

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
AÑO IX Nº 90 junio 2018



•PORTUGAL
MIRADAS INTERIORES

•MALTA
LA ISLA DE GOZO

•LA DONAIRA
UN LUJO ECOLÓGICO

BRUJAS
ARTE DE VANGUARDIA

•SORTEO•
2 NOCHES
EN EL HOTEL
ALHAMBRA PALACE

CHINA

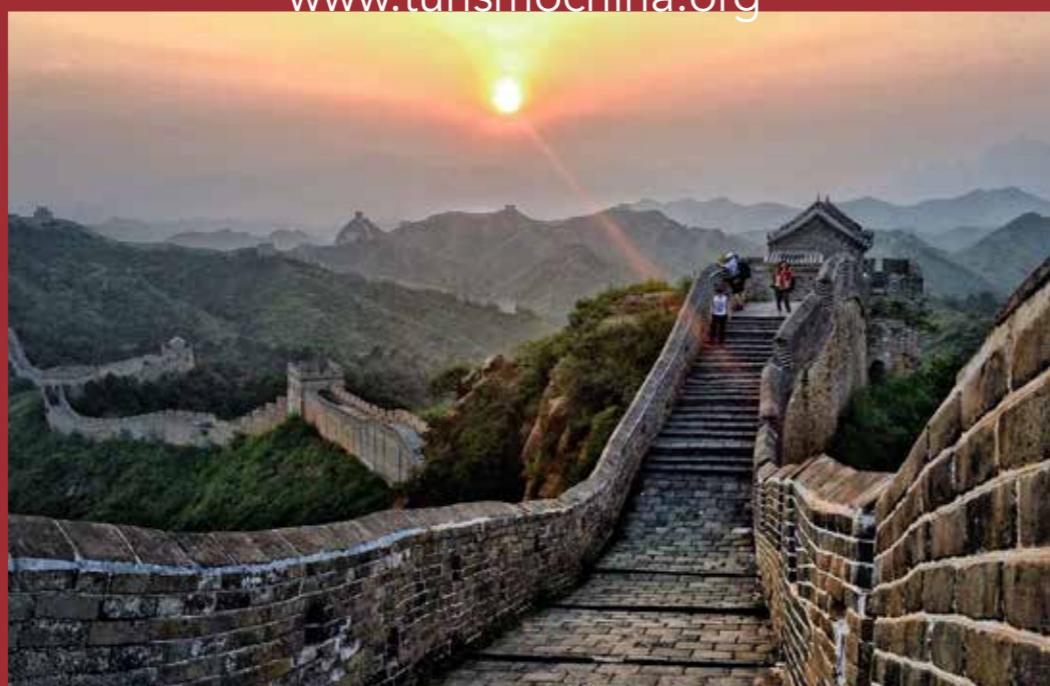
CHINA, LA GRAN CULTURA MILENARIA



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



La Ruta
DE LA SEDA

topVIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
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, Mónica Pérez, María Piedimonte, Hernando Reyes.

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

EDITA



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

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

FOTO DE PORTADA
Brujas, PILAR ARCOS



Los expertos creen que este año España recibirá menos turistas que en 2017

VISADO DE ENTRADA

Benditos turistas

Dicen algunos de los más entendidos en la cosa de hacer previsiones acerca del número de turistas que visitarán España este año que la cartas ya están echadas. Al parecer, los que vienen de fuera son más previsores que los que vivimos por estos pagos y ya han decidido en dónde disfrutarán de sus vacaciones veraniegas, aspecto que en buena parte de mi círculo familiar y de amistades no está ni siquiera esbozado. Según esos expertos, no se superarán –ni se alcanzarán– las cifras récord de 2017, que 82 millones de turistas son muchos, pero que muchos turistas. Y eso que los datos aportados por el Instituto Nacional de Estadística (INE) para el primer trimestre de este año señalan que se acercaron a vernos 13,7 millones de extranjeros, lo que supone un 6% más que el anterior ejercicio, y que gastaron 14.735 millones de euros, con un incremento del 7,7%, o sea que cada foráneo que se da una vuelta por estas tierras se deja más de 1.000 euros de media (1.064, siendo más exactos).

A tenor de la información facilitada por el INE, da la impresión de que el efecto negativo del ‘procés’ ha sido amortiguado si tenemos en cuenta que 3,1 millones de esos turistas (3,4% más que en 2017) han visitado Cataluña, comunidad autónoma que se sitúa en segundo lugar, tras Canarias, que ha alcanzado unos excelentes datos: 3,7 millones de visitantes, un 1,7% más. Andalucía, con 1,9 millones de turistas (+4,4%), fue el tercer destino más visitado.

Pero estas cifras serán difíciles de mantener a lo largo del año, porque en este crecimiento trimestral ha influido, y mucho, el que la semana santa haya caído en marzo, lo que hace prever que el segundo trimestre no sea tan expansivo con respecto al mismo periodo de 2017. Veremos qué nos depara el verano. Y confiamos en que sea cierto lo vaticinado por los expertos para que británicos, franceses y alemanes, benditos ellos, sigan apostando mayoritariamente

por estas tierras españolas en las que buena parte de la economía (el 15% del PIB español se debe al turismo, que ingresó 173.000 millones de euros en 2017) está basada en que a los demás países les vaya bien para que puedan disfrutar de unas vacaciones y ayuden a seguir creando trabajo en nuestro sector servicios, que el año pasado dio empleo directo a más de 930.000 trabajadores. Es lo que hay.



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

> **SUMARIO** "Como fuera de casa no se está en ningún sitio " Antonio Gamero, actor español (1934-2010).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"Benditos turistas"

06 SORTEO

Una estancia de dos noches en el hotel Alhambra Palace.

08 ARTE DE VANGUARDIA JUNTO A CANALES MEDIEVALES

Brujas celebra la segunda edición de su Trienal de Arte. Quince autores han instalado sus obras de vanguardia en el casco histórico.

PILAR ARCOS

FERNANDO PASTRANO



26 ISLA DE GOZO

Otra forma de vivir en esta "isla bonita" deseada desde antaño por numerosos y cosmopolitas

pretendientes

MANENA MUNAR

46 MIRADAS INTERIORES

Avanzamos por la columna vertebral de Portugal desde las entrañas del Alentejo hasta Oporto. Cruzamos sierras y descubrimos el corazón del Duero confirmando a cada paso que el interior del país es "gustosamente" sorprendente.

HERNANDO REYES



60 UN HORIZONTE DE ENCINAS Y TOROS BRAVOS

Catorce de las 200 ganaderías que hay en Salamanca abren las puertas para acercarnos al mundo del toro de lidia:

selección genética, alimentación, preparación para la lidia se muestran en los itinerarios que hacen en 4x4, en remolques o en coche de caballos siempre acompañados por un guía.

MARIA PIEDIMONTE

JUAN CASANUEVA

90 UN LUJO ECOLÓGICO

Con el propósito de convertirse en uno de los refugios del lujo sostenible más puristas de Europa, esta finca andaluza ha hecho de lo ecológico su filosofía. Diseño, arte, caballos y música, son otros de los encantos del cortijo ecológico más elegante de España.

HERNANDO REYES

104 OTROS DESTINOS

-Terrazas 2018

-San Juan Pied de Port

124 HOTELES

-Hotel Palace

-Noticias del sector hotelero

136 GASTRONOMÍA

-Matritum

-Barrenola

-Noticias de restaurantes

-Mundo gastronómico

144 ENOTECA Y DESTILADOS

-Noticias

148 PISTAS

-Exposiciones

-Libros: novedades editoriales

162 BELLEZA



164 BAZAR

166 GANADOR DEL SORTEO

168 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas

-Cruceros

-Tren del Vino

-Oferta de destinos



180 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Viajar como hábito"



top VIAJES

SORTEAN

El Hotel Alhambra Palace, situado en el recinto de la Alhambra, es el hotel de 5 estrellas más antiguo de España e historia viva del turismo desde el año 1910. Lujo y confort se unen en este idílico establecimiento inspirado en la propia Alhambra, conviviendo en un escenario que representa la tradición renovada y la alta hostelería europea. El Hotel está formado por 108 habitaciones exteriores con espectaculares vistas a la ciudad y a los rincones del bosque romántico de La Alhambra. Su terraza panorámica, su deliciosa gastronomía y su excelente servicio hacen que la estancia de sus visitantes sea una experiencia única e irrepetible. Ahora lo puedes conocer de primera mano participando en el sorteo para ganar una estancia de dos noches para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

www.h-alhambrapalace.es

*Las reservas estarán sujetas a la disponibilidad de habitaciones promocionales del establecimiento y previa confirmación por parte de éste. Tiene validez hasta el 30 de diciembre de 2018. No aplicable en temporada alta (Semana Santa, Puentes, Ferias y Navidad).

#viajacontopviajes #sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches para 2 personas en el Hotel Alhambra Palace en régimen de alojamiento y desayuno. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 7 de julio 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!



BRUJAS

ARTE DE VANGUARDIA JUNTO A CANALES MEDIEVALES

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** / FOTOS **PILAR ARGOS**

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>

Pabellón Rosa del estudio de arquitectos españoles SelgasCano.

Hasta el 16 de septiembre, Brujas, la ciudad belga de piedra, ladrillo y canales, celebra la segunda edición de su Trienal de Arte, este año bautizada como Liquid City, Ciudad Líquida. Curioso nombre para una ciudad histórica que podría parecerse sólida, inmutable, pero que hay quien la ve flexible, adaptable, líquida, en un momento histórico en el que parece no haber nada seguro.

Los organizadores de esta muestra han invitado a artistas y arquitectos para que reflexionen sobre este asunto. Muchos encontraron la respuesta en el agua que atraviesa y rodea la ciudad y así, en el centro histórico de esta urbe quince de ellos han levantado otras tantas obras de arte de vanguardia, instalaciones y espacios de reunión. Porque este es uno de los objetivos de la Trienal, que los visitantes no se limiten a ir en busca de las obras, sino que acudan a lugares concretos de la ciudad y generen entre sí encuentros creativos.

Zygmunt Bauman (1925-2017) sociólogo, filósofo y ensayista polaco de origen judío, describía la sociedad moderna como una "Liquid Society" y nuestra época como una "era líquida". Como dice uno de los axiomas del budismo, el de la impermanencia, todo cambia, nada es permanente, todo es fluido. Con esta metáfora, Bauman describe el periodo histórico actual como un momento de transición. Las antiguas formas y pensamientos fluyen, el objetivo es ver cómo se solidifican en nuevas formas e ideas.

Para Renaat Landuyt, alcalde de Brujas, la ciudad era hace 600 años un verdadero crisol de cambio. La Trienal 2018 utiliza ese mismo marco medieval para mostrar las ideas actuales, que son ideas líquidas. Temporalmente, como todo tipo de formas y pensamientos sin estructura permanente.

MOLUSCO ROSA

Con la lección aprendida, empe-



Brujas celebra la segunda edición de su Trienal de Arte. Quince autores han instalado sus obras de vanguardia en el casco histórico

◀ La Ballena de Brujas (The Bruges Whale) de Skyscraper.

zamos nuestra visita en el céntrico canal Coupure. Sobre sus aguas se encuentra la instalación Pabellón Rosa del estudio de arquitectos españoles SelgasCano (José Selgas y Lucía Cano). De lejos puede parecerse un enorme molusco sin concha rosáceo-anaranjado. Cuando nos introducimos en él, se asemeja más a una carpa orgánica y translúcida de aristas redondeadas en el que una luz onírica se vuelve casi carmesí, mientras que por el orificio central se cuelan todos los verdes y amarillos de la Brujas primaveral. Cuando el calor sea mayor, los sábados y los domingos de julio y agosto, se permitirá el baño en los

alrededores de este pabellón flotante...

BALLENA AZUL

La Ballena de Brujas (The Bruges Whale) de Skyscraper es una de las piezas más populares. Representa a una rorqual azul a tamaño natural que parece salir del canal y lanzarse sobre la estatua de Jan van Eyck, el más célebre de los pintores primitivos flamencos. Este cetáceo está construido con residuos recogidos de la "sopa de plástico" que flota en el Océano Pacífico cerca de Hawaii. El Studio KCA ha recorrido sus playas y con la ayuda de voluntarios de Hawaii Wildlife Fund y Surfrider Founda-



◀ The Floating Island del estudio de arquitectura OBBA.



◀ Chocolatería La Belgique Gourmande, en Breidelstraat 14.

Abajo, un puesto de velas de cera en forma de jarras de cerveza.



La dulce tentación

Uno de los superlativos belgas son sus chocolates y dentro de Bélgica muchos consideran a Brujas como la capital del chocolate. La ciudad tenía 48 chocolaterías cuando la visitamos, ahora puede que tenga más. Aquí tiene lugar el Choc'in Brugge, festival del chocolate, y en el Choco-Story (Museo del chocolate) Wijnzakstraat 2 <http://choco-story-brugge.be/> se cuenta su historia desde los mayas a la última receta de maestros chocolateros locales, como Dominique Persoone..



Escuela Flotante de Kunlé Adeyemi.

tion ha reunido toneladas de recipientes plásticos abandonados en el mar. Esta instalación pretende concienciar sobre la necesidad de que cada uno de nosotros no contribuyamos al desastre ecológico.

ESCUELA FLOTANTE

Kunlé Adeyemi es un arquitecto nigeriano, fundador y director del estudio NLÉ, con sede en Amsterdam, que en 2016 ganó el León de Plata en Venecia con su Floating School (Escuela Flotante). Una versión renovada de esta casa de madera, llamada MFS III, es lo que presenta ahora junto al Minnewater, uno de los parques más bellos de Brujas. Un edificio móvil, sencillo y funcional que alberga un aula y un espacio de exposición y que es capaz de adaptarse a las cambiantes mareas globales y lo suficientemente fuerte como para resistir las inundaciones o fuertes tormentas habituales en Nigeria.

CUELLO DE CISNE

Otra obra es Lanchals "Cuello Largo".

De lejos podría parecer una enorme columna vertebral, pero su autor, el estadounidense John Powers, asegura que es un cuello de cisne, animal totémico de la ciudad y especialmente abundante en el parque de Minnewater. Pieter Lanchals (1430-1488), consejero del archiduque Maximiliano de Austria, fue torturado y decapitado por los brujenses en una revuelta popular. En su memoria, el archiduque dispuso que en la ciudad hubiera siempre "cuellos largos". Desde entonces, los cisnes no faltan en sus canales. La obra de Powers tiene 15 metros de altura y está construido con módulos apilados.

CANGREJO CHINO

No se sabe cuando, pero unos cangrejos procedentes de China, el eriocheir sinensis, también conocido como Cangrejo de Shanghái, llegó a los puertos flamencos seguramente incrustados en las cascadas de algunos barcos. Lo que parecía ser una invasión, se ha convertido en una *delicatessen* culinaria. En China este crustáceo es muy apreciado



CISNES Y CANGREJOS

El agua es protagonista en Brujas y también de su Trienal de Arte. Junto al esqueleto del cuello de un cisne, de John Powers, uno de los símbolos de la ciudad desde el siglo XV,

un cangrejo chino muy apreciado en el país asiático, especie invasora que, poco a poco se está convirtiendo en una *delicatessen* culinaria.



Uno de los objetivos de la Trienal es que los visitantes no se limiten a ir en busca de las obras, sino que acudan a lugares concretos de la ciudad y generen entre sí encuentros creativos

en la cocina. En la Poortersloge (Logia de los Burgueses), calle Academiestraat, el artista belga Rotor ha instalado toda una exposición sobre este asunto, presidida por la foto de un enorme y amenazante cangrejo chino.

En el local URB SEA-café en la playa de Zeebrugge, se ha instalado un comedor, donde se ofrecen degustaciones de platos elaborados a base de plantas o animales invasores y mesas redondas con investigadores y expertos.

TORRE DE MÓDULOS

Con INFINITI²³, el arquitecto belga Peter Van Driessche ha creado una estructura vertical viva en el canal Bakkersrei, concretamente en el estanque situado junto al Oud Sint-Jan, un centro de congresos. Con apariencia de una torre construida con módulos apilados, Van Driessche crea un nuevo espacio: las unidades rectangulares son lugares para alojarse, trabajar y vivir, un punto de anclaje temporal en el tejido urbano.

ISLA FLOTANTE

The Floating Island, cerca del puente Snaggaardbrug, es una construcción en la que el estudio de arquitectura coreano OBBA ha creado un espacio público adicional y en movimiento. Se trata de una plataforma flotante que ocupa más de 100 metros cuadrados. La instalación, que recuerda a un conjunto de redes blancas secándose al sol, es accesible al público, que puede pasear por ellas sirviéndose de las cuerdas elásticas blancas como pasamanos, e incluso convertirlas en hamacas para descansar.

Y así hasta un total de 15 obras que embellecen temporalmente la ciudad, a cual más evocadora, a cual más sorprendente, y que es bueno que el turista descubra por sí mismo. Pero que los árboles de la Trienal no nos impidan ver el maravilloso bosque de Brujas, ciudad eterna y monumental.

Cuando uno piensa en Bélgica, es inevitable pensar en Brujas. La "Perla de Flandes" es tan atractiva que a menudo ha eclipsado a otras ciudades de la zona, al menos tan bellas como ella. Ahí están Gante, Amberes, Lovaina, Malinas...

Brujas tiene su propia personalidad, si es que se puede decir esto de una ciudad. Edificios medievales de piedra muy bien reconstruidos, casas renacentistas de

ladrillo excelentemente conservadas, y sobre todo sus canales, que le han valido el, para mí, poco afortunado título de "la Venecia el Norte", con permiso de Amsterdam, claro.

Incluido en la lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en el 2000, su encantador casco histórico está parcialmente cerrado a los coches. Una ciudad ni grande ni pequeña, a la medida del hombre, en la que tras una fachada del siglo XV se puede encontrar una sala de exposiciones de vanguardia, una boutique de últimísima moda, o una tienda de bombones que quita el sentido.

Una de las formas de ver Brujas en su salsa es recorriendo alguno de sus canales en barca. Desde un punto de vista a ras de agua los edificios tienen otra perspectiva, los puentes aparecen de forma inigualable.

Postal donde las haya, el la del Rozenhoedkaai, el Muelle del Rosario, es posiblemente el rincón más fotografiado de la ciudad. Allí los vikingos fundaron la urbe hace 1.200 años. Precisamente la palabra "Brujas" (Brugge, en flamenco) proviene de la voz vikinga "Brygga", que significa puerto, abrigo, refugio... Nada que ver con magas ni hechiceras.

Se puede (y se debe) pasear sin rumbo fijo, descubriendo rincones, callejuelas, iglesias, tiendecitas... Pero para hacer un recorrido ordenado y si no se dispone de mucho tiempo, recomiendo tomar como punto de partida la Plaza del Mercado (Grote Markt), centro neurálgico de la ciudad, con el campanario medieval Belfort, que ha sido descrito como una auténtica catedral laica. Una escalera de 366 peldaños sube hasta los 83 metros de altura, pasando por un carillón de 47 campanas, que suena como una orquesta.

Desde aquí parten diversas rutas de no más de 3 ó 4 km. cada una. Un truco que recomiendo a quienes llegan a Brujas por primera vez es empezar cogiendo un bus turístico que nos hace un recorrido por lo más destacado de la ciudad a velocidad lenta, suficiente para enterarnos bien y hacer fotos. Así nos podemos hacer una idea general. Luego, con lo que ya sabemos, haremos nuestro propio itinerario, según nuestros gustos, marcándolo en un plano de la ciudad que podemos conseguir en alguna Oficina de Turismo. Hay tres, una en la Estación de Ferrocarril, otra en el Auditorio (Concertgebouw), y la tercera en el Historium, en la Plaza del Mercado.

Peter Van Driessche junto a su obra INFINITI²³.





Minnewater y sus cisnes.



Ya en la Edad Media en la Plaza Markt estaba el mercado de la lana. Hoy mantiene un mercadillo local, que se celebra los miércoles por la mañana: quesos, embutidos, chocolate, flores...

En su lado norte están adosadas las antiguas casas gremiales medievales, con sus tejados a dos aguas, y la mayoría con fachadas escalonadas. A pie de calle albergan cafeterías y restaurantes. En el centro de la plaza hay una escultura de los héroes Jan Breydel y Pieter De Koninck, que lucharon contra las tropas francesas en el siglo XIV.

Por la corta calle Breidelstraat (a penas dos manzanas) llegamos a otra plaza fundamental, Burg, donde está el Ayuntamiento, Stadhuis, con una fachada gótica espectacular. Y el Palacio de Justicia, Brugse Vrije, donde se celebran las bodas civiles. Llama la atención también la Basílica de la Santa Sangre, Heilig-Bloedbasiliek, con espectaculares esculturas doradas en la fachada y algunas gotas de la sangre de Cristo, en el interior.

El resto depende de un calzado cómodo, no mirar el reloj y tirar millas. ●

Brujas, la ciudad de piedra, ladrillo y canales.





ESTATUAS Y RELIEVES

En una hornacina de la fachada de la Poortersloge (Logia de los Burgueses) está una de las estatuas más populares de Brujas, la de un oso. Recuerda el enfrentamiento con el plantígrado de Balduino "Brazo de Hierro", primer Conde de Flandes, cuando llegó a la ciudad. Desde entonces es su símbolo. Pero todo el casco antiguo está repleto de estatuas y relieves en las fachadas de muchas de sus casas. Solo hay que pararse y levantar la vista.



Tras una fachada del siglo XV se puede encontrar una sala de exposiciones de vanguardia, una boutique de moda o una tienda de bombones que quita el sentido

GUÍA PRÁCTICA

BRUJAS



CÓMO LLEGAR



Brussels Airlines, Air Europa, Iberia y Ryanair vuelan directo a Bruselas desde Madrid. Brussels Airlines, Iberia, Vueling y Ryanair desde Barcelona. En todos los casos la duración es de 2:15 horas aprox.

Desde la estación situada en el mismo aeropuerto de la capital belga a la estación Central de Brujas en tren (NMBS/SNCB www.belgianrail.be/en) se tarda una hora

DÓNDE DORMIR

El Novotel Brugge Centrum (en la foto), Katelijnestraat 65B (www.accorhotels.com) es un tres estrellas muy confortable de la cadena AccorHotels, situado en el centro de Brujas, a cien metros del Museo del Diamante y cerca de la fábrica de cerveza De Halve Maan. A 10 minutos a pie de la torre del campanario medieval de Belfort. Piscina al aire libre, terraza y jardín.



QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina belga en general combina el refinamiento de la francesa con la abundancia de la alemana. Dos platos nacionales son el "stoverij", carne estofada en cerveza y servida con patatas fritas, y el "waterzooi", guiso de pescado de agua dulce y su variante de pollo. En la imagen, mejillones y waterzooi.



La cocina popular se basa en los mejillones, las patatas fritas y la cerveza rubia local llamada Brugse Zot (El Loco de Brujas). Dice la tradición que tras algunas revueltas, la ciudadanía pidió algunas mejoras a Maximiliano de Austria, entre ellas la construcción de un manicomio. "Pues cierran todas las puertas de Brujas y ya tienen uno", respondió el emperador.

El Restaurante Den Heerd, en la foto, Nieuwe Gentweg 76-78 (www.denheerd.be/en/), situado en el Hotel Montanus en un edificio de estilo Imperio del s.XIX, ofrece excelente cocina belga, francesa y centroeuropea, con opciones vegetarianas. De él ha dicho la Guía Michelin que es un "Restaurante moderno con una bonita terraza. El vino, protagonista indiscutible, se acompaña de una cocina con apetitosas asociaciones de corte actual".



MÁS INFORMACIÓN

TURISMO DE FLANDES: www.visitflanders.com/es/
TURISMO DE BRUJAS: www.visitbruges.be/es
TRIENAL DE BRUJAS: www.visitbruges.be/trienal-de-brujas-2018-liquid-city



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



ISLA DE GOZO (MALTA)

Otra forma de vivir en esta "isla bonita" deseada desde antaño por numerosos y cosmopolitas pretendientes.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR
www.laventanademanena.es

El patrimonio de Gozo está en su tierra.



▲ Pescado a la brasa a la orilla del mar en el dique de Marsalforn

◀ Vista de Victoria (Rabat) desde la Ciudadela.

En Cirkewwa, Malta, se toma el ferry que atracará en el puerto de Mgarr en la isla de Gozo que con Malta y la pequeña Comino forman el triunvirato isleño de Malta. El día está claro, un azul rabioso de mar y cielo provocan un guiño en los ojos que no se atreven a enfrentarse abiertamente con la claridad y la belleza de la isla. A pesar de estar a pocos minutos marítimos de su vecina Malta cuyo patrimonio es primordialmente

arquitectónico, en Gozo, su riqueza se encuentra en la tierra. El turismo no ha terminado de descubrir la "gozosa" isla de 30.000 habitantes, y si lo ha hecho, ha sido en un plan distinto al habitual, acoplándose a su ritmo, disfrutando de la belleza y de los productos de su campo de los que todavía se obtienen sabores y aromas genuinos y del agua cristalina de su mar al que sucumbió el propio Ulises, hechizado por Calipso. Quien llega a la República de Malta puede disfru-

tar de la variedad que ofrecen sus dos islas grandes y del placer de navegar alrededor de la diminuta Comino de 3,5 Km2 de superficie y llena de planta de "comino" como bien su nombre indica.

Rabat, bautizada Victoria durante la ocupación británica, es la capital de Gozo y cuenta con la joya testimonial de la ciudad antigua. La Ciudadela está circundada por bastiones y murallas que albergan la Catedral de Santa María, construida por el arquitecto maltés Lorenzo Gafa entre 1697 y 1711 y de la que destacan las bóvedas pintadas por Antonio Manuel de Messina, el Arzobispado de 1642, el Museo Ar-

La riqueza de Gozo se encuentra en la tierra



▲ La Ciudadela de Rabat.
 ▲ ► Detalle de la Ciudadela de Rabat.
 ► Toldos para protegerse del ardiente sol maltés.

queológico, el de Armas, el de Historia Natural y el de Folklore. Dando un paseo por la Ciudadela o "Castello" y sus museos, se entiende la rica historia de Gozo, desde los primeros asentamientos megalíticos que testimonian los templos de Ggantija que ofrecen una espléndida panorámica, pasando por bizantinos, árabes, sicilianos, franceses, españoles, y la reciente ocupación británica (1814-1964) cuyas cabinas rojas con los buzones a juego, el inglés hablado con soltura, el te de las cinco y los cafés hablan de su estancia en la isla. Las calles de piedra caliza en tonos ocre, son silenciosas, tranquilas. De sus puertas y ventanas cuelgan piezas de tela a modo de cortinas como protección del calor y la luz del ardiente sol maltés. Observados en la lejanía los pueblos de Gozo se funden en un entorno del que sobresa-

len las cúpulas de las numerosas iglesias que salpican la isla, una de las más prominentes la "Basílica de San Jorge" situada en Victoria (Rabat).

ANÉCDOTAS "GOZOSAS"

Rite Anne es un hombre simpático y hablador. Se ocupa de "Butterfly Farm" donde espera a sus huéspedes para sorprenderles con su curiosa casa llena de recovecos, patios, flora tropical y continental y un decoración entre rupestre y vanguardista que causa su efecto, desapercibida no pasa. Se decide rifar las habitaciones; una es más grande, otra da al jardín, otra está aislada y contiene una escultura con apariencia de hombre lobo en la cabecera de la cama... Una vez conforme cada cual con la suya, vuelta al minibus para acudir a una bbq en el dique de Marsalforn, ciudad famosa por





Vista de Ramla Bay, la playa más larga de Gozo.



sus salinas que, aunque abandonadas, poseen un gran encanto paisajístico. Con solo ver el enclave al borde del agua, con la mar batiendo el dique y las luces del pueblo lo suficientemente cerca para alumbrar y lejos para disfrutar del silencio, se adivina una noche especial. Y así fue. La noche caía sobre Marsalforn envolviéndole en tonos rojizos, malvas, hasta que la oscuridad fue completa salvando el fuego de la bbq asando el pescado, el alumbrado lejano del pueblo y la chispa de los ojos de aquellos que esperaban degustar los manjares con una ligera y dulce embriaguez provocada por el vino maltés, por el sonido de las olas rompiendo en la piedra y por cielo estrellado como único techo.

El pescado está delicioso, fresco y churruscado, y le acompañan verduras de la isla, aderezadas con la pasta de tomate, espesa, sabrosa y condimentada que nunca faltará en un almuerzo gozitano. El dormir en Butterfly Farm en cierto modo es una vuelta a la infancia. Es acogedor y tiene tantos y diversos objetos que se podrían pasar las vacaciones adivinando de donde vienen y escribiendo una historia sobre cada uno de ellos. A la mañana siguiente la pregunta de ¿qué tal has dormido en la habitación de la cabeza de tigre? Y a ti ¿te ha atacado el hombre lobo? Yo he dormido como un bendito en aquella la cabaña de "Blancanieves y los siete enanitos". Recién encalada, acogedora y divertida será un hogar encantador durante la estancia en Gozo. Como lo será el Café Jubilee, en donde se ha vuelto ya costumbre desayunar sus cruasanes o el delicioso "Imqaret" relleno de dátiles, con rico café, zumo de naranja natural, al son de la música de los años 40, con la lectura de los periódicos de la misma época y bajo una decoración que ratifica la cronología de los que se llamaron los años dorados de la capital de Gozo.

ECO-GOZO Y SU TIERRA

Para entrar de lleno en lo que es la vida de Gozo hay que recorrer sus pueblos y contemplar su campo poblado por olivos, vides, algarrobos, productos típicos del mediterráneo que llenan su mesa de una gastronomía natural y sabrosa. El potencial de la isla es enorme y variado lo que le ha hecho al gobierno maltés plantearse un ambicioso y a la vez sencillo proyecto que trans-



- ◀ ▲ Los pescadores guardan sus arreos en las salinas de Qbajjar.
- ◀ ◀ Se distingue un pueblo de otro por sus iglesias católicas.
- ◀ La influencia británica está latente en la isla.
- ▶ Detalles de la idiosincrasia isleña.







- ◀ La visita a la granja de Rikardu es indispensable.
- ▲ Buceo en las aguas cristalinas de Gozo o Comino.
- ▶ Los pescadores vuelven a casa.



forma a Gozo en una isla ecológica, en un modelo de desarrollo sostenible en que las necesidades de crecimiento económicas se midan a largo tiempo, incluyendo un turismo pensado que disfrutará de la preservación del medio y de la herencia cultural. Eco-Gozo hará que la isla sea incluso más bella y atractiva para aquellos que quieran visitarla y disfrutar de la paz de un lugar en equilibrio con su entorno.

La visita a la granja de Rikardu es imprescindible para comprender el "modus vivendi" en la isla de Gozo. Rikardu es un hombre de mirada fuerte, como fuertes son sus manos y su cuerpo ya que sin esa fortaleza difícil le sería llevar la granja, cuidar las viñas y atender a los forasteros, prácticamente solo. Tras ordeñar a un par de cabras, darle el biberón a un cabrito recién nacido y poner orden entre los perros, pasa a escenificar la elabora-





ción de queso de cabra.; con aceitunas, con pimientos, con orégano, diáfano... y lo ofrece acompañado de un vino de la casa y pan recién horneado.

GOZO Y SU MAR

Johanthan aguarda en Hondoq Ir-Rummien, en Qala, al sur de la isla. A bordo de su barca se descubre el agua de Gozo; esmeralda a veces, otras turquesa, y otras cristalina, donde es un auténtico placer bucear. De hecho, cada dos por tres, aparecen cabezas emergiendo del mar con el semblante satisfecho al haber pasado un rato único entre la fauna y flora marina de Gozo. Johnathan lleva su lancha motora a la velocidad de quien conoce cada roca y cada cueva; no "aburre" al personal que quema su dosis diaria de adrenalina y que aún así disfruta de las cuevas de Gozo y Comino y de sus lagunas de agua esmeralda .

Desde la cueva de Calipso donde la ninfa secuestraba a Ulises en sus redes amorosas, se observa una bonita panorámica de Ramla

- ▲ La iglesia de Xaghra tiene dos relojes, uno con la hora real y el otro falsa para engañar a la muerte.
- ▲ Entrando en el puerto Mgarr en Gozo.
- ▲ Los mejores precios de pescado de la isla.

Bay, la playa más larga de Gozo. De los diversos y benignos paisajes de Gozo quizás el más inquietante sea el de las salinas de Qbajjar, a las afueras de Marsalforn; los cuadriláteros de agua forman un tablero peculiar al que matizan los montículos arcillosos que le rodean, algunos de ellos con puertas pintadas en colores chillones tras las cuales los pescadores guardan sus arreos.

Uno de los muchos "ineludibles" de Gozo fue la "Ventana Azul, un arco natural de veinte metros que parecía haber sido colocado en ese exacto lugar para que la puesta de sol fuera incomparable y que desgraciadamente en el 2017 fue destruida por una tempestad. Hoy restan a su lado esas formaciones rocosas con aspecto de paisaje lunar que cuando

A pesar de la mucha
influencia árabe, en los
pueblos de Malta no se ven
mezqitas



cae el sol adquieren unos tonos rojizos, amarillentos que ensalzan la belleza del ocaso.

LOS RELOJES DE LA MUERTE

Los pueblos de Gozo tienen miedo del sol, ese sol atrevido que intenta colarse por puertas y ventanas. Para ello los gozitanos cuelgan unas telas de hilo a modos de cortinas que le da cierto glamour a la calle y realza el color, normalmente ocre, de las casas. De un primer vistazo a Gozo, chocan, la cantidad de iglesias que tiene la isla y el tamaño desmesurado de todas ellas, en relación al resto de la arquitectura. Un bellissimo ejemplo es la Basílica Ta Pinu del s. XVI, que situada en pleno campo, rodeada de hinojo, está dedicada a la Virgen María siendo la guía de muchos peregrinos malteses y sanadora de males. La religión prima en la isla que cuida, mimosa y dona bienes para que sus iglesias sean las mejores cuidadas, las más hermosas. De hecho se distingue un pueblo de otro por las iglesias que los delimitan. Algunas de ellas, como la de Xaghra, cuentan con dos relojes, uno con la hora real y el otro con una cronología amañada; para engañar a la muerte y que no sepa cuando le toca llevarse a algún paisano. Otro detalle curioso de la orografía de Gozo es el tropezar visualmente con un canguro pétreo que corona el tejado de alguna casa. La emigración maltesa a Australia ha sido masiva y el canguro se ha vuelto parte de la familia del emigrante que lo luce con orgullo en lo alto de su casa.

A pesar de que Malta tiene mucha influencia árabe no se ven mezquitas en sus pueblos, todo el influjo se lo llevó la lengua maltesa, aunque también se habla el inglés, algunas palabras italianas, francesas, españolas que dejaron a su paso los unos y los otros.

Como fin de la excursión una vuelta por el mercadillo de Rabat, con puestos de sombreros, vestidos, frutas y pescado. Comer un excelente conejo, comida típica de la zona con vino maltés y para bajarlo una travesía en Kayak haciendo carreras y observando a la juventud maltesa que pasa el día tranquilamente en sus yates, o barcos, hablando de uno a otro, picanando, compartiendo el vino y haciéndole comprender al forastero el porque de su onomatopéyico nombre: la isla del "Gozo".



▲ Restos de asentamientos megalíticos de los templos de Ggantija.

▼ El ocaso cae sobre las formaciones rocosas que acompañaban a la famosa "Ventana Azul" destruida por una tempestad en 2017.

◀ La juventud maltesa disfruta de sus privilegiadas aguas.



GUÍA PRÁCTICA

DÓNDE DORMIR

Butterfly Farm

Ix-Xaghra
Contacto: Rite Anne Bigeni
Telf. +356 7944 8327
Info@butterflyfarmhouses.com



S. Lawrence Kempinski Hotel

El Hotel S. Lawrence Kempinski es un oasis poblado de palmeras, aves del paraíso... Gastronomía exquisita, situación privilegiada y masaje a manos de un experto de Sri Lanka que desentumece los músculos y flexibiliza el cuello.

Triq ir-Rokon, San Katald
Telf. +356 2211 0000
www.kempinski.com



Hotel Ta Cenc & Spa

Situado en uno de los puntos más altos de Gozo está inmerso en la naturaleza y rodeado de paz y tranquilidad.

Telf. +356 2219 1000
tacenc@vjborg.com
www.tacenc.com



GASTRONOMÍA

22 Four Tapas
Pjazza San Guzepp. Qala
T. +356 2722 4224

D Venue

En la plaza de Xaghra, al lado de la iglesia. Buena cocina local y buenos precios.
Telf. +356 21566542
www.devenueurrestaurant.com

Kartell Restaurant

Marina St. Marsalforn Bay
Situado en la marina de M'Forn con vistas al mar, la gastronomía es deliciosa; buen pescado, buenas especialidades lugareñas y excelente vino.
Telf. +356 2155 6918
info@kartellrestaurant.com
www.il-kartellrestaurant.com

Patrick's Tmun Restaurant

Europe St. Rabat
Es el restaurante más "chic" de Rabat. Nada más entrar su decoración abraza al visitante por la calidez y el gusto de los objetos. La selección de vino está muy bien escogida y la gastronomía deliciosa.
Tel. +356 2156 667
www.patricksmun.com



INELUDIBLES

Ta' Rikardu

Rikardu se ocupa de las cabras, de las viñas, hace el queso y tiene tiempo para regentar un restaurante en la Citadel de Victoria. 4, Triq il-Fossos.
Telf. 356 2155 5953

Ta' Mena

Es un complejo agroturístico que ofrece alojamiento, y la posibilidad de conocer la vida rural de Gozo en todas sus variantes: animales, cultivos, recolección y elaboración de conservas, y orujos.
Rabat Road, Xaghra.

En "Savina Gozo Creations" se pueden encontrar de forma elaborada y creativa todos los productos de Gozo, ya sea el tomate, los higos, las carnes, los licores...

The Magro Food Village, L-Ghassara Road.
Xewkija
T. +356 2156 2236
www.savina.com.mt

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO DE MALTA
www.visitmalta.com

iberia
express
.com

IBERIA
EXPRESS

¡ESTE VERANO
ESTRENAMOS DESTINOS!

Palermo y Mikonos

A PARTIR
DE JUNIO

VUELOS
DESDE
49€

Precio por trayecto comprando ida y vuelta en iberiaexpress.com

MIRADAS INTERIORES

PORTUGAL POR DENTRO

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

Avanzamos por la columna vertebral de Portugal desde las entrañas del Alentejo hasta Oporto. Cruzamos sierras y descubrimos el corazón del Duero confirmando a cada paso que el interior del país es "gustosamente" sorprendente.

Detalle del huerto bajo invernadero de la finca Herdade Freixo de Meio (Foros de Vale Figueira)



◀ La dehesa alentejana en primavera.
▲ Cata de vinos y quesos portugueses.
▼ Panorámica desde el Museo de Côa en el Alto Duero.

Los esfuerzos que viene haciendo Portugal desde que empezará la crisis internacional de 2007 por consolidarse como destino turístico no cesan, la nación lusa se empeña cada vez más en expresar a plenitud su gran potencial.

Seducidos por su esplendor, hemos optado por dirigirnos al interior de las tierras lusas y nos hemos metido en las entrañas del país vecino encontrándonos con lugares, paisajes, personas y alimentos que por sus características, raíces, esencia y calidad, nos han confirmado que el tiempo en Portugal no está detenido pero que, al menos en las zonas de este recorrido, no hay cabida para las prisas y el estrés; el paisaje convive con la gente armónicamente, y la gastronomía se mantiene pura y lejos de las tendencias de fusión. El valor otorgado a los productos locales lejos de parecer pretencioso es sincero, humilde y certero. Además, las tendencias del diseño han llegado a unos alojamientos rurales que, por su sencilla apariencia engañan por fuera, y nos dejan

con la boca abierta en su interior.

SIN RÍOS Y CON EL MAR ALLÁ...

Além Tejo, o sea, "más allá del Tajo", es la región más extensa del país y probablemente la que más inversiones y programas europeos ha recibido; con el Tajo atrás y el Guadiana recortando la frontera con España es éste un enclave campesino, netamente agrícola con un pequeño pedazo de costa sobre el Atlántico. Ello explica que tras haber sido durante años el "secreto mejor guardado de Portugal", ahora se haya posicionado como uno de los lugares imprescindibles para el visitante. Con sus colinas remachadas de alcornoques y rebaños buscando alivio del sol estas tierras de grandes latifundios le debe a los romanos la eterna trilogía mediterránea: trigo, vides y olivos; y a los árabes la blancura de sus pueblos e incontables castillos.

CONSTRUYENDO UN EDÉN

Alfredo Sendim consiguió recuperar las tierras



Cartuxa

ENOTECA

Restaurante & Wineshop



◀ Fachada de una enoteca en la ciudad de Évora
▲ Cocido portugués en la finca Herdade Freixo de Meio

de su familia en el Alto Alentejo después de que en 1974 el gobierno las expropiara a su familia. Hoy en día la hacienda "Freixo do Meio" es una cooperativa integral que busca "tratar el bien común como un bien común", repartiendo responsabilidades con todos aquellos que comparten este ecosistema. Algunos años atrás alguien lo cuestionó recordándole que hace 100 esta finca producía comida para 200 personas cuando en ella solamente entraban hierro para hacer algunos aperos y sal para conservar los alimentos, en ese momento plantó cara a su familia y volvió a la agro economía de la dehesa dejando a un lado la agricultura industrial.

Reestructuró sus tierras, introdujo en ella nuevos elementos y animales, y transformó en general su producción agrícola en alimentos. Estas micro transformaciones han conseguido que aquí se produzcan más de 300 referencias de alimentos, una panadería, un matadero de aves, una "transformación" de carne como la llama Alfredo, otra de embutidos... La innovación permanente le ha permitido transformar la bellota en alimento humano y producir alta salchichería tipo austriaca, vinos naturales, almazara de aceites, y convertir los vegetales en harina de bellota o un bote de tomate natural.

Se han creado comunidades responsables integralmente en todos los procesos

compartiendo riesgos y responsabilidades; todo son ciclos productivos, y cualquier deshecho encuentra una finalidad orgánica. Tras una larga conversación con Alfredo entendemos que su proyecto es construir un "edén" para el bien común. Cualquier persona que quiera involucrarse en este proyecto puede hacerlo. La finca se puede visitar y si se desea existe en ella alojamiento.

EL SONIDO DE LOS PASOS

Encantadora y bien conservada, así es Évora la capital del Alto Alentejo que otrora consiguió hacerle sombra a la misma Lisboa. Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, en el interior de sus murallas del s. XIV alberga estrechas y sinuosas callejuelas sobre las que se yerguen monumentales iglesias, plazas, e interesantes monumentos y lugares históricos, palacios y conventos de inspiración manuelina.

Al atardecer nos dirigimos hacia la parte alta para descubrir su acrópolis. En el recorrido nuestros pasos suenan sobre el suelo adoquinado en medio de un atardecer que nos salpica de tonalidades oro y plata como si quisieran recordarnos con su sonido que estamos andando sobre las huellas de romanos, árabes, y cristianos. Mientras contemplamos el paisaje urbano comprendemos el poder de la influencia ejercida por la arquitectura portuguesa en



Brasil... Ahí , ante nuestra vista está el Templo de Diana que sirviera como lonja hasta la Edad Media, y como matadero hasta el s.XIX ; y la Catedral, célebre por tener en su altar una Virgen María en estado de gestación, se nos planta imponentemente en frente.

ENTRE CEREZAS Y ESTRELLAS

Continuamos nuestro camino en dirección norte hacia Beira Baixa, una región próxima al Alentejo dominada por sierras como la de Garduña y la de la Estrella con fértiles terrenos donde se produce la mejor cereza portuguesa, la de "Fundao", equivalente a nuestras picotas. Si se llega en primavera los cerezos en flor son todo un espectáculo y en la aldea histórica de Castelo Novo el viajero podrá sembrar su propio cerezo y bautizarlo con su nombre. Estas tierras son además foco de pastoreo y de transhumancia por lo que siempre es posible deleitarse con quesos de la zona o incluso atreverse en la Quinta do Barrigoso con el ordeño de ovejas.

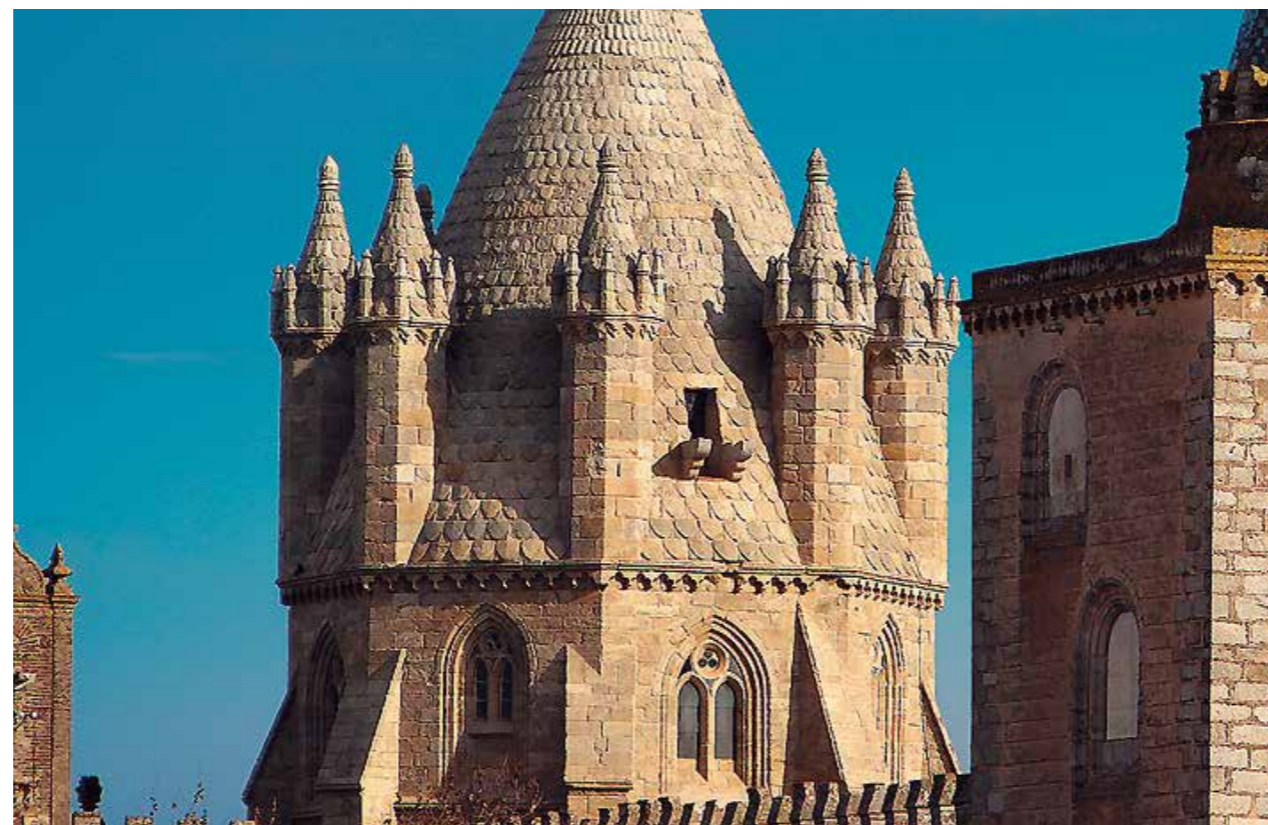
Los esfuerzos por consolidar el turismo como industria en épocas de crisis ha conseguido que el engranaje del sector, en continua transformación y moviendo toda su maquinaria, posicione a Portugal como uno de los destinos más apetecidos para visitar. El turismo rural en este país se ha impuesto a nivel mundial como un "must". No en vano, durante dos años seguidos se han llevado el galardón de "mejor turismo rural del mundo". Los amantes de la naturaleza, los románticos y hasta los sibaritas buscan y encuentran experiencias en el campo absolutamente inolvidables. En épocas en que la diferenciación marca los caminos hacia el éxito, el llamado "glamping" esa combinación entre "camping" y "glamour, tiene en Beira Baixa un exponente ejemplar. Hablamos de "Natura Glamping" que ubicado en un espacio protegido transmite a sus clientes todos los principios de protección de fauna y flora. Sus alojamientos con forma geodésica buscan una mayor eficacia energética y al contar con un aislamiento tanto térmico como acústico garantizan una serena estancia.

◀ ▲ Venta de cerámica de Alentejo en las calles de Évora

▼ ◀ ◀ Plaza de Giraldo en el centro histórico de Évora

▼ ◀ Detalle de la Sé de Évora

▼ Detalle de los apóstoles en la Catedral de Évora.



> DESTINO PORTUGAL

Cerezas y queso con un vino de la región son los mejores acompañantes para observar desde aquí las estrellas.

EL PALEOLÍTICO AL AIRE LIBRE

Corría el año de 1995 cuando, por suerte, se suspendió el proyecto de la gran presa de Foz Côa que, de no haber sido así, el arte rupestre del valle hubiera quedado sumergido bajo las aguas. A partir de entonces se estableció en el área un parque arqueológico de 200 km cuadrados erigido ya a Monumento Nacional. En 1998 la Unesco nombró al arte rupestre prehistórico del Côa Patrimonio de la Humanidad. El acceso público a sitios seleccionados está organizado mediante recorridos en vehículos 4 x 4 en grupos de ocho personas acompañados por guías expertos en arqueología y arte rupestre.

Dos arquitectos de Oporto fueron los responsables del diseño del imponente edificio que alberga el Museo del Côa donde los recursos multimedia y la información interactiva acercan al visitante al patrimonio rupestre del valle a partir de réplicas de los grabados originales.

SUEÑOS EN UNA BARRICA

Protegida por montañas se nos descubre la cuenca hidrográfica del río Duoro al nordeste del país lusitano; por su topografía nos encontramos ante una zona con características climáticas idóneas para los vinos que aquí se producen y que llevan la D.O. Douro. La industria vinícola registra aquí movimientos desde hace más de dos mil años, y fue en 1976 cuando se le demarcó como la primera región vinícola del mundo. Sus majestuosas montañas, interminables viñedos y extensa flora fueron catalogadas en 2001 como Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco.

El cuaderno de viajes del visitante ha de incluir la experiencia de una cata en estos parajes de singular belleza, y para ello decidimos acercarnos hasta una de sus fincas más famosas: la "Quinta da Pacheca", uno de los productores de vino más antiguos del valle cuya bodega data del s. XVIII. Es difícil resistirse a la experiencia que aquí se ofrece: dormir en una barrica. Una original idea consistente en alojar a los huéspedes en unas singulares construcciones de madera y con forma de barriles de vino alrededor de los viñedos.

Y LA CULPA FUE DE OPORTO

Aunque existen varias teorías acerca del origen del nombre del país, la más aceptada es aquella que dice que la palabra Portugal proviene del topónimo "Portus Cale" que fue el primer apelativo que tuvo Oporto, en honor al argonauta griego "Cale" quien fundara aquí un enclave comercial.

Antes de su desembocadura en el Atlántico, el Duero corre entre unas colinas sobre las que se descuelga esta ciudad conocida como la "Capital del Norte" y que atesora un monumental acervo barroco de gran belleza. Extendida es la fama que ostenta Oporto de poseer ciertos aires británicos desde que aquí se asentaron los comerciantes de vino ingleses, asunto que ayuda a entender porqué justamente el país



En los últimos años, Portugal se ha llevado todos los aplausos por ser el destino con "mejor turismo rural del mundo"

▲ Paisaje típico de Beira Baixa. Ovejas en la Quinta do Barrigoso.
◀ Flor de cerezo en Fundao.



del mundo que mayor vino de Oporto consume es Inglaterra.

El casco antiguo es Patrimonio de la Humanidad y recorrerlo a pie permite admirarlo en todo su esplendor: la Catedral de Sé, el edificio de la Bolsa, los miradores desvencijados, el tradicional y colorido mercado de Bolhao, la estación de trenes de Sao Bento con sus paredes atestadas de azulejos, las coquetas tiendas con encanto... Oporto, aparte de ser una ciudad "capricho", es también la ciudad de los puentes porque no se concibe sin el Duero y sobre sus aguas aparece el más fotogénico de sus puentes el Don Luis I (1.877), que gracias a su doble altura es recorrible a pie, en coche o en tranvía.

Para la despedida, un brindis con su vino típico en cualquiera de las terrazas de La Ribeira frente al río y prometiéndonos a nosotros mismos volver a esta fascinante ciudad, es lo más recomendable.

UNA VERDADERA EXPERIENCIA

La tendencia de los viajes experienciales se

viene imponiendo en el mundo entero. El "slow travel" en donde se opta por recorridos más allá de los circuitos tradicionales para poder disfrutar a nuestro propio ritmo; el acercarse a la gente local para vivir lo más cercano posible la realidad de un destino; intentar adentrarse por las venas gastronómicas de los lugares asistiendo a la siembra o recolecta de productos, conocer el origen de las recetas y los porqués de las técnicas culinarias, etc; asistir in situ a catas de vino, de aceite, incluso de almendras... Todo esto encaja a la maravilla con las tendencias eco, bio, y de comercio justo, que se están cimentando en la sociedad con mucha fuerza además de contribuir a nuestro equilibrio alimenticio.

En general "saborear" gustosamente los lugares tal como lo hemos hecho en esta oportunidad en Portugal nos hace ver y entender con una mirada interior el destino, su economía, tradiciones culturales y su propia filosofía de vida. Tras esta experiencia quedan unas ganas tremendas de encontrar a partir de ahora en cada viaje un restaurante portugués. ●

Fabricación de Bacalao en una tienda gourmet de Oporto

◀ Vendedora de una tienda de productos de mar portugueses enlatados, Oporto.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Por avión. Son varias las aerolíneas nacionales e internacionales que cubren las rutas entre diversas ciudades españolas y Oporto o Lisboa.

www.iberia.com
www.ryanair.com

DÓNDE COMER



Restaurante Sabores de Alentejo. Es el restaurante del hotel M'Ar de AR Muralhas de la ciudad de Évora. Su chef, Antonio Nobre, mantiene las bases de la cocina alentejana para lo que utiliza los mejores productos sin renun-

ciar a sus propios aportes.

www.mardearhotels.com/restaurante-sabores-do-alentejo/

Restaurante Herminia. En la histórica Castelo Novo, este lugar ofrece comida tradicional con algunos pequeños toques de autor.

Avenida da Liberdade 123, Fundao 6230-398

Tel: +351 275752537

Restaurante Natura Glamping. Este restaurante en Fundao se caracteriza por su servicio, acierto en sus platos y la simpatía al estilo de Beira.

reservas@naturaglamping.com

Tel: +35933529451

Restaurante Museo del Côa. Dentro del mismo museo, este restaurante utiliza los productos frescos de la zona y de pequeños agricultores en la comida tradicional portuguesa.

www.centerofportugal.com/es/museo-del-coa/restaurante-del-museo-del-coa/

Palace Hotel Resort & Spa. Los productos tradicionales de la gastronomía local se mezclan en este lugar con las tendencias gastronómicas más actuales.

www.douropalace.com/es/restaurante.html

Restaurante Manuel Alves. Fuera de cualquier circuito de foráneos, este restaurante de Oporto es un clásico entre la gente local. Con platos emblemáticos, sirve cocina tradicional portuguesa con recetas de toda la vida.

www.restaurantemanuelalves.pt/#page28_container5

DÓNDE DORMIR

M'Ar de AR Muralhas. A cinco minutos de la Praça do Giraldo este 4 estrellas destaca por su moderno mobiliario y cuartos amplios, cuidados jardines y agradables piscina. Cuenta con Spa.

www.mardearhotels.com/en/mar-de-ar-muralhas/

Cerca Design House. Esta casa rural de diseño sorprende por sus acabados, decoración y buen gusto. Una opción muy recomendable.



www.cercadesign-house.com/home-page-pt/

Palace Hotel Resort & Spa. Ubicado en Santa Cruz do Douro (Baiao), presenta un agradable ambiente rodeado por los ancestrales viñedos de la región del Duero. Por su diseño, cada habitación permite una relación de cercanía con la naturaleza.

www.douropalace.com/es/

MÁS INFORMACIÓN

La web de la red de restaurantes portugueses en el exterior ofrece información sobre los productos utilizados tradicionalmente en la gastronomía lusa, así como las recetas más originales del país. Además dispone de todos los restaurantes portugueses en el exterior certificados con su propio sello de calidad Taste Portugal.

www.tasteportugal.com

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**.



DEHESA SALMANTINA

UN HORIZONTE DE ENCINAS Y TOROS BRAVOS

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

Catorce de las 200 ganaderías que hay en Salamanca abren las puertas para acercarnos al mundo del toro de lidia: selección genética, alimentación, preparación para la lidia se muestran en los itinerarios que hacen en 4x4, en remolques o en coche de caballos siempre acompañados por un guía.

Se recorren los cercados donde se encuentran desde las vacas madres y las crías, los novillos y los machos de un año, de dos y de tres y, por último los destinados a la lidia, que ya han cumplido los cuatro.





En Cabezal Viejo los vaqueros "corren a los toros" como preparación para la corrida, porque los astados han de tener fondo. Actualmente, la dehesa está considerada como una de las más modernas de la región.

Cuando la compró José Cruz, en 1991, todo estaba por hacer, han construido una valla de piedra, una casa para el mayoral, otra para el vaquero y una ermita por encima de la casa principal.



Durante las visitas a las dehesas, se puede observar como los toros juguetean o se pelean entre ellos y aprender el argot ganadero, como que el "turreo" es el bramido del toro.





Guillermo Marín heredero de la Ganadería de Mercedes Pérez Tabernero, en la plaza de tientas de la finca El Villar de los Álamos.

En la dehesa, situada entre encinas centenarias, hay también cabras, burros zamoranos, gallinas, caballos y percherones. Los cerdos ibéricos los engordan durante unos meses y después elaboran un embutido muy selecto y cuya producción venden en su totalidad.

Entre los mejores turistas que visitan su dehesa, se encuentra los franceses, los más agradecidos: compran embutidos, se llevan los huevos de las gallinas y adoran la comida típica española.



Dehesas situadas entre la Peña de Francia, Ciudad Rodrigo, el campo de Ledesma y los alrededores de Salamanca, hábitat del toro de lidia.





Antonio Palla y su esposa, Adora Calvo, defienden que la defensa del toro bravo es un deber y una responsabilidad porque se trata de un animal prehistórico que necesita ser reconocido. Abierta al público apenas hace un año, la visita a la finca Gusende Moscosa permite conocer sus dos plazas de tientas y degustar sus productos ibéricos.





Por La finca de La Roblicita corre el río Yeltes, que baña la cuna del toro de lidia y atraviesa la dehesa del campo charro. Alberto Revesado está al frente de esta dehesa junto a su hermano Javier; cree que el mundo del ganadero, hasta ahora muy hermético, se está modernizando. Ellos llegan a la gente a través de las redes sociales como Instagram, Facebook...



Exhibición de doma de caballo en la finca Carreros de Fuenterroble.





Para Juan Calos Martín Aparicio, quinta generación de una estirpe de ganaderos que se dedica a la cría del ganado bravo desde hace más de siglo y medio, es muy interesante el mundo de la dehesa, aunque muy laborioso y no tan productivo.

En Carreros de Fuenterroble, no hacen capeas ni bodas, no son baratos pero si selectivos y hacen una bonita ruta por el campo. Se visita la antigua plaza de tientas y la casa museo y se ofrece un almuerzo con embutidos caseros de ibérico, hornazo, empanadilla, croquetas, tortilla de patata...café y dulce.

La casa, y las distintas dependencias reúnen recuerdos del mundo del toro de lidia y de la familia.

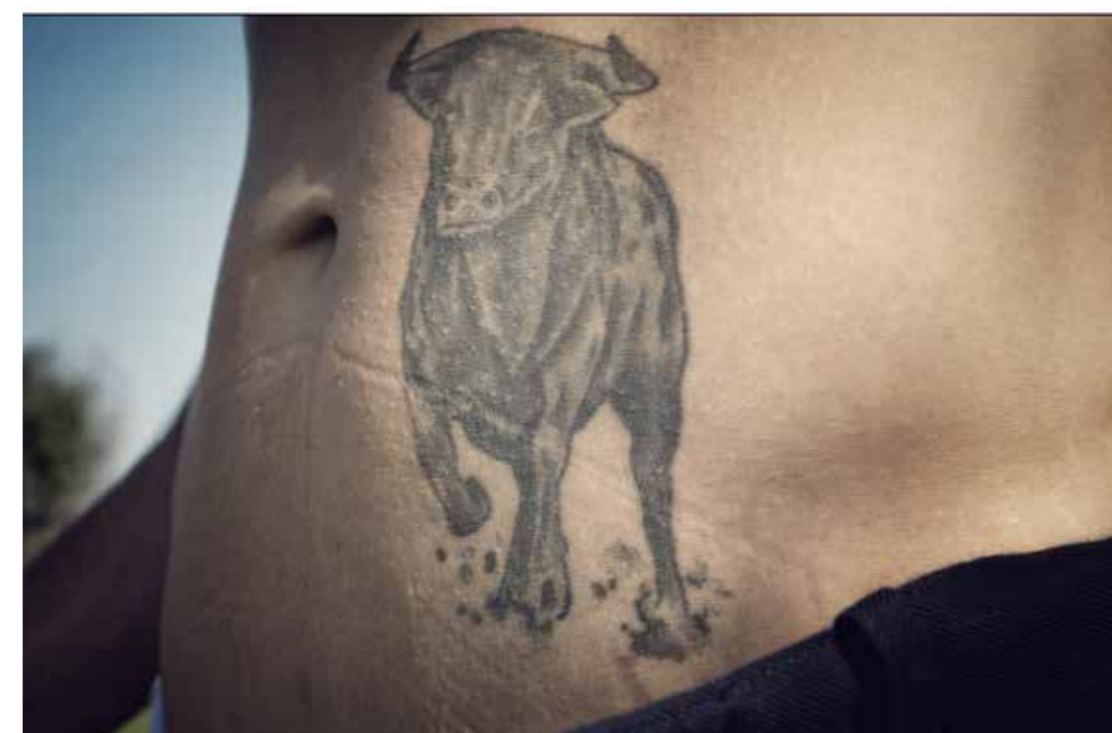




La finca El Zarzosillo de Abajo, se encuentra situada a las puertas del Parque Natural de las Batuecas-Sierra de Francia, su paisaje es mucho más salvaje porque la altitud de la zona condiciona el tipo de vegetación donde se impone el roble. Fernando García Rodríguez, es el representante de la quinta generación de la ganadería Adelaida Rodríguez creada en 1890.



El fin del animal de lidia es morir en la plaza;
de ser de otra forma, este ecosistema no existiría.



Rodeada de encinas y robles, la plaza de tientas de la finca Las Tapias, cuenta con más de cien años de antigüedad. Asistir a un tentadero con profesionales como Jesús Duque y Toñete acompañado de una degustación de productos ibéricos y platos de la cocina tradicional es un buen plan para conocer la dehesa salmantina. Un remolque con capacidad para 40 personas empieza el itinerario enseñando las vacas madre que están con las crías. Todas las vacas que se cubren han sido tentadas para ver la bravura que tienen, las que no son suficientemente buenas se llevan al matadero.



Faenas Camperas realiza paseos por la Finca de Valdelacoba en coches de caballos para estudiar de cerca el toro bravo, realizan rutas a pie para observar las piaras de cerdo ibérico pata negra criados entre encinas y alcornoques.





GUÍA PRÁCTICA

SALAMANCA

Con el fin de dar a conocer el toro bravo y su hábitat, las dehesas charras presentan una variedad de propuestas para todos los gustos.



DÓNDE DORMIR

FINCA CABEZAL VIEJO GANARIA JOSE CRUZ

A partir de visitas de 30 personas ofrecen la posibilidad de participar en una comida campera a base de carrilleras, caldereta de carne, embutidos, patatas meneás...

www.ganaderiajosecruz.com

FINCA EL VILLAR DE LOS ÁLAMOS

Las visitas guiadas en 4x4 para cuatro personas, y hasta diez en remolque, se inician en la plaza de tientas donde han toreado Manolete, Ordóñez, Bienvenida, el Viti...

Ofrecen las instalaciones para celebrar bodas, seminarios y congresos.

www.elvillardelosalamos.com

www.campoytoro.com



FINCA GUSENDE MOSCOSA

Ofrecen un lote completo de visita al patrimonio histórico de Salamanca, una visita a un centro de arte contemporáneo como el DA 2 o a la galería de arte Adora Calvo, visita a la dehesa que cuenta con dos plazas de tienta así como y una degustación de productos ibéricos.

www.ganaderiaantoniopalla.com

FINCA LA ROBLICITA.

Situada muy cerca de la Peña de Francia organizan visitas

de dos horas de duración, la posibilidad de estar en un tentadero y ver acciones de acoso y derribo de los toros.
www.laroblicita.com

FINCA CARREROS DE FUENTERROBLE.

Se visita la capilla, la plaza de tientas, y el emblema de la dehesa: la casa, un auténtico museo lleno de recuerdos familiares, de fotos con figuras del toreo como Bienvenida, Manolete, Dominguín, cabezas de toro, carteles de corridas, sillas de montar, fustas, espuelas, zahones, polainas.

www.carreros.com



FINCA ZARZOSILLO DE ABAJO.

Además del "Safari charro" para conocer de cerca el toro de lidia, hay la posibilidad de visitar Cavenes del Cavaco, el recorrido del yacimiento y la visita al Centro de Interpretación de la Minería Romana del Oro

Contacto 659 418 171

FINCA LAS TAPIAS

Durante los meses de otoño, se puede asistir a los herraderos de la ganadería, aprender cómo se hace la identificación de los becerros y la separación de las madres. También acudir a una exhibición de acoso y derribo, o a un espectáculo de recortadores. En los salones de su casa, Rosa, prepara degustación de los productos ibéricos, así como de carne de morucho e ibérico. Disponen de casa rural a escasos kilómetros de la dehesa.

www.casasdeorive.com

FAENAS CAMPERAS

El punto fuerte de esta ganadería es la posibilidad de alojarse en un hotel de diez habitaciones y despertarse rodeado de encinas y toros bravos pastando y realizar un itinerario por la dehesa en coche de caballos.

www.faenascamperas.com



LAS CALDAS CLINIC EL MARCO IDÓNEO PARA MEJORAR TU BIENESTAR

Las Caldas Villa Termal, situada a tan sólo 8 kilómetros de Oviedo, cuenta con los elementos necesarios para reequilibrar cuerpo y mente. Supervisados por un equipo multidisciplinar de profesionales de la medicina, la nutrición y el deporte y basados en una atención personalizada y exclusiva, los programas de bienestar que ofrece este centro incluyen un abanico de posibilidades según las necesidades de sus clientes y en un entorno inmejorable.



LOS PROGRAMAS MÁS DESTACADOS PARA CUIDAR SU CUERPO Y MENTE

DETOX

Recupere el bienestar físico y mental 7 días/6 noches

El programa Detox se basa en tres pilares fundamentales: una alimentación saludable, aplicación de tratamientos bioenergéticos y la práctica de ejercicio físico, todo ello en el mejor entorno natural.

DETOX & WELLNESS

El equilibrio perfecto

La hidroterapia, las sesiones de belleza, la alimentación saludable y la atención personalizada harán que sientas que tu cuerpo ha recuperado el estado de bienestar que necesitaba.

DETOX & FITNESS

El placer de la actividad física

Descubre el placer de la actividad física y la alimentación saludable con los mejores cuidados, a la vez que eliminas todos los tóxicos de tu organismo.

DETOX & ADELGAZAMIENTO

Logra mejorar tu calidad de vida

Recuperar el peso ideal, adelgazar o simplemente conseguir estar bien con tu cuerpos será el objetivo de este programa.

LA DONAIRA

UN LUJO ECOLÓGICO

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

Con el propósito de convertirse en uno de los refugios del lujo sostenible más puristas de Europa, esta finca andaluza ha hecho de lo ecológico su filosofía. Diseño, arte, caballos y música, son otros de los encantos del cortijo ecológico más elegante de España.

Paisaje con encina



◀ ▲ Panorámica de los terrenos de la finca
▼ Caballos lusitanos en semilibertad

Para muchos expertos mundiales en temas de turismo ecológico, el Eco-Retreat La Donaira –como se refieren a él fuera de nuestras fronteras– está entre los cinco mejores del mundo en su categoría, y así lo manifiesta la prensa internacional especializada. Al saber esto me sorprendí tanto como lo estará haciendo ahora el lector, teniendo a partir de entonces otro elemento concluyente para la lista de sorpresas con las que nos podemos encontrar en esta sección de “España Exclusiva”.

Ciertamente, el llamado ecoturismo debe ser un producto en sí mismo; un todo integrado, coherente y atractivo dirigido a un público objetivo claro, y no solamente ofrecer alojamiento y restauración con productos locales. También incluye actividades al aire libre que no desestabilicen o contaminen el área natural; tiene que ser una filosofía que integre servicios y materiales orgánicos de la zona. Es, en definitiva, un conjunto de acciones que se desarrollan sin alterar el equilibrio medioambiental y evitando los daños a la naturaleza. Siendo sensatos, tristemente estamos en la obligación de reconocer que no son muchos los negocios turísticos de este estilo que abundan en el campo español; pero si hay una excepción, esa es La Donaira.

VIAJE TRANQUILO

En una época en que las prisas terminan por

enfermar a la población, el movimiento *slow* ha logrado que muchos viajeros se decidan por dejar atrás los apuros, por mimetizarse con el destino, por buscar sitios y lugares alejados de los circuitos turísticos tradicionales, y fundamentalmente, por ser responsables con el medioambiente. Es precisamente más allá de la Costa del Sol, en la misma provincia de Málaga y a poca distancia del mar, donde se encuentra la apacible Serranía de Ronda, y en ella, la finca que hoy nos ocupa. Se trata de un resort saludable que, apoyado en su filosofía de amor por la naturaleza, invita al llamado viaje reposado para lo que ofrece también diversos contenidos holísticos.

UN BAR PARA EL ‘CHECK IN’

Aunque los predios de esta propiedad se encuentran en tierras malagueñas, el visitante ha de hacer el registro en un pueblo gaditano llamado El Gastor, ubicado en el extremo nororiental de la provincia de Cádiz y conocido como el balcón de los Pueblos Blancos. Aquí, en un bar típico del interior andaluz llamado La Posada, es donde los clientes deben registrarse y hacer el *check out*, por lo que esta experiencia comienza en la más original de las recepciones.

La política ambiental que se maneja en La Donaira no permite que los huéspedes suban sus propios vehículos hasta la finca, por lo que tras el registro son llevados hasta la casa

Este resort ecológico apoya su filosofía de amor por la naturaleza e invita al viaje apacible





Rincones del cortijo.

principal en los coches del resort por el llamado camino de las minas, una vía rural construida en su momento por los nazis con el objetivo de facilitar la extracción de wolframio -de ahí su nombre-, un mineral necesario y muy cotizado para darle fortaleza a las aleaciones de acero en las fábricas de armas.

UN CORTIJO ECOLÓGICO Y ELEGANTE

El centro neurálgico de esta propiedad es una antigua construcción típica andaluza de más de cien años, que fue sometida a una reforma comandada por los preceptos del diseño inteligente que duró cinco años y que rinde homenaje a los más puros conceptos de la bioconstrucción, respetando íntegramente los fundamentos de sostenibilidad del conjunto de esta finca que atrae las miradas de las almas verdes más *chic* de todo el mundo.

Contemplar diseño y decoración en este recinto corrobora la idea de que se trata de un complejo rural de ultralujo que nada tiene que ver con un hotel tradicional de alta gama y en el que por momentos nos preguntamos si realmente estamos en España. Aquí se han cuidado todos los detalles y la naturaleza se ha integrado a un interiorismo de altísimo nivel, ejemplo de ello son las ventanas rectangulares que por momentos nos consiguen engañar hacién-

donos creer que contemplamos el paisaje a través de una pantalla de cine de última generación. Por su parte la iluminación de la casa pone de manifiesto el acertado trabajo tecnológico realizado, en especial la de su inmenso salón que sorprende por los juegos de luces que modernamente se proyectan sobre las paredes de piedra.

Las obras de arte contemporáneo pertenecientes a la colección particular de sus propietarios están presentes en todas las zonas de esta casa de 1.000 metros cuadrados en la que tampoco faltan elementos decorativos naturales, esmerados floreros en los que lucen bellos ejemplares provenientes de su jardín, así como libros de temática medioambiental, de botánica, de caballos o de agricultura ecológica.

Cada una de sus nueve habitaciones ha sido decorada de forma exclusiva con elementos modernos y de vanguardia que armonizan acertadamente con el estilo rústico del lugar; todas ellas son espacios dignos de portada para las exquisitas revistas de decoración. En los exteriores de la casa se han instalado unas yurtas de diseño donde la experiencia ecológica del *glamping* (camping glamuroso) es todo un plus al que pocos se resisten.

LAS TERTULIAS MÁS VEGANAS

Si existe un punto de encuentro de todos





Comedores de La Donaira y su comida Veggie ▲ ▼ ▶

los comensales, ese es el comedor. Aquí las tres comidas del día se hacen en compañía de los demás huéspedes y las tertulias transcurren en varios idiomas puesto que los clientes de La Donaira pertenecen, en su inmensa mayoría, a una élite internacional seducida por lo saludable, lo natural y lo vegetariano.

Estas veladas de acercamiento se acompañan con los vinos naturales de la finca, o con su nueva cerveza artesanal, y suelen convertirse en unas interesantes charlas de corte muy vegano, además de ser un foco ideal para hacer contactos del más alto nivel.

El recinto, con su cocina semiabierta, está dominado por dos grandes mesas altas de madera vieja y listones de piel con modernas y cómodas butacas giratorias, tapizadas en un cuero esmeradamente curtido. Un lugar en el que prima un estilo rural de vanguardia presidido por un descomunal ventanal que ofrece de fondo la majestuosa Sierra de Grazalema, y en el que los fogones están conducidos por chefs internacionales que muestran sus acertadas sugerencias culinarias a partir, fundamentalmente, de verduras y otros productos de la finca en su ánimo de impulsar una vida sana a partir del equilibrio nutritivo.

ENTRE AGUAS, NATURALMENTE

El agua es más que una fuente de salud y eso se pone claramente de manifiesto en este lugar donde es, además, confort, bienestar y diseño. No conocemos en España un spa más sugerente y de mayor belleza: la impresionante piscina con mosaico verde mira al campo y quita el aliento; en su interior se encuentra una zona de masajes con chorros giratorios de diferentes potencias y chorros de aire, además de una cortina de agua para el masaje cervical. Este spa ecológico de lujo también cuenta con una zona de bienestar donde se ha instalado una sauna con calentador de leña totalmente artesanal y revestida con piedra natural y madera de cedro rojo canadiense. Y para completar el menú holístico existe un baño



turco con fragancias naturales y acabado con mosaico color antracita, además de pileta de hielo triturado y poza de agua fría. La única zona del spa que no está abierta las veinticuatro horas es la de masajes, donde en horarios comerciales profesionales del sector y bajo previa cita consiguen relajar los músculos de quien lo solicite.

La piscina exterior completa el repertorio holístico y su semejanza con las antiguas albercas atrae todas las miradas. Es de aguas naturales no tratadas, solo tamizaadas con filtros de arena, aguas que conservan el frío de su nacimiento y las características de las aguas limpias de las ya casi inexistentes albercas de regadío.

PERMACULTURA

Pareciera a priori que la ética que aquí se aplica, dicta cuidar la tierra, la gente y los recursos. Y aunque efectivamente es así, y estos son los principios de la llamada permacultura, el asunto es más amplio: se trata de trabajar con la naturaleza y la tierra aplicando principios de diseño agrícola, social, políticos y de comercio justo.

El proyecto de La Donaira, que cuenta con el certificado ecológico, pasa por haber repoblado de aves y de abejas el ecosistema que tiene como escenario, y también por disfrutar de las ventajas de su extenso jardín de hierbas medicinales que, con más de 150 especies diferentes e inspirado en la idea de los huertos de los antiguos monasterios que durante siglos sirvieron de auténticas farmacias, se puede recorrer didácticamente de la mano de alguno de los voluntarios que acuden a esta hacienda desde todas partes del mundo entregando de corazón su compromiso con la naturaleza.

Adicionalmente, los predios de la finca se han ido repoblando de plantas autóctonas, y a las encinas que adornan sus campos y colinas se les han colocado unas cajas de madera que sirven para que aniden pájaros y murciélagos, y como trampas contra parásitos. Por otra parte, también se han introducido ovejas de razas autóctonas, y en sus suelos pastan libremente las vacas pajunas, una raza que es Patrimonio Genético de Andalucía.

Diversos árboles frutales proporcionan la materia prima para la preparación de sus propias mermeladas y conservas. La propia finca produce también vinos biodinámicos, aceite de oliva virgen extra y, cómo no, miel.

CABALLO DE REYES

En La Donaira existen más de 80 ejemplares de caballos lusitanos, una exclusiva raza muy apetecida por los grandes caballistas del mundo. Estos ejemplares están emparentados con el pura sangre español, y son los caballos de silla de montar más antiguos del mundo. La exclusividad del lugar, y la forma en que aquí se cuidan los caballos –sin ningún tipo de estrés–, y bajo los dogmas de la equitación natural, hacen que la experiencia equina sea más que singular por estar dominada por la estética y por una belleza acústica y visual emocionante.



La Donaira figura entre los cinco mejores resort del mundo en su categoría

◀ Ventanas de la piscina cubierta con la cierra de Grazalema al fondo

Una vez al mes se organizan veladas musicales

El lusitano, o portugués, fue conocido a lo largo de los siglos XVII y XVIII como el caballo de los reyes por la preferencia que los monarcas europeos tenían por él; una raza ideal para la guerra, el desfile, la alta escuela y la tauromaquia. Aquí, la doma natural plantea la relación hombre-caballo a partir de ideas como la amistad y la asimilación de las bases de comportamiento del animal en libertad.

El domador, un simpático irlandés al que todos en La Donaira llaman cariñosamente el susurrador de caballos, se toma su profesión muy en serio y transmite a los huéspedes su amor por toda la yeguada. Tras un buen rato de acercamiento al animal, quienes lo deseen pueden disponer de uno de estos alazanes para pasear por una finca plagada de magia y sabiduría.

CONCIERTOS DE SALÓN

Para terminar de ser la más seductora de las experiencias, La Donaira ofrece una vez al mes los cada vez más conocidos conciertos de salón, unas veladas musicales de exquisita calidad que corren por cuenta de figuras de talla mundial y tienen lugar en el mismo salón de la casa en un ambiente distendido, acompañado de tapas y vino. ●

Caballos Lusitanos



GUÍA PRÁCTICA

UBICACIÓN

Cualquiera que sea el punto de llegada, los visitantes cuentan con el servicio de transfer privado que ofrece La Donaira. Quienes lleguen en su propio vehículo deberán dejar el coche en el pueblo de El Gastor.

EN COCHE

Conducir hasta El Gastor, pueblo vecino de La Donaira. Agradable paseo en una adecuada y moderna red de carreteras.

EN TREN

Las estaciones de tren de Sevilla y Málaga cuentan con una conveniente red de conexiones a todo el ámbito nacional.

EN AVIÓN

Se puede volar a cualquiera de los dos aeropuertos internacionales, Sevilla o Málaga..

MÁS INFORMACIÓN

www.eventsofexcellence.es



Barriles de vino de La Donaira.



Sandals
THE *Luxury Included*® HOLIDAY

El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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

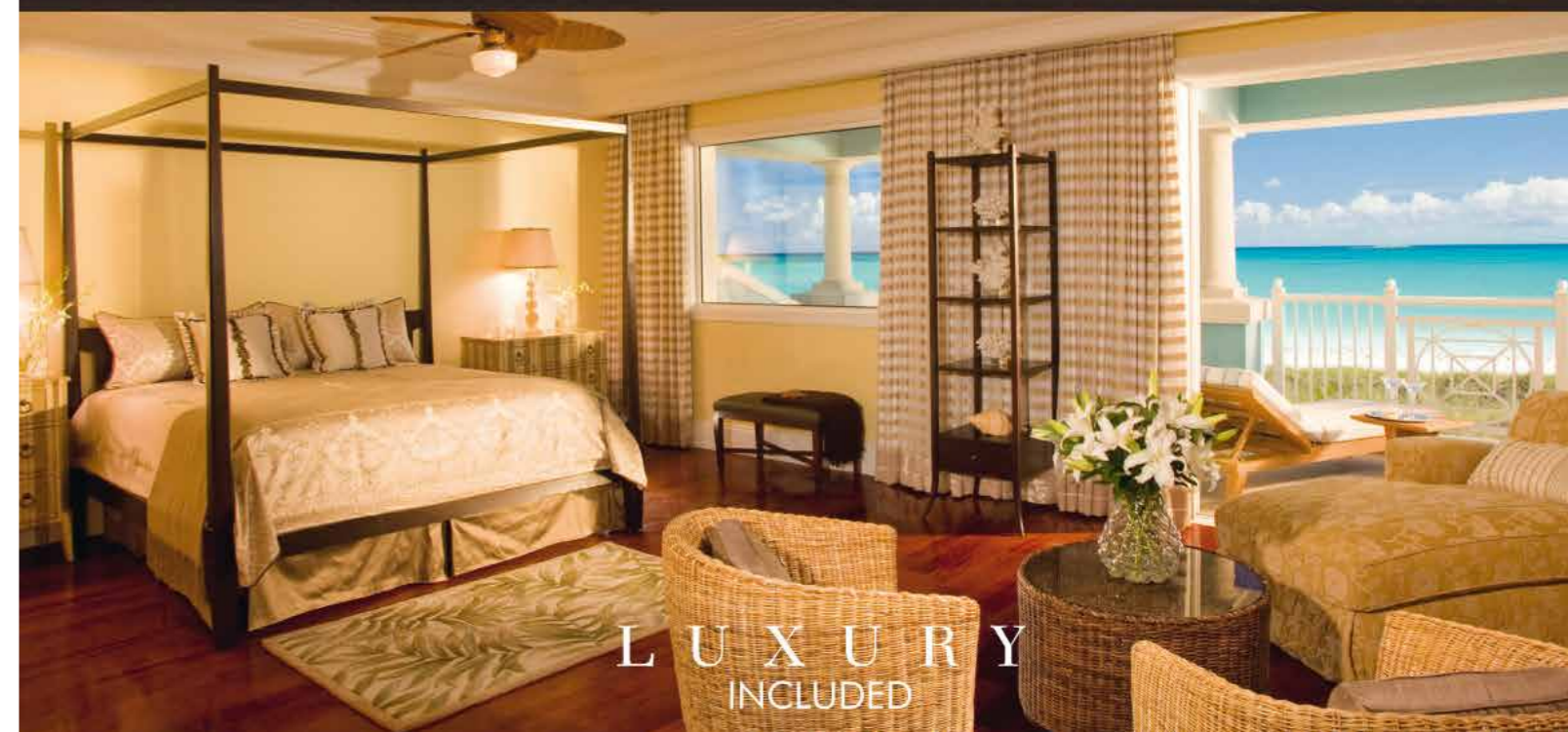


Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional ^solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

> DESTINO

TERRAZAS

LAS MEJORES TERRAZAS PARA EL VERANO 2018

TEXTO MÓNICA PÉREZ redaccion@topviajes.net
FOTOS AGENCIAS DE COMUNICACIÓN / ARCHIVO



Ático 11

Gran Vía, 11

Fiel a su cita cada primavera, Ático 11, la terraza del hotel Iberostar Las Letras Gran Vía, vuelve a abrir sus puertas con el firme objetivo de volver a ser una de las azoteas de referencia de la capital. Con una propuesta sencilla de picoteo y una selección de cócteles, quiere convertirse en punto de encuentro en el cielo de Madrid para disfrutar de de las mejores vistas de Madrid en un entorno que gracias a la vegetación, es casi un oasis en una de las arterias principales de la ciudad. Ático 11 es ya una de las azoteas de referencia en Madrid, gracias a su ubicación privilegiada en el número 11 de Gran Vía y también a su decoración que evoca el verano. Sillas y taburetes azules, toldos a rayas e hileras de luces que quieren recordar a los bares de la costa con el objetivo de disfrutar del verano también en Madrid. Además, la múltiple vegetación y flores que habitan en la planta 11 del hotel, junto con las maderas empleadas en suelos y mesas, hacen que este espacio sea un jardín en las nubes del centro de Madrid perfecto para tomarse un momento de respiro a cualquier hora esta primavera y verano.

www.hoteldelasletras.com

> TERRAZAS VERANO 2018

Blue Moon, la terraza de Rafael Hoteles Madrid Norte en Alcobendas, inaugura su temporada para ofrecer el mejor afterwork y oferta nocturna de la zona norte de la capital. Un espacio chill-out desde el que contemplar los espectaculares atardeceres de Madrid, con el skyline de la ciudad de fondo, mientras se disfruta de una copa o una agradable cena, al ritmo de la mejor música en directo. Situada en la azotea del edificio, la terraza Blue Moon de Rafael Hoteles Madrid Norte se convierte en un espacio dinámico y agradable para un afterwork entre semana y como lugar de ocio y encuentro durante las noches de primavera y verano, en la popular zona norte de Madrid. Una alternativa a la tradicional plaza de la Moraleja, donde exprimir las tardes y noches estivales, acompañados por la mejor gastronomía, cócteles, ambiente y música en vivo.

www.rafaelhotels.com

BLUE MOON
Méndez Álvaro, 30





Cruz Blanca Vallecas

Carlos Martín Álvarez, 58

El restaurante Cruz Blanca Vallecas abre su terraza de verano, ganadora del Premio Gato Terrazas 2017 a la mejor oferta gastronómica, organizado por la Asociación de Hostelería de Madrid "La Viña". Inaugurada en mayo del año pasado después de una reforma completa, está abierta todos los días en horario ininterrumpido de 10:00 a.m. a 24:00 p.m. No admite reservas para las cenas.

cruzblancavallecas.com/



EL BUND

Arturo Baldasano, 22

Con la llegada del buen tiempo afloran las terrazas de los mejores bares y restaurantes de Madrid. El Bund, restaurante asiático, es uno de los clásicos que inaugura oficialmente la temporada estival con la apertura de su terraza de verano.

La decoración de la terraza de El Bund, dividida en tres ambientes diferentes, está inspirada en los espectaculares y mágicos jardines de Suzhou, ciudad china ubicada en la provincia de Jiangsu, considerados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Esta terraza de verano en Madrid tiene una capacidad de 40 comensales y es lugar tradicional de reunión de los madrileños que, cuando llega el buen tiempo, copan las terrazas de los restaurantes de la capital.

www.elbund.com

Beach Club del Hotel Emperador

Gran Vía, 53

El oasis del distrito centro ya está de vuelta. El Hotel Emperador ya se encuentra inmerso en la temporada de verano y su Beach Club, único en la capital, ya tiene sus puertas abiertas para volver a convertirse en el referente en la vida primaveral y estival madrileña. Situada en la décima planta del hotel, sus más de 800 m², solárium, piscina de amplias dimensiones, zona de descanso chill out, camas balinesas, restaurante snack-bar y coctelería, hacen de este espacio un oasis en pleno centro de Madrid. De acceso libre para los huéspedes del hotel y previo pago de una entrada para el resto de usuarios, La Terraza - Beach Club es el lugar perfecto para resguardarse de las elevadas temperaturas del período estival rodeado de los edificios más emblemáticos de la capital.

www.emperadorhotel.com



THE MINT

Martínez Cubells, 5

La frescura de la menta llega de nuevo al cielo madrileño de la mano de The Mint Roof, la terraza en la Gran Vía de Vincci THE MINT 4*, que ha abierto de nuevo sus puertas en el corazón de Madrid, Gran Vía 10. Su estilo desenfadado y agradable, su música, su carta con platos para compartir y sus bebidas y combinados, prometen refrescar las tardes de la capital y ayudar a sobrellevar las altas temperaturas de estos meses.

www.vincihoteles.com

Con una decoración en la que destacan los elementos de madera en distintas versiones, natural y tratada; los textiles que inundan de color el espacio; su foodtruck, traído directamente desde Francia a este punto de ocio de Madrid y las diferentes plantas donde no puede faltar la menta, el espacio invita a disfrutar del buen tiempo en la mejor compañía ya sea al salir del trabajo a diario o los fines de semana, en horario de 17.30h a 01.00h de lunes a miércoles y de 17.30h a 02.00h de jueves a domingo.



OHLA EIXAMPLE

Carrer de Còrsega, 289

El Xerta Restaurant -una estrella Michelin- con el chef Fran López al frente, lleva hasta el Xerta Sky Bar, en la terraza del Hotel Ohla Eixample de Barcelona, a los mejores bartenders de Barcelona.

Los cócteles de autor, maridados con las tapas con sabor a Delta del Ebro y una propuesta de DJ en directo, se convierten todos

los jueves en una opción única y singular en la ciudad: los Xerta Sky Evenings.

A partir del 14 de junio y hasta el 30 de agosto, la terraza del Ohla Eixample acoge cada jueves de 19h a 22h este acontecimiento abierto a autóctonos y visitantes para ofrecer un paréntesis urbano dedicado al buen comer y beber, desde un punto privilegiado en el centro de Barcelona.

www.ohlaeixample.com



GRUPO ARZÁBAL

ARZÁBAL MUSEO, LA TERRAZA 365, un oasis en el corazón de Madrid, no admite reservas para las cenas. La terraza de Arzábal Museo, que se inauguraba en abril del 2016, ha evolucionado a pasos agigantados, ofreciendo en sus diferentes etapas, más opciones y mejores condiciones para disfrutar de la gastronomía de Arzábal en formato terraza. Más de 700 metros cuadrados de terraza divididos en cuatro espacios diferenciados: Ccnador acristalado, zona de barra, zona de mesas bajas y zona chill out, sin olvidar su parrilla.

- Dirección: Calle Santa Isabel 52
- Horario: de lunes a domingo, de 09:00h a 02:00 h
- Capacidad: 150 Pax
- Extras: Carta de parrilla para carnes y pescados. Programación especial con actuaciones musicales. Carta de sangrías y cócteles.

ARZÁBAL RETIRO, EL CLÁSICO DEL RETIRO DESDE HACE 9 AÑOS, al mudar la taberna originaria de la calle Doctor Castelo 2 a Menéndez Pelayo 13, se buscó la oportunidad de habilitar una terraza que pronto se estableció como un punto de referencia en el barrio gastronómico de Madrid. A finales de 2017 Álvaro Castellanos e Iván Morales sumaron a esta terraza una estructura cubierta que ofrecía la posibilidad de disfrutar del tapeo con sello Arzábal con lluvia o frío gracias a sus calefactores y cristaleras.

- Dirección: Calle Menéndez Pelayo 13
- Horario: de 12:30 a 02:00h
- Capacidad: 36 Pax
- Extras: Más de 100 referencias de champanes, algunos también por copas.

KIRIKATA, LA TERRAZA JAPONESA DE LA ZONA DEL RETIRO, a finales del 2017, el restaurante japonés del Grupo Arzábal se mudaba al primer local que vio nacer el primer proyecto del Grupo Arzábal en la calle Doctor Castelo 2. Un restaurante puramente japonés con una sala y barra en la que el protagonista es el sushiman y el producto diario, pero con el toque y sello arzabalero que define al grupo. Una de las novedades de Kirikata es la posibilidad de disfrutar de la cocina japonesa de Grupo Arzábal en formato terraza y a escasos metros del Retiro.

- Dirección: Calle Doctor Castelo 2
- Horario: de martes a sábado de 13:30 a 16:00h y de 20:30 a 00:00 h. Domingos de 13:30 a 16:00 h
- Capacidad: 10 Pax
- Extras: Menús degustación a medida, el Omakase Medium y Omakase Large.

<http://arzabal.com/>

San Jean Pied de Port

Encuentro de peregrinos

El Camino de Santiago francés es el más frecuentado de todos los caminos. Los peregrinos que se dirigían a España por Roncesvalles, se encontraban primero la villa de San Jean, fundada en el siglo XII y cruzada por el río Nive, o Errobi en vasco.

Un poco antes, en la pequeña aldea de Ostabat, confluyen tres de los cuatro ramales de las vías francesas, Tours, Puy y Limoges, la cuarta pasa por Somport.

El desarrollo como centro comarcal de comercio se hizo alrededor del castillo de Mendiguren, creándose una ciudad fortificada a la que los Reyes de Navarra llamaban "la llave de mi reino".

En marzo de 1789 se reunieron aquí los estados de Navarra, que en los días de la Revolución francesa habían rehusado participar en París, ya que consideraban que la Baja Navarra no era una provincia francesa, sino un Reino que en la persona de Enrique IV se había unido al entonces Reino de Francia.

La ciudad, a ocho kilómetros de la frontera española, está amurallada y tiene dos puertas, la de Navarra y la de Santiago. La iglesia de Notre Dame du Bout de Pont, al borde del río, está construida sobre una medieval, fundada por Sancho el Fuerte tras la victoria en 1212 en la batalla de las Navas de Tolosa. En Roncesvalles se conservan las cadenas arrebatadas a los musulmanes.

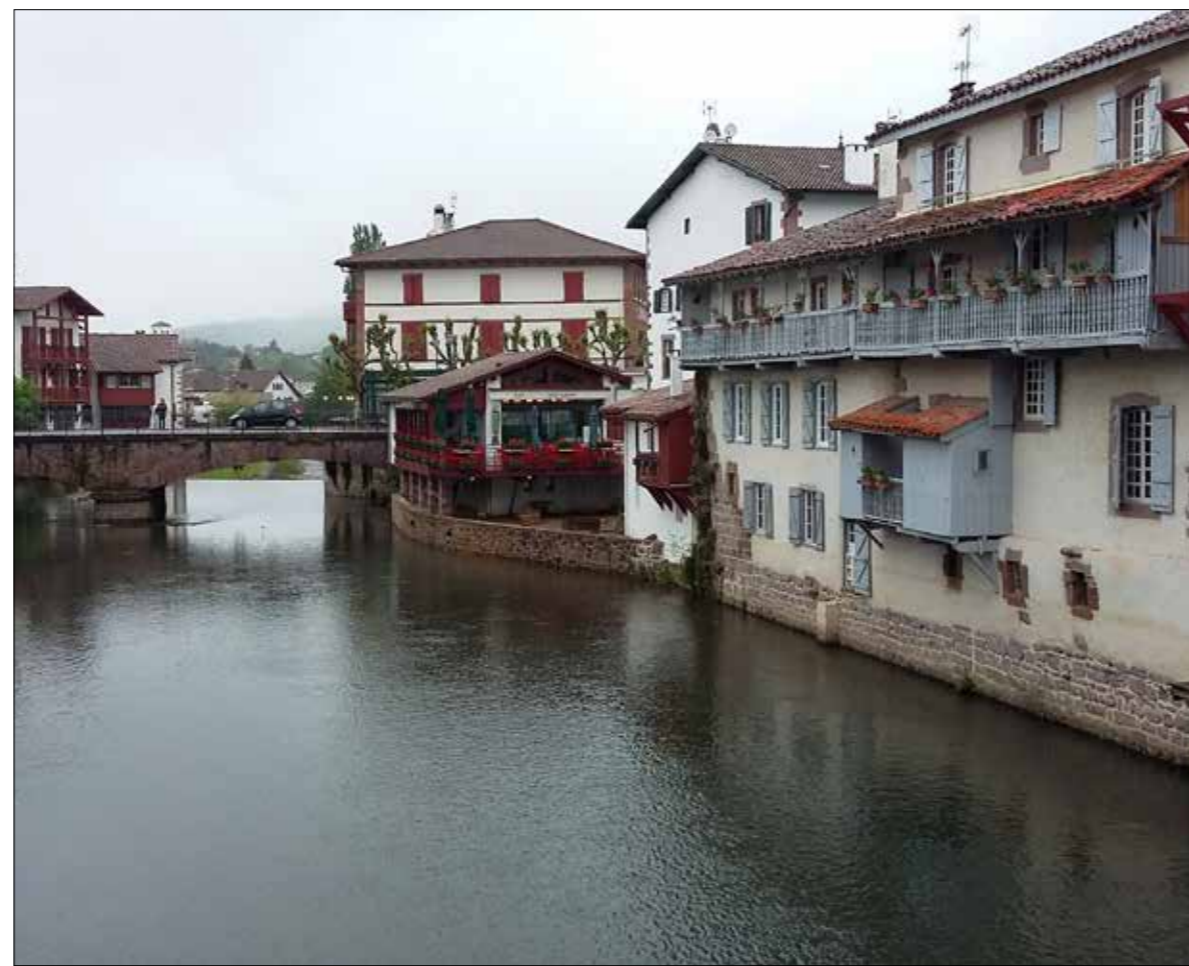
Es curiosa la empedrada rue d'Espagne, con antiguas tiendas de artesanos y tabernas que apenas han variado su fisonomía a lo largo de los siglos.

Muchas casas de los siglos XVI y XVII, de fachadas pintorescas, se asoman al río Nive hasta subir por el camino de ronda a la ciudadela, construida en tiempos de Richelieu, cuando Luis XIII unió las coronas de Francia y Navarra.

San Jean Pied de Port es una visita imprescindible, se haga, o no, el Camino de Santiago. ●



▲ ▼ La ciudad desde el puente medieval sobre el Nive.
◀ Puerta de Navarra.
▶ Iglesia.



La Cocina Peruana más auténtica en The Westin Palace Madrid



Los chefs Víctor Álvarez (i) y José Luque.

Perú se reafirma una vez más como uno de los destinos culinarios por excelencia y The Westin Palace, Madrid ha presentado una propuesta que ofrece un completo recorrido por la gastronomía del país andino, rescatando recetas con tradición y productos de la tierra.

El formato, un menú de seis platos en el que el chef Víctor Álvarez del Villar, hace de embajador de su cocina desde uno de los lugares más exclusivos de Perú. El menú muestra los imprescindibles platos en la mesa del desayuno dominical, como los tamales criollos, pero también el tan conocido suspiro limeño o una causa hecha con tres variedades de ajíes traídos desde el país andino.

Con su cocina, Víctor Álvarez pretende transmitir y reforzar el valor de los sabores de platos tradicionales reinterpretados bajo su sello personal, basándose en la alta calidad del producto y en ocasiones con mezclas diferentes, que pretenden sorprender al comensal.

En una familia en la que era el pequeño de tres hermanos, antes de saber que se dedicaría a su pasión, Víctor se desenvolvía en la cocina con soltura junto a su madre. Años después estudió gastronomía en una de las escuelas más prestigiosas de Lima llegando a trabajar en diferentes compañías como Orient Express, actual Belmond. Inquieto por naturaleza prepara para el próximo año nuevos proyectos en la ciudad de Lima, donde dará a conocer un poco más sobre su cocina.

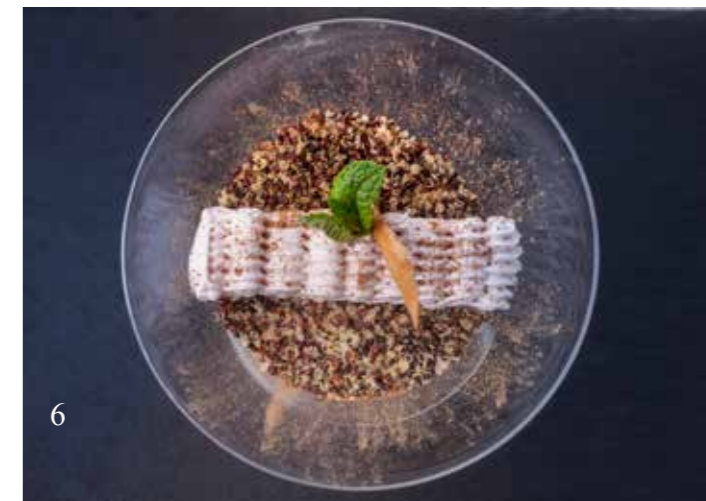
El chef del restaurante Tambo del Inka ha creado en esta ocasión un menú que puede ser degustado durante el mes de junio en el restaurante La Rotonda, The Westin Palace, Madrid en horario de comida y cena. Está compuesto por seis platos que recorren la gastronomía peruana de norte a sur y que nos da una idea global de cultura y tradición.

La propuesta da comienzo con un tradicional ceviche de corvina (1) elaborado con leche de tigre para continuar con un plato triple (2): causa a la limeña con escabeche, chicharrón de cerdo elaborado estilo tapa sobre tosta de pan con salsa criolla y tamal de choclo relleno de pollo.

A continuación, el chef nos ofrece el típico arroz con pato y salsa huancaína (3), salsa de origen ancestral rescatada y elaborada con productos auténticos y naturales como el queso, el ají amarillo y la leche. Le sigue el pescado (4), una merluza a la plancha, con marisco en una salsa original con ajíes de diferentes tipos traídos desde Perú.

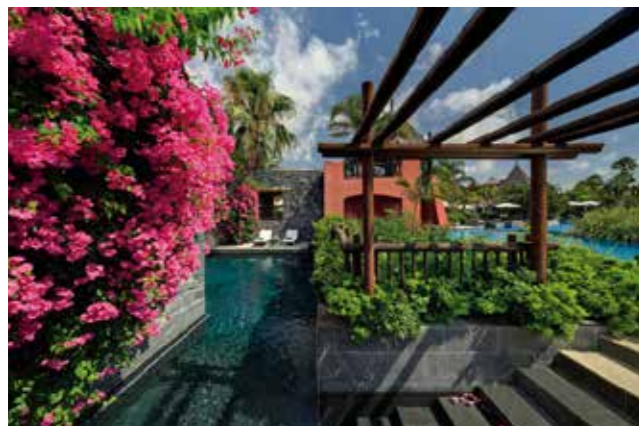
Para refrescar, al cierre, un sorbete de fruta de la pasión con chía (5), reposada para potenciar todas sus propiedades, y el conocido suspiro a la limeña (6), con quinua ecológica roja blanca y negra y merengue aromatizado con oporto.

Todo un festín que interpreta a la perfección José Luque, chef ejecutivo del Palace, y que se puede degustar durante el mes de junio en horarios de comida y cena por 55 euros (IVA incluido).



El precio por persona de este menú es 55€ IVA incluido, bebidas no incluidas. Todos los días almuerzos y cenas Para reservar: www.larotondapalace.com o al teléfono 913607667 The Westin Palace, Madrid agradece la colaboración del hotel XXX, de la Embajada de Perú en España, de LAN líneas aéreas que han hecho posible llevar a cabo esta propuesta.

ASIA GARDENS HOTEL&THAI SPA, PARA VACACIONES EN FAMILIA



Ya están aquí las vacaciones y Asia Gardens Hotel & Thai Spa a Royal Hideaway Hotel, que ha obtenido diversos premios por su condición de establecimiento familiar, ha ideado un pack especial para celebrar unas vacaciones ideales en familia. Un momento muy sugerente para disfrutar con los seres queridos en este alojamiento exclusivo, donde relajarse, divertirse y descansar todos juntos es posible. Desde las piscinas asiáticas de efecto infinito, cascadas, lagos, su clima, hasta la zona Vip Thai Club & Palafitos... Y si tienes niños, puedes cuidarte y dejarte mimar en el Thai Spa y Wellness, mientras ellos disfrutan y se distraen en el Mini Club

del hotel, Club Pirata... con muchas actividades diseñadas a su medida. Desde que empieza a apretar el calor, solo pensamos en playas y destinos paradisíacos. Asia Gardens Hotel & Thai Spa es el paraíso que estás buscando para combatir el calor estival y refrescarte en familia, porque el agua está presente en todos sus rincones, con más de 3.500 m² en superficie plana de agua. www.asiagardens.es

EL HOTEL BELLEVUE VISTANOVA FINALIZA SU RENOVACIÓN

BlueBay Hotels ha concluido la reforma del hotel Bellevue Vistanova, un tres estrellas situado en Palmanova, a 15 minutos de Palma de Mallorca, que cuenta con 198 habitaciones divididas en individuales, dobles y triples. BlueBay Hotels había anunciado la inversión de 60 millones de euros para la mejora de instalaciones y servicios de hoteles en diferentes destinos, entre los que se incluía la renovación del Hotel Bellevue Vistanova. El grupo hotelero español cuenta en la isla con otros cuatro establecimientos de tres estrellas: Bellevue Bel-sana, Bellevue Club Mallorca, Bellevue Lagomonte y un cuatro estrellas que ha sido el último



en incorporarse: el Sky Bel Hotel Mallorca by Bluebay, reformado en enero de 2018. En 2017 la compañía finalizó la reforma de 900 habitaciones, cocinas, zonas comunes y de ocio de los hoteles Bellevue Lagomonte*** y Bellevue Club Mallorca***. www.bluebayresorts.com

BAHIA DEL DUQUE, FINALISTA EN LOS PREMIOS SPAIN LUXURY HOTEL



El Hotel Bahía del Duque es finalista en los premios de hoteles de lujo de España 2018, Spain Luxury Hotel Awards, que se darán a conocer el 6 de junio en Madrid. Coincidiendo con la celebración de su 25 aniversario, el Bahía del Duque ha sido seleccionado entre los tres finalistas en la categoría Best Luxury Hotel. Los premios reconocen el esfuerzo de los hoteles por situarse entre los mejores de su ámbito, y valora entre otros aspectos la excelencia con el cliente, el diseño, entorno y gestión.

Un total de 36 hoteles y 108 arquitectos e interioristas optan a los premios que promueve la empresa de organización de eventos y publicaciones Grupo Vía.

El Bahía del Duque, ha resultado nominado en esta nueva edición en la categoría principal Best Luxury Hotel, junto a los establecimientos Gran Hotel Miramar y Finca Cortesin, de Málaga. <https://thetashotels.com/bahia-del-duque/es/>

CAN LLUC BOUTIQUE COUNTRY HOTEL & VILLAS CUMPLE 15 AÑOS

Can Lluç Boutique Country Hotel & Villas cumple en la temporada de 2018 quince años en los que miles de personas han disfrutado de sus instalaciones. El agroturismo ibicenco atesora recuerdos tan preciados como haber acogido en sus instalaciones a personalidades como la pareja de modelos compuesta por Mireia Canalda y Felipe



López, el deportista David Meca, la modelo Eugenia Silva o influyentes internacionales de la talla de Murielle o Dutch Blend, entre muchos otros. Según expresan desde la dirección del establecimiento, compuesta por el matrimonio formado por Lucas Prats y Tina Soriano, "en todo este tiempo hemos volcado todos nuestros sueños y los hemos podido compartir con todos los que habéis pasado por nuestras instalaciones, en un proyecto que comenzamos con mucha ilusión y cariño". En el año 2000 pusieron en marcha este ambicioso propósito con el objetivo de crear un agroturismo que reuniera tradición y cultura, pero sin dejar de lado el lujo y todas las comodidades necesarias para convertirlo en un lugar inolvidable.

www.canlluc.com

THE DOM PÉRIGNON ISLAND SE APODERA DE SA FERRADURA



Desde sus orígenes, Dom Pérignon persigue un claro ideal: regirse a su firme compromiso con ser exclusivamente un vino de añada. La prodigiosa Maison es la más pura esencia de la creación y asume, año tras año, el reto de superarse, arriesgar y abanderar el estilo de vanguardia.

Como su propio champán, Dom Pérignon enaltece una creación singular e inédita, siempre bajo la superación de la simple consideración de la máxima calidad. El tiempo magnifica y releva su vino, el cual, con unas líneas de expresión únicas, es subordinado en las llamadas Plenitudes.

Del acto insaciable de superación y lograr sorprender en destinos idílicos e inesperados, surge The Dom Pérignon Island, el último proyecto en el que Dom Pérignon se apoderará, por un tiempo limitado, de Sa Ferradura, la isla más exclusiva del Mar Mediterráneo ubicada en la costa norte de Ibiza.

Con esta inédita experiencia, Dom Pérignon transforma Sa Ferradura en un lugar de creación y expresión armónica. En un entorno paradisíaco de jardines tropicales y belleza balear se asentará un destino gastronómico sin precedentes del 14 al 20 de junio. www.domperignonisland.com

HERITAGE HOTEL, UN CINCO ESTRELLAS CON ARTE



El Hotel Heritage se erige sobre un edificio construido a principios del siglo XX y reformado durante los años de la Belle Époque en pleno centro de Madrid, ubicado en una de las zonas más elegantes y exclusivas de la capital. Este emblemático edificio ha sido declarado protegido por la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural, ya que posee elementos arquitectónicos especiales que le confieren una singularidad única.

El Hotel Heritage nace como miembro de la selecta élite de los hoteles de lujo con cinco estrellas de la capital. Ha sido íntegramente decorado por el interiorista Lorenzo Castillo, premio AD al mejor decorador 2014 entre otros, quien ha querido dotar al hotel de un carácter urbano, cosmopolita y eminentemente atemporal huyendo de las tendencias pasajeras.

Su lenguaje, en apariencia clásico, juega con una sorprendente mezcla de tejidos y colores con materiales nobles, como maderas lacadas y mármoles policromados que se combinan en perfecta armonía con las grandes bancadas de terciopelo, papeles pintados a mano, según la técnica francesa del siglo XVIII, cortinas bordadas con pasamanería que le confieren un aire ecléctico y fresco que sirve para albergar una magnífica colección de antigüedades y obras de arte europeas de los siglos XVIII a finales del XIX.

www.heritagemadridhotel.com

LOS HARD ROCK DE IBIZA Y TENERIFE MIMAN A LAS MASCOTAS

Si eres de los que no te mueves de casa sin tu mascota, apúntate las novedades que presentan esta temporada Hard Rock Hotel Ibiza y Hard Rock Hotel Tenerife. Y es que los dos emblemáticos hoteles de Palladium Hotel Group acaban de lanzar su servicio 'Animal Instinct' por el que las mascotas podrán compartir unos días de descanso con sus dueños y dejarse mimar por un equipo de especialistas caninos que estarán pendientes de cada detalle de su estancia para que ellos también se sientan como verdaderas estrellas de rock. El único requisito: perros y cerdos que no superen los 10 kilogramos de peso. Serán unas vacaciones de ensueño, también, para nuestros cuadrúpedos amigos. www.hrhtenerife.com www.hrhibiza.com



HARD ROCK HOTEL IBIZA INICIA LA TEMPORADA VERANIEGA 2018

Hard Rock Hotel Ibiza abre su nueva temporada estival el viernes 1 de junio con la Opening Party de "Children of the 80's".

El evento, encabezado por The Original Gypsies of Camargue, antiguos miembros de los Gipsy Kings, da el pistoletazo de salida a las sesiones "Children of the 80's" que se celebran todos los viernes hasta el 28 de septiembre.

Compuesto por los hermanos Reyes, Patchai, Paul, Canut y el cuñado Chico, The Original Gypsies of Camargue ofrecen al público una fusión flamenca, rumba y pop que sin duda envolverá a los asistentes en una atmósfera de celebración. Sus hits más conocidos tomarán el escenario al aire libre junto a la piscina de Hard Rock Hotel Ibiza, al igual que varias canciones de su último disco, que verá la luz este verano. Acompañando a los artistas invitados y como viene siendo tradición, subirán al escenario el trío de djs Dream Team Reload y La Movida Ibiza, quienes sumergirán a los presentes en un viaje nostálgico a la década de los 80 y 90 con sus éxitos de la época y representaciones audiovisuales.

Hard Rock Hotel Ibiza inauguró la temporada 2018 el pasado 27 de abril ofreciendo un verano cargado de diversión que, sumados a las fiestas semanales de "Children of the 80s", ofrecerá a diario en todo el hotel otros eventos musicales, bailarines deslumbrantes, artistas de música acústica y DJs. www.hrhibiza.com



HYATT CENTRIC GRAN VÍA MADRID, ESENCIALMENTE 'LIFESTYLE'

El *lifestyle* es una tendencia que ha influido en el turismo y la hotelería y que ha llegado para quedarse. Este segmento, que representa Hyatt Centric Gran Vía Madrid, está reinventando las experiencias turísticas desde la innovación, y es el resultado de la influencia de los hábitos de las nuevas generaciones de viajeros, que buscan opciones de alojamiento situadas en el centro de la acción con una variada propuesta gastronómica, de coctelería y de ocio.

En los últimos años, los viajeros han evolucionado y, como huéspedes de hotel, han desarrollado nuevas preferencias e intereses que esperan encontrar en los alojamientos que eligen para sus viajes. Hyatt Centric es la representación definitiva del segmento lifestyle, hoteles alineados con las necesidades de este nuevo viajero, que aprecia el lujo urbano e informal protagonizado por una experiencia única y cautivadora.

www.hyattcentric.com



NH RELANZA SU PROGRAMA DE FIDELIZACIÓN...



NH Hotel Group relanza su programa de fidelización NH Rewards con una imagen renovada y una propuesta de recompensas mucho más atractiva y generosa, con la que reconoce y premia la lealtad de sus clientes habituales en cada estancia. NH Rewards, que cuenta actualmente con más de ocho millones y medio de miembros, se posiciona así como uno de los programas de fidelización más generosos de la industria hotelera.

...Y ABRE EL NH COLLECTION GRAN VÍA



Después de cien años de historia, el número 21 de la Gran Vía Madrileña acoge ahora a uno de los hoteles más inusuales de la marca Premium NH Collection: NH Collection Gran Vía. Así, gracias a la apuesta de NH Hotel Group, uno de los edificios más representativos de la emblemática avenida renace convertido en uno de los cuatro estrellas más sorprendentes de la ciudad. Un gran ejemplo de cómo historia, ubicación, diseño y excelencia pueden conjugarse para dar origen a un hotel irrepetible.

www.nhhotelgroup.com

EL HOTEL MARÍA CRISTINA PRESENTA SU RESTAURANTE EFÍMERO

Tras el gran éxito en los veranos de 2015 y 2016 del concepto de Restaurante efímero durante la temporada estival, el hotel María Cristina presenta su propuesta para el 2018: el restaurante Ezcaray by Francis Paniego. El célebre chef, galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles por la Guía Repsol en su restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja) y una estrella y dos soles por la guía Repsol, en el hotel Marqués de Riscal, también de Luxury Collection (Elciego, Rioja Alavesa), llega a San Sebastián, ciudad donde vivió parte de su formación. El mérito de este chef reside en haber sabido



evolucionar a una cocina muy personal y de vanguardia, siempre sobre la base de la materia prima de calidad de su tierra, partiendo de ingredientes y platos tradicionales, adaptándolos a propuestas novedosas, divertidas y deliciosas. A partir del día 7 de julio, y hasta el 14 de octubre, el restaurante temporal de 50 plazas estará abierto exclusivamente en horario de cenas, cerrando los martes y miércoles por descanso semanal.

www.hotel-mariacristina.com/ezcaray/

NOBU MARBELLA CELEBRA LA CEREMONIA DEL SAKE

Nobu Marbella ha abierto sus puertas para convertirse en el hotel más exclusivo de la Costa del Sol ofreciendo un diseño exquisito, inmejorables servicios y acceso VIP al restaurante Nobu y al nightclub La Suite. Con motivo de esta apertura, se celebró en el hotel un gran evento precedido de una rueda de prensa en la que participaron los cofundadores del Grupo Nobu, Nobu Matsuhisa, Robert de Niro y Meir Teper, para presentar el hotel, además de la conocida "Ceremonia del Sake", una tradición japonesa para augurar buena suerte. Entre otros muchos invitados de excepción de la jet set marbellí, estuvieron presentes el conde Rudi, la princesa Maria Luisa de Prusia o María Ángela Muñoz, alcaldesa de Marbella.



La ceremonia del sake es una costumbre en la que un barril se llena con el licor de arroz de la firma Nobu y donde los cofundadores abren el barril con mazos de madera. El Sake se sirve entre los invitados y se hace un brindis en señal de buena fortuna y bienvenida oficial, aunque también es conocida como la ceremonia Kagami-biraki: Kagami se refiere a la silueta circular del barril, símbolo de armonía, y Biraki significa apertura, bienvenida con buena suerte.

www.nobuhotels.com

HOTEL ICON EMBASSY: NEGRO SOBRE BLANCO



El concepto de Tarruella Trenchs Studio es recuperar la sofisticación de este palacio situado en la Calle Serrano e invitar a formar parte, tanto del visitante como del transeúnte, de una de las calles comerciales más elegantes de Madrid, presentando su interior como una extensión de la calle con su vegetación, tiendas de moda, terrazas y gastronomía.

La nueva imagen del Hotel apuesta por el juego de la línea negra sobre blanco como hilo conductor de todos los espacios para evocar esta sofisticación de aire francés.

La luz cenital del lucernario, el juego de reflejos, la abundante vegetación, las tramas de lineales de madera negra tanto en techos como en celosías y el guiño a la moda con la aportación de color con varios biombos estampados llenan los espacios de acceso y recepción. El diseño contemporáneo se mezcla con la herencia clásica del edificio para conseguir espacios sofisticados pero modernos, que se entrelazan entre ellos e invitan a disfrutar de todos los rincones. La recepción se plantea en una posición menos central y predominante para dejar espacio a las zonas sociales del hotel que ocupan el espacio de acceso. Este volumen exento de piedra negra aúna también el uso de barra en su parte posterior, conectando consecutivamente los espacios anexos e invitando a entrar a degustar la nueva carta.

www.petitpalace.com

VINCCI HOTELES INCREMENTA EL RECICLAJE DE RESIDUOS

Vincci Hoteles ha aumentado el reciclaje de residuos en un 40% en el último año reforzando así su apuesta por el cuidado medioambiental de su entorno. La cadena apoya la economía circular, cuyo principal objetivo es que el valor de los productos, los materiales y los recursos se mantengan en la economía durante el mayor tiempo posible, y que se reduzca al mínimo la generación de residuos. La compañía se marca cada año una serie de objetivos en esta materia y en 2017 se fijó como meta superar el 40% de los residuos reciclados sobre el total de residuos generados, objetivo que ha conseguido en la mayoría de sus establecimientos. Desde su creación en 2001, Vincci Hoteles se ha empeñado en una serie de compromisos relacionados con el respeto por el entorno social y medioambiental y ha puesto en marcha distintas vías de actuación incluidas en su Plan Director de Responsabilidad Social Corporativa 2016-2018, que afecta a toda la compañía, tanto a los hoteles como a sus oficinas centrales, y realiza un balance de los objetivos conseguidos hasta el momento planteando a su vez, nuevos retos para los próximos años. www.vinccihoteles.com



Desde su creación en 2001, Vincci Hoteles se ha empeñado en una serie de compromisos relacionados con el respeto por el entorno social y medioambiental y ha puesto en marcha distintas vías de actuación incluidas en su Plan Director de Responsabilidad Social Corporativa 2016-2018, que afecta a toda la compañía, tanto a los hoteles como a sus oficinas centrales, y realiza un balance de los objetivos conseguidos hasta el momento planteando a su vez, nuevos retos para los próximos años. www.vinccihoteles.com

GRAN HOTEL MIRAMAR, FINALISTA EN LOS PREMIOS SPAIN LUXURY



Menos de un año después de su inauguración oficial, el Gran Hotel Miramar (Málaga) ya cosecha reconocimientos a la excelencia en su labor. Convertido en referente entre los establecimientos de lujo del panorama nacional y escogido para alojar a lo más granado de la cultura, la sociedad y los negocios, el hotel, última incorporación de la cadena Hoteles Santos a su porfolio, es distinguido también por el sector turístico en los premios que organizan diversas instituciones y grupos editoriales.

Es el caso de los Spain Luxury Hotel Awards, que han seleccionado al hotel entre los tres fi-

nalistas de su principal categoría: Best Luxury Hotel. La nominación de los finalistas ha sido realizada por prestigiosos profesionales del sector como el Director de Les Roches Marbella, Carlos Díez de la Lastra; la CEO de Made for Spain & Portugal, Virginia Ururita; el Presidente Fundador de Educatur, Doménech Biosca; y el Director de Contratación Hotelera de Thomas Cook Group, Hans Müller. Símbolo del lujo en la ciudad de Málaga, Elizabeth Taylor, Ava Gardner, Orson Welles, Cocteau, Anthony Quinn y Hemingway recorrieron los sofisticados espacios del Gran Hotel Miramar, que ahora lucen con un mayor esplendor, gracias a la rehabilitación realizada por Hoteles Santos. Espacios como el Salón Real, el Lobby, el Restaurante Príncipe de Asturias o sus centenarios jardines se unen a sus exclusivas suites y suites reales, con el equipamiento más sofisticado para garantizar una estancia de máximo confort, envueltos en materiales nobles y hermosas vistas al Mediterráneo. www.h-santos.es

ILUNION REABRE SU HOTEL VACACIONAL DE MENORCA

Ilunion Hotels reabrió el pasado mes de mayo su hotel Menorca, situado en esta isla balear, tras el cierre temporal durante los meses de invierno, que le ha permitido renovar sus 123 apartamentos.

Entre las novedades de esta temporada destaca la actualización de los cuatro apartamentos adaptados según los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos.

Estas reformas responden a la necesidad de adecuar las instalaciones del hotel a los estándares de imagen y sostenibilidad de la cadena hotelera de Ilunion. Como en anteriores temporadas, el hotel ofrecerá actividades de animación para niños y adultos y una amplia carta de cocina mediterránea para disfrutar en su restaurante bufé.

www.ilunionhotels.com



BLUEBAY INCORPORA SU PRIMER ESTABLECIMIENTO EN ECUADOR



BlueBay Hotels, octava compañía hotelera española por presencia internacional y décimo mayor grupo por número de habitaciones, entra en Ecuador con la incorporación del Hotel Akros by BlueBay. Con 128 habitaciones y suites, este cuatro estrellas se ubica en el Quito moderno, cerca de la zona comercial, el distrito financiero y el Gran Parque La Carolina. El Valle de Combayá y el centro histórico de la ciudad también se encuentran a pocos minutos del hotel. La localidad fue declarada en 1978 Patrimonio Cultural de la Humanidad. "Desde 2017 estamos ex-

perimentando un notable crecimiento en Latinoamérica. Actualmente estamos presentes en Panamá, Bolivia, México, República Dominicana, Colombia y Ecuador y seguimos manteniendo negociaciones en otros destinos con el objetivo de continuar nuestra expansión en esta zona", explica Jamal Satli Iglesias, presidente de BlueBay Hotels. www.bluebayresorts.com

EL RESORT TIVOLI CARVOEIRO OFRECE LAS MEJORES VISTAS DEL ALGARVE

En las últimas décadas, el Algarve portugués se ha convertido en uno de los destinos europeos predilectos de cara a la temporada de primavera / verano, y parte de este éxito se debe a los impresionantes paisajes que ofrece su costa. Sol, playa, acantilados espectaculares y una panorámica infinita del océano Atlántico son las señas de identidad de esta región y, ahora, el Tivoli Carvoeiro Algarve Resort invita a descubrir sus rincones más recónditos y sorprendentes con su nueva propuesta: la ruta del *Percurso dos Sete Vales Suspensos*, puesta en marcha el pasado 1 de abril. Cada domingo se organiza esta ruta que discurre a lo largo de acantilados costeros en los que, gracias a la acción de los siete cursos de agua que los recorren, se han ido creando pequeños y sorprendentes valles. www.tivolihotels.com/es



PROYECTO DE MANDARIN ORIENTAL EN MASCATE (OMÁN)

Mandarin Oriental Hotel Group ha anunciado que gestionará un nuevo complejo turístico con residencias de la marca en Mascate, capital de Omán, que espera abrir sus puertas en 2021.

Mandarin Oriental, Mascate contará con 150 habitaciones y suites, cinco restaurantes y bares, un Spa Mandarin Oriental y una piscina al aire libre. Asimismo, dispondrá de diferentes espacios para banquetes, reuniones y eventos sociales.

El Grupo también administrará 155 Residencias de Mandarin Oriental, que contarán con algunos de los apartamentos privados más selectos de la capital, que van desde los 75 hasta los 260 m².

La propiedad se ubicará en la playa, en una zona privilegiada de la ciudad, y el diseño arquitectónico de baja altura aprovechará al máximo las vistas sobre el mar Árabe.

La promoción corre a cargo de Eagle Hills, una empresa privada de inversión y promoción inmobiliaria. www.mandarinoriental.es



SIX SENSES DOURO VALLEY, MEJOR HOTEL CON VIÑEDOS

Six Senses Douro Valley ha sido galardonado con el puesto número uno en los Travellers' Choice Awards de la revista americana AFAR, en la categoría de Best Vineyard Hotel. Fue el único resort portugués en la lista de nominados. La revista y plataforma AFAR.com brinda a los viajeros la oportunidad de compartir sus viajes y lugares favoritos dentro de cuatro categorías: hoteles, cruceros, tiendas de artículos deportivos y destinos. En la segunda fase de selección de los premiados, los 60.000 lectores de AFAR pueden votar a los nominados durante un periodo de 20 días. Las tres categorías restantes estarán abiertas a los votantes durante todo el año 2018. Este prestigioso premio obtenido por Six Senses Douro Valley es testimonio de la riqueza cultural del destino, de la creatividad del equipo del resort y de los servicios y experiencias de bienestar que se ofrecen al huésped. El bienestar y el vino combinan muy bien en esta casa solariega restaurada del siglo XIX. Six Senses Douro Valley ha creado un innovador programa alrededor del vino, con un equipo dedicado y bien informado, y una lista de vinos excepcional ofrecida tanto en los bares como en los restaurantes del resort. www.sixsenses.com





MATRITUM

AUTÉNTICA TABERNA ILUSTRADA MADRILEÑA

El Madrid de los Austrias cuenta con algunos de los restaurantes más interesantes de la capital, en los que se alterna la cocina tradicional con otra más moderna. A caballo entre las dos tendencias hay algunos locales que apuestan por productos de temporada y ese toque entre canalla y bohemio en el que se denota la originalidad y el buen hacer. Como Matritum, un restaurante acogedor con una envidiable apariencia de casa de comidas de siempre, al estilo de esa típica taberna que tan buenos ejemplos culinarios ha tenido en Madrid.

Las mesas son pequeñas, pero suficientes, tan acogedoras como todo en el local –viejos

carteles de publicidad, radios antiguas, una impresionante puerta de latón dorado que da acceso al portal de vecinos...–, empezando por Frank Trujillo, responsable de la sala, que nos atiende con una amabilidad casi inusitada. Nos informa de la carta del momento, porque la oferta experimenta cambios con más frecuencia de lo que es habitual en otros restaurantes, aunque manteniendo platos que son inamovibles por exigencias de la asidua parroquia.

He de confesar mi debilidad hacia estos locales de ambiente y decoración informales que despliegan una cocina más que interesante. Así es que, entregados a las recomendaciones de Frank, nos preparamos para el espectáculo



Crema catalana a lo Matritum, croquetas de suquet de carabineros, dumpling de trinchat de butifarra y gamba roja; dos detalles de las mesas de esta taberna.

En la otra página, Frank Trujillo y María Alexandra, jefes de sala, flanquean al propietario, Xavier Saludes.

gastronómico con una curiosa manzanilla Velo Flor, perfecta en su temperatura.

En seguida llegan unas inolvidables croquetas de carabineros, líquidas por dentro y con un agradable toque picante, a las que siguen unas gambas fritas que se comen enteras, con su caparazón incluido. Atacamos a continuación un excelente foie, perfectamente maridado con un vino de pasa, seguido de un generoso plato de berberechos de buen tamaño servidos en leche de coco con un regusto picante.

Un bacalao skrei confitado a la gallega en su punto laminado exacto y una perfecta carrillada se presentan como platos principales, acompañados por algunos vinos de las más de 400 referencias con que cuenta Matritum, tan especiales como el blanco Inestable de Priorato o el último ribera del Duero que Goyo García Viadero puso en el mercado o el jerez Tosca de Lentejuela, de Mario Rovira.

En los postres mandan la torrija de brioche con helado de yema tostada, el brownie de chocolate negro al setenta por ciento con helado de vainilla bourbon o la crema de mango.

Pero lo más fácil es que si haces una visita a esta taberna ilustrada madrileña te encuentres

con una carta poco identificable con lo que aparece en estas líneas, porque si en algo destaca Matritum es por su permanente inquietud que deriva en una adecuación de sus platos en función de los productos de temporada. Por eso será difícil que con la llegada de los calores nos ofrezcan unas alubias de Tolosa o unos calçots de Valls, en tempura negra y salsa romescu.

Tanto es así que para la cena de los lunes en los meses de junio y julio anuncia un menú muy nipón: sopa miso, gyoza 'tierra-mar', sashimi del día, yakitori variado, menchi katsu o tonkatsu, ambos con ensalada de col china y mostaza japo, ramen al estilo de Tokyo o dum-buri de pescado estofado al modo japonés y de postre, helado de té matcha. Una propuesta diferente por 45€.

Por cierto, el pan de Matritum –signatura pendiente de los restaurantes más presumidos– es un artesano de masa madre. Es un placer encontrar este tipo de locales sin más pretensiones que las de ofrecer unos platos –precisamente– nada pretenciosa. Matritum es una taberna más que recomendable, en la que disfrutar de una cocina auténtica, de calidad y a un precio contenido.

MATRITUM

Cava Alta, 17. Madrid. www.tabernamatritum.es / 91 365 82 37

Horario de cocina: 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00 horas de miércoles a domingo. Los viernes, sábados y domingos el local está abierto ininterrumpidamente de 13:30 a 24:00h. Cierra los lunes y los martes a mediodía.



BARRENOLA

Cocina vasca en la sierra madrileña

EL PASADO MES DE SEPTIEMBRE ABRÍA EN LA POBLACIÓN DE MORALZARZAL ESTE RESTAURANTE QUE, BAJO LA BATUTA DEL CHEF MADRILEÑO YAGO MÁRQUEZ, RINDE HOMENAJE A LA COCINA VASCA CON UNOS PLATOS DE MUCHA TRADICIÓN Y ESOS TOQUES CLÁSICOS QUE NO PUEDEN FALTAR.

Con el sello gastronómico inconfundible del chef Yago Márquez abrió hace pocos meses este restaurante en plena sierra madrileña. Una apuesta por el producto fresco de temporada y una cocina de autor destacan en una propuesta que rinde homenaje a la alta cocina vasca.

EUSKADI EN LA SIERRA

Las raíces no se olvidan y tampoco se pierden. De ello da fe el empresario Francisco Larrea, propietario de Barrenola y vecino de esta localidad madrileña de Moralzarzal.

El restaurante toma el nombre del caserío guipuzcoano donde el dueño de la compañía de autobuses que lleva su apellido, y que une Madrid con varios municipios de la sierra, pasara sus vacaciones de infancia. Los recuerdos

de las tierras vascas y los sabores de mar y montaña consiguen conmover a este hombre de negocios que afirma, casi con nostalgia: "Cierro los ojos, aspiro el aroma de la cocina y vuelvo a esos veranos a las puertas del valle de Errezil..."

SIETE CARTAS PARA CINCO ESPACIOS

Barrenola dispone de siete cartas (desayunos, bocadillos, bistrobar, merienda, menú del día, restaurante y pinchos), y de cinco diferentes ambientes que se distribuyen a lo largo de una construcción inspirada en la más autóctona arquitectura del País Vasco.

Así, el "bistrobar" cuenta con una gran barra y las mesas son altas con taburetes; aquí se sirven desayunos, aperitivos, comidas, meriendas y cenas. Los fines de semana su oferta



▲ Domo de chocolate blanco y fruta de la pasión, y rollito de mejillón en escabeche.

de succulentas especialidades como foie gras de pato vuelta y vuelta, croquetas de jamón o de cocido, steak tartar, patatas bravas, brandada o chipirones en su tinta son la delicia de locales, de capitalinos y de aquellos provenientes de poblaciones cercanas.

El restaurante, ubicado en la primera planta, dispone de una barra de cortesía y lo conforma un amplio comedor con amplios ventanales y vistas a la sierra y a la célebre Bola del Mundo. En él se sirven recetas clásicas de cociones largas con algunos toques de autor.

Barrenola cuenta también con dos terrazas, una ubicada en la planta baja y la otra, en la primera planta anexa al restaurante.

El exclusivo espacio donde se encuentra el reservado es para 14 personas y solamente está disponible con cita previa.

DE BOCUSE A BERASATEGUI

Sin duda la formación de Yago Márquez es, nunca mejor dicho, de alta escuela. Hizo sus estudios en Francia, concretamente en la escuela de Paul Bocuse en la ciudad de Lyon, y trabajó en el país galo en laureados restaurantes como el Pierre Gagnaire (***) Michelin), o L'Atelier de Joel Robuchon (* Michelin).

En Euskadi, concretamente en Lasarte, terminó de formarse con Martin Berasategui, quien además de enseñarle en profundidad las bases de la mejor cocina habla auténticas maravillas de su pupilo: "Es un cocinero de 10. Un fuera de serie que crece y crece, se suelta la melena del atrevimiento, y crea caminos y técnicas que revolucionan"

Antes de llegar a Madrid, pasó por Shanghai –a cargo del restaurante Martín Berategui de esta ciudad– y Argentina. En Barrenola trae a la mesa la esencia y las raíces profundas de la gastronomía vasca poniendo sus toques personales de autor.

UN EQUIPO DE CAMPEONES

Fue el mismo David Marcano quien asesorara en sus inicios esta propuesta proveniente de los sueños de infancia de Larrea. Tras ocho años como jefe de cocina del Goizeko Wellington en la capital, Marcano ha estado siempre marcado por una fuerte influencia vasca (discípulo de Arzak) y hace ya un tiempo que se embarcó en una aventura personal con su propio restaurante y junto con su equipo alecciona y propone proyectos integrales como la puesta en marcha de Barrenola, entre otros.

Cecilia Delpech, la esposa de Márquez, es la encargada de los postres del establecimiento. Esta argentina también es versión Berasategui. El laureado maestro comentaba, a propósito del staff: "Con este equipo de cocina, la gastronomía vasca en la Comunidad de Madrid no puede estar mejor representada".

RESTAURANTE BARRENOLA

C/ Lago Ontario, 24, Moralzarzal
De martes a domingo, de 8 a 24 horas
Teléfono: 91 866 30 01
www.restaurantebarrenola.com
Facebook: www.facebook.com/RteBarrenola/
Twitter: @RteBarrenola
Instagram: rtebarrenola



CASA GERARDO O LA IMPORTANCIA DE LA ESENCIA

La maestría de una gran cocina se mide en su capacidad para hacer disfrutar a los comensales; en la búsqueda de nuevas formas de emocionar sin perder la esencia. En Casa Gerardo (Prendes. Asturias. Tlfno. 985 88 77 97. www.restaurantecasagerardo.es) consiguen entusiasmar a su clientela una y otra vez, manteniendo ese equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia que les ha llevado a convertirse en la ejemplificación de la cocina asturiana contemporánea.

Entre las novedades que se podrán saborear esta temporada se encuentran la lubina con piel de patata y berenjena asada, y unas sorprendentes cocochas con yema de huevo (una versión muy especial de las cocochas a la romana). Compartirán protagonismo con platos tan emblemáticos como el cogollo a la crema, pistachos y aguacate, absolutamente delicioso. O con su mítica fabada de Prendes -para muchos, la mejor del mundo-.

www.restaurantecasagerardo.es

DOBLE PROPUESTA ETXANOBE: LA DESPENSA & EL ATELIER

Después de 19 años, el chef Fernando Canales y el chef ejecutivo Mikel Población finalizan su etapa en el Palacio Euskalduna con el traslado de su restaurante Etxanobe al centro de Bilbao bajo el nombre de El Atelier de Etxanobe (1 estrella Michelin). En la misma dirección, inauguran también una nueva propuesta más informal, La Despensa de Etxanobe. Ambas propuestas se han creado a dos manos: Canales y Población comparten cocina y sueños desde los más de 27 años que llevan trabajando juntos.



<https://etxanobe.com/>

IKIGAI: LA NUEVA GENERACIÓN DE JAPONESES



Dentro de la fuerte presencia de propuestas gastronómicas japonesas que existen en la actualidad en Madrid, Ikigai se erige como una fórmula fresca y multicultural. Existe ya una especialización y diferenciación como los sushi bar o los ramen bar. Dentro de este universo culinario heterogéneo, Ikigai aún técnica, producto y platos japoneses. Todo ello, con la inevitable influencia que ha vivido el chef de 29 años Yong Wu Nagahira, nacido en París, pero formado profesionalmente en España. El chef forma parte de una nueva generación de jóvenes cocineros que son ciudadanos del mundo y han recibido diferentes influencias a nivel internacional.

Ikigai es el concepto en japonés para describir una filosofía de vida: es descubrir tu pasión, ponerla en práctica y hacerlo lo mejor posible. Esta filosofía y forma de vida es la que comparte el chef Yong Wu Nagahira y la que se disfruta en su propuesta de Ikigai. www.restaurantelikigai.com

LA PANERA ROSA, CAFÉ BISTRÓ DE AIRE PORTEÑO



Cuando Leonardo Iluane, arquitecto de profesión, viajaba por el mundo en misiones de las Naciones Unidas, no imaginaba que años después su vida daría un giro completo y terminaría viajando por otros motivos: buscar ideas para nuevos conceptos gastronómicos. Este argentino regenta en la actualidad once negocios hosteleros, dos franquicias que están en camino, un centro de elaboración con logística y uno de distribución; todos en Buenos Aires, además de este primero que acaba de abrir en Madrid: cafeterías, bistrós, restaurantes y dos cervecerías artesanales, que no

parecen ser suficientes porque espera ampliar sus negocios con la apertura próxima de nuevos locales en ambas capitales. **911 29 54 69.**

PONCELET CHEESE BAR, CON JARDÍN VERTICAL

Poncelet, el referente en selección y afinación de quesos artesanos en España, dispone de un jardín vertical en el interior de su Poncelet Cheese Bar que ocupa más de 60 m² y que cuenta con un microclima propio ideal para la temporada de primavera-verano, aunque se puede disfrutar de él durante todo el año. Se trata de un espacio natural, compuesto por más de 500 plantas de diez variedades diferentes, que aportan frescor, volumen, color y aroma a esa zona del restaurante, donde se produce un descenso de la temperatura y un ligero aumento de la humedad. Factores que consiguen un clima similar al de un jardín o una terraza exterior, pero sin el ruido de la calle y disfrutando de la confortabilidad que ofrece el Poncelet Cheese Bar. www.poncelet.es



LOS 'BRUNCHS' TEMÁTICOS DE RAMSÉS

Todo un referente de la nueva hostelería y del ocio en la capital desde hace una década, Ramsés.Life se mantiene firme en su permanente búsqueda de la excelencia y en su voluntad de ofrecer innovadoras experiencias en torno al mundo del lujo. Ahora su terraza, concebida por el interiorista francés Philippe Starck y una de las más celebradas de la ciudad, acoge el primero de los distintos *brunch* temáticos que se podrán disfrutar a lo largo de los próximos meses y que suponen una alternativa a su oferta habitual para las mañanas de domingo.



info@ramseslife.com

EL LADO MÁS GASTRONÓMICO DE USHUAÏA IBIZA BEACH HOTEL

Ushuaïa Ibiza Beach Hotel es todo un símbolo en la isla blanca, marcando un estilo de vida al ritmo de la buena música. El hotel, que cuenta con grandes DJs como telón de fondo, invita, un verano más, a dejarnos llevar por otro de esos placeres de la vida, su gastronomía. La variada cocina cuida cada detalle al máximo, ofreciendo a los comensales los productos más frescos elaborados a la perfección en los diferentes restaurantes con los que cuenta el hotel. Desde el desayuno hasta la cena, todo un exquisito mundo por descubrir en Ushuaïa Ibiza Beach Hotel.



RAFFAELLO, BOMBONES CON UNA IMAGEN MODERNA Y ACTUALIZADA



Raffaello tiene un origen relacionado con el mundo de la pastelería, basándose en unos sólidos valores tradicionales como sus ingredientes cuidadosamente seleccionados y una presentación en forma de Ballotin. Este año, se relanza en España con una imagen moderna y actualizada pero manteniendo las mismas características del producto de siempre. Raffaello tiene un gran potencial dentro de la categoría de bombones y renace esta primavera, y durante todo el año, como la especialidad que más se ajusta para pequeños gestos de cariño y detalles espontáneos hacia nuestros seres queridos.

KRISSIA, 15 KILOCALORÍAS POR BARRITA



La ingesta de productos ricos en nutrientes y con un bajo contenido en azúcares y grasas saturadas es imprescindible dentro de una dieta saludable y, además, ayuda a mantener un correcto funcionamiento del organismo. Este es el caso de las barritas Krissia, que, de acuerdo a un informe técnico elaborado por la Fundación de Alimentación Saludable, contienen todo lo citado anteriormente y, asimismo, aportan un contenido calórico adecuado para dietas en las que se busque restringir las calorías. En concreto, contienen 92 kilocalorías por cada 100 gramos, lo que supone unas 15 kilocalorías de media por barrita.

PROPUESTAS ESTIVALES DE RICOLA

Los caramelos y perlas de verano de Ricola cuentan con ingredientes añadidos que se corresponden con frutas que aportan frescor y un agradable sabor del todo apetecible cuando las altas temperaturas aprietan. De entre los sabores frutales de Ricola para el verano destacan los caramelos de arándano rojo, que destacan por su fascinante deleite en boca. Procedente de Norteamérica, el arándano en su punto maduro e intenso rojo, es una rica fuente de Vitamina C, betacaroteno y sustancias minerales. Los caramelos de limón melisa y menta montaña se suman a la versión más estival de Ricola.



ROHA-MAX, ALIADO PARA EL VIAJERO

Viajar es una de las experiencias más apasionantes. Dejar de lado la rutina por unos días y descubrir mundo es una oportunidad única de vivir nuevas aventuras y enriquecer el alma. No obstante, en ocasiones, la suma de varios cambios en tus hábitos diarios incitados por un viaje puede ocasionar estreñimiento. Las causas que pueden derivar en un estreñimiento ocasional cuando se está de viaje son variadas y pueden manifestarse incluso antes de iniciar la aventura, por ejemplo, con los nervios previos que implican su organización. Romper con la cotidianidad es renunciar a la rutina alimenticia. Cuando se está en el destino elegido, suele disminuir el aporte en fibra a la dieta, así como una ingestión de agua insuficiente.



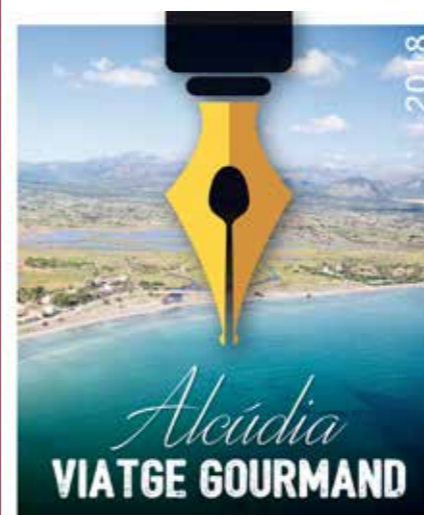
SIBARIUM ABRE SU TIENDA INSIGNIA EN LA T4 DE MADRID-BARAJAS



Sibarium Delicatessen, la tienda de productos gourmet de Areas exclusiva para aeropuertos, ha abierto su "tienda insignia" en la terminal T4 del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. El aeropuerto madrileño ha sido elegido por la marca para inaugurar un espectacular espacio de 150 m² que incluye la novedad de una barra de degustación para que los viajeros puedan probar la amplia gama de productos selectos que ofrece el establecimiento.

www.areas.com

"VIATGE GOURMAND" ALCUDIA, APUESTA GASTRONÓMICA Y VIAJERA



Primera mostra de comunicació viatgera i gastronòmica

"Viatge Gourmand" es el nombre con el que se estrena la I Muestra de Comunicación Viajera y Gastronómica de Alcúdia y que, del 18 al 21 de octubre, pondrá a esta pintoresca localidad balear "en su tinta", porque uno de los objetivos es reunir a un relevante número de escritores y periodistas para que se vean las caras con cocineros estelares con la literatura como eje vertebrador de esta primera edición de la convocatoria.

El propósito de "Viatge Gourmand" es mostrar la singularidad de Alcúdia como destino obligado para los amantes de los viajes gastronómicos. Por esta razón, avanzó parte de su programación en un acto celebrado en el último Salón de Gourmets de Madrid. Una convocatoria a la que asistió Macarena de Castro, chef del restaurante El Jardín (estrella Michelin) de Alcúdia, quien ofreció una cata-de-mostración de algunos de los bocados más emblemáticos de



este hermoso rincón de las islas Baleares.

Algunas de las actividades programadas durante este primer "Viatge Gourmand" serán las siguientes: una exposición y feria de libros de viajes y gastronomía, firmas de libros por sus autores, debates temáticos para la sobremesa, promociones de platos vinculados a libros, un concurso de cocina para periodistas gastronómicos, una cena de gala, actuaciones musicales y la convocatoria de los premios Alcúdia a la Comunicación de Viajes y Gastronomía.

"Viatge Gourmand" se suma así a los grandes atractivos que ofrece este enclave de la costa balear. Así, durante el mes de junio, concretamente desde el día 20 y hasta el 29, se celebran las Festes de Sant Pere, patrón de los pescadores, al que se honra con numerosas actividades festivas y una procesión por tierra y mar que cruza la bahía de Alcúdia.

Además, el 23 de junio tendrá lugar el Port Alcúdia International Long Aquathlon, una prueba de natación y atletismo que tendrá lugar en la playa y el puerto de Alcúdiamar y que tiene dos modalidades: una carrera corta y otra más larga.



TEXTO Y FOTOS: PILAR ORTEGA

SUAVE Y ARTESANAL, SE LLAMA MARBELLA



Con una producción de 180.000 botellas (60.000 litros anuales) los fundadores de esta cerveza artesana quieren consolidarse como la marca de referencia de la ciudad malagueña.

“Muchas de las cervezas artesanas son de un sabor muy intenso” afirman Ignacio Navarro Poves y Francisco Arvilla de Caralt, los responsables de la firma. Partiendo de esta premisa, Cerveza Marbella ha lanzado sus dos primeras referencias: Lager Pilsner y American Pilsner a base de ingredientes naturales como agua, malta de cebada, lúpulos y levadura, con el objetivo de llegar al paladar de los madrileños y, en una fase posterior de expansión alcanzar todo el territorio nacional.

EL DÚO

Marbella Lager Pilsner, de tonalidad dorada, muy transparente, es el resultado de una fermentación baja en frío. Fácil de beber y con una carbonatación y amargor que aportan esa sensación refrescante, es ideal para el verano. Los sabores herbáceos y florales hacen que maride con platos fuertes, como carnes a la brasa y pescados al horno. La temperatura ideal a la que ha de ser servida esta cerveza con poca graduación alcohólica, sólo 5,2%, es de entre dos y cuatro grados centígrados y siempre en copa, llena sólo un tercio de su capacidad, para así apreciar sus aromas ligeros a dulces de miel, equilibrados con flores procedentes del lúpulo que se han utilizado en la elaboración.

Marbella American Pilsner, de color dorado oscuro, es el resultado de una fermentación baja en frío. Con carbonatación fina, tiene un sabor suave, con aromas de lúpulos americanos y poca graduación alcohólica, un 5,4%. La temperatura ideal a la que ha de ser servida es de entre cuatro y seis grados centígrados y siempre en copa, llena también sólo un tercio de su capacidad, para así apreciar el aroma intenso y la experiencia de frescor con toques florales, mezclados con los herbáceos que



ofrece. Además, tiene un suave sabor tostado con un amargor característico de las cervezas americanas.

BRINDIS DE AMIGOS

Navarro y Arvilla se conocieron en el colegio marbellí en el que estudiaron y solo se separaron durante la etapa. Universitaria, aunque volvían a verse cada verano.

Amantes de la cerveza y con sólo 23 años, sabían que su futuro profesional estaría ligado a su gran pasión y a su amor por la ciudad en la que han vivido casi toda su vida.

Tras varios años en busca de la fórmula exacta, estos jóvenes, graduados en Arquitectura y Administración y Dirección de Empresas, respectivamente, presentan su receta original en Marbella y en Madrid con el objetivo de convertirse en la referencia de quienes prefieren los sabores suaves, pero apuestan por una opción artesanal. Su carbonatación fina permite el

sorbo fácil a cualquier hora del día; un suave burbujeo que recuerda a la brisa marina y que promete refrescar no sólo a los marbellíes, sino también a los madrileños, y ser el perfecto acompañamiento tanto del aperitivo como de los platos fuertes, como carnes a la brasa o pescados al horno.

INSPIRACIÓN MARBELLÍ

El diseño de sus botellas premium de vidrio negro de 33cl. está inspirado en el popular faro blanco con franja roja que el ingeniero Antonio Molina proyectó para la localidad de la Costa del Sol en 1861. “Es la ciudad en la que vivimos y disfrutamos. Nuestra marca tenía que ser un homenaje a ella”, afirman estos jóvenes que cuentan con el apoyo de Francisco Javier Yanes Benatuil, quien ocupa el puesto de CEO, y de Juan Carlos Maldonado, como inversor, para lanzar este proyecto. Así, la etiqueta se dispone en forma de franja espiral azul, en alusión al color del Mar Mediterráneo que baña la costa marbellí, en la variedad Lager Pilsner, y de color siena, como la arena de sus playas, en la American Pilsner, sus dos primeros lanzamientos.

www.cervezamarbella.com



HENNESSY VERY SPECIAL, CÓCTELES PARA TODOS

Hennessy Very Special es el cognac más especial de la Maison y un referente en el arte de la mezcla por su estilo único. Manteniendo la consistencia del estilo Hennessy durante más de un siglo, su fino equilibrio entre poder y elegancia le ha hecho popular entre millones de aficionados.

Compuesto por una mezcla de nueve aguardientes seleccionados por su vivacidad, Hennessy Very Special es versátil y se puede disfrutar tanto solo con hielo como mezclado en cocteles. La unión de la calidez y la riqueza de sabores hacen que Hennessy Very Special perdure a través del tiempo y seduzca a los expertos en búsqueda de un momento muy especial. Exigente en su elaboración, la Maison Hennessy mantiene su inimitable estilo desde hace más de un siglo. Richard Hennessy fue el creador de una saga que no ha dejado de viajar para conquistar nuevos mercados. Ocho generaciones de los Hennessy han dirigido la compañía, construyendo una reputación universal de la marca que se ha convertido en el emblema de la región de Cognac.

Considerada como una de las marcas de bebida más poderosas del planeta y como la referencia del coñac a nivel mundial, el indiscutible aval de Hennessy se encuentra en la "bodega del fundador", creada en 1774 por Richard Hennessy para alojar sus más preciados aguardientes. Desde entonces, esta exclusiva bodega se ha convertido en la mayor reserva de coñacs añejos del mundo, algunos con más de 200 años.

Algunos cócteles para degustar esta bebida tan especial de cara al verano:

HENNESSY PASSION

1 1/2oz Hennessy Very Special
1 oz zumo de mango
1/2 oz Fruta de la pasión
1/2 oz zumo de piña
1/4 oz zumo de lima
1 oz Club Soda
Rodaja de piña



Mezclar Hennessy Very Special, mango, fruta de la pasión y zumo de piña y lima con hielo. Agitar y verter en un vaso tipo martini. Decorar con una minirodaja de piña.



HENNESSY GINGER

1,5 oz Hennessy Very Special
3,5 oz ginger ale

Verter Hennessy en un vaso corto. Añadir hielo (hasta llenar el vaso) y acabar con ginger ale. Decorar con una cuña de lima o con rodajas frescas de gengibre.

MANGO BASIL LEMONADE

1.5 oz Hennessy Very Special
1 oz de jugo de limón fresco
0.5 oz de puré de mango
0.5 onzas de jarabe simple
Top con soda
Hoja de albahaca.

Agitar todo el líquido, excepto el agua de soda, y colar en un vaso collins con hielo fresco. Cubrir con agua de soda y decorar con una hoja de albahaca.



DOMINIO DE TARES GODELLO 2017, ELEGANCIA EN BLANCO

Desde que salió al mercado con la añada 2000, el perfil del vino Dominio de Tares Godello Fermentado en Barrica ha ido evolucionando y con esta nueva añada ha conseguido que la variedad Godello muestre su lado más refinado y sutil. Dominio de Tares Godello 2017, que ha permanecido en barricas durante seis meses, es un vino brillante de color dorado pálido, con muy buena acidez fresca, fresco y equilibrado. Por su estructura y densidad, es perfecto para disfrutar con aperitivos, tapas, pescados al horno, pastas y arroces. Con este vino que, como lo define la bodega, es de "larga guarda", Dominio de Tares refuerza la importancia que tiene la variedad Godello y descubre con esta añada todo lo bueno que esta variedad puede transmitir.

NOUAIISON GIN BY G'VINE GANA TRES PREMIOS

Nouaison gin ha sido galardonada con una puntuación de 95 sobre 100, en el prestigioso Ultimate Spirits Challenge de Nueva York.

Además ha obtenido la Gold Medal en la San Francisco World Spirits Competition, durante uno de los años más competitivos de este certamen, que ha contado con 2.200 marcas participantes.

Nouaison Gin ha ganado, además, la Platinum Medal con una puntuación de 96 sobre 100 en la competición independiente International Review of Spirits a cargo del Beverage Testing Institute.



ZARRO HACE UNA CREMA DE SU VERMUT



La Crema de Vermut Zarro es un innovador producto que concentra en una delicada y elegante crema, toda la esencia de su exclusivo Vermut Zarro Clásico. Tradición, ingenio, fuerza y suavidad se mezclan en una única botella para crear momentos inolvidables. Una delicada y sofisticada crema, ideal para una larga sobremesa y capaz de seducir hasta al más exigente paladar. Asimismo, los creadores de Zarro, el vermouth de Madrid, nos traen su gama de sangrías más chispeantes y originales: Sangrías Lolailo.

PUJANZA, ELEGIDA LA BODEGA DEL AÑO

Bodegas y Viñedos Pujanza, una de las firmas de La Rioja más emblemáticas y distribuida por Primeras Marcas, ha sido reconocida como Bodega del Año en la VII edición de los Premios Nacionales El Suplemento, que se ha celebrado en el Hotel The Westin Palace (Madrid). Una veintena de empresas, profesionales, proyectos e instituciones han sido galardonados por su esfuerzo y espíritu emprendedor que han reflejado a lo largo del pasado año, entre ellas la firma de la Rioja Alavesa liderada por Carlos San Pedro, quinta generación de una familia de viticultores y elaboradores de vino de Laguardia.



PRIMERA RETROSPECTIVA DEL FOTÓGRAFO DESDE 2011 TODO BRASSAÏ



con intención de dedicarse a la pintura. Hacia el final de la guerra, el centro neurálgico de la vanguardia parisina había emigrado desde Montmartre hasta Montparnasse, donde la mayoría de los artistas, una gran comunidad internacional, vivían como en una gran familia. Brassai sentía fascinación por la capital francesa; en alguna ocasión llegó a decir que había comenzado a hacer fotografías para expresar su pasión por la ciudad de noche, si bien su obra pronto se llenó de retratos, desnudos, naturalezas muertas, imágenes de la vida cotidiana, rincones pintorescos y monumentos captados también de día.

Se ganó un lugar importante entre los pioneros de la fotografía moderna gracias a su confianza en el poder de un estilo fotográfico franco y directo para transformar lo representado, así como a su talento para extraer de la vida cotidiana imágenes icónicas de gran potencia.

La presente muestra recorre su trayectoria a través de más de doscientas piezas (fotografías de época, varios dibujos, una escultura y material documental) agrupadas en doce secciones temáticas. De ellas, las dos dedicadas al París de los años treinta son las grandes protagonistas.

Producida por Fundación MAPFRE y comisariada por Peter Galassi, conservador jefe del Departamento de Fotografía del Museum of Modern Art de Nueva York desde 1991 a 2011, es la primera exposición retrospectiva de Brassai organizada desde el año 2000 (Centro Pompidou) y la primera que tiene lugar en España desde 1993.

Cuenta con el préstamo excepcional del



◀ ◀ *Portería, París (Conciergerie's Lodge, Paris)*. 1933. 29.3 x 22.2 cm. [Paris de jour 686]. © Estate Brassai Succession, Paris
◀ *Bal des Quatre Saisons, rue de Lappe*. c. 1932. 49.8 x 40.4 cm. [Plaisirs 2]. © Estate Brassai Succession, Paris.

Fundación Mapfre, Paseo de Recoletos, 23. Madrid.

Hasta el 2 de septiembre.

Lunes de 14 a 20 h. Martes a sábado de 10 a 20 h. Domingos y festivos de 11 a 19 h.

www.fundacionmapfre.org

Estate Brassai Succession (París) y con otros préstamos procedentes de algunas de las más importantes instituciones y colecciones particulares de origen norteamericano y europeo: The Art Institute of Chicago, The Museum of Fine Arts (Houston), The Metropolitan Museum of Art (Nueva York), The Museum of Modern Art (Nueva York), el Musée National d'art moderne-Centre Pompidou (París), The Philadelphia Museum of Art, The San Francisco Museum of Modern Art, David Dechman y Michel Mercure, I Self Collection (Londres), y Nicholas y Susan Pritzker.

Tras su paso por Barcelona y Madrid se exhibirá en el San Francisco Museum of Modern Art (SFMOMA) (del 17 de noviembre de 2018 al 17 de febrero de 2019).

La muestra se desarrolla en torno a doce secciones que muestran un exhaustivo recorrido por la obra este polifacético artista:

PARÍS DE DÍA

Nadie fotografió París de noche tan acertada-

mente como Brassai, pero también acumuló una colección considerable de imágenes de la ciudad a la luz del día. Monumentos, rincones pintorescos o detalles de la vida cotidiana protagonizan gran parte de estas escenas.

Algunas de sus fotografías de los años treinta también reflejan su interés por los estilos geométricos o los recortes abruptos, tal y como muestran las famosas imágenes de los adoquines de las calles de ciudad. Pero incluso estos experimentos gráficos más audaces reflejan, como el resto de sus imágenes de la ciudad, su permanente fascinación por lo que para él se presentaba como una tradición remota e inagotable, en constante desarrollo.

MINOTAURE

Entre su llegada a París a principios de 1924 y sus comienzos en la fotografía seis años más tarde, Brassai creó un amplio círculo de amigos en el seno de la comunidad internacional de artistas y escritores de Montparnasse. Entre ellos se encontraban *Les Deux Aveugles* (Los dos ciegos), como se denominaban a sí

mismos los críticos de arte Maurice Raynal y el griego E. Tériade.

En diciembre de 1932 –el mismo mes en que vio la luz *Paris de nuit*– Tériade invitó a Brassai a fotografiar a Picasso y sus estudios para ilustrar el primer número de *Minotaure*, la lujosa revista de arte que aparecería en junio de 1933 impulsada por el editor suizo Albert Skira y de la que se exponen aquí varios ejemplares. Esta colaboración supuso el punto de partida de su amistad con Picasso, una de las más importantes de su vida.

Durante los años siguientes el fotógrafo gozaría de un papel prominente en esta publicación, especialmente como colaborador de Salvador Dalí e ilustrador de textos de André Breton, aunque en ocasiones también como artista por derecho propio. El primer número de la revista incluyó una serie de desnudos y su incipiente serie de grafitis, mientras que el número siete de la misma revista dedicó varias páginas a sus imágenes nocturnas. Todo ello nos habla de la modernidad del artista y su relación con los círculos más importantes de la vanguardia parisina.

GRAFITIS

El valor del grafiti como una poderosa forma artística empezó a aflorar en el siglo XX. Como los objetos tribales de África, el arte de los niños o el de enfermos psiquiátricos, el grafiti se consideraba más expresivo y vital que otras formas refinadas del arte occidental tradicional.

Brassai fue, de hecho, uno de los primeros en abrazar esta temática. Acumulador empedernido, durante toda su vida coleccionó toda clase de objetos abandonados, de modo que, desde el mismo momento en que comenzó a realizar fotografías, empezó a recopilar los grafitis que aparecían en las paredes de París.

Tenía preferencia por aquellos que habían sido grabados o arañados –más que dibujados o pintados– y en los que las irregularidades de la propia pared jugaban un papel importante en términos estéticos. Llegó a realizar cientos

de estas imágenes, de las que aquí solo se presenta una pequeña muestra.

SOCIEDAD

A mediados de la década de 1930 y tras la Segunda Guerra Mundial, Brassai fotogra-



fió más de dos docenas de reuniones de la alta sociedad parisina: bailes de disfraces, veladas elegantes y otros eventos en casas privadas y en lugares como el Ritz. También capturó en numerosas imágenes la famosa *Nuit de Longchamp* (carreras que se celebraban a las afueras de París), cada verano de 1936 a 1939.

En estos eventos encontró muchas menos oportunidades de intervenir en la acción fotografiada que en los salones y bares parisinos, pero ello no le impidió crear imágenes potentes y duraderas, y de una realidad social muy distinta. Quizás la más extraordinaria de todas ellas es la de la celebración del quincuagésimo aniversario del interior Art Nouveau del lujoso restaurante Maxim's (terminado unos pocos años antes que la Casa Garriga Nogués). Aunque esa imagen ha sido famosa desde su creación en 1949, la serie de Brassai sobre la alta sociedad parisina es poco conocida, y varias de estas fotografías se

presentan por primera vez en esta exposición.

PERSONAJES

En 1949, en el prólogo para *Camera in Paris*, una monografía dedicada a fotógrafos contemporáneos, el propio Brassai, parafraseando a Baudelaire en "El Pintor de la vida moderna", trata de establecer una línea de continuación entre el arte de los fotógrafos y algunos de los mejores artistas del pasado como Rembrandt, Goya o Toulouse-Lautrec. En este sentido explica cómo, al igual que aquellos, la fotografía es capaz de elevar a sujetos ordinarios al nivel de lo universal. Los personajes de esta sala muestran esta idea, pues no se trata sólo de un trabajador del Mercado de Les Halles, de un personaje travestido o de un cofrade en Sevilla, sino que, en su dignificación, todos ellos exceden su individualidad para representar a un colectivo.

LUGARES Y COSAS

Uno de los proyectos tempranos de Brassai que finalmente nunca llevó a cabo fue un libro de fotografías de cactus; mucho después, en 1957, haría un cortometraje sobre animales.

Pero normalmente sus intereses, en lo que respecta a objetos y lugares, se cen-

traron en aquellos que habían sido hechos o habitados por el hombre. Así lo demuestran la mayor parte de sus imágenes dedicadas a este tipo de motivos, reflejando una gran curiosidad por las personas que habitaron esos espacios o crearon esos objetos.

Durante sus viajes realizó numerosas fotografías de la que aquí podemos ver una pequeña muestra: una perspectiva de la Sagrada Familia de Gaudí desde una posición elevada, un muro pintado en el Sacromonte granadino o un escaparate en Nueva Orleans. En algunas de ellas, como en *Vineyard, Château Mouton-Rothschild* (junio de 1953) Brassai da un salto brusco desde el primer plano hacia el fondo partiendo la imagen por la mitad a lo largo de su eje horizontal (una estrategia gráfica inventada por Brassai).

EL SUEÑO

En términos generales, el sello distintivo de la fotografía europea de las décadas de 1920 y 1930 era la nueva sensación de movilidad y espontaneidad. Pero esta última era ajena a la sensibilidad de Brassai, que en cambio buscaba la claridad y la estabilidad. En lugar de la popular cámara de mano, una Leica de 35 mm, Brassai eligió una cámara que utilizaba placas de vidrio y,



◀ *Velada de alta costura (Haute Couture Soirée). 1935. 17.6 x 21.1 cm. [Soirées 85 (image reversed)]. © Estate Brassai Succession, Paris*
▶ *Montmartre. 1930-31. 29.8 x 39.6 cm. [Paris de jour 472.C]. © Estate Brassai Succession, Paris*



◀ La torre Eiffel vista a través de la reja del Trocadero (The Eiffel Tower seen through the Gate of the Trocadéro) 1930-32. 30 x 23.6 cm. [Nuit 1; variant of Paris de nuit, plate 57]. © Estate Brassai Succession, Paris.

imágenes silenciosas en las que el tiempo parece haberse detenido.

PLACERES

Cuando Brassai organizó su archivo tras la Segunda Guerra Mundial, bajo el título de Plaisirs agrupó sus imágenes protagonizadas por pequeños delincuentes, prostitutas y otras figuras de los bajos fondos de París, junto a aquéllas sobre entretenimientos públicos, incluyendo salas de baile baratas, ferias populares de barrio y celebraciones anuales diseñadas para burlar las convenciones burguesas.

Brassai consiguió un permiso para trabajar entre bambalinas en el conocido Folies Bergère, lo que le permitía observar desde un punto de vista más alto todo lo que allí sucedía.

Con estas imágenes, Brassai logró revitalizar y transponer a la fotografía una rica mitología que ya existía en la literatura y en las artes visuales tradicionales.

CUERPO DE MUJER

Durante la ocupación de París (1940-1944), Brassai se negó a trabajar para los alemanes y no pudo fotografiar abiertamente. Parece que sus únicos ingresos procedían de un encargo clandestino de Picasso para fotografiar sus esculturas.

En parte por insistencia de Picasso, Brassai volvió al dibujo. La mayoría de los dibujos que hizo en 1943-1945, como la mayoría de los que sobreviven de su época como estudiante de arte en Berlín en 1921-1922, son desnudos femeninos. Lo mismo sucede con muchas de las esculturas que comenzó a realizar después de la guerra, a menudo a partir de piedras desgastadas por el efecto del agua.

a menudo, se colocaba sobre un trípode. Así, para declarar su independencia de la tendencia a crear imágenes espontáneas, las personas durmiendo se convirtieron en un motivo recurrente en su obra.

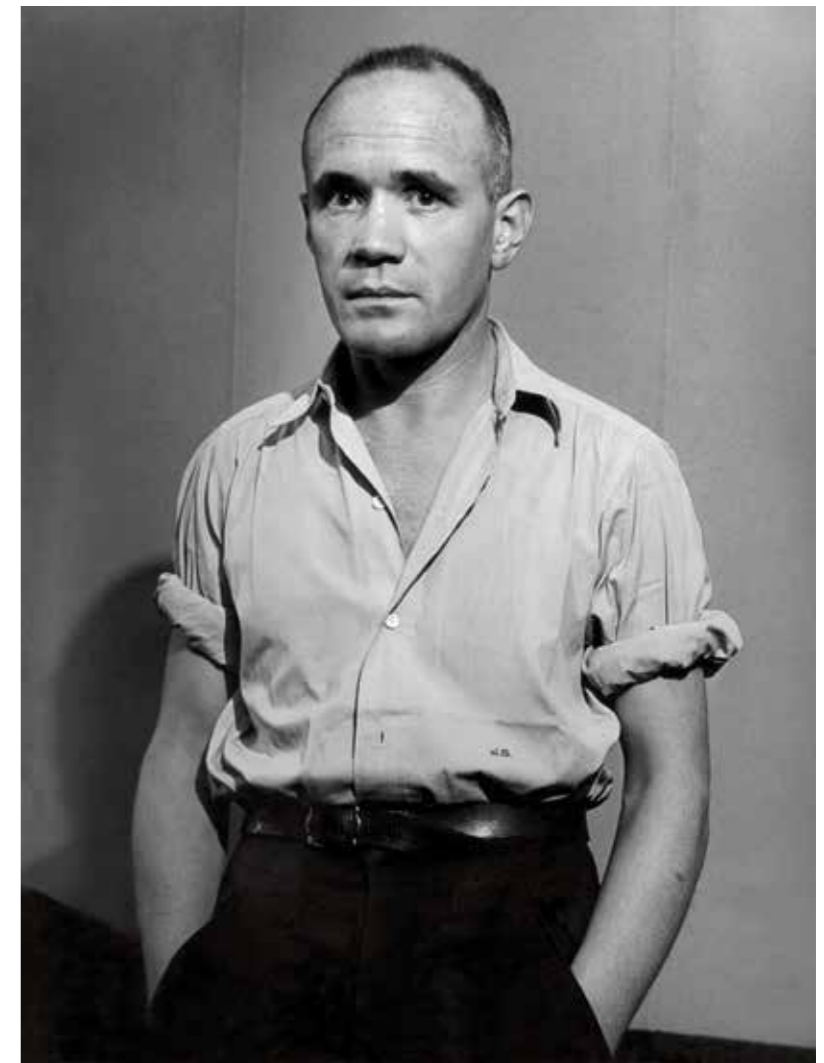
PARÍS DE NOCHE

Paris de nuit fue, en realidad, el resultado del encargo realizado por el editor Charles Peignot a un joven y todavía desconocido Brassai. El libro, del que se expone un ejemplar en la muestra, se publicó en diciembre de 1932 y tuvo un gran éxito, en parte gracias a la modernidad de su diseño, sus páginas sin márgenes y sus ricos fotogramados. Brassai continuó explorando el París nocturno a lo largo de la década de 1930, desarrollando una visión muy personal que se materializa en numerosas fotografías presentes en la exposición. Evocan el pulso dinámico y vibrante de la ciudad, destaca por ejemplo la imagen de una gárgola en primer plano de la Catedral de Notre Dame de París, en lugar de una vista convencional de dicha catedral, o el Pont Royal visto desde el agua y no desde arriba. Se trata casi siempre de



◀ ▲ Amantes en la Gare Saint-Lazare (Lovers at the Gare Saint-Lazare). c. 1937 23.6 x 17.3 cm [Plaisirs 143]. © Estate Brassai Succession, Paris.

▶ ▲ Jean Genet, París (Jean Genet, Paris). 1948. 39.7 x 30.2 cm. [Arts 787.E]. © Estate Brassai Succession, Paris.



Sería inapropiado tratar de ocultar la intensidad de la mirada masculina de Brassai tras la cortina de una búsqueda puramente estética de la "forma". Lo más distintivo y poderoso de sus imágenes del cuerpo femenino es su manifiesta urgencia carnal.

RETRATOS: ARTISTAS, ESCRITORES, AMIGOS

Pablo Picasso, Salvador Dalí, Henry Miller (quien dio a Brassai el apodo de "El ojo de París"), Pierre Reverdy, Jacques Prévert, Henri Matisse y Léon-Paul Fargue son solo algunos de los protagonistas de los retratos que se exhiben en esta sección de la exposición. La mayoría de los retratos hechos por Brassai son de personas que él conocía

y, quizás como resultado de esa cercanía, transmiten una gran franqueza y naturalidad. También es cierto, sin embargo, que Brassai solía llegar a este resultado incluso cuando no conocía al retratado.

LA CALLE

El trabajo de Brassai para Harper's Bazaar le llevó a recorrer Francia y muchos otros lugares, desde España hasta Suecia, Estados Unidos y Brasil. Así pues, aunque su talento hundía sus raíces en París, amasó una amplia colección de fotografías tomadas en lugares que le eran poco familiares. En esta exposición se muestran varias de estas imágenes, tres de ellas tomadas en España.



LA COLECCIÓN DEL OLMO & VILAS

► Javier García del Olmo y Esther Vilas Toledo en una fotografía reciente, posando junto a una de sus piezas, el tórculo Lefranc para estampas celotípicas, de 1900, depositado en la sala de máquinas del IMAL (Imprenta Municipal-Artes del Libro).

▲ Cubiertas del catálogo de maquinaria para las artes gráficas de la firma Marinoni. Diseño característico de la corriente historicista generada por el movimiento Arts & Crafts creado por William Morris, donde se homenajea a los fundadores de la tipografía y la litografía, París, 1878.



La Imprenta Municipal-Artes del Libro acogerá desde el 29 de mayo al 14 de octubre la exposición *Papel, pluma, tinta, plomo, edición...* una muestra de impresión, en ella 464 piezas acercarán el mundo de la escritura manual y de las artes gráficas al gran público.

La colección Del Olmo & Vilas es el resultado de cincuenta años de coleccionis-

mo realizado por Javier García del Olmo y Esther Vilas Toledo con un devenir constante por anticuarios, libreros, brocantes, embalajes y mercados hasta reunir 70.371 piezas que se han incorporado recientemente a los fondos de la IMAL.

El «nutriente» de la colección lo compone una biblioteca monográfica que, con más de cinco mil volúmenes, abarca la en-



▲ ▲ Las imágenes que proyectan los talleres de artes gráficas en todas sus diferentes labores siempre han sido muy sugestivas. Dibujantes, grabadores, pintores, escultores y diseñadores han tenido como modelo el universo generado por la galaxia Gutenberg. Aquí, una cromolitografía sobre hule, del siglo XIX, que muestran los diversos oficios del taller de encuadernación.

▲ Carpeta abatible en tríptico. Lyra. Bleistift-Fabrik. 71 lápices en muestrario de cartón y tela para representante de comercio. Nürnberg, Alemania, c. 1930. 30 × 72 cm (abierto). Carpeta abatible en díptico. Lyra. Bleistift-Fabrik. 43 lápices (incompleto) en muestrario de cartón y tela para representante de comercio. Nürnberg, Alemania, c. 1930. 30 × 48 cm (abierto).

► Josep Renau. Gran FERIA de Valencia. Litografía J. Aviñó. Valencia, 1934. Litografía. 100 × 70 cm.

Imprenta Municipal-Artes del Libro, c/ Concepción Jerónima, 15. Madrid.
De martes a viernes: 10 a 20 horas, sábados, domingos y festivos: 10 a 14 horas y lunes cerrado
www.madrid.es/imprentamunicipal

señanza de la caligrafía con tratados y métodos desde el siglo XVI hasta principios del siglo XXI. Se complementa con pergaminos, miniados, hojas incunables y rememdería muy variada como exponente de la influencia de la letra y su desarrollo en las artes afines a la historia del libro.

Hay apartados, en la biblioteca, que cubren todas las necesidades de consulta relacionadas con la historia y la técnica –

así como de la maquinaria y útiles– sobre: papel, pergamino, xilografía, calcografía, escritura, caligrafía, imprenta, tipografía, litografía, fotografía, fototipia, offset, huecograbado, miniado, rotulación, paleografía, encuadernación, sigilografía o exlibris.

Con parte de los fondos de esta colección el Ayuntamiento de Madrid ha organizado la exposición *Papel, pluma, tinta, plomo, edición...* una muestra de impresión.



Arriba, Kiss, banda estadounidense de hard rock. En la otra página, la banda sueca de hard rock y glam metal Europe.

38 FESTIVAL DE LA GUITARRA DE CÓRDOBA

El Festival de la Guitarra de Córdoba celebra su 38ª edición del 4 al 14 de julio. Una convocatoria que vuelve a acercar a la ciudad de la Mezquita algunos de los grandes nombres de las seis cuerdas. Este año, destaca por encima del resto la actuación de la banda estadounidense Kiss, que tomará la Plaza de Toros de Córdoba el 12 de julio, teniendo a la gallega Mago de Oz, como teloneros. Pero hay mucho más. Vuelven genios de la guitarra como Pat Metheny, Mike Stern o Vicente Amigo y se estrenan bandas y músicos de la talla de Europe o Bryan Ferry.

El festival se abre el 4 de julio con un esperado concierto. El Teatro de La Axerquía acoge a Los Secretos, que estarán acompañados en una magnífica actuación sinfónica por la Orquesta de Córdoba, dirigida por Miquel Rodrigo. Si bien

este es el primer gran concierto del día, un poco antes, el festival habrá levantado el telón del Teatro Góngora con el espectáculo *Óyeme con los ojos*, de la bailaora y coreógrafa María Pagés. Como el Gran Teatro de Córdoba permanecerá cerrado durante la presente edición por obras de rehabilitación y mejora, todos los conciertos se celebrarán en los teatros Góngora y Axerquía, amén del coso taurino de Los Califas, donde tendrá lugar el ya citado concierto de Kiss.

El cierre de Gran Teatro no ha traído una merma en el número de conciertos. En la presente edición, el Festival de la Guitarra acoge 20 espectáculos más la actuación de la Joven Orquesta de Guitarras de Córdoba, *Guitarodia*, que lo hará en diferentes barrios de la ciudad los días 6, 7 y 13 de julio. Este volumen de con-

Del 4 al 14 de julio de 2018
www.guitarracordoba.org

ciertos significa que, como mínimo, Córdoba tendrá dos actuaciones diarias, a excepción del domingo 8 de julio.

Tras la jornada inaugural, el día 5 de julio llegará el turno del guitarrista clásico polaco Marcin Dylla, considerado por la crítica como uno de los mejores de su género. Ese mismo día, pero en La Axerquía, estará otro de los grandes, Pat Metheny, el guitarrista de jazz más célebre de su generación, que ofrecerá su espectáculo *An evening with Pat Metheny*. Los conciertos continúan el día 6, viernes, con la actuación de la portuguesa Marta Pereira Da Costa, considerada como la única guitarrista profesional de fado a nivel mundial. Por su parte, el teatro al aire libre tendrá por protagonista al cantautor uruguayo Jorge Drexler, que presentará su último disco, *Salvavidas de Hielo*.

El sábado 7 de julio, llegan otros dos esperados conciertos de esta edición del Festival de la Guitarra. En el Góngora estará, gracias al patrocinio de Casa Árabe, Lekhfa, un grupo indie egipcio formado por los músicos Maryam Saleh, Maurice Louca y Tamer Abu Ghazaleh. Los tres han apostado siempre como solistas por la música árabe alternativa. Ahora se unen en este grupo cuyas influencias incluyen shaabi, electro-shaabi, pop y psicodelia. Todo ello respaldado por las notas de oud, laúd y guitarra, entre otros instrumentos. En La Axerquía, algo totalmente distinto: Miguel Poveda, el reconocido cantautor flamenco, interpretará su último disco homenaje a Lorca, *Enlorquecido*. El fin de semana se cierra el domingo, 8 de julio, con el concierto de un clásico entre los clásicos, el maestro Manuel Barrueco.



Para facilitar el acceso de los visitantes y el desarrollo del programa, que se ha organizado desde las delegaciones de Cultura y Turismo de la Diputación de Salamanca, se ha puesto en marcha una plataforma digital donde se podrán adquirir previamente las entradas para asistir a las catas en la página web <http://localterminal.com/jazz-con-historicos>

HISTÓRICOS CON JAZZ

Un programa de conciertos potencia el turismo de la provincia de Salamanca aunando música con la gastronomía y el rico patrimonio monumental.

La Diputación de Salamanca lanza *Históricos con Jazz*, una novedosa propuesta cultural desarrollada en colaboración con los municipios que cuentan con el reconocimiento de Conjunto Histórico, cuyo principal objetivo es incrementar y desestacionalizar el turismo en las doce localidades con este distintivo que se han adherido a la propuesta.

El presidente de la Diputación Provincial, Javier Iglesias, ha presentado esta iniciativa que tendrá lugar del 2 de junio al 3 de noviembre en Candelario, Sequeros, San Felices de los Gallegos, Béjar, Montemayor del Río, Miranda del Castañar, Mogarraz, Peñaranda, Ledesma, Villanueva del Conde, La Alberca y San Martín del Castañar.

El programa, que "nace con vocación de continuidad", según aseguró el presidente de

la Diputación, arranca en Candelario y se desarrollará durante doce fines de semana, exceptuando los meses de verano, en los que se podrá disfrutar de la música y la gastronomía en estos municipios, gracias a los conciertos y las catas que lo conforman.

Históricos con Jazz incluirá los sábados el desarrollo de catas musicales, en las que se unirán los productos gastronómicos de la zona y la música de piano y clarinete, además se programará un concierto de jazz gratuito en algún lugar con atractivo patrimonial de la localidad.

Los domingos se invitará a los visitantes a realizar un recorrido por las historias y leyendas de cada municipio, contadas por los mejores narradores: los propios vecinos del municipio.



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





RETOS, DESAFÍOS Y ESPERANZAS DEL SIGLO XXI

Son muchos los análisis que hablan del inevitable relevo de Estados Unidos por China en el concierto global de las naciones. Esta tesis supondría un cambio de eje en el que un Oriente pujante, productivo y eficiente sucedería a un Occidente marcado por las dudas políticas y la debilidad económica. China se ha tomado en serio su camino hacia el Olimpo de las potencias globales, mientras que Rusia juega eficazmente las pocas cartas de que dispone para recuperar su antigua influencia. Estos aspectos son abordados por Josep Piqué en este interesante y razonado *El mundo que nos viene*.

Título: *El mundo que nos viene*
Autor: Josep Piqué
Editorial: Deusto
Páginas: 256
Precio: 21,95 €

LAS ALTERNATIVAS AL SISTEMA

Tema polémico y muy actual tras las chocantes victorias de Trump o el brexit, la valoración del voto en unas elecciones democráticas vuelve a ser cuestionado. Platón y John Stuart Mill sostenían que el voto universal era un mal sistema, porque da el mismo peso a la opción elegida por una persona completamente desinformada que a la de una informada, haciendo de esta manera demasiado vulnerable el sistema a la manipulación por parte de los políticos y formadores de opinión. Jason Brennan, filósofo y profesor en la Universidad de Georgetown, cuestiona la teoría de la democracia, la ética del voto, la capacidad y el poder, la libertad y las bases morales de una sociedad de mercado.



Título: *Contra la democracia*
Autor: Jason Brennan
Editorial: Deusto
Páginas: 496
Precio: 19,95€



RECETAS SANAS CON THERMOMIX

Para llevar una vida sana es necesario poner en marcha una serie de mecanismos que mejoren los hábitos y calidad de vida. Para ello es importante mantener una buena hidratación, horas de sueño recomendadas, alejarnos de los hábitos tóxicos, tener actividad física y llevar una dieta variada. La alimentación es uno de los pilares fundamentales para conseguir nuestro propósito. Llevar una alimentación equilibrada ayuda a lograr nuestro propósito y mejorar nuestra salud física y emocional. De eso va este libro, *Vida sana*, que presenta una serie de recetas fáciles de elaborar con la ayuda de una Thermomix.

Título: *Vida Sana*
Autor: VV.AA.
Editorial: AUTOR-EDITOR
Páginas: 229
Precio: 30,00 €

¿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

CARDIO KICK BOXING (CKB), NUEVA MODALIDAD DE EJERCICIOS



La innovación en los gimnasios es constante en cuanto a ejercicios se refiere. Cada poco tiempo aparece una nueva modalidad de entrenamiento que se incorpora al amplio abanico de posibilidades de las socias del club deportivo.

Muchas de estas novedades proceden de Estados Unidos, como el Cardio Kick Boxing (CKB), el último entrenamiento que proponen desde Arsenal Femenino, que cuenta con un club en Madrid (C/ Ortega y Gasset, 82) y otro en Barcelona (C/ Amigó, 72).

CKB es la fusión entre artes marciales y deportes de contacto con el mundo del fitness. Sesiones más intensas por la ejecución de sus movimientos en las que el acompañamiento de la música es un elemento motivador, que nos enseñan a controlar nuestras emociones y nos brindan grandes beneficios. Y como su propio nombre indica, implica ejercicio cardiovascular (Cardio), boxeo (boxing) y patada (Kick). Este entrenamiento es tan completo que la composición del cuerpo cambia reduciendo la grasa y mejorando notablemente la figura. Con el entrenamiento de CKB se obtienen beneficios como el control de peso, una mayor energía, reducción del estrés, así como mayor fuerza y mentalidad positiva. En Arsenal Femenino, se trabaja esta disciplina en su modalidad más conocida, pre-coreografías por tracks al espejo con soporte musical. Y poco a poco cada vez va teniendo más acogida, ya que además de trabajar el cuerpo y la mente, las socias disfrutan. Y es que el ejercicio intenso, en dosis controladas, provoca además la liberación de las hormonas llamadas endorfinas, la comúnmente reconocida como la hormona de la felicidad. Además de ayudarnos a descargar la adrenalina acumulada para disminuir la tensión mental o estrés. <http://grupoarsenal.org>

ALIADOS PARA LAS OPERACIONES ESTÉTICAS FACIALES

CE-Tetra de Medik8

Un suero de alto poder con vitamina C estable, para ayudar a combatir el daño inducido por el sol. Provoca la producción de colágeno, aumenta la elasticidad y la densidad de la piel, y mejora la textura de la piel y aclara la tez. Contiene una mayor concentración de Vitamina C liposoluble para mejorar la penetración y la estabilidad. CE-Tetra contiene vitamina E, que aumenta de forma sinérgica el efecto antioxidante global.

Precio: 91,50 €

Hypoallergenic Nourishing Moisturizer de Perricone MD.

Nourishing Moisturizer es una crema sumamente hidratante y nutritiva, formulada para suavizar las arrugas, reparar la barrera natural de la piel y mantener su elasticidad juvenil. Ideal para piel seca o sensible y lo suficiente suave para ser usada después de tratamientos estéticos. Esta crema hidratante multitarea también se puede utilizar como la base perfecta para la aplicación del maquillaje.

Precio: 82,50 €



ESPECIAL BODAS Y LUNAS DE MIEL 2018

¡Te casas! Llega uno de los momentos más especiales de tu vida y todo tiene que salir perfecto, empezando por ti. Es tu momento y el de tu chico. Y nada como un auténtico Ritual de Belleza que además aporte placer, salud, bienestar, y que te ayude a lucir absolutamente radiante y mucho más relajada y guapa el día de tu boda (va por ellos también).



The Organic Spa ofrece algo único y muy especial en plena Milla de Oro de Madrid (Lagasca, 90 – 91 577 56 70). Un viaje a Tailandia sin salir de Madrid para empezar, o continuar, la luna de miel con más ganas. Déjate mimar y olvídate de todo lo demás con los tratamientos individuales o para dos

en una increíble suite de lujo, en la más estricta intimidad, en las mejores manos (las de las nuestras expertas terapeutas tailandesas), con los mejores productos cosméticos y de aromaterapia del mercado, 100% orgánicos y naturales, exclusivos de la casa, elaborados con los aceites esenciales de las flores y plantas más preciadas de Asia.

www.theorganicspamadrid.com

LAGOM, UN BRONCEADO 10



La época estival, sinónimo de vacaciones, de tiempo para descansar y disfrutar de los largos días de playa, piscina, naturaleza y sol, es tan deliciosa como agresiva. Agresiva con uno de los órganos más importantes - y el más grande - que tenemos: la piel.

Radiación ultravioleta, calor excesivo, aire acondicionado, el cloro y los químicos en las piscinas, la sal y el yodo del mar, la mala dieta, y la dichosa contaminación, son especialmente nocivos para nuestra salud dermatológica. Es precisamente ahora cuando debemos prestar más atención que nunca a la rutina de cuidados diarios. Sobre todo por nuestra salud.

Lagom, la firma de cosmecéutica coreana especializada en el cuidado facial unisex, va un paso más allá en limpieza, hidratación y protección solar, claves para presumir de una piel saludable. Gracias al I+D y a su ingrediente principal, el DermaFlux, combinado con una estudiada selección de plantas, aceites y principios activos preciosos, todos sus productos consiguen potenciar la acción de las acuaporinas, y cuidar de la piel de rostro, cuello y escote de dentro hacia fuera, respetando incluso las pieles más sensibles, en las situaciones más extremas. www.lagomeuropa.com

ESCAPADA 'LAS CLAVES DEL BIENESTAR' EN NIWA HOTEL & SPA

Las Claves del Bienestar' es un evento exclusivo programado para los doingos 27 de mayo, 3 y 10 de junio, y, a partir de septiembre los últimos viernes de mes, en el Hotel Spa Niwa (Brihuega, Guadalajara), dirigido a mujeres y hombres de todas las edades, cuyo objetivo se centra en la búsqueda del equilibrio físico, mental y emocional, y donde los asistentes aprenderán los secretos para conseguir las claves del bienestar, es decir, de la felicidad, y aplicarlos en su día a día. Un taller de un día, dirigido por Mercedes Torre, técnico superior en medicina tradicional china, y experta en nutrición energética, en un marco espectacular, el Hotel Spa Niwa, un hotel boutique de 10 habitaciones ubicado en pleno corazón de La Alcarria.



www.hotelspaniwa.com

TECNOLOGÍA IÓNICA PARA EL PELO

El secador iónico es un gran avance tecnológico en el campo de la estética y el cuidado capilar. El flujo de aire caliente que emite al estar cargado de iones negativos, contraresta los iones positivos del cabello, responsables de la electricidad estática, consiguiendo así un cabello suave y libre de encrespamiento. La carga de iones negativos transforma las gotas de agua en micromoléculas, por ello la



humedad es fácilmente absorbida por el pelo. En consecuencia, el tiempo de secado puede reducirse hasta la mitad, dependiendo del tipo de cabello y su cantidad. Además, al estar menos tiempo bajo la exposición del aire caliente, hace que el cabello no sufra daños como la sequedad o la rotura de

fibras.
www.taurus-home.com



AMBIENTADOR ESPECIAL PARA MASCOTAS

La mayoría de los dueños de mascotas comparten un mismo miedo, que su casa tenga mal olor. Está claro que esos fieles compañeros son uno de los protagonistas del hogar, pero no por ello tiene que percibirse su presencia cada vez que se abra la puerta. Porque, además, si esto sucede, aunque seamos las personas más limpias del mundo, puede dar la sensación de que no lo somos. Pero es algo que se puede evitar a partir de ahora con los Ambientadores Especial Mascotas de Cristalin, nuevos mikados que absorben los olores y neutralizan

directamente la molécula del mal olor para eliminarlo del ambiente. Para poder disfrutar de tu mascota en todo momento y en todos los espacios. Cristalin ha desarrollado este producto específico para mascotas que absorbe los olores con una fórmula patentada que trabaja neutralizando directamente la molécula del mal olor (2 nonanone) para eliminarlo del ambiente.

<http://cristalinasshop.com/>

EL CORTE INGLÉS REGALA AVIOS DE IBERIA

El Corte Inglés inicia con Iberia su programa Shop&Fly para continuar siendo un referente en la promoción de España para los viajeros de todo el mundo. La compañía de distribución regala Avios, la moneda global de recompensas para viajes, a los socios de Iberia Plus no residentes en la Unión Europea a cambio de sus compras. Es la primera vez que El Corte Inglés bonifica a sus clientes con puntos que pueden ser utilizados para volar con Iberia o para disfrutar con planes de ocio.

Los clientes obtendrán tres Avios por cada euro gastado en los centros de El Corte Inglés de Castellana y Serrano en Madrid, Diagonal en Barcelona o Costa Marbella en Puerto Banús. La promoción se aplica a todas las compras con factura libre de impuestos (tax free) que sean superiores a 90,15 euros desde el pasado 1 de mayo. Esto supone para el cliente un valor añadido al servicio exclusivo de devolución del IVA (tax free) que formaliza El Corte Inglés en los espacios dedicados al cliente internacional.



JUGUETES DE KSPORT



MiniLite de Segway es un vehículo eléctrico de manos libres, dos ruedas y alta calidad con una barra de control de rodilla, ideal para un paseo seguro y divertido con los amigos o la familia. A partir de 6 años. Tiene una velocidad máxima de 16 km/h, con un recorrido aproximado de 18 kilómetros. Se conduce con precisión a través de la barra de control de la rodilla. Cuenta con luces led personalizables.

Sus ruedas son anchas y grandes, diseñadas para que sea más cómodo y resistente. Estas características, junto con la del detector de conductor, ayudan a que el conductor mantenga el equilibrio e impiden que se caiga.

Además, se puede controlar remotamente a través de la app de Segway incorporada a un asa de transporte, así como una segunda tapa para guardar la mezcla.

Stormtrooper Star Wars de UBTECH es el robot de la Primera Orden de Star Wars. ¡Bienvenido al lado oscuro! El Stormtrooper te permite tomar el mando directo del robot e interactuar con él, ya que cuenta con capacidades de realidad aumentada, comandos de voz, reconocimiento facial y sistemas de vigilancia. El robot funciona en combinación con la aplicación móvil Companion para que puedas controlar tu Stormtrooper.

www.kpsport.com



EARSET, EL MÁXIMO DISEÑO EN CASCOS AUDITIVOS

B&O PLAY presenta Earset, la evolución de un diseño icónico de Bang & Olufsen. Earset viene con lo último en tecnología de audio wireless, el clásico Bang & Olufsen Signature Sound y una imagen fresca para la nueva generación, a la vez que mantiene los aspectos de diseño flexibles que llevaron al éxito al original.

Las líneas originales del diseño fueron dibujadas por Anders Hermansen en los 90 con un importante foco en crear unos cascos lo suficientemente flexibles como para adaptarse a cualquier oído. El sistema de ajuste en los cascos te permite modificar el ángulo del auricular, la altura del pistón y la curva del gancho de manera individual, asegurando así un encaje perfecto. Rotando y estirando en tres dimensiones distintas. Un claro ejemplo de cómo el trabajo experto en ingeniería y diseño van de la mano para crear un producto que es tan útil como bello. Siguiendo el espíritu de la herencia Bang & Olufsen, Earset se ha creado partiendo de materiales premium hechos para durar. El aluminio usado para el pistón telescópico ha sido forjado con precisión para un movimiento fluido, asegurando una sensación como hidráulica.



Para proporcionar un ajuste cómodo y seguro alrededor de la oreja, el icónico gancho tiene secciones de suave goma, y un tornillo encaja el pistón al gancho, subrayando los ideales mecánicos que ya en su momento inspiraron el diseño original. Con hasta cinco horas de duración de la batería, Earset es la compañía perfecta para las actividades diarias. El control de aluminio anodizado con tres botones y micrófono integrado te permite controlar la música, coger llamadas y activar Siri o el asistente de Google en tu smartphone vía Bluetooth.

www.beoplay.com/earset

La ganadora del sorteo topVIAJES 84 nos cuenta su experiencia en el Hotel Sercotel Villa De Laguardia de La Rioja

www.hotelvilladelaguardia.com

Irene Palos

"Nuestra estancia en el Sercotel Villa de Laguardia fue maravillosa, el personal muy atento, el hotel muy acogedor y el desayuno delicioso. La habitación que nos asignaron tenía una decoración clásica siguiendo la estética del resto del edificio. En cuanto al mobiliario,

echamos en falta una mesilla más, ya que solo había una. El complejo contaba con unas zonas ajardinadas muy cuidadas y un aparcamiento para los huéspedes gratuito muy accesible. Nos encantó la Rioja Alavesa y viajar con topViajes".



#viajacontopviajes
#sorteostopviajes





EASYJET UTILIZARÁ TABLETAS EN EL PROCESO DE EMBARQUE

La aerolínea EasyJet equipará a sus trabajadores con dispositivos móviles Toughpad FZ-F1 de Panasonic Toughbook para optimizar el proceso de embarque en el Aeropuerto de Ginebra. Estas tabletas robustas servirán como alternativa a las máquinas fijas utilizadas en los aeropuertos para el escaneo de billetes y el embarque de pasajeros.

Esta nueva herramienta permite completar el embarque de forma rápida y eficaz, incluso cuando las puertas de embarque se cambian con poca antelación, evitando así cualquier retraso. www.easyjet.com



FINNAIR EMPIEZA A VOLAR A LA CIUDAD CHINA DE NANJING

Desde el pasado 13 de mayo Finnair opera su nueva ruta a Nanjing, el séptimo destino de la compañía aérea en China tras Pekín, Shanghai, Xi'an, Chongqing, Guangzhou y Hong Kong.

Los vuelos se operarán desde Helsinki con un avión Airbus A330 de Finnair, tres veces por semana durante la temporada de verano y dos veces por semana en invierno. Los vuelos de Finnair a Nanjing, como los que la aerolínea opera en el resto de China, conectan de forma excelente vía Helsinki con los vuelos operados por Finnair desde España. www.finnair.com



RYANAIR INCORPORA GOOGLE PAY A SU APLICACIÓN MÓVIL

La aplicación móvil para Android de Ryanair incluirá la opción de Google Pay, para ofrecer más opciones a la hora de reservar y pagar las tarifas más bajas.

Los clientes de Ryanair que dispongan de una cuenta Google Pay tendrán ahora una forma más fácil, segura y privada de adquirir sus vuelos utilizando este sistema de pago, asegurando reservas más rápidas. www.ryanair.com



S7 AIRLINES INAUGURA TEMPORADA DE VERANO 2018

S7 Airlines, miembro de la alianza de aerolíneas global Oneworld, anuncia el lanzamiento de la nueva temporada de verano que permanecerá vigente hasta el 27 de octubre. Durante este periodo la aerolínea operará a 205 destinos en 34 países de todo el mundo. A finales de mayo, los pasajeros de S7 Airlines podrán volar a Turquía, a través de operaciones diarias entre Moscú a Antalya. Los vuelos tradicionales de temporada de vacaciones se reanudarán en el horario de verano de S7 Airlines y los pasajeros podrán volar directamente a los centros turísticos de costa en Europa. www.s7.ru

IBERIA EXPRESS RETOMA LA RUTA A CAGLIARI

El pasado 11 de mayo, Iberia Express retomó sus vuelos a Cerdeña. La aerolínea reinicia las operaciones a su capital, Cagliari, con cuatro frecuencias semanales durante toda la temporada de verano. Madrid y Cagliari se conectan los lunes, miércoles, viernes y domingos, lo que supone una frecuencia más con respecto al verano pasado. Asimismo, esta ruta vuelve al programa de la aerolínea con un periodo de operación ampliado, que va hasta el 26 de octubre.

Con este crecimiento, la compañía aérea muestra su apuesta por Italia donde no sólo refuerza esta ruta estacional, sino que también incrementa su oferta en el país, donde opera la ruta a Nápoles durante todo el año y a la que se unirá el próximo mes de julio Palermo, en Sicilia, una de las novedades de la aerolínea para este verano.

La incorporación de nuevo de Cagliari al programa de verano de Iberia Express responde a la excelente acogida que tuvo esta ruta entre los clientes de la aerolínea durante la



temporada estival del año pasado, así como al importante atractivo turístico que tiene Cerdeña para el turismo español. Cagliari es la ciudad más grande y centro económico e industrial de la isla y, además, cuenta con un gran patrimonio, fruto de su larga historia. Asimismo, sus playas y gastronomía son otros excelentes motivos para visitar este destino.

www.iberiaexpress.com

IBERIA... renueva su acuerdo con UNICEF y Amadeus...

Iberia, UNICEF Comité Español y Amadeus han renovado su acuerdo de colaboración por tres años más. En noviembre de 2013 lanzaron un proyecto de microdonativos que facilita las donaciones de los clientes cuando compran un billete en la web de la compañía, donaciones que oscilan entre 3 y 20 euros y que se destinan a proyectos de vacunación infantil de UNICEF. En estos cinco años se han obtenido más de 880.000 euros, que han contribuido a financiar campañas de vacunación infantil contra la polio en Chad, la difteria, la tosferina y el tétanos en Angola, o la rubeola, el sarampión y las paperas en Cuba. Más de un millón de niños han sido vacunados en estas campañas.



...y te lleva al safari que siempre soñaste, desde 636 euros i/v

Cómo caza un león, una manada de ñus, intentar descubrir algún leopardo o la migración de elefantes. ¿Alguna vez soñaste con ver todo esto de cerca? Iberia te lleva a Johannesburgo, la puerta de entrada a Sudáfrica, desde 636 euros ida y vuelta. En la mejor época del año para ir de safari gracias a una meteorología idóneamente seca y temperaturas en torno a los 15 grados, Iberia ofrece un vuelo diario directo desde Madrid a la ciudad sudafricana, donde descubrir el hábitat natural de muchas especies salvajes. Con numerosas reservas naturales y parques nacionales, Sudáfrica te atrapa en su sabana en la que conocerás a las cinco grandes, como así se conoce a las especies más dominantes del ecosistema: el león, el leopardo, el rinoceronte, el ñu y el elefante; y además, exóticas especies que te harán partícipe de la vida salvaje, como la jirafa, la cebrá o la hiena.

www.iberia.com

EUROWINGS

Negocia con Vida un acuerdo...

Eurowings, junto con el sindicato austríaco de transporte y servicios Vida, ha logrado un gran avance para su modelo de negocio. Tras diversas negociaciones, ambos socios han llegado a un acuerdo en cuestiones clave sobre el convenio colectivo. "Hemos llegado a un compromiso equilibrado para todas las partes involucradas, que ofrecerán a nuestra tripulación en Austria el mejor salario y empleo en el sector low-cost", comenta Jörg Beissel, director de RRHH y finanzas de Eurowings.



...e inicia vuelos a Košice

Eurowings ya ofrece a sus clientes la posibilidad de viajar hasta Košice, como resultado de su campaña "You vote, we fly". Así, la ciudad situada al este de Eslovaquia resulta vencedora de la segunda votación de la campaña presentada por la aerolínea alemana, en la que más de 10 millones de usuarios han elegido su destino favorito. De esta manera, la compañía de low cost pone a disposición de sus pasajeros vuelos entre Múnich y Košice. A partir de ahora, pueden reservarse los vuelos de Múnich a Košice, y viceversa, en la página web de la compañía o en la aplicación oficial de Eurowings. Esta ruta, disponible a partir del 28 de octubre, se ofrecerá dos veces a la semana. www.eurowings.com

JAPAN AIRLINES

Crearé una aerolínea de bajo coste...

Japan Airlines (JAL) ha anunciado la decisión de crear una nueva compañía aérea de bajo coste para el mercado internacional siguiendo el plan estratégico de la aerolínea para desarrollar nuevas oportunidades comerciales. La nueva aerolínea low cost, de nombre aún por determinar, comenzará a operar a partir del verano de 2020 desde el aeropuerto de Narita, en Tokio, y ofrecerá vuelos de medio y largo alcance incluyendo rutas internacionales entre Asia, Europa y América.



...y promociona los destinos menos turísticos de Japón

Billetes de avión a partir de 41 euros desde Tokio a la zona de Tohoku para descubrir el Japón más profundo, como los jardines del castillo Hirosaki, en Aomori, o la exuberante naturaleza de Dewa Sanzan. Tarifas desde 57 euros entre Tokio y el aeropuerto de Wakayama para iniciar el Camino de Kumano (Patrimonio de la Humanidad) o relajarse en la ciudad balneario de Katsuura. Vuelos a partir de 82 euros para cualquier otra ruta en Japón.

Japan Airlines ha lanzado la nueva edición del JAL Japan Explorer Pass, su programa de tarifas especiales para explorar a fondo Japón de una forma asequible y acceder más fácilmente a numerosas zonas del país nipón, tanto las más visitadas por los viajeros extranjeros, como las ciudades de Tokio, Kioto u Osaka, como todas aquellas que no acostumbran a aparecer en los circuitos habituales.

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

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

COSTA CRUCEROS DESVELA DETALLES DEL COSTA SMERALDA

La 25ª edición de *Protagonistas del mar* ha sido el escenario en el que Costa Cruceros desveló, por primera vez, detalles e imágenes del que será su nuevo buque insignia, el Costa Smeralda.

El nuevo barco, que será bautizado en la localidad italiana de Savona el 3 de noviembre de 2019, será uno de los cuatro que la compañía italiana incorporará a su flota antes de 2021. Gracias a un innovador sistema de realidad virtual, los más de 1.800 agentes de viajes de todo el mundo presentes en el evento que organiza cada año Costa Cruceros, pudieron ver las primeras imágenes del Costa Smeralda, que está siendo construido en el astillero Meyer Werft en Turku (Finlandia).

www.costacruceros.es



CROISIEUROPE LANZA UNA OFERTA DE SUPLEMENTO INDIVIDUAL GRATIS...



CroisiEurope, la compañía de cruceros fluviales más grande de Europa, ofrece para sus clientes single el suplemento individual gratuito en las salidas de sus cruceros fluviales de la temporada. CroisiEurope se adapta de esta manera a los gustos del mercado, ofreciendo a los pasajeros individuales la posibilidad de disfrutar de la experiencia de un crucero fluvial por el itinerario deseado sin asumir costes adicionales por ello y demostrando así que se trata de una compañía moderna y actual que se esfuerza por adaptarse a las necesidades y satisfacer las expectativas de todos sus clientes.

Los pasajeros podrán realizar el crucero de sus sueños disfrutando además de wifi gratis y tasas portuarias incluidas, pensión completa y bebidas gratis (excepto en los cruceros de Navidad), así como de un descuento del 5% en caso de contratar el paquete de excursiones. Una oportunidad excepcional para los pasajeros que hagan su reserva entre el 26 de abril y el 30 de junio de 2018.

...Y PRESENTA SU NUEVO FLUVIAL POR CANADÁ

Además, CroisiEurope ha presentado su primer crucero por Canadá, por el majestuoso río San Lorenzo y el Lago Ontario, para descubrir la historia canadiense desde sus orígenes hasta nuestros días mientras se disfruta del maravilloso espectáculo que ofrecen las Mil Islas y las Cataratas del Niágara.

Se trata de un itinerario único de 10 días de duración a bordo del MS Jacques Cartier comenzando en Quebec y finalizando en Toronto con escalas en Trois-Rivières, Montreal, Ottawa, las Mil Islas, el Condado de Prince Edward y Kingston.

www.croisieurope.es



SILVERSEA

REFLOTA EL SPIRIT CON 15 METROS MAS DE LONGITUD...



El 3 de mayo, el Silver Spirit de Silversea dejó el Astillero Fincantieri en Palermo 15 metros más largo tras la finalización de un complejo proyecto de alargamiento y renovación. Habiendo sido cortado por la mitad, alargado con la inserción de una sección preconstruida, y renovado extensamente, el Silver Spirit ha mejorado enormemente y se ha embarcado en su viaje inaugural, que partió de Civitavecchia (Roma) el 6 de mayo.

...Y DESVELA SUS NUEVOS INTINERARIOS DE INVIERNO 2019-20

Silversea anunció los itinerarios de su flota clásica para el invierno 2019-20, que comprenden 89 viajes a Australasia, Asia, América del Sur, el Caribe disponibles para que los viajeros puedan reservar ya.

Basándose en los itinerarios de expedición anunciados previamente por Silversea para el mismo período, los nuevos itinerarios elevan el número total de destinos visitados a aproximadamente a 900 para 2019-20. Cuidadosamente elegidos para expandir la huella geográfica de la línea de cruceros

y desbloquear nuevas experiencias en los destinos más espectaculares del mundo, los itinerarios de invierno 2019-20 incluyen un programa completo en Australia y Nueva Zelanda, una circunnavegación de Sudamérica y una mayor capacidad en Asia, entre otros destacados. Se realizarán diez escalas inaugurales en lugares tan fascinantes como la volcánica isla de Dravuni en Fiyi, el exuberante bosque de Caimán Brac en las Islas Caimán y la pintoresca ciudad de Timaru en Nueva Zelanda, con sus hermosos jardines botánicos y edificios de piedra azul.

"Estamos entusiasmados de presentar nuestra nueva gama de itinerarios invernales culturalmente enriquecedores para 2019-20", comenta Roberto Martinoli, CEO de Silversea. Y explica que "a bordo de nuestra flota de barcos espaciosos pero íntimos, continuamos ofreciendo una gran cantidad de nuevas experiencias auténticas para nuestros huéspedes en todo el mundo, desde las ciudades más preciadas de cada región hasta nuevos destinos remotos. Nuestra característica hospitalidad de seis estrellas, servicio sin concesiones y una cocina exquisita enriquecerá la experiencia a bordo de nuestros huéspedes".

www.silversea.com



El tren del vino

Rutas por las cinco D.O. de Valladolid

Hasta el 1 de diciembre, los primeros sábados de cada mes y los días que sean festivos en Madrid, Renfe ofrece 52 plazas en los trenes Avant que llevan a Valladolid en poco más de una hora para conocer las rutas del vino por las cinco denominaciones de origen que tienen presencia en Valladolid.

El Tren del vino es un programa combinado que organizan conjuntamente Renfe y la Diputación de Valladolid para que los viajeros interesados puedan disfrutar de una jornada en la que se aúnan cultura, turismo, gastronomía y especialmente enología. El programa incluye viaje de ida y vuelta, información teatralizada a bordo durante el trayecto, traslado en autobús a la bodega escogida, visita a una bodega, cata y comida típica, así como alguna visita complementaria, según la jornada correspondiente.

Aunque similares, cada uno de los viajes será diferente en las visitas que se realicen a las bodegas y actividades complementarias. La celebrada el 2 de junio tuvo como destino la D.O. Cigales y se inició con una visita a la bodega aula de interpretación (Museo del Vino) de Mucientes, una población que cuenta con unas doscientas bodegas subterráneas desde el siglo XVI, una de las cuales fue adquirida por el Ayuntamiento como parte del denominado *Plan integral de recuperación de las bodegas* que persigue el acercamiento y la transmisión de las tradiciones y maneras de hacer vino en otros tiempos. A continuación, los viajeros asistieron a una cata en las Bodegas Hiriart, en Cigales, tras visitar las instalaciones de esta bodega que mantiene intacta la bodega del siglo XVIII, lo que permite compararla con la moderna, construida en el s.XX.

Tras la cata de los caldos de Hiriart, rosados y tinto, la siguiente cita es en el hotel rural Pago de Trascasas, en Cubillas de Santa Marta, un establecimiento de ocho habitaciones bautizadas con nombres de diferentes vinos, en el que la parada incluye la comida, un menú con espárragos de Tudela de Duero, queso curado de oveja y morcilla de Cigales como entrantes, para dar paso al lechazo asado con ensalada verde; y, de postre, tarta de queso con confitura de arándanos, todo regado con vinos clarete y tinto robe Pago el Cordonero. La jornada concluyó con una visita a Miel Montes de Valvení (Valoria la Buena), una pequeña empresa dedicada a la obtención de productos procedentes de sus propias colmenas y a la divulgación de la apicultura. La Ruta del vino de Cigales, con programas similares, se elebrará también los días 7 de julio, 4 y 15 de agosto.

Terminado el programa de la D.O. de Ribera del Duero el pasado 5 de mayo, las próximas Rutas del Vino llevarán a conocer las D.O. de Rueda (1 de septiembre), Toro (15 de septiembre) y Rueda (6 y 12 de octubre y 1 de noviembre). El 3 de noviembre y 1 de diciembre se dedicarán a conocer, respectivamente, la Tierra del pan y un recorrido por castillos (Villafuente, Encina y archivo de Simancas). • www.provinciadevaladolid.com



▲ Viñedos en Cigales.
 ▲ Visita a la bodega aula de Mucientes y cata en Bodegas Hiriart (Cigales).
 ▼ Actividad de apicultura en Miel Montes de Valvení (Valoria la Buena).
 ▼ Iglesia cisterciense de Santa María (Cubillas de Santa Marta).



EL ALGARVE, DESDE EL MAR: RUTAS EN BARCO PARA DESCUBRIR LO QUE NO SE PUEDE VER POR TIERRA

¿Quieres conocer algunos de los secretos más famosos del Algarve? Nada mejor que un paseo en barco para descubrir el perfil más sugerente de su costa y hacerse un experto en los contrastes que ofrece por mar el sur de Portugal. Aprovechando los 300 días de sol que esta región disfruta de media al año y sus largas horas de sol, ámate a subir a bordo de alguna de las variadas excursiones que ofrece el Algarve por mar y vive una experiencia tan divertida como inolvidable. Aquí tienes unas propuestas para esta temporada de sol:



Islas casi desiertas, solo para unos pocos

No hay que irse muy lejos para disfrutar de playas vírgenes, con extensos arenales blancos y aguas cristalinas. En el Algarve tenemos varios ejemplos y se pueden visitar en catamarán o en lancha, adentrándose por los parajes más auténticos del Parque Natural de Ria Formosa.

Descubriendo el fin del mundo

El Cabo de San Vicente, el punto más occidental del continente europeo, es una de las visitas ineludibles en el Algarve. ¿Qué tal si lo exploramos por mar? Un viaje en barco para admirar paisajes únicos tallados por el viento y el mar, con sus característicos acantilados, sus colores y sus playas escondidas, con la compañía de un guía que desvelará las curiosidades y secretos de la geología e historia del Parque Natural del Sudoeste Alentejano y la Costa Vicentina.

Paseos a vela y baños en altamar

¿Apetece un paseo en un exclusivo catamarán con paradas para darse un chapuzón lejos de las animadas playas? Las opciones en el Algarve son tan variadas como apetecibles. Aquí una propuesta: un día en catamarán a vela para un grupo reducido con salida desde el puerto deportivo de Lagos, rumbo a Sagres o recorriendo la bahía, con bebidas y aperitivos servidos a bordo. www.visitalgarve.pt



LOS HOMBRES DE MUSGO RECONQUISTAN BÉJAR

Cada año la localidad salmantina de Béjar celebra con alegría, pasión y devoción su querida Procesión del Corpus Christi. Celebración religiosa muy arraigada entre los bejaranos, es quizás la más importante de cuantas se celebran en la Comunidad de Castilla y León y una de las más destacadas y significativas de toda España, a la que acuden cada vez más visitantes y periodistas internacionales para divulgar y vivir en primera persona el Corpus de Béjar. Para comprender la figura de los Hombres de Musgo es necesario remontarse en el tiempo a la época de la Reconquista, y concretamente al día de Santa Marina. Cuenta la leyenda que, reunidos en el paraje conocido como La Centena y después de celebrar una misa, los cristianos que se escondían de los invasores musulmanes en el monte de El Castañar recubrieron sus ropas con el musgo que crecía en las rocas próximas y antes del amanecer se dirigieron a la fortaleza morisca.



DUBÁI, UN DESTINO AL ALZA PARA LOS TURISTAS ESPAÑOLES EN 2018

El Departamento de Turismo, Comercio y Marketing de Dubái apuesta por España dentro de su estrategia de expansión, porque se trata de un mercado con un alto potencial de crecimiento como apuntan los buenos datos de 2017. Dubái, la cuarta ciudad más visitada del mundo, recibió en torno a 16 millones de visitantes en 2017, de los cuales 105.700 fueron españoles, un 5% más que en el año anterior. Las primeras cifras de 2018 indican una continuación de la tendencia al alza, como se apuntó en el primer Roadshow de Turismo de Dubái en España celebrado en Madrid y Barcelona. Una iniciativa que tiene como objetivo presentar las oportunidades y posibilidades de ocio para los viajeros españoles entre la diversa y variada oferta de Dubái, con sus experiencias clásicas y principales lugares de interés, además de facilitar información sobre la ampliación de su oferta hotelera y las últimas novedades de su industria turística. La ubicación de la ciudad de Dubái, tanto como destino de escala –propiciado por las conexiones de la aerolínea Emirates Airline– como de puerta de entrada a Asia, convierten a esta urbe vibrante y cosmopolita en un punto de interés para los viajeros españoles.



TEL AVIV CELEBRA LA SEMANA DEL ORGULLO



Tel Aviv cobra mayor vida, con colores vibrantes y personas que llegan de todo el mundo, para celebrar la Semana del Orgullo Gay 2018, que tuvo lugar entre el 3 y el 8 de junio. Este último día tuvo su momento álgido con la celebración del Desfile del Orgullo Gay, en el que miles de personas mundo inundaron las calles de la ciudad israelí en un canto a la aceptación, el amor y la alegría. La edición de este año se hizo bajo el lema *La comunidad hace historia* con el propósito de

homenajear a los miembros fundadores de esta comunidad en la ciudad israelí. El de Tel Aviv es el Desfile del Orgullo Gay más numeroso en todo el Oriente Medio, al que asisten más de 200.000 personas, tanto israelíes como de otras partes del mundo. El embajador internacional de esta edición fue el conocido presentador de televisión estadounidense Andy Cohen. Anteriormente, los embajadores internacionales fueron Perez Hilton, en 2017, y Alan Cumming, en 2016.



NUEVAS RUTAS EN PERÚ

Machu Picchu, Lima o Cuzco son destinos imprescindibles que tienes que apuntar (y sabemos que están) en tu lista de prioridades cuando visites Perú. Pero el patrimonio y riqueza natural del país va más allá de estos emblemáticos lugares. Por ello, si quieres completar tu experiencia y satisfacer por completo tus inquietudes aventureras te recomendamos diferentes rutas en las que combinar senderismo y naturaleza con el conocimiento de las respectivas culturas

milenarias que han dejado su legado histórico en Perú.

En la cima de los andes amazónicos nororientales de Perú, se encuentra construido el imponente Complejo Arqueológico Kuélap, perteneciente a la cultura preinca Chachapoyas. Si eres amante del *trekking* (o si simplemente quieres realizar una impresionante e inolvidable caminata), puedes comenzar en el pueblo de Tingo donde comienza el camino de Chachapoyas a Kuélap. Otra ruta interesante es la de Choquequirao, ciudadela inca localizada en la provincia de La Concepción, en Cuzco. Este rincón es ideal para los amantes de los retos, ya que para acceder solo es posible hacerlo a pie, pero el esfuerzo realmente merece la pena.

EL LADO MÁS INSÓLITO DE LAS ISLAS COOK

A medio camino entre Nueva Zelanda y Hawái, las Islas Cook representan uno de los destinos más bellos del mundo, el lugar ideal para aquellos que desean alejarse de las rutas turísticas más convencionales. Las islas son consideradas el paraíso de la relajación por excelencia, donde brilla el sol y centellean las aguas turquesas.

Pero este rincón del Pacífico Sur también ofrece la oportunidad de vivir muchas experiencias que no debes perderte durante tu estancia en la Polinesia de Nueva Zelanda. Estas son algunas de las actividades menos convencionales que puedes vivir en las Cook:

Dormir en un *glamping* de lujo ecosostenible

El Ikurangi Eco Retreat es el primer alojamiento totalmente ecológico construido en las Islas Cook, en el pueblo de Matavera, y recientemente ha sido galardonado en Turismo Ecosostenible durante los últimos premios de Air New Zealand.

Atiu, la isla de las cuevas

Atiu, también conocido como Enuamanu (literalmente, "tierra de pájaros"), es sin duda la más salvaje de las Islas Cook, pero quizás por esta razón también es la más interesante para visitar.



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



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



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui Resort

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

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



“El concepto paleta de aldea que exhiben los nacionalistas, los secesionistas, está viejo”

VIAJAR COMO HÁBITO

Como decía Cervantes, no hay viaje malo, salvo el que conduce a la horca. Por eso los ciudadanos del siglo XXI se distinguen esencialmente de los de tiempos pasados en que han convertido el viaje en una necesidad más, por encima del concepto de ocio o de placer. Casi se ha convertido en una norma a seguir: viajar es la manera de aunar expansión, conocimientos, diversión y “postureo”. Los jóvenes han hecho del viaje una normalización completa de sus actividades públicas, una parte de su vida y de su educación, una parte de sus hábitos. Hasta un modo de presumir.

A ello ayuda la modernización de los medios de transporte, el abaratamiento de los costes y la globalización. El concepto paleta de aldea, como el que exhiben los nacionalistas, los secesionistas, está viejo como las sangrías para el remedio de enfermedades. Y es que los viajes enseñan tolerancia, como decía Disraeli. Un poco de tolerancia no les vendría mal a quienes se empeñan en trocear Europa como se despedaza una tarta. O sea que un viajecito –y no solo para fugarse de la justicia-, tampoco les vendría nada mal a más de uno. Y de dos.



Hoy el mundo es mucho más pequeño y recorrerlo es necesario porque es un libro del que, quien solo ha visto su patria, no ha leído más que una página, decía Pananti, don Filippo. Más pequeño y más fácil de recorrer. A América le separan de Europa apenas una decena de horas, a Asia poco más y de las antípodas un día escaso. Y entre países europeos, horas. O sea que viajar dejó de ser incómodo para convertirse en placentero y sin grandes alteraciones, de esas que dan pereza.

No extraña conocer, así, que ochenta millones de turistas vengán anualmente a España, o que tres de cada cuatro jóvenes españoles hayan viajado más que sus padres. Es el siglo XXI, ya se sabe, y el mundo adelanta que es una barbaridad...

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

1001 BODAS | Salón de Productos y Servicios para Celebraciones | 19-21 OCTUBRE 2018 | ORGANIZA IFEMA Feria de Madrid

www.1001bodas.ifema.es

Sector LGBT



*True Places
True Relationships*

 CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

True by Nature

 CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

constancehotels.com

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA • ZANZIBAR