecologista Hazel Morgan, el músico Joan Barbé y la deportista Ana Ferrer. turismo.eivissa.es/

Para que esa concienciación sea plena, cuatro personas reconocidas en la isla han puesto cara al vídeo de campaña en el que muestran su compromiso con Ibiza desde su propia disciplina: el chef David Reartes, la ecologista Hazel Morgan, el músico Joan Barbé y la deportista Ana Ferrer. turismo.eivissa.es/

Para que esa concienciación sea plena, cuatro personas reconocidas en la isla han puesto cara al vídeo de campaña en el que muestran su compromiso con Ibiza desde su propia disciplina: el chef David Reartes, la ecologista Hazel Morgan, el músico Joan Barbé y la deportista Ana Ferrer. turismo.eivissa.es/



JAMAICA La isla del #allright

Superar una ruptura es necesario, pero también lo es poner tierra de por medio, al menos temporalmente, para unas reparadoras vacaciones. Los viajes postruptiones están creciendo en popularidad entre aquellos que deciden irse solos o en grupo para curar sus corazones y no hay mejor lugar para sentirse bien que Jamaica, el hogar del *all right*. En la isla caribe se puede encontrar refugio en sus puestas de sol repletas de colores, sus aguas azules y sus playas de fina arena, pero también

sumergirse en los sonidos del *reggae* y las fiestas que duran hasta el amanecer y se celebran por toda la isla. Ya sea porque los viajeros buscan vivir nuevas aventuras con amigos o tomarse algo de tiempo para relajarse y reflexionar, Jamaica tiene el remedio perfecto.

www.visitjamaica.com/es



PERÚ Turismo sostenible

Sin duda, el turismo sostenible hoy en día va más allá de una simple tendencia y Perú no se queda atrás. Se trata más bien de un concepto que ha venido para quedarse y que se ha instaurado en el sector turístico para garantizar unos cánones de respeto y el auténtico placer de disfrutar de las experiencias naturales y culturales que ofrece el país. Este 2017 ha sido el año del turismo sostenible para el desarrollo y por eso queremos repasar algunas de las

acciones que se están llevando a cabo en Perú en el marco del Turismo Sostenible:

- La necesidad de mantener la cultura y las tradiciones andinas fue el objeto principal de la fundación "Mountain Lodges". La compañía ofrece una serie de albergues de lujo en los Andes peruanos, para que los visitantes tengan una experiencia única en su viaje de aventura hacia Machu Picchu. El objetivo es la inmersión cultural, la exploración de impresionantes paisajes... Las cabañas que se han construido a lo largo de las caminatas de Salkantay y Lares están en armonía con el entorno. Los aldeanos locales comparten sus costumbres con los huéspedes, de esta forma, además de enriquecer la experiencia del viajero se ayuda a los aldeanos a ganarse la vida.

- Kusimayo significa río feliz en quechua. "The Intrepid Foundation" se fundó en 2002 con la idea de crear una forma para que los viajeros hicieran donaciones para apoyar las áreas que visitaban. Y está funcionando. Hasta la fecha, han donado más de dos millones de dólares a proyectos comunitarios en todo el mundo. La fundación tiene tres proyectos actualmente en marcha en Perú, entre ellos Kusimayo, un programa diseñado para ayudar a mejorar las condiciones de vida de los niños y adultos de la zona. peru.info/es-pe/

JORDANIA Thru-Hike para aventureros...



Con el apoyo de la Reina Rania de Jordania, la Jordan Trail Association (JTA) ha presentado de forma oficial el Thru-Hike 2018, iniciando así la segunda edición de este evento anual en el "Um Qais Visitor Centre", en el norte de Jordania.

Un grupo de 10 aventureros de diferentes nacionalidades se embarca en el Thru-Hike, una aventura que comenzó el 2 de marzo y que atraviesa los 650 kilómetros entre Um Qais y Aqaba en 44 días. Durante este periodo, JTA ha organizado además otros *hike* más cortos, entre el 1 de marzo y el 15 de abril, para otros excursionistas que cubrirán rutas específicas con distinta duración: un día, un fin de semana o entre tres y siete días.

El Jordan Trail atraviesa Jordania de norte a sur, proporcionando a los aventureros la oportunidad de experimentar los diversos paisajes naturales del país, así como sus monumentos históricos y turísticos más importantes.

El anual Thru-Hike tiene como objetivo promover el Jordan Trail y recaudar fondos para su desarrollo sostenible. Pasando por 52 pueblos y comunidades, el Jordan Trail ofrece apoyo a las personas que viven en áreas más alejadas y, a la vez, brinda a los viajeros más aventureros la oportunidad de interactuar con las comunidades a lo largo del camino.

El Thru-Hike está abierto a todos los aventureros, con participantes que pueden unirse en cualquier momento desde el pasado 1 de marzo hasta el 15 de abril de 2018. En la web de Jordan Trail se puede encontrar toda la información detallada para grupos o personas interesadas en recorrer Jordania, incluyendo mapas y coordenadas GPS.

...y trekking y escalada para todos los niveles en Wadi Rum



Wadi Rum es uno de los *must* cuando se visita Jordania. Desfiladeros de piedra imposibles, llanuras sin fin, una paleta de colores que se te grabará en la retina para siempre... Se trata de un lugar sobrenatural, dominado por grandes montañas de piedra arenisca talladas por la erosión con formas de lo más extravagantes. Gracias a estas, existen infinitas rutas de trekking y

escalada que realizar en el desierto y que hasta hace muy poco solo conocían los beduinos. Por fin, el resto de los mortales tienen acceso a realizarlas cuando visiten Wadi Rum. ¡Te las contamos en orden de más sencillas hasta las que solo pueden realizar profesionales!

www.visitjordan.com

“Es de prever que la inestabilidad e inseguridad jurídica de Cataluña será negativa para la región.”

PATÉTICOS

“El llamado Procés ha triturado las posibilidades de Cataluña de atraer inversión productiva extranjera, mientras la incrementan Madrid y el País Vasco. En 2017 ha perdido cerca de un 40% de inversión exterior en contraste con el 25% que la ha mejorado Madrid y el 70% más que se anota el País Vasco, según datos oficiales del Ministerio de Economía sobre la inversión productiva procedente del exterior”. Con esta escueta nota se pone de manifiesto lo que ya se podía imaginar del camino emprendido hacia la ruina de la propia Cataluña y el perjuicio de los catalanes a los que los independentistas dicen representar y defender.



No se sabe cuáles serán, al final, las consecuencias sobre el turismo, ni el impacto sobre la hostelería y el sector servicios. Lo único que se puede prever (incluso teniendo en cuenta que el futuro en la historia es imposible de describir) es que la inestabilidad e inseguridad jurídica de Cataluña no pueden aportar nada bueno a la región. Y que, de reproducirse el esquema en otras autonomías, el daño a España y Europa sería irreparable.

Me refiero en concreto al camino emprendido por Baleares, una comunidad que vivía apaciblemente con la presencia continua de visitantes, turistas y viajeros y que, enfangada con un gobierno corto de vista, perverso por intereses electorales, amparado por un gran error del PSOE de Pedro Sánchez y sin ninguna previsión de futuro, está jugando al mismo juego que Cataluña, aunque más patéticamente aún porque ni se sabe lo que quieren sus votantes ni lo que conviene a la comunidad que gobiernan, extrañamente. Lo sucedido ahí con la sanidad sería ciencia-ficción si no fuera cierto.

Cuánto habrá que recomponer tras las próximas elecciones, cuando desaparezcan los profesionales de la ignorancia y del egocentrismo insolidario.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



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.

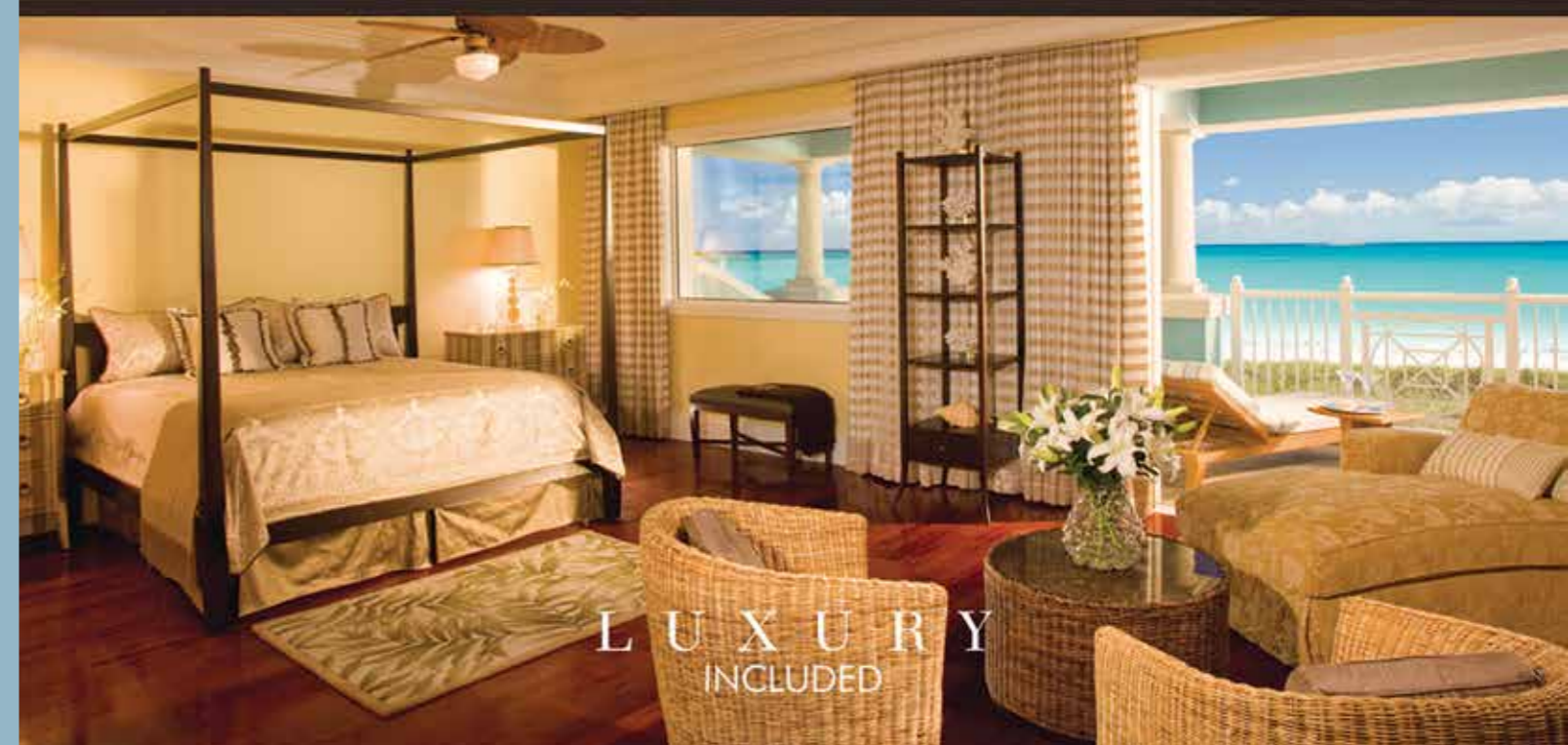


Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. *solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

iberia
express
.com

IBERIA
EXPRESS 

¡ESTE VERANO
ESTRENAMOS DESTINOS!

Palermo y Mikonos

A PARTIR
DE JUNIO

VUELOS
DESDE
49€