

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
AÑO IX Nº 91 julio - agosto 2018

•SORTEO•
2 NOCHES
EN KEMPINSKI HOTEL
BAHÍA DE ESTEPONA
GRAN LUJO

•LA PALMA
¡MÁS QUE BONITA!

•LEÓN
GASTRONÓMICA

•BURDEOS
Y SUS AROMAS

•HÉRITAGE
MUY SELECTO

LANZAROTE
LA ISLA DEL SILENCIO



CHINA

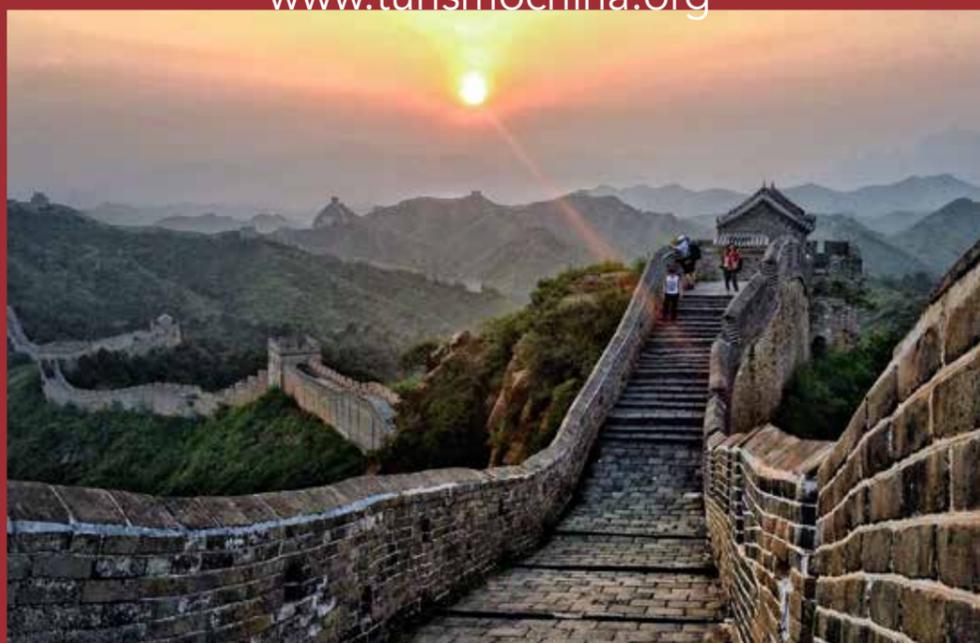
CHINA, LA GRAN CULTURA MILENARIA



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

top VIAJES

EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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

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

EDITA
c/ Pintor Zuloaga, 10



28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

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

FOTO DE PORTADA
Lanzarote, O.T LANZAROTE



Cada año son abandonados en España cerca de 140.000 animales de compañía

VISADO DE ENTRADA

El verano no es para los perros

La llegada del verano comporta muchos cambios en nuestra forma habitual de vida, especialmente durante esas semanas tan especiales en que disfrutamos de las vacaciones. Son días más relajados, sin madrugones ni necesidad de aguantar los bostezos de los vecinos de autobús de camino al trabajo. Es el momento de cambiar los horarios o, por mejor decir, de no tener horarios: el reloj al cajón.

Las comidas se hacen cuando el estómago lo dice, lo que no es del todo bueno, por no hablar de las cañitas, vinitos y copitas, con las tapitas y racioncitas que los acompañan; así, en diminutivo, para que resulte menos agresivo. Pero al final la báscula denunciará que esa fórmula de seguir el despertador estomacal para comer y beber cada vez que rujan las tripas, o nos lo sugiera el inactivo cerebro, no es sano ni recomendable para el organismo.

Sin embargo, el verano trae otros avisos estomacales, unos dolores de tripas que producen situaciones sangrantes, que se repiten un verano sí y otro también. Por ejemplo, el recurrente, reiterado y triste episodio del abandono de los animales de compañía; esos que son tan monos, tan simpáticos, pero que obligan a un mínimo de dedicación por parte de sus humanos dueños. Porque, según los datos que aporta un estudio elaborado por la marca de piensos para mascotas Affinity, en 2017 casi 105.000



perros y 33.500 gatos cambiaron el dulce hogar de sus (in)humanos propietarios por la dura calle; es decir, unos 288 canes y 92 mininos cada día. Son unas cifras similares, prácticamente iguales, a las obtenidas en los dos años anteriores que nos mantienen a la cabeza de la deshonrosa lista entre los países de la Unión Europea. No hay datos sobre los que han perecido en la carretera, atropellados mientras, seguramente, iniciábamos ese deseado viaje vacacional. Dice el eslogan defensor de estos entrañables y hogareños bichos que "ellos no lo harían". Y así sería, con total seguridad, de cambiarse los papeles.

Según algunos expertos, la recuperación económica y el abandono de los animales de compañía van parejos. A medida que mejora la situación económica de los hogares empeora la de las mascotas, porque la familia tendrá más recursos para viajar más tiempo y más lejos y en la mayoría de los casos lo hará prescindiendo de su compañía. Decía Fernán Gómez que las bicicletas son para el verano. Por desgracia, lo que queda claro es que el verano no es para los perros.

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

> **SUMARIO** "Viajar es descubrir que todos están equivocados sobre los otros países " Aldous Huxley, escritor y filósofo británico (1894 - 1963).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"El verano no es para los perros"

06 SORTEO

Una estancia de dos noches en Kempinski Hotel Bahía de Estepona con desayuno, una comida y un tratamiento de spa para dos personas

08 LA ISLA DEL SILENCIO

Lanzarote contabiliza 300 cráteres, de los que 110 son volcanes. Tiene la mayor concentración de volcanes del mundo después de Hawái. Los hay de 300, de 3.000 y hasta de millones de años de antigüedad.

PILAR ORTEGA

26 ¡UNA ISLA MÁS QUE BONITA!

El que Madonna dedicara la canción Isla Bonita a La Palma teniendo en cuenta la cantidad de islas, penínsulas y mundo que la famosa diva ha tenido que ver, dice mucho de este enclave canario, Reserva Mundial de la Biosfera desde 2002.

MANENA MUNAR

52 CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

León ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas que no se acaban en la ciudad, sino que abarcan a toda la provincia

PILAR ARCOS

FERNANDO PASTRANO



68 AROMAS DE BURDEOS

En un meandro del río Garona y en plena región de Aquitania está la capital del vino del país galo, una urbe que en los últimos años ha recobrado su esplendor gracias al mayor museo del mundo dedicado al vino, a su renovado puerto que recibe cientos de cruceros fluviales, y a una limpieza de fachadas que lucen de nuevo su color miel.

HERNANDO REYES



82 UN SELECTO CINCO ESTRELLAS

Heritage es el nuevo hotel de lujo que se suma a la exclusiva lista de los cinco estrellas de Madrid. Su estilo clásico contemporáneo y una gastronomía de autor aportan el sello diferencial a un establecimiento destinado a estar entre los mejores de España.

HERNANDO REYES

92 OTROS DESTINOS

- El molino de mareas de Setúbal
- Camino del Cid
- Serpa

98 HOTELES

- Vincci Soho
- Noticias del sector hotelero

110 GASTRONOMÍA

- Casa Gerardo
- La Taberna de Elía
- Rolenka
- Noticias de restaurantes
- Mundo gastronómico

124 ENOTECA Y DESTILADOS

- Noticias

128 PISTAS

- Libros: novedades editoriales

132 BELLEZA



136 GANADOR DEL SORTEO

138 MOTOR

140 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

- Aerolíneas
- Cruceros
- MSC Cruceros
- Oferta de destinos
- Futuroscope



156 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Viajes de vacaciones"

SORTEO



Kempinski
Hotel Bahía

MARBELLA ESTEPONA

top **VIAJES**

SORTEAN

Después de una importante remodelación, Kempinski Hotel Bahía reabrió sus puertas en marzo con una nueva imagen del lobby y los nuevos establecimientos de gastronomía. En estos momentos están a pleno rendimiento los restaurantes que forman parte de su nuevo concepto de restauración El Paseo Del Mar. El Paseo del Mar es un importante centro gastronómico, que aúna tres conceptos situados en Kempinski Hotel Bahía.

Ahora lo puedes conocer de primera mano participando en el sorteo para ganar una estancia de dos noches en Kempinski Hotel Bahía de Estepona Gran Lujo, con desayuno incluido, un tratamiento de spa y una comida para dos personas en el nuevo restaurante Baltazár Bar & Grill que pertenece a El Paseo del Mar, un nuevo concepto de restauración situado en el hotel.

www.kempinski.com/estepona

*Las reservas estarán sujetas a disponibilidad del hotel y tiene validez por un año. El premio no se puede utilizar en la víspera de Año Nuevo, Semana Santa, y los meses de julio y agosto. Para entrar en el sorteo es necesario apuntarse en la base de datos de Kempinski Hotel Bahía: Haz clic **Aquí** y rellena los campos requeridos.

#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 Kempinski Hotel Bahía de Estepona Gran Lujo, con desayuno, un tratamiento de spa y una comida en el nuevo restaurante Baltazár Bar & Grill. 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 8 de septiembre 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.

iParticipa!



LANZAROTE

LA ISLA DEL SILENCIO

TEXTO **PILAR ORTEGA**
FOTOS **O.T. LANZAROTE**

Lanzarote contabiliza 300 cráteres, de los que 110 son volcanes. Tiene la mayor concentración de volcanes del mundo después de Hawái. Los hay de 300, de 3.000 y hasta de millones de años de antigüedad. Son volcanes silenciosos, como lo es toda la isla.



Imagen del cuadro de Van Gogh "La Casa Amarilla" donde él vivió.



▲ Playas de Haría Caletón Blanco.
► Centro del pueblo de Yaiza.

Dicen que cuando se visita esta isla, la más oriental del archipiélago canario, uno se impregna del llamado "efecto Lanzarote", una especie de virus emocional que contagia y conecta al viajero con las fuerzas más misteriosas y ocultas de la tierra. Porque gran parte del territorio es producto de la fuerza de la naturaleza, extensiones inmensas de lava, ríos de materia volcánica, que se han extendido por esta isla que poco tiene que ver con los destinos de sol y playa de sus hermanas vecinas.

Sin embargo, las playas de Lanzarote también constituyen una tentación para disfrutar de sus costas. Es el caso del Caletón Blanco, una playa de aguas tranquilas, cercana a Órzola, junto al paisaje costero del Malpaís de la Corona, que se caracteriza por las arenas blancas que contrastan con las rocas de lava negra. O la Guacimeta, junto al aeropuerto de Lanzarote, una playa de 1.050 metros de longitud, de arena fina y tostada que cuenta con un paseo marítimo ideal para recorrerlo a pie o en bici. O Playa Quemada, en la zona norte del Macizo de Los Ajaches., una playa tranquila

de 310 metros de longitud, con óptimas condiciones para el baño gracias a la tranquilidad de sus aguas.

Hay que reconocer que Lanzarote, también conocida como la isla de los cien volcanes, no sería la misma sin una figura tan esencial como César Manrique, un artista que, después de viajar por Nueva York, París, Berlín o Madrid, regresó a su tierra para defenderla de los estragos que ya había empezado a hacer el turismo en las Canarias. Gracias a él hoy Lanzarote es la isla de la calma y del silencio y conserva su identidad, unas señas en las que se funden la arquitectura con la naturaleza. Porque los volcanes y el mar participan de una alianza que tiene que ver con el compromiso de mantener unos estrictos códigos de desarrollo medioambiental.

CASAS BLANCAS

Manrique se encargó de convencer a todos los habitantes de Lanzarote, uno a uno, puerta a puerta, de la importancia de conservar la esencia arquitectónica de la isla, de que tenían que pintar sus casas de blanco y no hacer edifica-



ciones en altura. Le hicieron caso y hoy el 95% de las construcciones de Lanzarote, la mayoría inmersas en mares y ríos de lava, lucen un blanco espectacular. Están en medio de un paisaje volcánico y telúrico que invita a la meditación y a los sueños, un universo de cenizas que da cobijo, milagrosamente, a plantaciones de vid y a otros cultivos que emergen de los cráteres y las profundidades de la tierra. Sin embargo, la práctica de la agricul-

tura en Lanzarote está muy condicionada por la falta de precipitaciones, los vientos y la escasez de suelo fértil. Por eso, los campesinos de la isla se las han ingeniado para desarrollar espacios tan singulares como La Geria, protegidos por pequeños y circulares muros de piedra especialmente las plantas de vid.

Se han contabilizado 300 cráteres en la isla, de los que 110 son volcanes. Es la mayor concentración de volcanes en el mundo, después de Hawái. Los hay de 300 años, de 3.000 y algunos de millones de años. Porque, por el color del volcán, se sabe su edad y cada color es un mineral distinto: negro corresponde al basalto, el amarillo al azufre, el blanco a la sal y el carbonato cálcico...

ARMONÍA CON LA NATURALEZA

Los naturales de Lanzarote, denominados conejeros, habitan una isla que es geología pura, de espectaculares paisajes submarinos y lunares, con unas costas de aguas transparentes, tierras oscuras y sedientas y palmerales que rinden pleitesía... todo ello en convivencia y armonía con el ser humano. La isla se halla a unos 1.000 kilómetros de la península Ibérica y a 140 de la costa africana. Tiene una superficie de 846 kilómetros cuadrados y una población que apenas supera los 135.000 habitantes.

Han sido muchos los personajes que se han sentido tentados por las maravillas de esta isla: José Saramago, Hussein de Jordania, José Luis Rodríguez Zapatero, David Cameron, Jon Kortajarena, Omar Shariff...



Charco de los Clicos.



▲ ► Dos vistas del Parque Nacional de Timanfaya.

El Parque Nacional de Timanfaya, Reserva de la Biosfera de la Unesco desde 1993, cuenta con treinta conos volcánicos recientes



Se sabe que Lanzarote está poblada desde hace al menos dos milenios y que antes de la conquista española sus habitantes se denominaban mahos y que procedían de un pueblo bereber que vivía del pastoreo, el marisqueo, la recolección de fruta o la agricultura centrada en el cultivo de trigo morisco. Y que vivían, de forma apacible y hospitalaria, en cuevas o chozas de piedra semienterradas,

Esta milenaria historia de Lanzarote está plagada de vicisitudes que han ido forjando la identidad de un pueblo que ahora invita a descubrir los tesoros de su mágica isla. Una cronología jalonada de ataques de piratas berberiscos cuyas leyendas impregnan las paredes de las fortificaciones y de los templos. Una historia condicionada por la fuerza de la naturaleza, que, entre 1730 y 1736, y debido al rugido y posterior vómito del volcán La Corona, arruinó una buena parte de la isla.

PARQUE NACIONAL DE TIMANFAYA

El gran destino de naturaleza de Lanzarote es el espectacular Parque Nacional de Timanfaya, con casi 30 conos volcánicos recientes alineados, catalogado en 1993 como Reserva de la Biosfera por la Unesco. Impresiona ver este espacio que cuenta con un logotipo que representa un volcán en erupción en vista aérea que simboliza la fuerza innovada y creativa de Lanzarote. Y es que más del 40% de la superficie de Lanzarote se encuentra bajo algún tipo de protección europea, estatal o autonómica, un dato que revela la inmensa riqueza natural de la isla y de cómo sus habitantes han sabido conservarla.

Toda la isla es una gran sorpresa emocional para el viajero, pero hay sitios que uno no debe perderse si ha decidido visitar Lanzarote, un destino al que la mayoría de los viajeros llegan en avión. Son varias las compañías aéreas que vuelan hasta esta isla y recientemente se ha sumado Iberia Express, catalogada como la aerolínea más puntual del mundo. Así que los viajeros tienen más posibilidades de llegar hasta este territorio que brinda espacios naturales tan singulares como el ya mencionado Parque Nacional de Timanfaya, el Parque Natural del Archipiélago Chinijo, el Parque Natural de los Volcanes, el Monumento Natural de la Corona, el Paisaje Protegido de La Geria o Los Jameos.

JAMEOS DEL AGUA

Hay sitios que el visitante de Lanzarote no debe perderse bajo ningún concepto. Empecemos por los Jameos del Agua, uno de los primeros proyectos que forjó César Manrique, un centro

Playa Teguisse El Jarrillo.



> DESTINO LANZAROTE

cultural, de arte y de ocio, situado junto a la localidad de Haría y que ha surgido al abrigo del gran vómito de lava del volcán La Corona. Precisamente bajo el gran tubo volcánico que formó el gran río de lava se encuentra un restaurante singular, que forma parte de las cuevas del mismo nombre. Está al borde de una pequeña laguna de aguas transparentes en la que viven unos pequeñísimos cangrejos, los llaman jameítos, que gozan de la máxima protección, porque apenas miden un centímetro de tamaño y viven en sitios contados del planeta.

Dicen que es uno de esos sitios a los que hay que ir, al menos, una vez en la vida, porque se trata de un espacio mágico surgido de las entrañas de la tierra y que, los martes y los sábados, los comensales del restaurante pueden coronar su experiencia gastronómica con un concierto de cámara o una sesión de música DJ en el auditorio de los Jameos del Agua, que goza de una acústica natural perfecta y que contribuye a crear un ambiente de calma y sosiego. Hay que ir sin prisa a visitar los Jameos del Agua porque el Centro de Arte, Cultura y Turismo esconde también un pequeño museo donde se puede disfrutar de una exposición sobre el origen y la actividad volcánica de la isla.

¿Qué es un jameo, dirán algunos? Pues es el término aborigen que se emplea para definir la abertura producida al hundirse una parte del techo de un túnel volcánico. Es lo que ha sucedido en los Jameos del Agua y también en la vecina Cueva de los Verdes, ambos, fruto de la erupción del Volcán La Corona. El túnel volcánico donde se hallan estos singulares espacios tiene una longitud de seis kilómetros, de los cuales un kilómetro y medio discurre bajo la superficie marina. Es el tramo conocido como Túnel de la Atlántida.

JARDÍN DE CACTUS

Otro de los espacios que el viajero no debe perderse es el Jardín de Cactus, también diseñado por César Manrique, donde se advierte la riqueza de las plantas endémicas de Lanzarote. Dicen que hay catalogados hasta 1.200 cactus, una especie que al parecer llegó a Lanzarote en el siglo XIX procedente de México, y que el aloe vera de la isla es el mejor del mundo. El jardín está coronado por un molino clásico de gofio y aquí es posible compro-



▲ Salinas de Janubio
▼ Playa de Papagayo.
▼▶ Playa El Reducto, de Arrecife.



Mirador de Lanzarote.



En los Jameos del Agua se puede visitar la Casa Museo de los Volcanes, con una exposición permanente de Jesús Soto, discípulo de César Manrique y director de la construcción de este singular espacio. Más conocido como el Valle de las Mil Palmeras, se halla en el municipio de Haría, uno de los menos poblados de la isla

▼ Playa Puerto del Carmen.
▶ La Gérida.



bar cómo se cría la cochinilla, un insecto que sirve como colorante natural para determinados tejidos y alimentos, como los yogures de fresa o los embutidos.

OTROS ENCANTOS

La Cueva de los Verdes, vecina a los Jameos del Agua, es otra de las visitas obligadas para el viajero que se asoma a Lanzarote y que ha de hacerse, sí o sí, en compañía de un guía. Dicen que no hay ningún teatro en el mundo que tenga la acústica de esta cueva que, por cierto, no tiene nada de verde. Su nombre viene del apellido de una familia que se refugió en su interior, porque, cuando los piratas atacaban Lanzarote, los habitantes se metían aquí y lograban salvar su vida, aunque después también se utilizó para guardar las cabras. La cueva, en cuyo interior la temperatura se mantiene estable en 18 grados, cuenta en la actualidad con un auditorio con capacidad para 200 personas en el que se programan conciertos de música de cámara o de canto gregoriano...

Debido a la porosidad de la lava, su acústica recuerda a la de una catedral gótica. De hecho, no se utilizan micrófonos porque no hacen falta y aquí han cantado Joan Manuel Serrat y Alfredo Kraus por poner sólo dos ejemplos. También ha sido el escenario del rodaje de las películas *Viaje al centro de la tie-*

rra y 20.000 leguas de viaje submarino, ambas basadas en las célebres novelas de Julio Verne.

Otros puntos visitables son el Museo Atlántico, el primero de arte submarino de Europa; el Castillo de San José, que alberga en su interior una importante colección de arte contemporáneo; la Casa-Museo del Campesino, situada en el centro geográfico de la isla, y donde el visitante puede participar de un taller gastronómico de mojo picón o de un taller de artesanía local, y el Mirador del Río, un edificio singular cuya arquitectura se integra en la naturaleza y desde donde se contempla el Archipiélago Chinijo.

Son muchos los espacios de Lanzarote con capacidad de sorpresa y de los que se han enamorado escritores, cineastas, políticos y reyes, visitantes regulares de la isla o incluso con casa propia. Es el caso del Rey Hussein de Jordania, que adoraba la isla y construyó un complejo de bungalós; el Nobel de Literatura José Saramago; el expresidente del gobierno José Luis Rodríguez Zapatero, que cuenta con una vivienda en la isla; el británico David Cameron, que vuelve todos los años por vacaciones, o el modelo Jon Kortajarena. También Omar Sharif tuvo su casa en Costa Teguise, pero la perdió jugando en el casino y hoy es un restaurante. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Son varias las compañías aéreas que llegan hasta el aeropuerto de Guacimeta en Lanzarote, pero Iberia Express es el primer operador en las rutas que conectan las Islas Canarias con Madrid. A Lanzarote tiene vuelos diarios, que se ofertan a buen precio. Hay que recordar que esta aerolínea ha sido valorada como la compañía de bajo coste más puntual del mundo durante los últimos cuatro años. Además es el cuarto operador del aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas. Llega a más de 40 destinos en España y Europa y ha transportado a más de 21 millones de pasajeros en sus seis años de vida.

Más información:

www.iberiaexpress.com

DÓNDE DORMIR

Lanzarote ofrece a sus visitantes una selecta y variada gama de hoteles con garantía de calidad. Hay cinco estrellas de gran lujo, pero también hoteles de 4 y 3 estrellas, establecimientos familiares o de congresos, casas rurales, apartahoteles, bungalós, villas... Gran parte de estos establecimientos se hallan en primera línea de playa y disponen de diferentes servicios complementarios, como spas, gimnasios o salas de conferencias.



Hotel Meliá Salinas. Costa Teguise.
Teléfono 928 590 040 y 902 144 440.
www.melia.com

Con casi 200 habitaciones, es el primer hotel de 5 estrellas de Lanzarote. Aquí también puso su mano singular César Manrique y se advierte nada más traspasar el umbral de ac-

ceso al establecimiento, porque ya en la recepción hay dos grandes cuadros del artista y un mural en tonos blancos. Un gran patio central tapizado con jardines colgantes inspirados en los míticos jardines de Babilonia sorprende al viajero al entrar a este hotel histórico de cuatro plantas, cuyas habitaciones miran al mar y a los jardines. Hay bolera, minigolf, pistas de tenis... por si el viajero quiere disfrutar de unas vacaciones activas. Junto al Restaurante Atlántico, de bufé, hay otros tres comedores que sirven de antesala a un local con pista de baile y conciertos para los clientes más fiesteros.

DÓNDE COMER

Restaurante La Cascada.
C/ Roque Nublo. Puerto del Carmen. 928 512 953

www.restaurante-lacascada.com

Es uno de los mejores restaurantes de la isla. Cuida la materia prima para ofrecer al comensal la máxima calidad. Las frutas, verduras y huevos proceden de su propia finca y granja ecológica familiar. El pescado es capturado en las costas de Lanzarote y todas las fases de la cadena alimentaria (recepción, control, tratamiento, despiece, cocción y presentación) se desarrollan íntegramente en el restaurante. Para abrir boca, se recomienda la ensalada de papaya con salmón ahumado y salsa de yogur, las trufas de morcilla dulce con tomate confitado o el bomboncito de fuagrás de pato.

AGENCIA DE VIAJES

En Lanzarote hay una amplia red de agencias de viajes receptoras que ofrecen todo tipo de servicios, traslados, excursiones, etc. Una de las mejores opciones es B the Travel Brand, que brinda un catálogo de actividades para el viajero que llega a Lanzarote muy creativo, flexible y personalizado para todo tipo de viajeros. Además, la relación calidad-precio es muy interesante. Más informaciónn:

www.bthetravelbrand.com

IBERIA
EXPRESS

ESTE VERANO VUELA al mejor precio

ÁMSTERDAM · ASTURIAS · BERLÍN · BIRMINGHAM · BUCAREST · BURDEOS
CARDIFF · CERDEÑA · COPENHAGUE · CORK · CRACOVIA · CRETA · DUBLÍN
EDIMBURGO · FUERTEVENTURA · GRAN CANARIA · IBIZA · LA PALMA · LANZAROTE
LONDRES · LYON · MADRID · MÁLAGA · MALLORCA · MALTA · MÁNCHESTER · MENORCA
NANTES · NÁPOLES · NIZA · OSLO · PARÍS · REIKIAVIK · RENNES · SANTIAGO
SANTORINI · SEVILLA · STUTTGART · TENERIFE · TOULOUSE

VUELOS
DESDE
16€

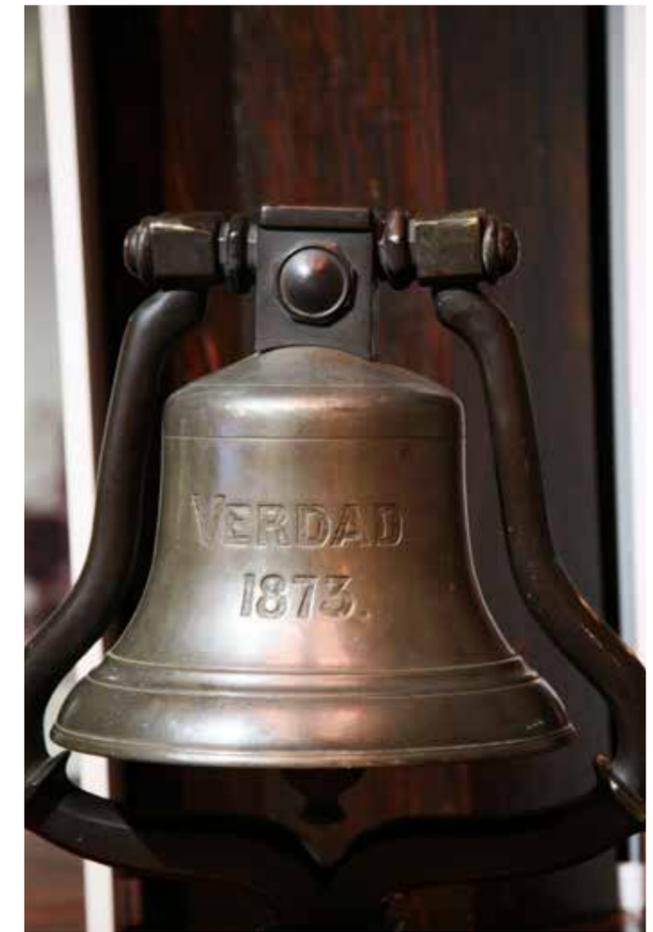
iberia
express

LA PALMA ¡UNA ISLA MÁS QUE BONITA!

El que Madonna dedicara la canción *Isla Bonita* a La Palma teniendo en cuenta la cantidad de islas, penínsulas y mundo que la famosa diva ha tenido que ver, dice mucho de este enclave canario, Reserva Mundial de la Biosfera desde 2002.

TEXTO Y FOTOS **MANENA MUNAR**
www.laventanademanena.es

Vista desde el mirador del Salto del Enamorado en Puntallana.



▲ La campana rescatada del naufragio de la bricbarca La Verdad en las islas Bermudas.

◀ Réplica de la Santa María que alberga el Museo Naval de Santa Cruz de la Palma.

Bonita, bella, distinta, muchos apelativos se pueden encontrar para alabar la isla canaria pero el de isla bonita sale casi sin pensarlo observando el paisaje volcánico, sus hermosas ciudades y pueblos, las playas de arena negra, su cielo, la laurisilva, y muchos más etcéteras que se irán desgranando en el reportaje en el afán de hacer justicia a esta isla canaria que goza de una variada gama paisajística pese a su tamaño.

Su capital, Santa Cruz de La Palma, está situada en la vertiente oriental de la isla, entre el Risco de la Concepción y el Barranco Seco, y fue declarada de interés cultural en 1975. La ciudad nació en 1493 con el nombre de Villa de Apurón y es sede del Cabildo de la Palma. Las balconadas de colores frente al paseo marítimo le dan un aire colonial y en su Plaza de España, considerada como el conjunto renacentista más importante de Canarias, se encuentran los edificios que

albergan organismos representativos de la sociedad, las Casas Consistoriales, la iglesia y campanario de El Salvador, una fuente pública, la casa Monteverde, y la fachada del Ayuntamiento, entre otros. Sus angostas callejuelas están llenas de atractivas tiendas y cafés diseminados entre los barrios de la Luz, San Telmo, La Alameda, la Calle Real...

A PARTIR DEL PUERTO

Santa Cruz de la Palma creció vertiginosamente gracias a su puerto, el último en la ruta hacia América, y por el que se exportaba caña de azúcar de la isla,

Santa Cruz de La Palma se fundó en 1493 y se desarrolló a partir de su puerto, el último en la ruta hacia América



▲ Escultura al enano con sombrero en honor a la famosa "danza de los enanos".

▲ ▶ Teatro Circo de Marte durante el Festivalito.

▶ ...Y dile a la palmerita que se asome a la ventana.

ahora el único de la isla donde embarcan los pasajeros y las mercancías con conexión a Cádiz, Tenerife, Las Palmas y Arrecife. El famoso François Le Clerc, alias Pata de Palo, la destruyó en 1553 y solo cinco años más tarde, en 1558, y por decisión de Felipe II se creó en la ciudad portuaria el primer juzgado de las Indias, en el que debían registrarse todos los buques españoles que navegaban hacia las colonias americanas.

Y hablando de buques, una réplica de la Santa María, convertida en el Museo Naval de la Ciudad, evoca los viajes legendarios de tiempos coloniales y guarda con celo la campana del mítico bergantín de tres palos La Verdad, construido en los astilleros de la capital palmera por conocidas sagas familiares de la isla, como los Arozena, y botado el 12 de abril de 1873. Su excelsa fabricación y los trayectos de ida y vuelta Santa Cruz de la Palma-La Habana en solo

18 días, marcaron la historia de La Palma. Sin embargo, La Verdad naufragó en 1899 en las costas de las Islas Bermudas, cuando volvía a La Palma desde Cuba, siendo la campana del bricbarca, de 40 centímetros de altura, uno de los objetos rescatados, que fue donado a La Palma por un benefactor estadounidense, Thomas Cox, que la adquirió hace cuarenta años en un anticuario de Portland, volviendo a repicar en la bahía de Santa Cruz de La Palma 120 años después de aquel fatídico viaje.

Frente al Museo Naval se erige orgullosa la estatua de un enano con sombrero napoleónico, fiel representante de la danza de los enanos que desde 1905 y probablemente como sátira al ejército napoleónico, es uno de los actos más esperados dentro de la festividad de la Bajada de la Virgen de las Nieves, que se celebra cada cinco años en julio y agosto, y en la que una veintena





Observatorio de Roque de los Muchachos bordeando la Caldera de Taburiente.



de bailarines ataviados con ropajes de la Francia napoleónica bailan la polca, bajo la mirada de los muchos palmeros y foráneos que llegan a la isla bonita seducidos por tan curiosa tradición.

Paseando por las acogedoras calles, los edificios de arquitectura barroca, renacentista y neoclásica se salpican entre las casas palmeras de clara influencia portuguesa de cuando las coronas española y portuguesa se disputaban las Islas Canarias.

UNA ISLA FESTIVALERA.

El tranquilo caminar de los transeúntes, locales y foráneos, se rompe de vez en cuando por los aficionados que, cámara en mano, corren de un lado para otro en su afán por grabar imágenes de las temáticas *El Cielo de la Palma* y *Dona Sangre* en cuestión de horas para presentarlas a *La Palma Rueda*, que agrupó a 270 cineastas como parte de uno de los muchos festivales que se dan a lo largo del año, el llamado Festivalito, que llena la isla de todo tipo de eventos durante mayo y junio, y en cuya clausura se exhiben los cortos que este año incluían en su sección oficial y no oficial dos categorías: Andrómeda, para los directores veteranos que ya han participado en otros festivales nacionales, y Lyra, para primerizos y aficionados.

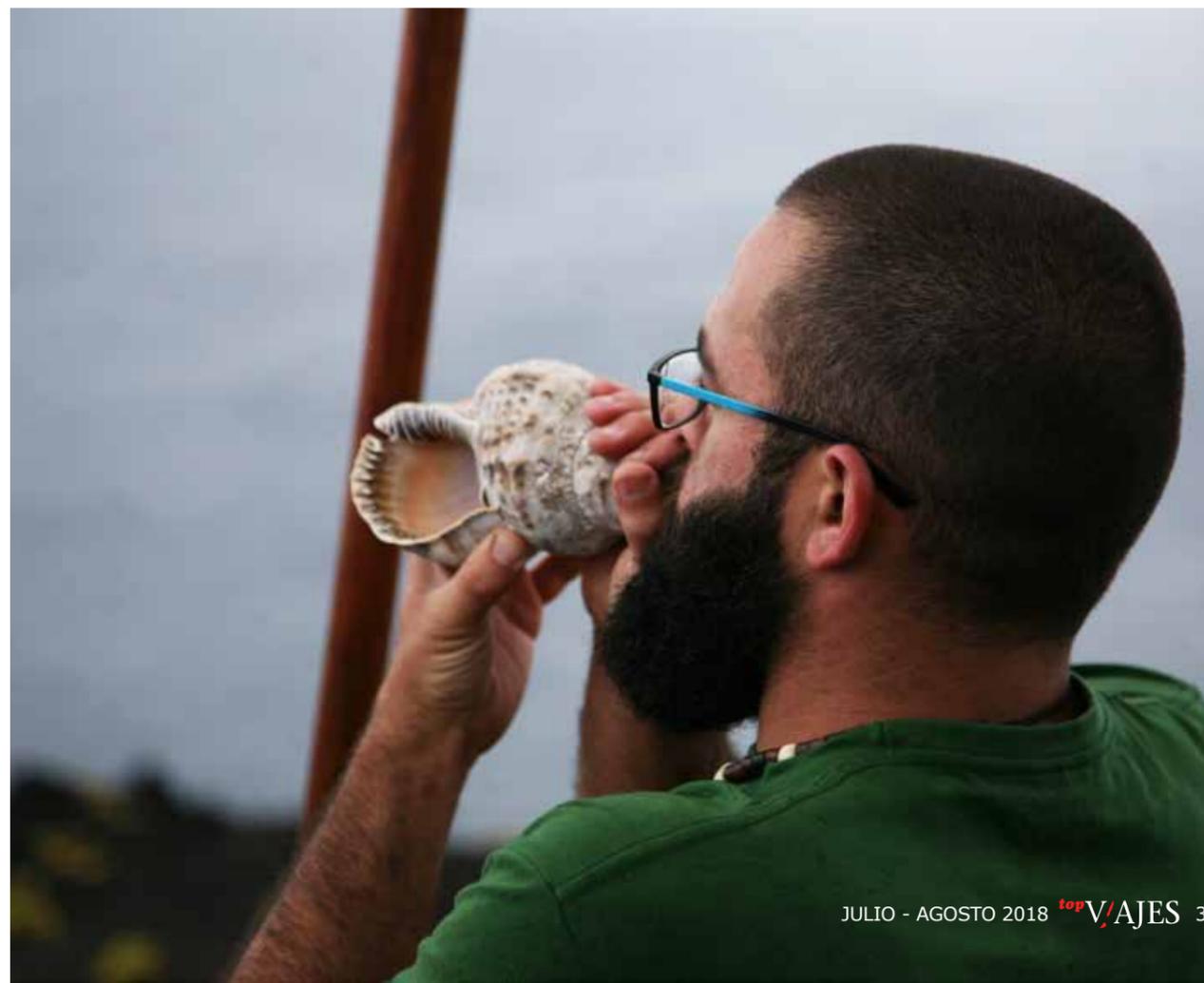
La consiguiente entrega de premios se celebra en el bello escenario del teatro Circo de Marte que, nacido en 1781 como recinto para las peleas de gallos, hoy es un lugar emblemático que acoge conciertos, obras de teatro y espectáculos satíricos como el "Potajito" con que se inicio el Festivalito.

EL CIELO CON MÁS ESTRELLAS

Si primordial es el mar para La Palma, igual de importante es su cielo, tan diáfano que, en el Observatorio del Roque de los Muchachos, bordeando el Parque Nacional de la espectacular Caldera de Taburiente, con 2.396 metros de altitud, por encima de las nubes se encuentra uno de los conjuntos de telescopios más completos del mundo, entre ellos el Gran Telescopio Canarias (GTC). Pocos lugares del globo terráqueo reúnen las condiciones para la astronomía observacional como las islas de Tenerife y La Palma con su clima peculiar en el que gracias a los vientos alisios y a la formación de nubes entre los 1.000 y 2.000 metros de



◀ ▲ Paisaje volcánico en la bajada a las Salinas de Fuencaliente.
▼ Teléfono móvil de los antiguos moradores de la isla.







▲ Andrés F. Hernández García gerente de las Salinas de Fuencaliente.

▼ Victoria Torres, quinta generación de las bodegas Matías i Torres.



▲ Francisco (Fran) García Lázaro en su Ecofinca El Platanológico.

► Antonio (Toño) González es un enamorado de la astronomía, pasión que comparte con los visitantes a la isla.

altura que hacen las veces de espejo e impiden la contaminación luminosa de las poblaciones, se origina una atmósfera estable y transparente, lo que ha llevado a crear el Instituto de Astrofísica de La Palma (CAPLP) en el Campus de la Universidad de la laguna, lugar de encuentro de astrónomos internacionales, centro de investigación y núcleo impulsor de la divulgación científica.

LUGAR SAGRADO

Tras un curvilíneo recorrido de 40 kilómetros por el Parque de la Caldera de Taburiente, entre pinos canarios y las endémicas plantas de las islas en plena floración, se llega al parque natural de San Roque, antiguo lugar sagrado de los aborígenes, desde donde se divisa el Teide que, con sus 3.700 metros de altitud, sobresale entre las nubes de la vecina Tenerife. En la subida vertiginosa hacia el Observatorio de Roque de los Muchachos de Garafía, los pinos van desapareciendo para dar paso al brezo de altura. El Observatorio, uno de los paraísos astronómicos del



mundo, es parte del Instituto de Astrofísica de Canarias y fue inaugurado por los reyes de España en 1985, fecha en la que el artista lanzaroteño César Manrique creó el Monumento al Infinito que, bordeado de codesos y retamones y con una singular geometría cósmica, mira hacia el más allá. Llegar al observatorio es lo más parecido a haberlo hecho al cielo, las nubes se quedan debajo como una colchoneta algodonera, y allí, bajo un cielo impoluto, se encuentran los magnos telescopios de 19 países y más de 60 instituciones. En el centro del observatorio se ve algún que otro científico con aire despistado, pues quien alcanza las estrellas difícil es que tenga los pies en la tierra, y allí espera Antonio González, alias



▲ El patrimonio arquitectónico en las calles de Santa Cruz de la Palma.
 ▼ La hembra y el hijo del burro Pancho, un esencial en la Ecofinca El Platanológico en la Playa Puerto de Naos.

Toño, un enamorado de la astronomía, como muchos más en las islas, véase el fotógrafo de las estrellas Daniel López que con ha conquistado mundos celestiales y también terrenales al compartir su universo gráfico. Toño es consciente del privilegio de su cielo y desde joven se ha dedicado a observarlo y estudiarlo, compartiendo su sapiencia con los visitantes para los que ha creado Cielos-La Palma, un proyecto diferente de "fabricar" Astronomía por el que, gracias a un equipo con conocimientos de historia, senderismo, gastronomía y diseño, promueve productos tematizados en astroturismo. Toño es desde 2007 colaborador de la Fundación Starlight y actualmente uno de sus profesores homologados, sin obviar que sus imágenes y vídeos nocturnos también han sido publicados en distintos medios. Acompaña en la visita a los diferentes observatorios de San Roque, sin poder evitar hablar con orgullo especial y con ese acentillo canario cantarín y delicioso, so-

bre el Gran Telescopio Canarias que, impulsado por el Instituto de Astrofísica de Canarias, inició su explotación científica en 2009 con el fin de adentrarse en el estudio del origen y evolución del universo. Toño cuenta cómo el GTC (Gran Telescopio Canarias) es realmente excepcional gracias a la calidad de imagen, fiabilidad técnica y eficacia observacional. Ya lo avanzó el científico británico Piazzzi Smith al hablar del firmamento canario cuando al abandonar la vecina Tenerife que compite en cielos con La Palma, a mediados del s. XIX, a bordo del Titania escribió: "Al caer la noche nuestra última visión del Pico permanece aún alta en el cielo, y nos preguntamos por cuánto tiempo el mundo ilustrado retrasará la instalación allí de una estación que tanto promete para el mejor avance de la más sublime de las Ciencias"

Toño tiene su propio telescopio que le acompaña en sus excursiones nocturnas para deleitar a sus grupos con la contem-

plación de un cielo con más estrellas que ninguno.

Al salir del telescopio Canarias la panorámica de la Caldera de Taburiente, con los picos rocosos sobresaliendo entre las nubes, es una visión hermosa pero también sobrecogedora. No es fácil describir la magnificencia del escenario que según Toño aún gana en colorido cuando no hay nubes y asoman los muchos tonos minerales de la caldera.

ANÉCDOTAS PALMERAS

Bajando de las alturas, el clima se suaviza y los plataneros hacen acto de aparición en tal cuantía que explica cómo el plátano supone el 60% de la economía insular. Sin embargo, hay muchas formas de cultivarlo y en el Platanológico, a orillas de la Playa de Puerto de Naos, la más visitada de la isla en los Llanos de Aridane, se encuentra una ecofinca convertida en un vergel de plátanos, papayas y flores. Francisco García Lázaro habla sobre su explotación platanera sostenible, pero no lo cuenta en plan didáctico ni conferenciante. Francisco, oriundo del País Vasco, interpreta su narración amenizándola con gestos y ejemplos, con una elocuencia divertida e ilustradora cuando enseña la curiosa flor del plátano llena ya de suaves y sabrosos frutos, y cuan-

La visión de tanto platanero explica el porqué este cultivo supone el 60 por ciento de la economía canaria





do explica como cada insecto cumple su labor en el buen crecimiento de la plantación, que se basa en una cadena de labores en la que cada ser vivo encuentra su forma de sobrevivir y a la vez tiene su papel primordial para el buen desarrollo de la plantación. No faltan los burros, cabras y perros en un espacio paradisíaco donde Francisco llegó un día a cumplir su sueño y lo consiguió.

En esta isla onírica no solo Francisco hace realidad sus deseos, Victoria Torres, quinta generación de Matías i Torres, una de las bodegas más antiguas de la isla, situada en el extremo sur de la subzona Fuencaliente, dedica su tiempo a ese vino para el que se utilizan variedades locales o autóctonas y se elaboran como monovarietal y vinos de parcela. Matías i Torres ha sido la primera bodega en sumarse a la marca Reserva Mundial de la Biosfera de La Palma en la que su uva crece con el privilegio de la diversidad de su suelo de origen volcánico y un microclima que la ampara y que hace que las viñas crezcan solas con una minimalista intervención de la mano del hombre, tal y como Victoria cuenta mientras ofrece una cata de sus vinos llenos de autenticidad, como la que ella emana en cada gesto y palabra.

VIAJE AL CENTRO DE LA TIERRA

De las cumbres y el verdor se pasa en cuestión de segundos a lo más parecido que se podría imaginar de las entrañas de la tierra que tras años de intentar asomarse por la boca de sus volcanes con sus erupciones cubrieron de lava la vertiente de Fuencaliente, la localidad más meridional de la isla, configurando un fantasmagórico escenario a lo largo de la llamada Ruta de los Volcanes, cuya última erupción, la del volcán Teneguía, fue hace apenas cuarenta años, en 1971. Pero todo esto lo explican al detalle en el Centro de Visitantes del Volcán de San Antonio, localidad de Los Canarios, antes de recorrer el sendero que conduce al cráter del volcán de aproximadamente 350 metros de diámetro y 200 metros de profundidad y desde donde se divisan unas panorámicas ineludibles del Teneguía, del Faro de las Salinas, las Salinas de Fuencaliente, los viñedos de los vinos de Fuencaliente, plataneras y el camino de ruta volcánica, parte del ultramaratón la Transvulcania.



▲ Gran Telescopio Canarias en Roque de los Muchachos.
 ◀ ▼ Escenas de La Palma.





▲ Magnífico picnic organizado por nuestros guías-amigos a la entrada de la Laurisilva.
 ► En el cielo de La Palma el universo está al alcance de la mano.
 ◀ Playa de los Cancajos en Breña Baja, una de las mejores de La Palma.



Durante la bajada hasta las Salinas de Fuencaliente, el guía lleva un palo largo con el que da el famoso brinco del pastor, tragándose metros de terrero a base de saltos. El paisaje lunar es de una belleza singular en donde las fotos se hacen solas. Los tonos rojizos y negros de los materiales volcánicos se verán salpicados por la tímida vegetación que trata de abrirse camino en este inhóspito terreno. En él crecen matorrales como el arrebol, el tomillo burro, las vinagreras, retamas y tabaibas o líquenes adheridos a las rocas que forman una sinfonía de colores sobresaliendo en el terreno de lava negra, mientras que una curiosa variedad de aves, como los chortilejos, correlimos, vuelvepedras, andarríos, flamencos y tarros blancos, alegran el paseo con sus trinos y colorido.

Finalmente se llega a los faros, el antiguo que, restaurado tras ser afectado por la erupción del Teneguía, acoge la sede del Centro de Interpretación de la Reserva Marina de la Isla de La Palma y del Museo del Mar, y, junto a este, el nue-

vo, construido en 1985 y actualmente en funcionamiento.

Junto a los faros, el refugio de pescadores y la pequeña playa de arena negra. A pocos metros las Salinas de Fuencaliente, con sus tonalidades rojizas y blancas, forman una bonita estampa por su contraste con la roca volcánica y el azul rabioso del Atlántico.

QUIEN LA SIGUE LA CONSIGUE
 Las Salinas de Fuencaliente fueron compradas en subasta pública en 1967 por Fernando Hernando Rodríguez, con la idea de abastecer de sal a la isla y puede que influido por su mujer, de origen lanzaroteño, donde el cultivo de la sal es esencial. Según cuenta Andrés, su nieto y propietario actual, las Salinas es una empresa debida a la "tozudez" de la familia que, a pesar de los malos presagios, de no haber tenido luz hasta 2005 y de la erupción del volcán Teneguía, que vivieron en primera persona, no cesaron en su empeño. Y ahí están con su tono rosa pastel debido a sus diferentes organis-

mos como la *Artemia salina* y la microalga *Dunaliella salina*, continuando con el modelo de las salinas de Lanzarote, donde sus distintos elementos (cocederos, tajos, etc.) cuentan con un componente esencial, el barro, que hace las funciones de unión, aislante e impermeabilizante produciendo 600 toneladas anuales de sal y 10 toneladas de la especial flor de sal, que nace al anochecer con tonalidades rojizas y de sabor menos amargo que la habitual, utilizada para condimentar. Andrés cuenta que una empresa alemana compró la mitad de la producción hace relativamente poco y desde entonces hay mucha demanda. En su restaurante temático se degustan langostas con sal, salmueras, pescados a la sal y el mejor

patudo (pescado canario) regado con vino de Fuencaliente, entre otros.

Como broches finales de la visita a La Palma indispensable es adentrarse en ese tipo tan único de jungla que se da en el noreste de la isla, la laurisilva, donde los bosques de tilos de la era terciaria se exhiben a sus anchas rodeados de manantiales, musgo, frescor y silencio. El segundo broche y fin del recorrido por la bella isla de la Macaronesia será la visita a la escultura del Salto del Enamorado, en el municipio de Puntallana, y cortejado por legendarios dragos, donde se escuchará una romántica y trágica historia sobre los amores imposibles de un pastor mientras se disfruta de una de las vistas más espectaculares de la isla. 0

El bosque de tilos de la era terciaria que forman parte de la laurisilva.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

www.iberiaexpress.com, la aerolínea lowcost más puntual del mundo cuenta con cuatro vuelos semanales Madrid-Santa Cruz de La Palma.

DÓNDE DORMIR



H10 Taburiente Playa****

Situado en la famosa playa de los Cancajos, tiene unas vistas espectaculares, cómodas instalaciones y gastronomía lugareña.

www.h10hotels.com/en/la-palma-hotels/h10-taburiente-playa

Hotel Hacienda de Abajo *****

El primer hotel emblemático de Canarias, situado en Tazacorte, la zona oeste, la más soleada de la isla, es un hotel-museo hecho para los amantes del arte y el lujo.

www.hotelhaciendadeabajo.com/language/es/

GASTRONOMÍA

Restaurante El Jardín de la Sal

Restaurante temático con deliciosos platos protagonizados por la sal y la flor de sal en la variada gama de mariscos, pescados y hortalizas de la isla.

www.salinasdefuencaliente.es



La Muralla

Tiene una terraza acristalada con bonitas vistas en el municipio de Tijafarte. Su gastronomía de vanguardia fusiona la esencia del carácter isleño con sabores cos-

mopolitas creando una oferta muy especial.
<https://restaurantelamuralla.eu/>



La Placeta

De situación inmejorable en el Paseo Marítimo de Santa Cruz de La Palma hace muy bien el pescado y su plato estrella es el conejo con almendras y papas.

www.restaurantelaplaceta.com



Bar Parada en el barrio Los Canarios- Fuencaliente donde tomar el típico canario barraquito, café con leche condensada, canela y licor 43 acompañado de uno de los mejores almendrados de la isla.

<http://barparada.negocio.site/>

MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO

<http://ecotouristing.com/>

www.visitlapalma.es

www.cielos-lapalma.es



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

dare

Asociación
por la educación
y el desarrollo

Karunamaya
Foundation
NEPAL

www.karunamayafoundationnepal.org

LEÓN

CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2018

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARGOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



El chef Juan Andrés Alonso preparando un cocido maragato en su local de Castrillo de los Polvazares.

Un jurado reunido en octubre del año pasado decidió elegir a León como la Capital Española de la Gastronomía 2018. La capital leonesa toma así el relevo de Huelva. Hasta ahora, las siete ciudades que han ostentado este título son Logroño (2012), Burgos (2013), Vitoria (2014), Cáceres (2015), Toledo (2016), Huelva (2017) y León (2018).

LEÓN, MANJAR DE REYES

León ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas que no se acaban en la ciudad, sino que abarcan a toda la provincia, que cuenta con muchas y variadas denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas gracias a sus productos auténticos de altísima calidad.

Al ser un cruce de caminos, León ha ido acaparando multitud de sabores que fueron aportados por las diversas culturas que por allí pasaron.

El lema elegido para su candidatura fue *León, manjar de reyes* https://www.youtube.com/watch?v=3_xXm0HjW1M, que sintetiza a la perfección la vocación gastronómica de una ciudad de historia milenaria. Más de 350 establecimientos y 400 productores tanto de la capital como de la provincia participan en el evento.

La capitalidad gastronómica corre a cargo de dos entidades sin ánimo de lucro: la Fepet (Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo) y la Federación Española de Restauración y Hostelería. La distinción tiene una duración de un año.

LIBRO GUINNESS

Como parte de los actos promocionales, el 27 de mayo León entró en el Libro Guinness de los Récords al conseguir que 73 cortadores profesionales de toda España confeccionaran en la Plaza de la Catedral el mayor plato de cecina cortada a cuchillo, con una



León ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas que no se acaban en la ciudad, sino que abarcan a toda la provincia

◀ Cuevas de Valporquero.

superficie de 80 m² y 283,1 kilos de peso.

En León existe un auténtico fervor popular por el tapeo. Evidentemente no es la única provincia donde se sirven tapas, pero sí una de las pocas en las que se ofrecen gratuitamente. Hasta mediados de los años 80 del pasado siglo, la tapa gratuita solo se daba por las mañanas, hasta la hora de la comida (incluso en las cafeterías se ponía una galleta con el café), pero dada su buena acogida se fue ampliando hasta abarcar toda la jornada.

León es la primera provincia en número de bares por habitante. Según un informe de la Federación

Española de Hostelería y Restauración, en colaboración con Coca Cola, en España hay 101.397 bares. Una media de 2,8 por cada mil habitantes. Y la ciudad que lidera el ránking es León: con 5,03 locales por cada mil habitantes.

EL BARRIO HÚMEDO

Y la mayoría de esos bares y tabernas de León capital se concentran en dos zonas. El Barrio Húmedo, en pleno casco medieval junto a la catedral y la Calle Ancha, ocupa un dédalo de callejuelas, muchas de ellas peatonales. Se llama así por la abundancia de esos locales cargados de "líquido". Zona de aperitivo por la mañana,



◀ Alguien ha puesto una puerta al campo cerca de Valporquero.

▼ La Despensa de Lorenzo, en el Barrio Húmedo de León, cuajada de productos típicos.



BARES EN ESPAÑA POR CADA MIL HABITANTES

LEÓN	5,03
Salamanca	4,22
Zamora	4,14
Orense	4,05
Palencia	3,60
Logroño	3,53
San Sebastián	3,29
Granada	3,27
La Coruña	3,27
Bilbao	3,15
Segovia	3,12
Valencia	3,11
Oviedo	3,07
Lugo	3,03
Soria	3,01
Valladolid	3,00
Albacete	2,89
Cádiz	2,87
Burgos	2,86
Alicante	2,83
Toledo	2,74
Sevilla	2,74
Zaragoza	2,71
Palma de Mallorca	2,68
Santander	2,66
Barcelona	2,65
Tarragona	2,58
Castellón de la Plana	2,57
Pontevedra	2,54
Huesca	2,54
Almería	2,54
Vitoria	2,52
Ciudad Real	2,40
Lérida	2,40
Cuenca	2,36
Gerona	2,35
Pamplona	2,25
Córdoba	2,17
Teruel	2,11
Badajoz	2,07
Ávila	2,05
Santa Cruz de Tenerife.....	1,89
Jaén	1,85
Málaga	1,84
Madrid	1,83
Cáceres	1,76
Murcia	1,69
Huelva	1,88
Guadalajara	1,36
Las Palmas de Gran Canaria	1,18



Yegua y potro de la raza hispano-bretona.

comida al mediodía y mucha marcha por la noche.

EL BARRIO ROMÁNTICO

El otro es el Barrio Romántico, muy cerca, entre el Parque del Cid y la Colegiata de San Isidoro. Zona que fue frecuentada por poetas y en la que hoy, en las fiestas de San Juan y San Pedro, los escritores de la ciudad realizan un recorrido literario. Barrio culto en el que los bares se mezclan con librerías y galerías de arte.

CALENDARIO ESPECÍFICO

León, *manjar de reyes* ha tenido el acierto de crear un calendario específico del año de la capitalidad gastronómica en el que a cada mes se le otorga uno o varios productos típicos acorde con la estación.

ENERO, PROMOCIONES

El primer mes estuvo dedicado a la promoción de la capitalidad especialmente en Fitur, la Feria Internacional del Turismo que tuvo lugar en Madrid del 17 al 21 de Enero. Por sus stands se paseó Manjarín, la mascota, un muñeco con apariencia de rey que en vez de cetro y corona lleva un plato y una cuchara.

También se editó un sello de correos conmemorativo.

FEBRERO, CHORIZO

Febrero fue el mes del chorizo de León. Recién acabada la matanza del cerdo, toda la familia y algunos vecinos participaban en los pueblos en la elaboración de este embutido tradicional, hoy reservado casi exclusivamente a las empresas de la zona.

Carne de cerdo, pimentón, sal y ajo con un ligero toque ahumado con leña de roble. Puede ser picante o no, en este último caso se llama "dulce".

MARZO, BOTILLO Y LIMONADA

Uno de los manjares leoneses más populares, concretamente de la región de El Bierzo, es el botillo, dado a conocer al gran público por el periodista y locutor de radio Luis del Olmo. Embutido que se hace con costillas y rabo de cerdo, pimentón, sal y ajo principalmente, aunque también se suele añadir lengua, carrillera, paleta o espinazo. Se adoba y ahúma con leña de roble o encina.

Se degusta tras cocerlo con verduras, patatas y chorizo crudo. Dada la contundencia del plato, muchos restauradores han optado por cocinarlo de va-



Cocina contundente

La cocina leonesa se basa en productos auténticos y de calidad con los que se elaboran platos contundentes. En la foto de arriba vemos varias fuentes del compango

de un cocido maragato. En la de abajo a Octavio González, más conocido como Tavito, maestro chacinero especialista en cecina de chivo, en el pueblo de Vegacervera.



Puede que la cecina sea la joya de la corona gastronómica leonesa. Se prepara con los cuartos traseros (“jamones”) de las vacas secados en salazón y ahumados con leña de encina o roble

rias maneras que lo suavizan. El término botillo deriva del latín *botellus* (salchicha, morcilla).

La limonada es una bebida típica de las celebraciones populares, especialmente la Semana Santa, a base de vino tinto, limones, azúcar y canela.

ABRIL, LECHAZO Y POTRO

Se considera lechazo a la cría de cordero que todavía mama. Característico de las tierras de Castilla, en León adquiere especial calidad con los ejemplares de ovejas churras que pastan en las Montañas de Teleno, al sur de Ponferrada. Son sacrificados con un máximo de siete kilos. Para asarlo solo se necesita una cazuela de barro, agua, manteca y sal.

La carne de caballo no ha tenido gran aceptación en España sin duda por motivos culturales. Sin embargo en León tiene gran predicamento la de potro, un animal nacido del cruce de una yegua local con un semental foráneo. Si tiene una edad entre siete y nueve meses, pertenecen a la categoría de potros lechales, y si es de quince a dieciséis meses a la de potros quincenos. Carne roja de alto valor proteico y poca grasa.

MAYO, CECINA

Puede que la cecina sea la joya de la corona gastronómica leonesa. Se dice que en el siglo IV a.C. ya se secaban carnes de vaca para conservarla todo el invierno, así lo menciona Lucio Junio Moderato, Columela, en su *Doce Libros de Agricultura*. Se prepara con los cuartos traseros (jamones) de las vacas secados en salazón y ahumados con leña de encina o roble. Cada pieza suele estar entre los tres y cinco kilos; su carne es de color pardo, que al ser cortada se vuelve más roja, incluso granate. De sabor salado y aroma ahumado, se puede comer directamente en lonchas muy finas. Hay quien añade un chorro de aceite de oliva e incluso virutas de queso curado o almendras fritas.

JUNIO, REPOSTERÍA

En León hay gran variedad de dulces de repostería, Nicanores de Boñar, rosquillas de San Froilán, lazos de San Guillermo..., pero entre todos ellos sobresalen las mantecadas de Astorga, con una historia de al menos dos siglos y con el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida. Es una especie de bollo a base de harina de trigo, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y azúcar.

En esa misma ciudad, capital de la Maragatería, se fabrica un chocolate de excelente calidad. A principios

del s.XX llegó a contar con medio centenar de obradores que fabricaban tabletas de cacao, como lo atestiguan su Museo del Chocolate, el mejor de España y el segundo de Europa, tras el de Colonia, Alemania.

JULIO, QUESO Y MIEL

Al ser tierra de vacas, ovejas y cabras, León es necesariamente tierra de quesos. El de Valdeón, en los Picos de Europa, es un queso de pasta azul, graso, elaborado con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con oveja y/o cabra y se presenta entero o batido. Su calidad le permite competir en igualdad de condiciones con los mejores quesos europeos. En 2017 fue reconocido por el Ministerio de Agricultura como el Mejor queso Azul de España.

En cuanto a la miel, en León se dan tres tipos: la de brezo, arbusto extendido por toda la provincia, de color rojizo oscuro, rica en minerales, especialmente en hierro, y de sabor ligeramente amargo; la de bosque, que se produce en zonas montañosas gracias a las flores de roble y encina, es bastante oscura e indicada para aliviar el catarro, y la de mil flores, más clara, se da en zonas más bajas de Tierra de Campos y El Bierzo.

AGOSTO, CERVEZA

La cerveza es una bebida cada día más popular. Las estadísticas dicen que cada español consume 46,3 litros de cerveza al año, y León no las contradice. Bebida alcohólica, no destilada, necesita del lúpulo para su fabricación y esta hierba trepadora se cultiva intensivamente a orillas del río Órbigo. El 95% de la producción de lúpulo que se consume en España se concentra en las tierras de Carrizo de la Ribera, Villanueva de Carrizo, La Milla del Río, Huerga del Río y Quiñones del Río.

Además de las industriales, en los últimos años han proliferado las cervezas artesanales como Cazorra, Ahora, Kadabra y Celada. Zerep, una empresa veterana en aguas de mesa, se lanzó hace cinco años a la elaboración de dos tipos de cervezas artesanales de gran calidad, una rubia y otra tostada. Trechura, sin embargo, nació en una pequeña taberna de Castrillo de los Polvazares, El Trechuro (paso estrecho entre montañas). De tipo Blonde Ale, es rubia, ligera y refrescante.

SEPTIEMBRE, HORTALIZAS

Acabando el verano, la huerta leonesa se muestra pléutica. Pimientos del Bierzo y Fresno, puerros de Sahagún, las últimas cerezas, peras conferencia, manzanas... León, *manjar de reyes* ha dedicado este mes a



*Tinto de Bodegas Leyenda del Páramo
a base de uva Prieto Picudo, en Valdevimbre.*





la huerta, aunque podría haber elegido muchos otros. En este mes dicen que están mejor que nunca los pimientos asados de Ponferrada, donde se cultiva esta solanácea de origen americano desde mediados del s.XVII. Desde 2002 está controlada su producción y comercialización a través del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del Pimiento Asado del Bierzo.

OCTUBRE, VINO Y MORCILLA

El Vino de El Bierzo está amparado por su propia DO desde 1989. La comarca de El Bierzo presume de poseer el mayor porcentaje de viñedo viejo por superficie de el mundo. Variedades tintas, como la Mencía, y blancas, como Doña Blanca y Godello. Sobre su calidad, baste decir que en la Guía Parker *The Wine Advocate* hay 30 vinos de esta DO con calificaciones superiores a los 92 puntos.

La morcilla de León es todo un clásico. Extendida por toda la provincia, se elabora básicamente con sangre de cerdo y cebolla. Al no llevar arroz, es algo menos consistente que la de Burgos, y algunos dicen que más jugosa.

NOVIEMBRE, VINO, CECINA Y CASTAÑA

En noviembre se conmemorará el Vino de León, que alcanzó la DO en 2007. La variedad más importante es la autóctona Prieto Picudo, similar a la uva Tempranillo, que se cultiva en la zona de Valdevimbre y con la que se elaboraban tradicionalmente vinos de aguja. La otra variedad importante es el Albarín, cuyas cepas se asientan sobre terrazas aluviales. Es de color blanco y da como resultado vinos con marcados aromas cítricos y florales.

La cecina de chivo es una variedad de la cecina tradicional en la que en vez de carne de vaca se emplea la de cabra, que se sala, adoba y se somete a un proceso de curación de unos seis meses. El sabor, comparado con la cecina de vacuno es más suave, incluso dulce.

Las castañas del Bierzo abundan en toda la comarca gracias a los numerosos bosques de castaños. Recogidas a finales del otoño, se ofrecen crudas en muchas tiendas, o asadas en los puestos que se instalan en las calles céntricas de la ciudad de León. Todos los años, en noviembre, se celebra la fiesta del magosto, cuyos protagonistas son las castañas, el vino nuevo y los chorizos.

DICIEMBRE, LEGUMBRES

El último mes de la capitalidad gastronómica leonesa estará dedicado a las alubias, los garbanzos, las lentejas... La alubia de la Bañeza lleva el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida. Es en este mes, por la Virgen de la Asunción, cuando se celebra en esta localidad la ya clásica "alubiada".

El garbanzo Pico Pardal es indispensable para otra de las joyas gastronómicas leonesas: el cocido maragato, que se hace también con berza o repollo, patatas, garbanzos, rellenos, carnes de morcillo de ternera, lacón, gallina, chorizo, tocino, panceta, manitas de cerdo y oreja, careta y morro, también de cerdo. La particularidad de este cocido es que sus tres vuelcos se comen en orden inverso. Primero el compango (carnes), después los garbanzos y por último la sopa. Hay varias versiones que lo explican. Una dice que los arrieros solían llevar en tarteras carnes de

cerdo cocidas de su propiedad que comían en primer lugar cuando llegaban a una fonda, y que luego pedían la sopa. Otra se remonta al s.XIX, cuando los franceses andaban por estas tierras en plena faena bélica. La inseguridad les hacía comer primero las carnes y dejaban para el final la sopa, si tenían tiempo para ello.

TURISMO POR LEÓN

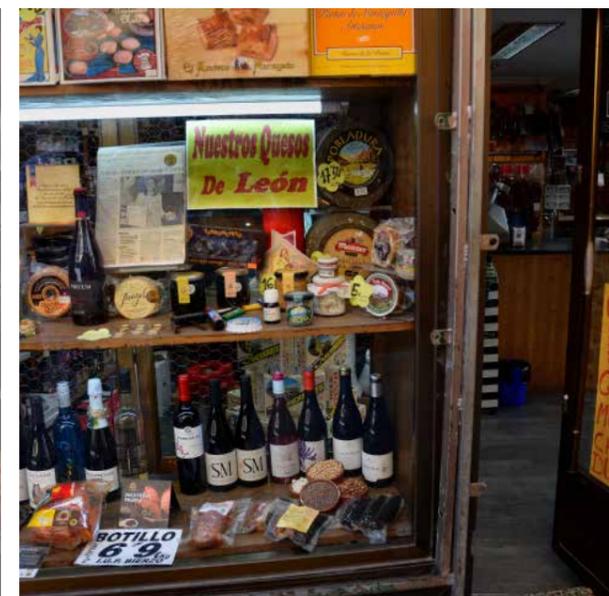
Doce meses centrados en la gastronomía, pero no olvidemos los otros muchos atractivos intemporales de León. Como su extraordinaria catedral gótica del s.XIII; la colegiata de San Isidoro, Capilla Sixtina del Románico, que hoy no dejan fotografiar y que podéis ver aquí: <http://abcblogs.abc.es/orientaciones/public/post/la-capilla-sixtina-del-románico-2-16591.asp/>; la Casa Botines, uno de los edificios más singulares de Gaudí; el convento de San Marcos, parador nacional hoy en obras...

Callejear por el casco histórico depara muchas sorpresas: http://www.abc.es/viajar/destinos/espana/abci-santo-grial-y-otros-nueve-secretos-poco-conocidos-leon-201801041814_noticia.html

Y en la provincia, Ponferrada, capital de El Bierzo con un espectacular castillo templario; Las Médulas, paraje de lo que fue una mina romana de oro a cielo abierto; Astorga, capital de la Maragatería, donde convergen el Camino de Santiago y la Vía de la Plata, y que cuenta en su patrimonio monumental con edificios modernistas firmados por Gaudí; Castrillo de los Polvazares, pueblito medieval perfectamente conservado; la cueva de Valporquero en el Valle de Babia; La Bañeza, Boñar, etc, etc, etc... 📍

La tradicional olla ferroviaria. Cartel con los doce meses de León, manjar de reyes. Y panorámica de la capital.





Doce meses centrados en la gastronomía de León: cecina, cervezas artesanales, chocolates, embutidos, confitería, miel, legumbres... y tantas cosas más

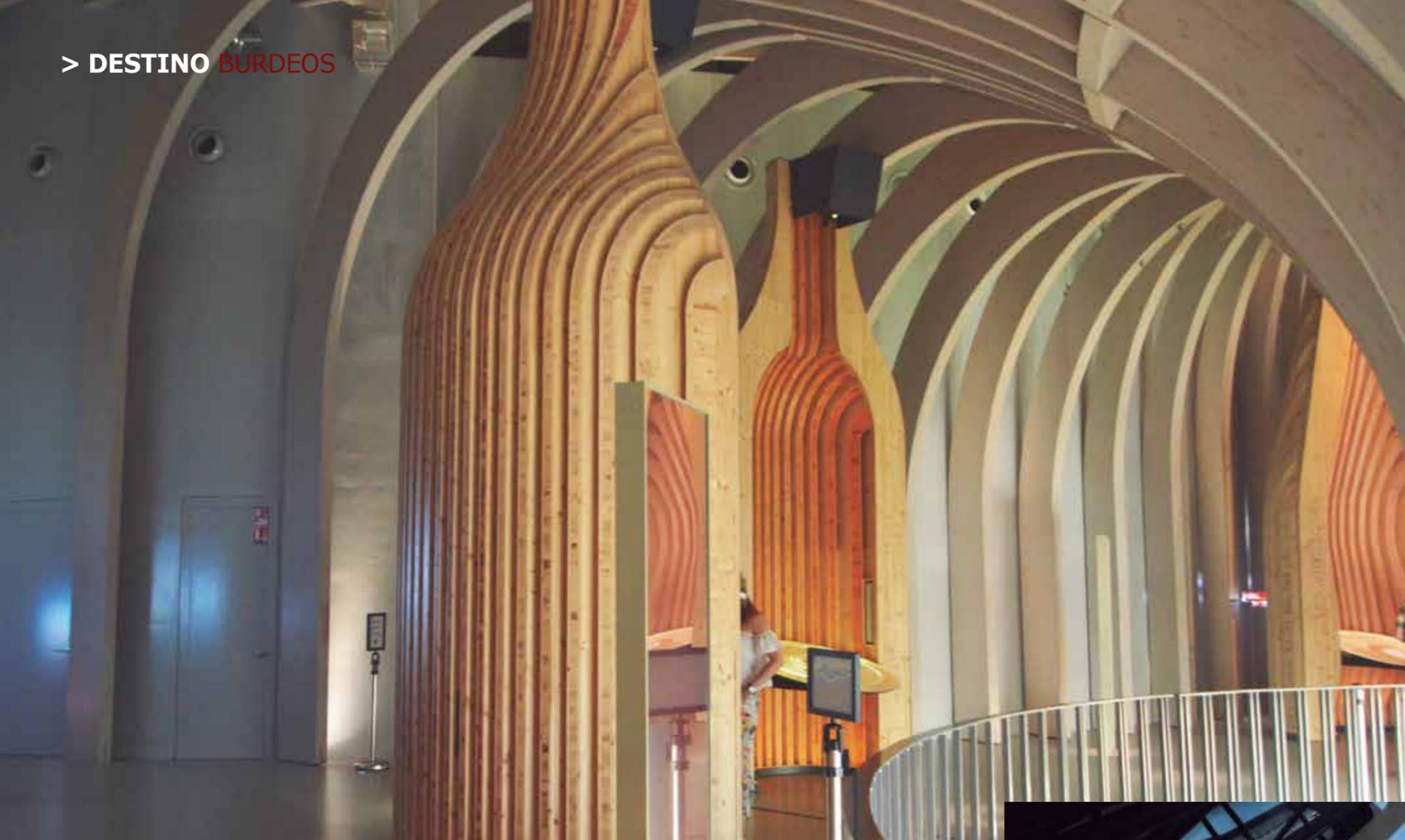


AROMAS DE BURDEOS

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es
FOTOS **ALTUM** www.altum.es / O.T BURDEOS

En un meandro del río Garona y en plena región de Aquitania está la capital del vino del país galo, una urbe que en los últimos años ha recobrado su esplendor gracias al mayor museo del mundo dedicado al vino, a su renovado puerto que recibe cientos de cruceros fluviales, y a una limpieza de fachadas que lucen de nuevo su color miel.

Edificio de La Cité du Vin diseñado por XTU Architects.



◀ Espacios didácticos en La Cité du Vin.
 ▲ Detalle interior del edificio de la Cité du Vin.
 ▼ Edificio de la Cité du Vin. ©Anaka/La Cité du Vin/XTU Architects.

Por su ubicación y por su tradición vinícola, Burdeos es una ciudad que, como muchos afirman, está regada por el vino y por el Garona. Gran parte de sus defensores la defienden y describen como un París a escala ya que su centro histórico, declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad desde el año 2007, cuenta con 300 monumentos protegidos.

Gracias a un expansivo programa de limpieza sus edificios de corte barroco y neoclásico, y construidos en piedra caliza local, lucen ahora todo su esplendor, ofreciendo a locales y visitantes destellos de esa elegancia que siempre ha desprendido Burdeos; y que ahora es uno de los paisajes urbanos mejor valorados por los franceses.

LA "BELLE ENDORMIE"

No hace mucho tiempo que Burdeos era una ciudad de escasa proyección turística, era conocida como la "Bella Dormida" por su escaso dinamismo y por estar anclada en unas rígidas

tradiciones impuestas por su sociedad burguesa, una de las más distinguidas y estrictas de todo Francia, hecho que ayuda a entender su eterna rivalidad con París. A modo de "despertador" de esta ciudad tenemos por un lado el título de Patrimonio otorgado por la Unesco; la aparición en 2016 de La Cité du Vin, un museo consagrado al mundo del vino y que ofrece una visión general, innovadora y fascinante de ese universo enológico a lo largo de la historia y de la producción de vinos en todo el mundo; y una acertada gestión de su puerto, que ha conseguido que aquí atraquen ahora una inmensa cantidad de cruceros fluviales.

EL "TRIÁNGULO DE ORO"

El corazón de Burdeos es un triángulo delimitado por tres hermosos bulevares: Coeurs Clemenceau, Cours de l'Intendance, y Allées de Tourny. En él se percibe una sobriedad arquitectónica con corte neoclásico y la piedra local, del color de la miel, es la que domina el ambiente. En ese contexto conviven tien-





◀ Terraza en las calles de Burdeos con la Porte Cailhau de fondo. ©Deepix.
▲ Muelles de atraque sobre el Garona. ©Vincent Bengold.

das, bares y restaurantes, esos que desde siempre han contribuido a la imagen de buen comer y buen beber que tiene esta ciudad.

La Place de La Comédie, punto álgido del centro, nos ofrece el solemne edificio neoclásico del Grand-Théâtre, cuyas increíbles columnas de estilo corintio, por más que lo pretenden, no consiguen anunciar el maravilloso interior de una construcción que por dentro es como un suntuoso joyero de una rica dama.

Con una fuente llena de simbología y estatuas de filósofos como Montaigne y Montesquieu aparece la Esplanade des Quinconces, una de las plazas más grandes de Europa, y probablemente la más vacía de Francia.

ORILLAS RENOVADAS

Hace menos de una década era palpable la brecha que existía entre el río y la ciudad, el escenario estaba compuesto de desechos de una actividad portuaria ya muerta, almacenes abandonados y también por zonas prohibidas y almas perdidas. Todo esto tomó otro rumbo y renació como el Ave Fénix con los ambiciosos planes de renovación urbanísticos que ha visto la ciudad.

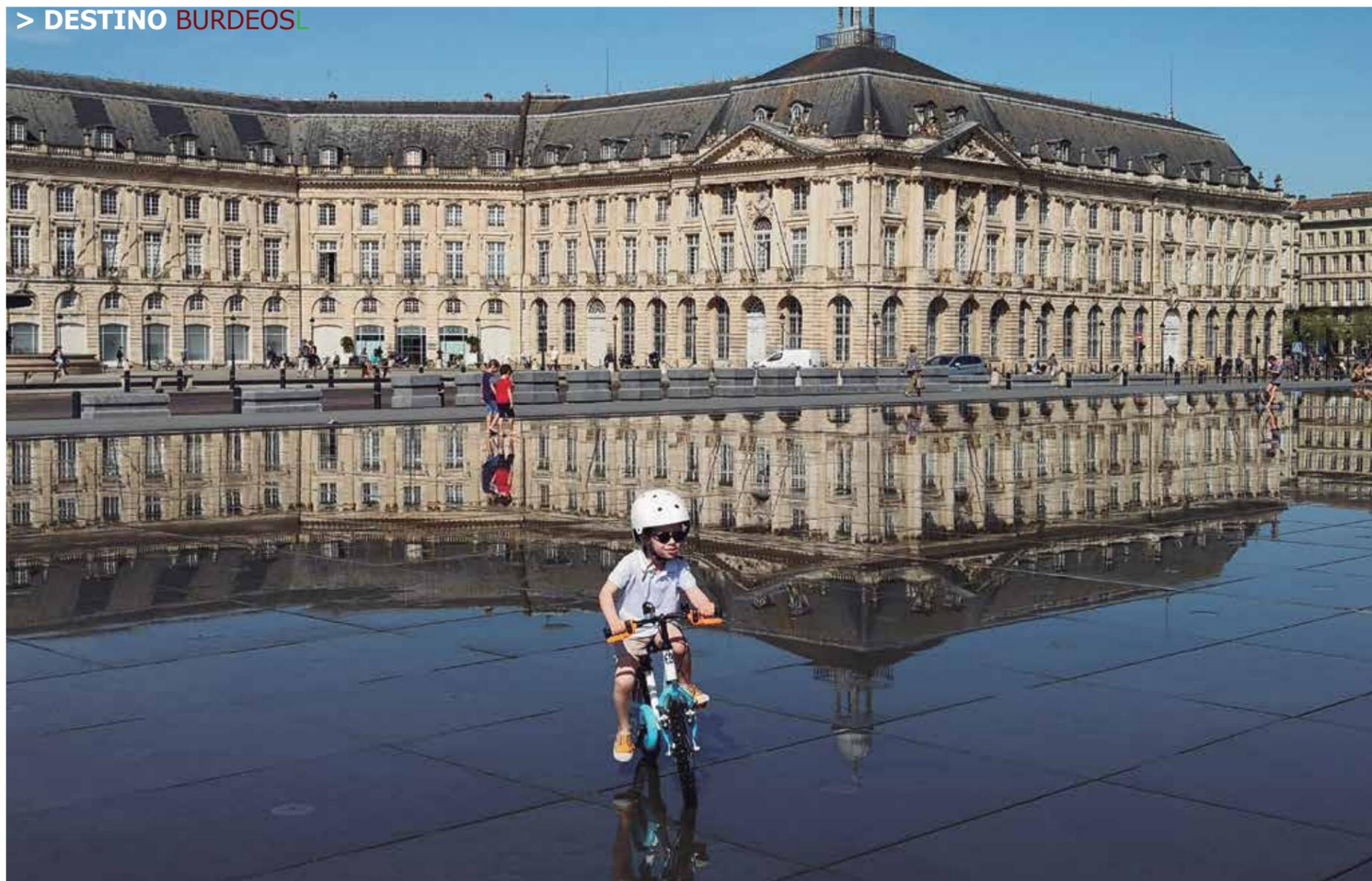
Jardines y césped ahora ocupan, como hechos a medida, unos espacios otrora

olvidados. Los viejos almacenes del Quai de Bacalan se han convertido en tiendas, bares o cafeterías, y la suciedad ha sido eliminada de los locales de los mercaderes. Dicen los entendidos que no existe en toda Europa un paisaje urbano igual al que ofrece Burdeos, y nosotros lo confirmamos observando desde el Pont-de-Terre la magnífica fila de edificios regulares con sus arcos y sus techos de pizarra con delgadas chimeneas, toda una muestra de cómo manejaba esta ciudad un rico comercio que dejó una elegancia que aún se respira.

EL NUEVO TÓTEM BORDELÉS

En el mes de junio de 2016 abrió sus puertas La Cité du Vin, el nuevo tótem de Burdeos, un museo sin parangón en el mundo que, con su moderno edificio –una evocación del alma del vino entre el río y la ciudad–, es hoy en día la principal atracción de la capital de Aquitania.

Encanto e imaginación están presentes en todas las salas de un lugar que ofrece todo tipo de experiencias sensoriales y elementos digitales e interactivos para que el visitante se sumerja en la historia y esencia de los caldos, así como en sus lugares de producción por todo el mundo. El recorrido no es más que un ameno y sucesivo relato lleno de sorpresas que culmina con una degustación de vinos en la última



planta y con unas vistas espléndidas. Además, el almacén circular de vinos, con casi un millar de botellas, es todo un espectáculo en sí mismo.

ESPEJO DE EFECTOS HIPNÓTICOS

El llamado *Siglo de las Luces* francés dejó en Burdeos una de sus más logradas obras arquitectónicas: la Place de la Bourse. Su llamada Miroir d'eau, o espejo de aguas, refleja magistralmente el Palacio de la Bolsa abriéndose a una dimensión que consigue efectos hipnóticos, especialmente de noche. El espejo de agua más grande del mundo forma parte de las obras que la aplaudida metamorfosis de Burdeos ha traído: sobre una gigantesca placa de granito se aposentan dos centímetros de agua creando un espacio permanente de juegos para niños, un ambiente romántico para los enamorados y, sin duda, un remanso de frescor en el que mojar los pies cuando arrecia el calor.

DISTRITO GASTRONÓMICO Y ARTE

Dejarse atrapar por el laberinto de calles del distrito de St Pierre permite entrar en contacto con el Burdeos más medieval, de hermosas y antiguas iglesias que dan paso a una especie de enredo urbano constituido por todo tipo de bares y restaurantes que se acomodan coquetamente sobre estrechas callecitas confirmando que la fama gastronómica de esta ciudad tiene, efectivamente, un porqué.

A medida que nos acercamos a la Place de la Victoire encontramos el lado más "funky" de la ciudad, donde estudiantes y almas bohemias hacen de los locales del lugar las embajadas de la diversión. Sobre lo que fuera una antigua vía romana se construyó la Rue St Catherine, que con sus tres kilómetros de largo es una de las vías peatonales más largas de Europa atestada de comercios con precios para todos los bolsillos.

◀▲ Espejo de agua, una de las atracciones más novedosas de la ciudad.

▼◀ Terrazas y músicos en una plaza de Burdeos. ©Vincent Bengold

▼ Palais de la Bourse durante un espectáculo de luz y sonido. ©Vincent Bengold



> DESTINO BURDEOS

Durante décadas el comercio del vino estuvo dominado por ingleses, irlandeses y holandeses que se establecieron en los que entonces se consideraban los extramuros de la ciudad, concretamente en Chartrons. La identidad del lugar se mantiene y es palpable el espíritu de la clase trabajadora de antaño, especialmente a lo largo de unas estrechas calles que en su época albergaron bodegas o casas de vinos finos. El arte y las antigüedades tienen excelentes exponentes en los establecimientos que se hallan en la Rue Notre Dame.

MARINEROS Y BORRACHOS

Los distritos de Ste Croix y de St Michel, ubicados al sur del centro, fueron los que en su momento albergaron a artesanos y comerciantes asociados al puerto. Recomendamos iniciar un recorrido a pie desde la Iglesia de Ste Croix dirigiéndose hacia el centro de Burdeos entre calles que en el pasado estuvieron animadas por la presencia de marineros, fabricantes de barriles, herreros y carniceros, además de borrachos; a la imaginación del visitante no le costará mucho visualizar ese espíritu algo canalla que alguna vez fue identidad de Burdeos.

La construcción más alta de la ciudad es la torre de la iglesia gótica de St Michel, y probablemente una de las edificaciones más elegantes. El viajero debe animarse a subir y contemplar las maravillosas vistas desde arriba.

Continuamos hacia la Rue Rouselle donde existiera el antiguo centro del comercio del pescado salado. En los números 23 y 25 vivió el célebre filósofo del siglo XVI Michel Montaigne, pues su padre se dedicaba al negocio del arenque.

EL TIEMPO TRANSFORMADO EN ESPACIO

Como en cualquier ciudad, los museos de Burdeos ayudan a entender mejor el pasado y la esencia de la urbe. La ciudad cuenta con varios de ellos y los hay para todos los intereses y gustos.

La historia de la región desde la Prehistoria en adelante la cubre el Museo de Aquitania, y lo hace de manera muy moderna. De especial interés son las secciones sobre los romanos y la del comercio del Atlántico y la trata de esclavos. El Museo de Bellas Artes permite un acercamiento a los grandes maestros de la pintura: Matisse, Delacroix, Picasso o Rubens, Kokoschka y Van Dyck están, entre otros, aquí presentes.

En lo que fuera un antiguo depósito de ultramarinos se instaló en 1973 el CAPC (Centro de Artes Plásticas Contemporáneo), que, junto con el Centro Georges Pompidou de París, es uno de los pocos lugares de Francia completamente dedicados al arte contemporáneo.

Uno de los museos más curiosos y originales es el "Musée du Vin et du Négoce", ubicado en una antigua casa de comerciantes, que está dedicado a la cultura del vino y especialmente a sus negocios asociados. ●



El moderno edificio de La Cité du Vin es una evocación del alma del vino entre el río Garona y la ciudad

▲ Barricas de vino cerca del puerto. ©JM.Destang.
◀ Museo de Bellas Artes. Sophie Duboscq.



Crucero fluvial. ©Bordeaux River Cruise.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

La compañía **Air Nostrum** vuela desde Madrid a Burdeos. Consultar precios en su web. Además ofrece interesantes tarifas en Business Class.

www.airnostrum.es

DÓNDE DORMIR



Yndo Hôtel

El exterior de piedra caliza de este exclusivo alojamiento ofrece en su interior un retiro refinado y tranquilo en pleno corazón de la ciudad. Combina un estilo contemporáneo con comodidades de "boutique" y un servicio excepcional.

www.yndohotelbordeaux.fr

InterContinental Bordeaux – Le Grand Hotel

Este gran hotel del centro de Burdeos ofrece habitaciones suntuosas y refinadas, decoradas con una mezcla de muebles y lámparas de araña del siglo XIX y toques de color brillante. En 2015, Gordon Ramsay tomó el control del restaurante Le Pressoir d'Argent, anteriormente galardonado con una estrella Michelin, que siempre ha sido su atracción principal.

La Villa

En una ciudad rica y fascinante como Burdeos, este hotel es el lugar perfecto para descansar tras las jornadas agotadoras de cualquier buen viajero. Da un respiro de elegancia, civilización y comodidad.

Una de sus cinco habitaciones está adaptada para personas con movilidad reducida.

www.bordeauxchambresdhotels.com

DÓNDE COMER

Racines

En este local frecuentado por locales, que ofrece unos productos de temporada de una calidad excelente, Daniel Gallacher y su equipo preparan unos platos armónicamente ejecutados y a un precio asequible. Tanto para la comida como para la cena el lugar es todo un plus, con un personal ampliamente amable. Imprescindible el Gravlax de salmón con eneldo y alcaparras.

www.racinesbydanielgallacher.com

Le Quatrième Mur

Para cualquier aficionado a la buena cocina esta *brasserie chic* es obligatoria. Ubicada junto al Grand Theatre, es el escenario perfecto para una maravillosa velada gastronómica. Su chef, Philippe Etchebest, es el alma del menú de siete golpes que deja a todos altamente satisfechos.

www.quatrieme-mur.com



Guy & Sons

Una de las mejores cosas de la cocina francesa es que los chefs saben cómo convertir lo que se considera comida chatarra en platos nobles. Después de comer en Guys & Sons es probable que nunca vuelva a comer en una cadena de comida rápida. Es imposible elegir entre todas las sabrosas hamburguesas que tienen en el menú, pero una cosa es segura, la amarán y pedirán más.

www.guyandsons.fr/guy-sons-bordeaux.html

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Burdeos

www.burdeos-turismo.es/

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**.



HERITAGE HOTEL (MADRID) UN SELECTO CINCO ESTRELLAS

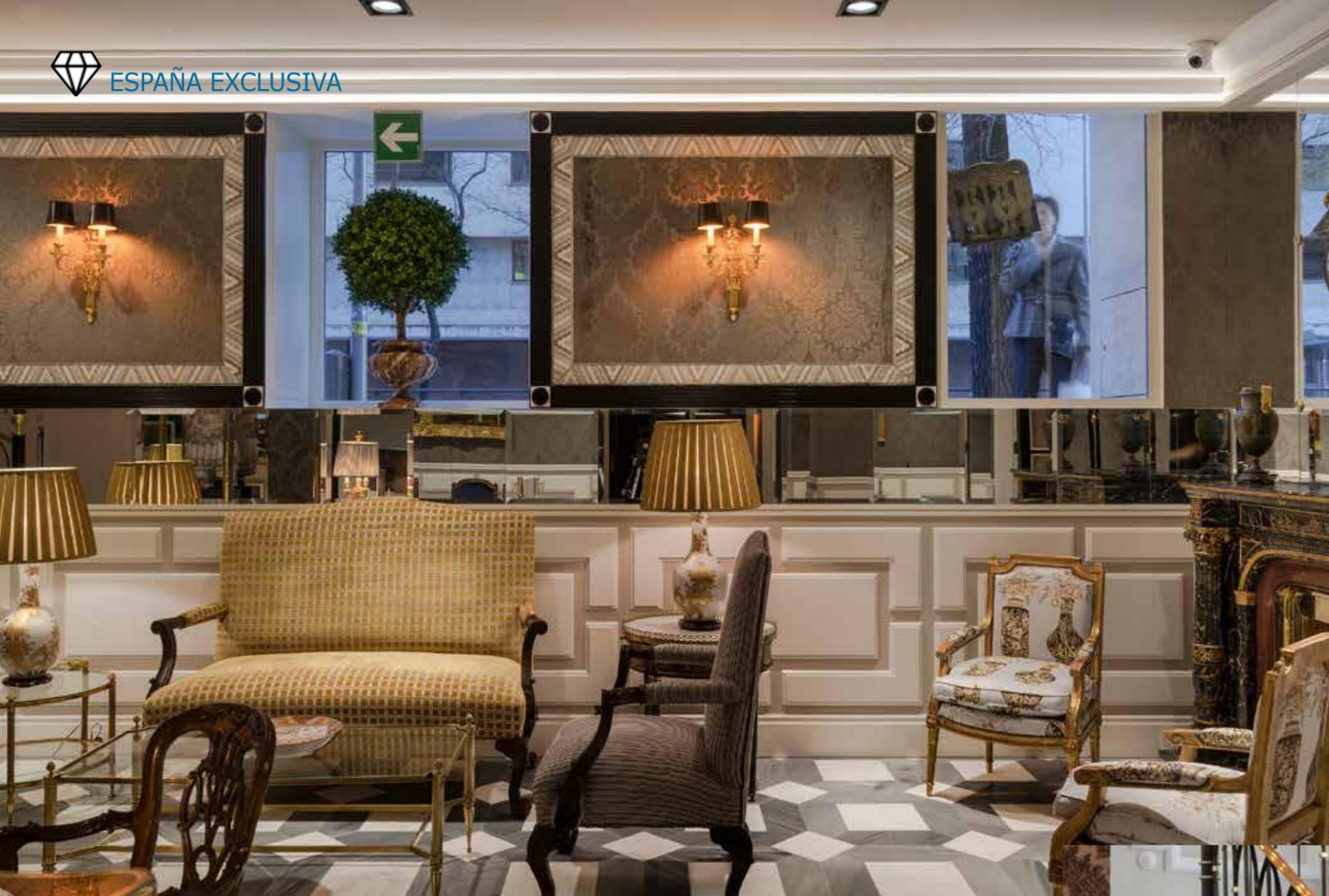


TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es
FOTOS **ALTUM** www.altum.es / **HERITAGE MADRID HOTEL**

Heritage es el nuevo hotel de lujo que se suma a la exclusiva lista de los cinco estrellas de Madrid. Su estilo clásico contemporáneo y una gastronomía de autor aportan el sello diferencial a un establecimiento destinado a estar entre los mejores de España.

◀ Fachada Heritage Madrid Hotel
▼ Detalle a la entrada del hotel





Más allá de su hermandad con el Hotel Orfila, la historia y esencia de Madrid han estado presentes desde el mismo instante de la gestación del proyecto

◀ Lobby y vestíbulo ▼ del hotel

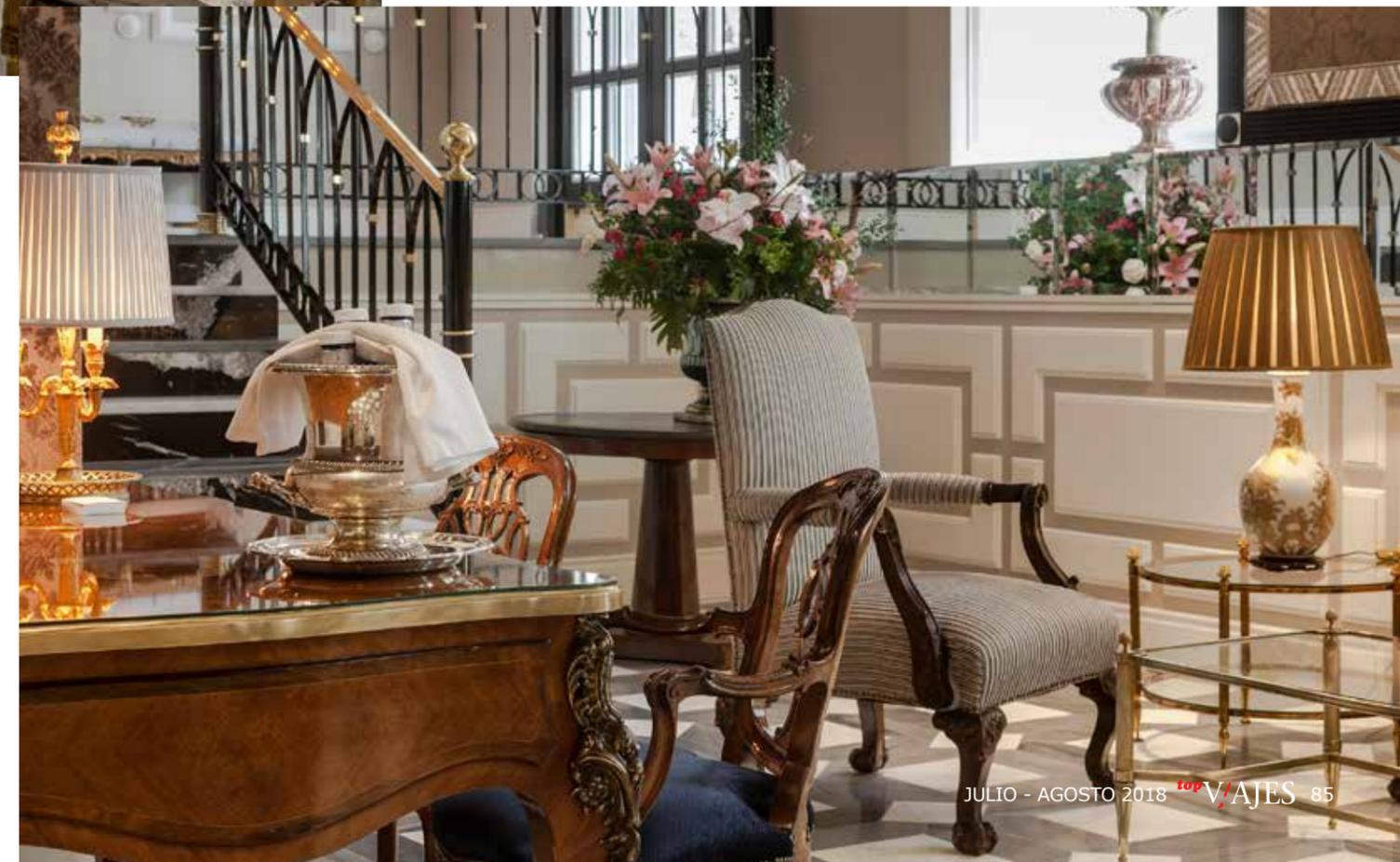
Carlos III modernizó Madrid construyendo paseos, ejecutando trabajos de saneamiento y dotando a la capital de iluminación pública. La Puerta de Alcalá, el Museo del Prado –originalmente concebido como Museo de Ciencias– y el Jardín Botánico o representativos edificios para la administración pública, datan de su época además de muchos más aportes, como la organización del correo como servicio público o la construcción radial de una red de carreteras que cubría todo el territorio español partiendo de la capital.

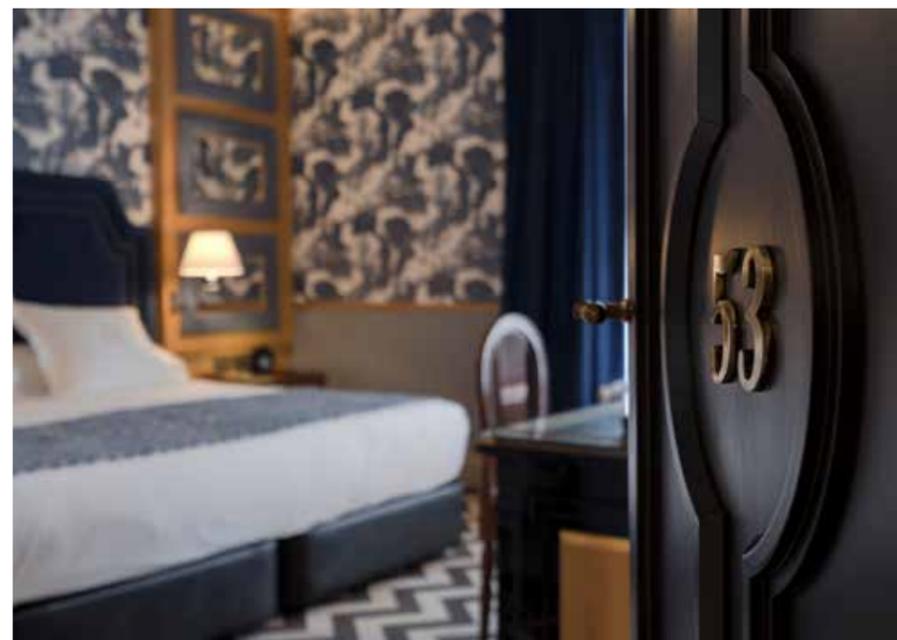
Y es precisamente un magnífico lienzo del monarca perteneciente a la primera época del pintor checo alemán Mengu, el que nos ofrece su salud cuando accedemos al vestíbulo de este elegante hotel que traemos este mes a España Exclusiva, y que interpretamos no solamente como un homenaje e inspiración a la

Villa de Madrid, sino como un gesto de agradecimiento que reivindica el patrimonio artístico y cultural del que goza la capital de España.

MÁS ALLÁ DE LAS TENDENCIAS

Los viajes y la industria del turismo experimentan al igual que muchos otros sectores cambios permanentes en aras de poder satisfacer las necesidades de los clientes. En ese orden de ideas es visiblemente claro que la renovación y las nuevas tecnologías se imponen con fuerza en el sector hotelero de la misma manera que lo hacen las experiencias locales. Sin embargo, aunque las tendencias en decoración del gremio han venido inclinándose en los últimos tiempos hacia soluciones creativas que van desde replantear las configuraciones de las habitaciones hasta convertir el hotel en un destino en sí mismo, la decoración del Heritage Madrid Hotel, que ha corrido a cargo





Detalles del hotel

del interiorista Lorenzo Castillo –premio AD al mejor decorador 2014–, dota al hotel de un carácter urbano, cosmopolita y eminentemente atemporal huyendo de las tendencias efímeras.

FRESCO Y ECLÉCTICO

La zona de Retiro cuenta con el Parque que lleva su nombre y sin lugar a dudas es uno de los espacios más frecuentados de la capital al margen de ser el auténtico pulmón de Madrid. Próximo a él se encuentra el Barrio de Salamanca, la más clara muestra de lo que fue el llamado ensanche decimonónico de la ciudad y, hoy por hoy, una de las más elegantes y exclusivas áreas. Es justamente aquí, en plena calle Diego de León esquina con Príncipe de Vergara, donde se halla el emblemático edificio del Heritage Madrid Hotel que, construido a principios del s. XX, se encuentra protegido por la Comisión para la Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural por poseer elementos arquitectónicos especiales que le confieren una singularidad única.

Ahora que a Madrid se la ha ido –bien que temporalmente– su emblemático Hotel Ritz, y que parece que vivimos una especie de versión castiza del lujo con tanto hotel boutique o de cinco estrellas que llega a

nuestra ciudad como si nos acaeciera un boom de lujo hotelero, tenemos la sensación que a lo largo de la gestación de este proyecto, más allá de su hermandad con el Hotel Orfila –único Relais & Chateaux de Madrid–, la historia y esencia de la ciudad han estado presentes, intentando dejar claro que tras el debut del Heritage Madrid Hotel, la capital española tiene un antes y un después en su historia hotelera.

Nosotros fácilmente detectamos unos aires de madrileñismo que armoniosamente se entremezclan con materiales nobles, como las maderas lacadas, los mármoles policromados y los variados y coloridos tejidos. La colección de antigüedades y obras de arte europeas de los siglos XVIII y XIX están siempre presentes junto a grandes bancadas de terciopelo, cortinas bordadas con pasamanería y unos papeles de pared pintados a mano según antiguos cánones franceses. Los aires frescos y eclécticos del nuevo hotel madrileño están conquistando el gusto de una élite que entiende mucho de servicio y de exclusividad, consiguiendo desde su corta andadura que ya sea todo un emblema del lujo más castizo.

UN SIETE ESTRELLAS

Este cinco estrellas ha sabido incorporar la excelencia gastronómica en el conjunto



▲ Restaurante Haroma
▼ Habitación Superior

▼ Detalle de habitación Junior Suite.

de experiencias de los huéspedes con una estrategia que parece tener el éxito garantizado.

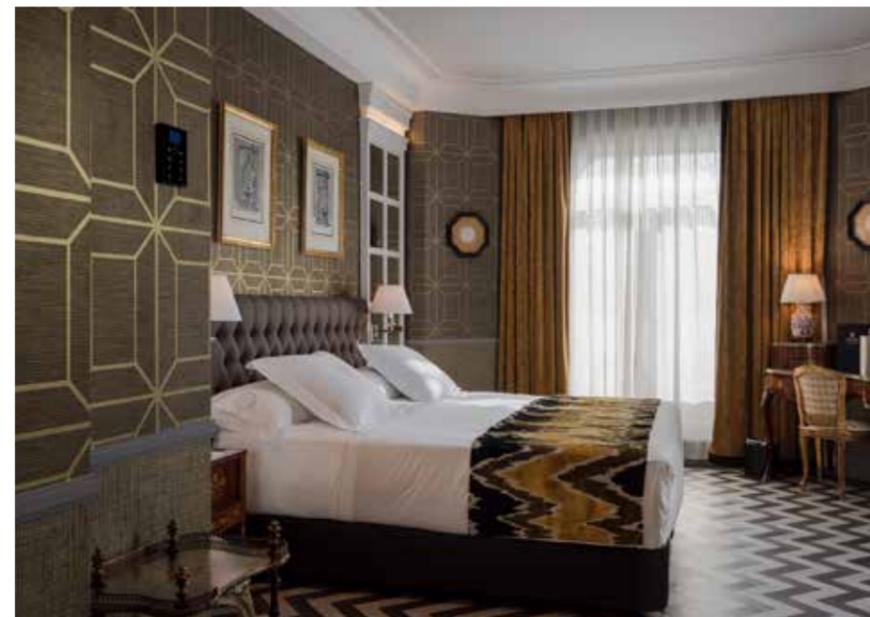
El restaurante Haroma, está comandado por el premiado Mario Sandoval, uno de los chefs más notables de nuestro país, con dos estrellas Michelin, que actúa como chef ejecutivo del lugar. Sabemos bien que cocinar se ha convertido en un arte y todo un artista en el tema como Sandoval ha diseñado la carta de Haroma. Las recetas y la puesta en escena de los platos son ejecutadas por expertos chefs instruidos y educados por él, consiguiendo de esta manera que el restaurante se convierta en un destino en sí mismo, donde la creatividad culinaria se ha impulsado a nuevas alturas: se han recuperado sabores tradicionales con las técnicas más vanguardistas; la importancia de la calidad del producto prima en unos sofisticados platos provenientes del respeto por los sabores, y la presentación de los mismos está embargada de una sutileza que da aún más elegancia al contenido de la carta.

Por su parte, el concepto decorativo de Lorenzo Castillo deja un espacio con grandes ventanales que hacen que los límites entre el interior y el exterior sean difusos, mientras que las telas, los papeles y las vajillas van a juego en un ambiente cálido, pleno de luz y muy acorde con lo que muchos entienden como el más acertado concepto clásico contemporáneo. Así, nos encontramos ante las cinco estrellas del hotel y las dos de Mario Sandoval, un sublime conjunto que suma la nada despreciable cifra de siete galardones.

“MORIR, DORMIR. ¿DORMIR? TAL VEZ SOÑAR”

No encontramos mejor definición para hablar de las habitaciones del Heritage Madrid Hotel que esa célebre frase pronunciada por Shakespeare: “Morir, dormir. ¿Dormir? Tal vez soñar”. Las 46 habitaciones están pensadas para la absoluta comodidad del huésped, así, dobles, junior suites, superiores, suites deluxe e incluso una adaptada para personas con movilidad reducida componen una oferta a la altura del establecimiento que va más allá de los sueños.

La domótica es protagonista y dota a las habitaciones de diferentes beneficios, como el control de la climatización; en consonancia con las



tendencias que se propagan, los baños de los cuartos ya no se perciben como salas auxiliares o espacios que se minimizan, porque las bañeras con hidromasaje hacen que el baño tenga características de spa, toda una apuesta acorde con el lujo, el espacio y la relajación que espera encontrar el viajero de hoy. Adicionalmente los productos de baño y tocador son de la casa italiana Etro, igual que en los baños de su hermano mayor, el Hotel Orfila.

PARA "GATOS" Y NO TAN "GATOS"

Más de un lector se habrá preguntado por qué a los madrileños se les llama gatos. Parece ser que la fortificación que construyera allá por el año 852 Muhammad I, compuesta de una gran muralla que rodeaba el valle del Manzanares y la Sierra de Guadarrama, y que llamándose Mayrit fue tomada posteriormente por las tropas de Alfonso VI. El primer soldado en escalar la muralla de 12 metros de altura, lo hizo con tal destreza que el monarca exclamó: "Parece un gato". Así, el soldado, su familia, y sus descendientes nacidos aquí, fueron para siempre "gatos".

No hace falta ser ni madrileño ni huésped del hotel para disfrutar de la terraza de su séptima planta con vistas de Madrid en compañía de un delicioso cóctel y rodeado de plantas trepadoras, pequeños magnolios, flores frescas y fuentes francesas del siglo XIX que complementan el agradable sonido del agua.

OTROS ESPACIOS

Entre el restaurante y el hall existe un patio cubierto que hace las veces de espacio polivalente ideal para tomar una copa o un café tranquilamente y lejos del mundanal ruido, en un ambiente de clara inspiración tropical. Sin embargo, el rincón secreto del Hotel Heritage es su azotea donde existen tumbonas, ducha solárium, servicio de bar y zona chill-out, un lugar para ver Madrid sin ser vistos. ●



Las bañeras con hidromasaje hacen que el baño tenga características de spa, toda una apuesta en consonancia con el lujo, el espacio, y la relajación

INFORMACIÓN

Calle Diego de León, 43 28006 Madrid
Tel: + (34) 910887070. Fax: + (34) 910887071
www.heritagemadridhotel.com

◀ Baño de la habitación superior y productos de cortesía de la marca italiana Etro.
▲ Bar del hotel y terraza al fondo



Setúbal Molino de mareas en el estuario del Sado

Cuando se visita Lisboa, una de las excursiones más interesantes para los niños es acercarse hasta el vecino distrito de Setúbal, para observar los delfines, o *golfinhos*, que viven en libertad en la reserva del estuario del río Sado. Aquí existen además unos importantes humedales, las dunas de la península de Troia y las lagunas de la *Herdade do Pinheiro*, ecosistemas favorables para la nidificación de muchas aves durante los templados inviernos, por lo que también pueden observarse desde los distintos puntos habilitados.

Desde el siglo XVII hasta 1950 estuvo en funcionamiento, en un lugar privilegiado, el molino de mareas de Mourisca, que ha sido recientemente rehabilitado. Era uno de los cuatro que operaban en el Sado con ocho muelas simultáneas. Estos ingenios, que también existen en las costas españolas, se mueven aprovechando la fuerza producida por las subidas y bajadas de las mareas. Están rodeados de unas presas, que al vaciarse durante la bajamar, originan una fuerte corriente que mueve las ruedas del molino de forma similar a los de río. Las compuertas se abren o cierran cada seis horas, de forma cíclica, coincidiendo con la subida o bajada de las mareas.

Este molino, que se encuentra en avanzado estado de abandono, fue adquirido por el Estado en 1995. Durante más de 250 años se dedicó a la producción de harinas y ahora se pueden visitar la sala de molienda, la de almacenamiento y la casa de apoyo, donde se ha instalado un centro de interpretación.

Merece la pena hacer una excursión a Setúbal, para ver desde un barco los delfines, observar las aves, visitar este molino, tomar el sol en las playas inmensas de Troia y comer en alguno de sus numerosos restaurantes las famosas ostras del Sado o un pescado capturado pocas horas antes.



- ▲ Entrada para carros al molino
- ◀ Sala de molienda
- ▼ Entrada de agua del estuario





- ▲ Castillo de Jadraque.
- ▲ Indicación del Camino del Cid, ejemplar de *Viaje a la Alcarria* y presentación del camino en el castillo de Torija.
- ▶ Texto del *Cantar de Mio Cid* que cita el paso del de Vivar por Jadraque.
- ▶ En la otra página: castillo de Torija, Puerta de Arrebatacapas (Atienza), rollo de Palazuelos, iglesia del Salvador (Carabias), patio del castillo-parador de Sigüenza y sepulcro del Doncel, en la catedral de Sigüenza.

CAMINO DEL CID POR TIERRAS DE GUADALAJARA

Paso natural entre los reinos de Aragón y Castilla, la provincia de Guadalajara conoció el transitar de las huestes de don Rodrigo Díaz de Vivar en su perpetuo batallar para tomar castillos y recuperar pueblos y ciudades. Tres rutas documentadas constituyen el Camino del Cid que recorre estas tierras.

El Cid anduvo por tierras peninsulares dando batalla a los enemigos de cuantos le contratasen a él y a sus huestes. No es de extrañar que en muchos pueblos y ciudades se recuerde el paso del de Vivar al frente de sus huestes mercenarias. El personaje medieval es protagonista de unas rutas creadas, hasta tres, por turismo de Guadalajara bajo el título genérico de *Camino del Cid*, para seguir su paso por esta provincia.

A modo de prólogo resumen de esos itinerarios se organizó un viaje para conocer algunas de las localidades que figuran en esos amplios trazados de caminos cidanos.

La expedición dio comienzo en Torija, donde su castillo, convertido en centro de interpretación turística de la provincia, acoge la exposición en recuerdo al *Viaje a la Alcarria* (1948) de Camilo José Cela.

La siguiente parada fue el monumental castillo de Jadraque, del que Ortega y Gasset dijo que está ubicado en el cerro más perfecto del mundo, y desde el cual se divisa la localidad, además del Valle del Henares y los picos Ocejón y del Lobo. Una nueva etapa condujo a Atienza, ciudad medieval en la que destacan la Casa del

Cordón, la Plaza Mayor, el Arco de Arrebatacapas y la Plaza del Trigo, para poner después rumbo a Sigüenza, parada y fonda de la primera jornada, con cena en el Restaurante El Doncel (una estrella Michelin) y pernoctación en el Parador de la localidad. A lo largo de ese recorrido y antes de llegar a la ciudad del Dondel, hubo dos paradas interesantes en las localidades de Palazuelos y Carabias, donde se pudieron admirar sus murallas y la Iglesia de El Salvador, respectivamente.

La segunda jornada arrancó con una visita al Mirador de Félix Rodríguez de la Fuente, en Peregrina, para observar el Barranco del Río Dulce y las posibilidades de turismo de naturaleza que ofrece esta zona.

Este aperitivo del Camino del Cid concluyó con una visita guiada por Sigüenza, ciudad monumental como pocas. Un recorrido por sus calles permitió conocer la casa del Doncel, la Puerta del Sol y Plaza Mayor, las iglesias de Santiago (sometida a una profunda restauración) y San Vicente, el Ayuntamiento y la magnífica catedral, donde duerme el mítico Doncel (Martín Vázquez de Arce), y donde destacan el altar mayor, la sacristía de las Cabezas o la sala de tapices flamencos.





SERPA (ALENTEJO) DESPIERTA TUS SENTIDOS

Quien llega a Serpa, en el Alentejo, rápidamente descubre que está ante un territorio con una fuerte historia, de matriz marcadamente rural, con una intensa vida, y que la visita será una experiencia diferente. Tierra de gente fuerte, así se afirman sus comunidades, uno de sus valores más grandes.



La ciudad de Serpa se impone con su fortificación que abraza todo el centro histórico. Es la parte visible de un gran conjunto bien conservado y clasificado con bellos monumentos y museos, bonitas calles y plazas, iglesias y capillas, y una intensa vida de servicios y comercio local. Todo dentro de las enormes murallas.

Saliendo de la ciudad son múltiples las posibilidades para conocer el genuino municipio. Puedes visitar los pueblos y aldeas, pasear por las calles, conocer la vida cotidiana, picar en una bodega, descubrir pequeños rincones o descansar en las plazas, oportunidades únicas de sentir el pulso de la vida.



El paisaje, de carácter más rural o rústico, es uno de los valores más emblemáticos. Te seducirán las dehesas de camino al Pulo do Lobo o por tierras de Ficalho, y aprovechar para conocer la sierra, famosa por sus orquídeas y rosas albarderas.

En la parte más oriental del municipio, las localidades de Brinches, Pias, Vale Vargo, Vila Nova de São Bento y Vila Verde de Ficalho dominan las viñas y los olivares, evidenciando la importancia de la agricultura en este municipio. De ahí provienen algunos de los productos de mayor notoriedad como el vino y el aceite que acompañan a otros de igual calidad como el queso Serpa DOP, los embutidos, el pan y la miel. No



dejes de probar estos productos en uno de los restaurantes que apuestan por la apetitosa gastronomía tradicional.



Imperdible es también el paseo hasta el Pulo do Lobo que tiene, de este lado, una vista monumental sobre la corredera. Desde ahí puedes observar los dos valles

que traducen la historia de este río y, a medida que descendes por él, observar, sentir y oler las diversas especies de flora que embellecen las márgenes. La aproximación a la garganta, con una caída de agua de 15 metros, despierta otros sentidos, con las texturas y formas de las rocas, la fuerza del agua y sus salpicaduras.

Otra forma de disfrutar del Guadiana es hacer un hermoso paseo en bicicleta desde Serpa o Brinches hasta los varios molinos y aceñas del río y terminar con un recorrido de piragüismo por aguas más tranquilas del Guadiana.



El mayor recorrido, de 16,5 kilómetros, se divide en tres tramos, dando a conocer un Guadiana mucho más tranquilo. El itinerario es sosegado y fluido y permite apreciar la paz y serenidad de estos parajes, la hermosa dehesa en las márgenes o las sólidas y robustas aceñas.

Si la expresión musical es una de tus pasiones, no puedes dejar de oír el Cante, que es hoy Patrimonio de la Humanidad y tiene en el municipio de Serpa una fuerte expresión, con 15 grupos corales que le dan voz. Puedes oírlo en los ensayos semanales o visitar la Casa do Cante.



Estas son solo algunas de las propuestas que el territorio de Serpa te ofrece. Puedes estar seguro de que todos sus sentidos van a ser puestos a prueba. ¡Ven a conocer Serpa!



VINCCI SOHO (MADRID) Sorpreniente hotel artístico y bohemio en el Barrio de las Letras

El Hotel Vincci Soho ha renovado sus instalaciones y las ha adecuado al espíritu bohemio del madrileño Barrio de las Letras en el que se halla. Situado en el número 18 de la calle del Prado, junto a la plaza de Santa Ana y el Teatro Español, sus dependencias se han vuelto más artísticas gracias a la intervención de la interiorista Alejandra Pombo, que ha sido la encargada de crear un espacio en el que las alusiones al mundo del espectáculo y de los sueños se suceden, invitando al huésped a fantasear y dejarse llevar por las emociones.

En la entrada, la descomunal jirafa Lola se asoma desde las bambalinas para dar la bienvenida al establecimiento y permitir al huésped adentrarse en un universo mágico. A continuación, la recepción está concebida como una taquilla de cine de época; y, en el centro de la planta baja del hotel,

nos encontramos con un enorme carrusel que sirve de nexo para los distintos espacios y que hace de barra de bar, en la que se pueden degustar refrescos, cervezas, vinos o cócteles en la compañía de Pepe, un pavo real que se ha pasado por allí para lucir su plumaje. En seguida se puede percibir que los caballitos han abandonado el carrusel y se han repartido por las diferentes estancias del hotel.

ESTANCIAS PARA EL RELAX

Algunos de ellos están en Bambalinas, una estancia próxima con sofás y mesas, donde es fácil relajarse. Allí se encuentra el atrezzo, el piano listo y afinado para salir a escena y las sogas que sostienen los decorados.

La imaginación sigue fluyendo en el nuevo concepto gastronómico de Vincci Soho, NoMad Food&Bar, que está abierto a los clientes del hotel



Cada rincón del Vincci Soho ubicado en el Barrio de las Letras de Madrid está pensado para sorprender al cliente, con jirafas asomando su largo cuello para dar la bienvenida o caballitos de carrusel en los salones.

y al público en general. Decorado con un papel japonés en el que sobresalen los colibríes, sus tonos neutros y su cuidada iluminación transportan a los comensales a un ambiente agradable e íntimo.

La original propuesta de Vincci Soho comienza en el exterior, en su fachada, donde una hilera de hormigas anticipa el universo imaginario que esconde el interior. Son un total de 18 hormigas de 60 centímetros, creadas por la marca Colesguay, que están realizadas en fibra de vidrio con patas y antenas metálicas, y un acabado de pintura de revestimiento pétreo liso en color negro.

CINCO EDIFICIOS HISTÓRICOS

El Hotel Vincci Soho utiliza cinco edificios históricos protegidos que han dado como resultado un establecimiento absolutamente integrado en su entorno. Dispone de 169 habitaciones que cuentan con

todas las comodidades y la calidad propias de la cadena.

La renovación del hotel ha costado 700.000 euros y forma parte del plan de inversión de 11,6 millones de euros diseñado por la cadena para la actualización de sus establecimientos en España en los próximos cinco años. En este año, 2018, la compañía prevé una inversión de cerca de 3,3 millones de euros, lo que supone un incremento del 200% respecto al año anterior.

Teléfono: 911 41 41 00
Calle del Prado, 18, 28014 Madrid
Información: www.vincciso.com

THE WESTIN PALACE MADRID

PRESENTA BLUE BAR, SU TERRAZA DE VERANO...



Como es ya habitual a lo largo de los últimos ocho años, The Westin Palace, Madrid da la bienvenida al periodo estival con una terraza muy particular, instalada junto a su icónica cúpula, un espacio que sin duda llamará la atención de sus huéspedes y visitantes a lo largo de este verano.

El proyecto ha sido creado por la interiorista y decoradora Rosa Urbano para formar parte de Decoración 2018, la gran fiesta del interiorismo y la decoración que llena de arte, diseño y cultura el Barrio de las Letras madrileño. Para el desarrollo de esta instalación, basada en una temática protagonizada por Los sueños,

Rosa se ha inspirado en el azul, un color asociado al deseo que evoca tranquilidad y nos transporta a un paraíso en el cielo o el mar. Con el título *Blue Bar Palace Madrid* y algunos elementos de diseño, de mar y trópico, trasladan a este espacio un cierto sabor al Miami Beach de los años 50.

...Y LA VERSIÓN VERANIEGA DEL 'MENÚ SALUDABLE 2018'

Además, el Hotel The Westin Palace de Madrid, en colaboración con la periodista y escritora Pilar Carrizosa, presentó la edición veraniega del *Menú Saludable 2018*. La idea es dar la bienvenida a la estación estival a través de la selección de productos de temporada y confeccionar un menú para hidratar y nutrir el cuerpo, desintoxicar el organismo de grasas, comer alimentos refrescantes bajos en calorías, con color y sabor, para aumentar la energía, mejorar la inmunidad, el bienestar general y... con la idea de que se pueda hacer en casa.

Cuidarse a través de la gastronomía con bocados de salud es una clara tendencia en este S. XXI que apunta a un objetivo: tener más calidad de vida en aras de vivir más y mejor. La sabia naturaleza se encarga de arrojar su fruto en cada época del año. Por eso, a la hora de comer hay que cambiar el chip. Cuestión de actitud: acostumbrarse a degustar lo que "da la tierra justo en su momento". No hay duda que el consumo saludable está cada vez más de moda, pero de lo que se trata realmente, es de hacer mella en la conciencia social e inculcar los hábitos de consumo saludable en la dieta diaria y a través del producto estacional, evitando caer en el consumo excesivo de aditivos artificiales. Y el verano es fresca. Se trata de una estación que exhibe su lado más rico en alimentos frescos con vitaminas y minerales, propios de su perfil estacional. El producto artesano, de la huerta y la mar, se muestra en el escaparate de vanguardia. www.westinpalacemadrid.com



PLAYA Y PISCINA EN LAS TERRAZAS DE ABAMA

Si el estrés forma parte de tu vida, dile adiós por unos días... Olvídate del trabajo, la rutina, los atascos, los nervios y la falta de tiempo. Busca la isla canaria de Tenerife en el mapa y marca sin pensarlo Abama Resort, en Guía de Isora. Ya lo tienes, reserva en tu agenda un espacio para el que será tu

destino estas vacaciones. Habrás acertado, sin lugar a dudas, si lo que buscas es conseguir un poco de paz y sosiego. Abama te lo da todo... porque es el lugar perfecto para perderte y relajarte. Te ofrece una paradisíaca cala de arena dorada y aguas mansas, y si buscas más privacidad... en el complejo Las Terrazas de Abama podrás disfrutar de auténticas villas de lujo con piscina privada o de un baño en su increíble piscina infinita que se extiende hacia el horizonte y se pierde en el océano Atlántico. Sin lugar a dudas, la de Las Terrazas es una de las más maravillosas piscinas de hotel de España. De agua climatizada y rodeada de jardines subtropicales, cuenta con unas increíbles vistas sobre el mar y la isla de La Gomera. www.abamaterraces.com

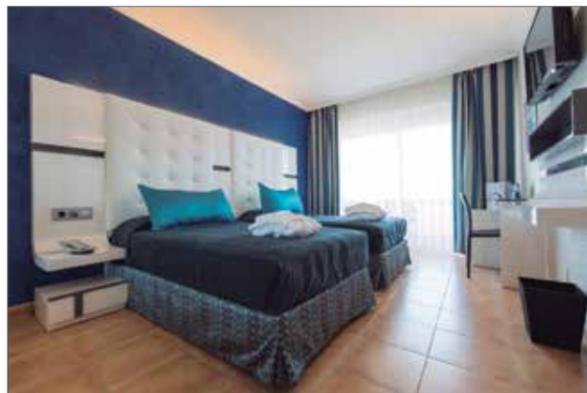
CÓCTEL Y RELAJACIÓN EN EL HOTEL CASA FUSTER

El exclusivo Casa Fuster ofrece uno de los espacios más apetecibles de Barcelona para disfrutar de las noches de verano en la ciudad. Con un marcado acento modernista y una carta de cócteles de lo más sofisticada, la terraza del edificio permite disfrutar de una de las mejores vistas de la ciudad, con el Paseo de Gracia a los pies y la montaña del Tibidabo de fondo. Así, este mirador Blue View se ha ganado, gracias a su espectacularidad, un puesto preferente en la noche barcelonesa con ambiente cosmopolita que se completa con una iluminación de lo más cuidada y el sonido más relajante procedente de su exclusiva piscina.

www.hotelescenter.es/hotel-casa-fuster/



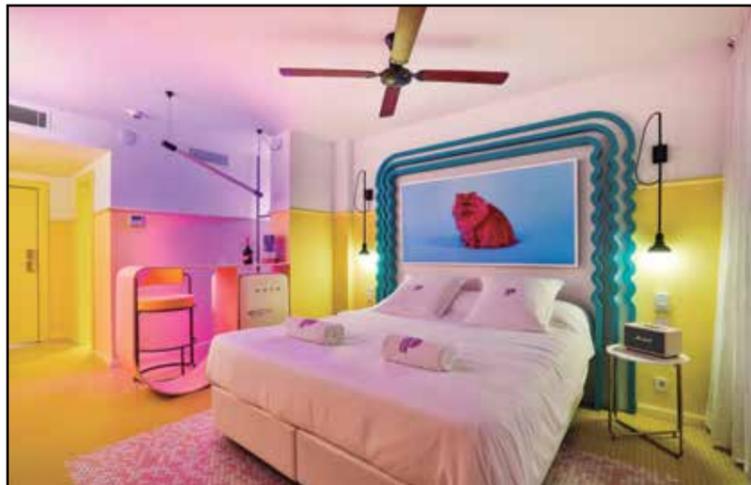
MARINA PORTALS PROPONE UNA ESCAPADA FAMILIAR A MALLORCA



El Sallés Hotel Marina Portals, un cuatro estrellas ubicado en la isla de Mallorca, se define como "un hotel familiar para recordar", porque está pensado especialmente para que las parejas con hijos puedan disfrutar de una escapada o unas vacaciones junto al mar, con todas las comodidades y una atención muy especial para los más pequeños de la casa. Mallorca vuelve a colocarse en lugar preferente para aquellos que desean compartir en familia unos días de tranquilidad frente al Mediterráneo, no en vano hace honor a su apelativo de 'isla de la calma', el mejor anti-

doto para combatir el estrés de la vida cotidiana. Uno de sus rincones con mayor belleza natural es Cala Portals Nous, en el municipio de Calvià, a tan solo 12 kilómetros de Palma, la capital balear. En este paradisíaco entorno, donde la suave brisa del Mare Nostrum acaricia nada más despertar, se asienta el Sallés Hotel Marina Portals, arropado por más de 5.000 m² de zona ajardinada, donde los niños pueden corretear a sus anchas sin ningún peligro antes de darse un buen chapuzón. Este año, además, el jardín cuenta con un aliciente especial cada jueves: desde las 17:30 hasta las 21:00 horas acoge una barbacoa con cocina a la vista, amenizada con música de dj y con acróbatas que centran su actuación en los más pequeños. www.hotelmariaportals.com

EL HOTEL DEL ARTE



Paradiso Ibiza Art Hotel, el nuevo proyecto de Concept Hotel Group, celebró su apertura con una fiesta en sus instalaciones. Dedicado al arte y a la creación contemporánea e inspirado en la estética MiMo (Miami Modern), este nuevo establecimiento invita a disfrutar la isla de una forma diferente a través del arte y propuestas artísticas de calidad.

Este hotel es el espacio donde se desarrollará de manera permanente el programa curatorial Art Paradiso. Dirigido por el artista y comisario Iñaki Domingo y la

realizadora Diana Kunst, presenta propuestas de arte urbano, performances, una galería de arte instalada dentro del propio hotel y un programa de microrresidencias artísticas.

Los huéspedes pueden dejarse envolver por el arte en un ambiente único con las creaciones de artistas contemporáneos que se expondrán en cada una de las Art Rooms. Asimismo tienen oportunidad de profundizar en las tendencias de vanguardia gracias a la biblioteca Art Library especializada en arte contemporáneo, que estará a su disposición permanente en las salas del hotel. <https://paradisoibiza.com/es/>

NOCHES BLANCAS DE LA CALA EN LA MANGA CLUB

A orillas del mar Mediterráneo se encuentra uno de los enclaves más mágicos de la península Ibérica, una cala exclusiva rodeada de montañas junto al Parque Natural de Calblanque. Éste es el escenario donde tendrán lugar el 20 de julio y el 10 de agosto las Noches Blancas de La Manga Club (Cartagena, Murcia). Sin duda, una oportunidad para deleitarse con la gastronomía de la zona y con los cócteles más refrescantes, mientras se disfruta de la mejor música en directo con el sonido de las olas del mar de fondo. Las Noches Blancas son la velada perfecta para disfrutar en pareja, en familia o con los amigos. Comienzan al atardecer y se alargan hasta la madrugada. La cena está diseñada exclusivamente para el evento por los prestigiosos chefs del resort, dirigidos por el francés Philippe Galindo. Un menú repleto de sabores inspirados en la cocina mediterránea, famosa por sus pescados y arroces. La música en directo y la luz de las velas ambientan la noche convirtiendo la cala en un lugar único en el Parque Regional de Calblanque. <https://lamangaclub.com>



LA VELLA FARGA PRESENTA SU COCINA DE AUTOR

Producto de proximidad, de temporada, cocina al estilo tradicional catalán, respeto al máximo de las propiedades saludables de cada ingrediente natural y un trato y servicio exquisitos en la sala son las credenciales que presenta la gastronomía del hotel de lujo con encanto La Vella Farga, cuyos fogones dirige el chef Carles Esquerrer, que ha diseñado una variada y exquisita selección de platos basados en la cocina de montaña con un toque de autor evocando las antiguas casas de comidas. La propuesta culinaria de Esquerrer reinterpreta algunos platos clásicos de la gastronomía catalana y reflejan fielmente el territorio del Solsonés, comarca leridana situada a más de 800 metros de altitud a los pies del Prepirineo. "Nos basamos mucho en la proximidad del producto y la estacionalidad que definen el menú de cada temporada y nos marcan el día a día de la cocina", señala Carles Esquerrer. Granjas de la zona, fértiles campos de cultivo de los alrededores, pequeños huertos vecinos y diferentes cooperativas locales nutren a diario la despensa del hotel con carnes, pescados, frutas, verduras, hortalizas y lácteos, entre muchos otros productos de proximidad y altísima calidad. www.hotelvellafarga.com



EL CHEF ÁNGEL LEÓN INAUGURA SU POP UP EN EL HOTEL ME IBIZA

ME Ibiza, el hotel de lujo de la marca ME by Meliá situado en Santa Eulalia, da la bienvenida a uno de los cocineros más destacados del panorama nacional e internacional. Conocido en el universo gastronómico español y mundial gracias a un estilo centrado en productos marinos, el chef del mar abre las puertas de un nuevo concepto que va a revolucionar el panorama gastronómico de la isla este verano. Radio ME Ibiza Rooftop Bar está ubicado en el azotea del hotel ME Ibiza, un espacio mágico frente al mar (para un máximo de 50 comensales), donde cada noche durante los próximos cinco meses el equipo de Ángel León llevará a la mesa una cocina de sabores marinos en forma de tapas. El celebrado plancton marino lo encontramos en propuestas como risotto de plancton y en el cremoso de choco blanco, fresas y leche de plancton.

www.melia.com/ME/Ibiza



NH EL NH ZURBANO INAUGURA UN ESPACIO DE COCINA ASIÁTICA ...



El barrio madrileño de Chamberí cuenta con un nuevo restaurante, Green Tea Food & Drinks, la nueva apuesta gastronómica del Grupo Zen en el hotel NH Zurbano. En él podemos encontrar una propuesta de cocina asiática con platos reinterpretados de influencia japonesa, china, tailandesa y coreana y a los que se incorporan también las carnes selectas de La Finca. Completa la oferta una carta extensa de coctelería internacional en la que se incluyen también distintos cócteles de autor.

...Y EL PALACIO DE CASTELLANOS SE CONVIERTE EN EL PRIMER NH COLLECTION DE SALAMANCA



Gracias a su privilegiada ubicación y a la excelencia de sus cuatro estrellas, NH Collection Palacio de Castellanos da el paso a la marca Premium de la compañía tras una intensa reforma. De esta forma, se convierte en el hotel más emblemático de NH Hotel Group en Salamanca y en uno de los hoteles con más encanto de la compañía en nuestro país. El hotel toma forma en la Plaza del Concilio de Trento, frente a la espectacular fachada del convento de los dominicos. Un ejemplo de arquitectura plateresca que puede contemplarse tanto desde su terraza como desde algunas de las habitaciones de este cuatro estrellas. www.nhhotelgroup.com

CULTO AL HEDONISMO EN EL NIWA HOTEL Y SPA DE BRIHUEGA

A tan solo una hora de Madrid se encuentra Niwa Hotel & Spa (Brihuega, Guadalajara). Un pequeño hotel boutique de diez habitaciones con spa, masajes orientales con producto autóctono (miel, lavanda, veneno de abeja y chocolaterapia), gimnasio y clases de yoga y pilates, con varios programas detox y programas románticos para estancias de horas o días, con nombres tan sugerentes como *Arrebato de pasión* o *Que no te pille el toro*. Un icono del turismo saludable donde se respira paz y armonía, ubicada en uno de los pueblos más bonitos de La Alcarria.

Durante los meses de julio y principios de agosto, Brihuega es conocida como la pequeña Provenza por sus cerca de mil hectáreas de campos de lavanda y lavandín en flor, y su famoso festival de la Lavanda (13 y 14 de

julio). El jardín de La Alcarria se vuelca con la reina de las aromáticas y crea un espectáculo sensorial único para disfrutar con los cinco sentidos. Entre las muchas opciones, podrás darte un relajante masaje con sus aceites esenciales en Niwa (esa noche dormirás como un bebé y te sentirás mucho más ligera), probar la limonada y el bizcocho casero de La Castina Boutique



Café, derretirte de placer con el helado malva en La Peña Bermeja, participar en el Trail de la Lavanda, reservar una visita guiada por los campos al atardecer, participar en un concurso de fotografía o asistir a varios conciertos al aire libre. Una experiencia única que no debes perderte, y es que Brihuega enamora.

www.hotelspaniwa.com

ICON, LA NUEVA EDICIÓN DE HOTELES BY PETIT PALACE

La cadena hotelera Petit Palace ha lanzado Icon, su nueva edición limitada de hoteles que destacan por la personalización de cada uno de ellos y por su orientación a una nueva generación de viajeros. Asimismo, estos establecimientos están ubicados en edificios que han sido cuidadosamente seleccionados por su situación y su personalidad.

Todos los hoteles Icon tienen una característica común: su situación en las mejores áreas de influencia de las ciudades, buscando integrarse en la vida del barrio y, en consecuencia, ofreciendo vivencias auténticamente locales a sus huéspedes. De ahí que se orienten sobre todo a

aquellos que disfrutan la ciudad de una forma más genuina frente al clásico turista que viene a visitarla. La experiencia es otro punto fuerte de Icon. Ello le ha llevado a crear hoteles boutique de menos de 100 habitaciones para que los huéspedes reciban un trato más personalizado. Asimismo, cada hotel Icon recibe un nombre diferente asociado a su propia personalidad que se ve reflejada en su interiorismo. Es decir, cada uno de ellos conserva su identidad única y espíritu individual por lo que se aprecian grandes diferencias entre unos y otros.

www.petitpalace.com/es/icon-hotels/



ROOM MATE VALERIA DE MÁLAGA, EL HOTEL MÁS ORIGINAL DE ESPAÑA



El hotel Room Mate Valeria fue galardonado en la categoría Best Original Hotel de los premios Spain Luxury Hotel Awards. Una gala muy reñida en la que habían sido seleccionados por un jurado de expertos solo los mejores hoteles del país. Celebrada en el céntrico hotel Westin Palace de Madrid, durante la gala se hicieron las votaciones en las que el hotel Room Mate Valeria consiguió el primer puesto como el hotel más original de España. Durante la cena, Victoria Melián, diseñadora del hotel, acompañó a los directivos de la cadena y recibió el premio junto a Víctor Fernández, CEO de Room Mate Group. Sumado a este reconocimiento, el hotel Room Mate Valeria también está posicionado como el primer hotel de la ciudad de Málaga por los usuarios de la web TripAdvisor. El hotel, situado en la Plaza de la Marina, junto al puerto y al final de la calle Larios, es ya todo un referente en la ciudad para locales y turistas. Con 61 habitaciones disponibles, tres de ellas junior suites, el hotel cuenta con una decoración exquisita lleno de toques mediterráneos. Dispone de un gimnasio, salas de reuniones y piscina en la terraza. <https://room-matehotels.com/es/>

será a EE UU, en agosto al lejano Oriente y en septiembre a Italia. Cada miércoles y dependiendo del mes, se ofrecerán distintos platos Street Food relacionados con cada zona, se ambientará con decoración en este sentido y estará todo acompañado de la mejor música de cada territorio. Además, a aquellos que quieran disfrutar de la experiencia se les recibirá con una copa de bienvenida. Sin duda, una forma diferente de disfrutar del *afterwork* madrileño o de dar la bienvenida a la noche en la terraza más fresca de la capital. 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 camión restaurante, 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 diario o los fines de semana, en horario de 16.00h a 24.00h de domingo a jueves y de 16.00h a 02.00h los viernes y sábados www.vinccihoteles.com/themint

USHUAÏA IBIZA BEACH HOTEL EXPONE LA COLECCIÓN DE ARTE QUE INSPIRÓ LA PELÍCULA "COCO"

Ushuaïa Ibiza Beach Hotel trae a la isla la colección de arte que inspiró el filme ganador del Óscar a Mejor Película de Animación 2018, *Coco*, de Disney Pixar. La exposición, que se podrá ver en el hotel de mayo a principios de septiembre está compuesta por un total de 17 piezas procedentes del Taller Jacobo y María Ángeles de Oaxaca, en México. La muestra llega a Ushuaïa Ibiza Beach Hotel de la mano de la Fundación El Agave y Nosotros que agrupa a artesanos y artistas de Oaxaca y que tiene por objetivo mostrar la belleza y las tradiciones de esta tierra a través de piezas de barro, joyería, textiles y obra pictórica, entre otros. La colección, inspirada en la cultura zapoteca, cuenta con figuras talladas en madera de copal con pigmentos minerales y acrílicos, decoradas con detalles prehispánicos, conocidas como alebrijes. Huéspedes y visitantes podrán admirar la belleza de esta artesanía mexicana a través de una colección de figuras de los diferentes animales que se representan en el calendario zapoteco, así como distintas siluetas, resultado de la fusión entre animal y ser humano, considerado como amuleto personal dependiendo del día, mes y año de nacimiento en esta cultura. www.theushuaiaexperience.com/es/



VINCCI THE MINT PROPONE DISTINTAS GASTRONOMÍAS



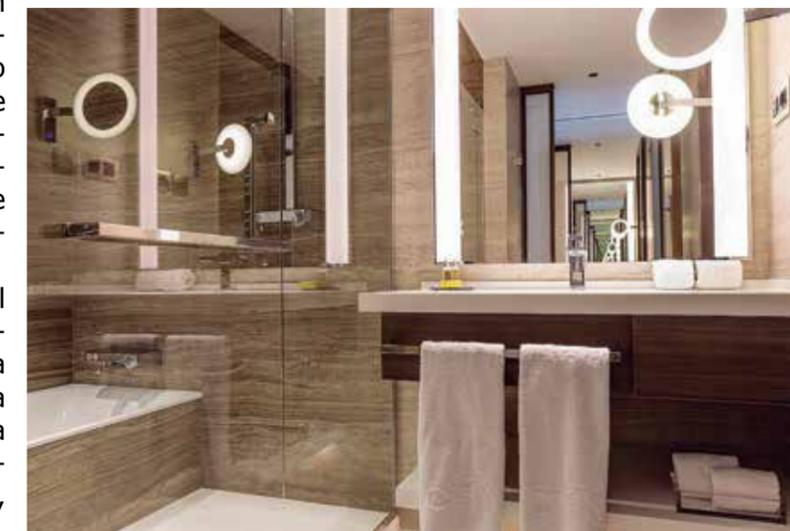
The Mint Roof, la terraza de Vincci The Mint propone hacer este verano un recorrido a través de distintos países desde la azotea de Gran Vía 10 (Madrid). Desde el 13 de junio, viene ofreciendo todos los miércoles las Street Food Sessions, unas jornadas temáticas dedicadas a distintos países. The Mint Roof permitirá vivir de primera mano la cultura de cada uno de estos países sin salir de Madrid, gracias a su gastronomía, ambiente y música. Cada mes, se ofrecerá una propuesta diferente, así por ejemplo en junio, las Street Food Sessions estuvieron dedicadas a México, en julio

será a EE UU, en agosto al lejano Oriente y en septiembre a Italia. Cada miércoles y dependiendo del mes, se ofrecerán distintos platos Street Food relacionados con cada zona, se ambientará con decoración en este sentido y estará todo acompañado de la mejor música de cada territorio. Además, a aquellos que quieran disfrutar de la experiencia se les recibirá con una copa de bienvenida. Sin duda, una forma diferente de disfrutar del *afterwork* madrileño o de dar la bienvenida a la noche en la terraza más fresca de la capital. 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 camión restaurante, 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 diario o los fines de semana, en horario de 16.00h a 24.00h de domingo a jueves y de 16.00h a 02.00h los viernes y sábados www.vinccihoteles.com/themint

LAS SOLUCIONES DE HANSGROHE LUCEN EN LOS BAÑOS DEL HOTEL VP PLAZA ESPAÑA DESIGN DE MADRID

Una vez más las griferías y duchas de Hansgrohe vuelven a ser las predilectas de interioristas, decoradores y hoteleros. En esta ocasión, la cadena hotelera VP Hoteles se ha decantado por los productos de Hansgrohe para equipar los baños de su lujoso cinco estrellas VP Plaza España Design en Madrid. Una de las aperturas del sector más esperadas para este 2018.

Ubicado a solo unos pasos del Palacio Real, el Templo de Debod y el Palacio Real, el VP Plaza España Design 5* se encuentra en un lugar privilegiado de la ciudad. Este hotel de 214 habitaciones y más de 1.400 m², cuenta con piscina climatizada, spa, gimnasio y un lujoso bar en la planta 12. Los estudios de interiorismo Cuarto interior y Studio Gronda han creado un ambiente sobrio, atemporal, monocromático, pero rico en texturas y materiales y con una clara apuesta por el arte contemporáneo. www.ilunionhotels.com



EL EUROSTARS HOTEL EXCELSIOR DE NÁPOLES CUMPLE 110 AÑOS



El Eurostars Hotel Excelsior celebra los 110 años desde su apertura, en 1908, como establecimiento hotelero y que, en 2015, pasó a ser gestionado por Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa.

Ubicado en un palacete del siglo XIX en el Paseo Marítimo, junto al emblemático Castel dell'Ovo, el Eurostars Hotel Excelsior es el primer edificio que da la bienvenida al visitante que llega a Nápoles por vía marítima, lo que le ha convertido en un emblema para la ciudad napolitana y en el que se han hospedado artistas, actores y otras celebridades, entre los que se encuentran soberanos y príncipes de

Italia, Inglaterra, España, Grecia o Rusia; destacados políticos, como Theodor Roosevelt, Helmut Kohl, Hilary Clinton, Carlo Azeglio Ciampi o Giorgio Napolitano; reconocidas estrellas de cine como Alfred Hitchcock, Sofia Loren, Clark Gable, Vittorio Gassman, Orson Welles o Humphrey Bogart, y otros artistas y representantes del mundo de la cultura, entre los que se incluyen Rudyard Kipling, Richard Strauss, Andy Warhol, Riccardo Muti y Rita Levi di Mantalcino. El Eurostars Hotel Excelsior cuenta con una situación privilegiada para disfrutar de las espectaculares vistas panorámicas sobre el Vesubio, el Golfo de Nápoles y las paradisíacas islas de Ischia y Capri. El establecimiento cuenta con 100 habitaciones de lujo y 22 suites de distintas categorías, todas ellas con el interiorismo y los servicios propios de un hotel clásico de esta categoría. www.eurostars-excelsior.hotel-naples.com/es/

ABRE EL PRIMER NH COLLECTION EN FRANCIA

NH Hotel Group inauguró el pasado 30 de mayo el hotel NH Collection Marseille, el primero de la gama Premium de la Compañía en Francia. Con una ubicación incomparable, servicios exclusivos y una magnífica puesta en escena, el hotel hace gala de los valores que representa la marca NH Collection. Se encuentra ubicado en la avenida que conecta desde finales del siglo XIX el puerto mercante de La Joliette con el Vieux Port, facilitando el comercio en la ciudad. La



construcción de esa calle, entonces conocida como rue Impériale, se llevó a cabo entre 1862 y 1864. Rodeada de edificios de estilo *haussmanniano*, esta avenida pretendía convertirse en el nuevo núcleo burgués de la ciudad. Sin embargo, tras la caída del Segundo Imperio francés y la llegada de la Tercera República en 1871, la rue Impériale pasó a llamarse la rue de la République, como se la conoce actualmente. www.nh-hotels.com

W HOTELS REGRESA A AUSTRALIA CON LA APERTURA DE W BRISBANE

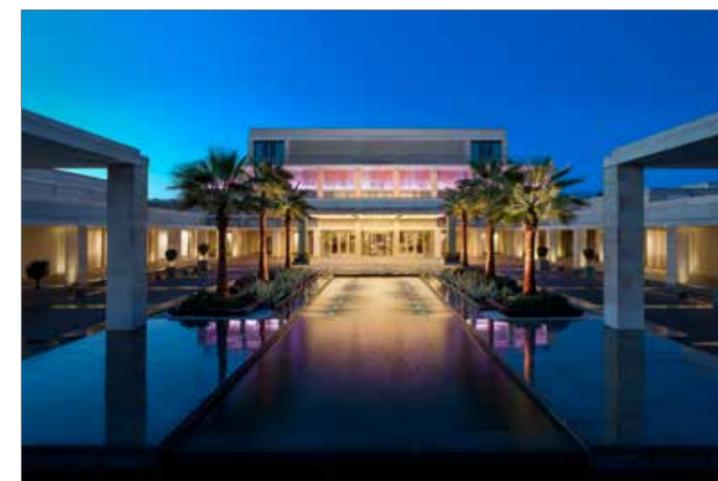
W Hotels Worldwide, miembro de Marriott International, reaparece en Australia con la apertura de su nuevo hotel W Brisbane. Propiedad de Shayher Group, W Brisbane se convierte en una de las más destacadas novedades en el Estado de South East Queensland (también conocido como el 'Estado Soleado'), ocupando una ubicación estelar con vistas al río Brisbane. El nuevo hotel ofrece una embriagante combinación de estilo urbano y diseño moderno con el característico punto de vista australiano. Con días cargados de sol y noches eléctricas, no hay mejor lugar que el W Brisbane para absorber la vibrante cultura y la amplia oferta nocturna de la ciudad. Brisbane es una de las ciudades australianas que mayor crecimiento han experimentado, un destino ideal para que la cadena W Hotels esboce su concepto de estilo de vida. Situado en la ribera del río Brisbane, junto al distrito financiero central, el hotel W Brisbane rinde homenaje a la historia de esta legendaria región. El hotel recoge la conexión de la ciudad con la identidad australiana e icónicos elementos de la fauna y flora de Queensland con un relajado ambiente y un divertido guiño a 'Brisvegas'.



www.whotels.com

MINOR HOTELS AMPLÍA SU CARTERA HASTA LOS 161 HOTELES

Minor Hotels, inversor, operador y propietario de hoteles que cuenta hoy con una cartera de 161 hoteles y resorts en 26 países en Medio Oriente, Asia Pacífico, Europa, Sudamérica, África y el Océano Índico, ha desarrollado su plan estratégico durante 2017 y continúa la expansión con nuevas aperturas en 2018. La marca principal del auténtico lujo de Minor Hotels, Anantara Hotels, Resorts & Spas llegó a Europa en 2017 con la apertura de Anantara Vilamoura Algarve Resort, que se incorporó al portfolio que ahora incluye 39 hoteles y resorts en una amplia gama de ubicaciones en todo Medio Oriente, Asia, el Océano Índico y África. Además,



se inauguró un tercer resort en China, con la apertura en junio del complejo Anantara Guiyang Resort de 214 habitaciones en la provincia de Guizhou.

2018 ha sido un gran año para Avani tras el anuncio en marzo de una nueva extensión de la marca, Avani+, con el lanzamiento del primer hotel en Luan Prabang el 1 de marzo. Avani actualmente opera 23 propiedades con 3.000 nuevas habitaciones repartidas en Asia, el Océano Índico, Oriente Medio y el Norte de África. www.minorhotels.com



Una de las salas de Casa Gerardo y el comedor privado con vistas a la cocina, donde el chef Marcos Morán desarrolla su sugestiva creatividad culinaria. En la otra página, el festival de platos servidos en el Menú 1882.

CASA GERARDO

A LAS PUERTAS DE LA ESTRELLA MICHELIN

Desde una antigua parada de postas familiar de finales del siglo XIX ubicada en Prendes (Asturias), Marcos Morán ha ido creciendo como cocinero a base de pura creatividad, con platos apoyados en recetas tradicionales y ese toque personal que los hace distintos. Los menús que este chef asturiano prepara con mimo varían con la época del año en que se elaboran, pues una de las condiciones que caracterizan su cocina es la temporalidad de los ingredientes. El que aparece en estas páginas se corresponde con los productos de primavera. Que a nadie le extrañe si más pronto que tarde cae una estrella Michelin en esta parroquia asturiana.

Los productos de temporada son la base de la cocina de Marcos Morán, un chef respetuoso con las recetas tradicionales, pero a las que aplica un toque tan especial que hace de cada uno de sus platos todo un acontecimiento para el comensal.

El cocinero asturiano se hizo cargo en 2003 de los fogones de Casa Gerardo, un coqueto restaurante situado en Prendes en plena carretera, como corresponde a lo que en sus orígenes fue una parada de postas entre Avilés y Gijón, propiedad de su tatarabuelo que siempre ha pertenecido a la familia. Marcos es, pues, la quinta generación que regenta la cocina de este establecimiento nacido en 1882.

Esa fecha da nombre a uno de los menús que hoy ofrece Casa Gerardo a parroquianos y foráneos en las 19 mesas de que dispone en el local, amén de un salón especial para ban-

quetes y un reservado instalado en la cocina. Esa selección de platos 1882 me permitió conocer la creatividad de este inquieto cocinero que, afortunadamente, abandonó a tiempo los estudios de periodismo para centrarse en la cocina.

Marcos añadió algunos bocados extra al festival gastronómico que es el menú 1882 y que da comienzo con una serie de aperitivos que adelantan lo que será todo un festín de sabores, texturas y presentaciones. Abrimos boca con unas sorprendentes lentejas en crema y un foie sobre melaza para culminar con una exquisita y elegante brandada de bacalao adornada con piparra, pimienta y migas, seguida del tradicional pitu de caleya (el pollo que se cría y alimenta en libertad) sobre una tosta de maíz. La mantequilla de anchoa con pan de espelta sirve para separar estas en-

Menú 1882 (75 €):

- Aperitivo de la casa
- Bocadillo crujiente de quesos asturianos
- Ensalada de pepino y espinacas
- Buñuelo de pitu
- Croquetas del compango
- Cochinillo con chilmole
- Salmón, manzana y café
- Cogollo a la crema
- Pescado: merluza
- Codorniz asada
- Fabada de Prendes
- Avellana, chocolate y tonka
- Crema de arroz con leche requemada

tradas de los aperitivos "serios", que se inician con un original y sabroso bocadillo crujiente de quesos asturianos, para recibir a continuación en la mesa una ensalada de pepino, mostaza y cuajada, perfecta en su conjunción de sabores hasta dar como resultado una sapidez exclusiva, distinta. Cerramos la increíble cadena de aperitivos con un bocado de cochinillo a la plancha con chilmole, un suave buñuelo de pitu y una croqueta del compango de la fabada.

La sucesión de platos se abre con una sabrosa ensalada de ventresca de salmón ahumado con su piel crujiente, pectina de manzana, eneldo, manzana cru y café, y en seguida con el que, dicen, ya es un plato clásico en Casa Gerardo, y no es de extrañar porque los cogollos de lechuga guisados al vacío con agua de mar y placton que se sirven con un pil pil de merluza completado con pistachos y aguacate son excelsos; lo del pil pil es para pedir un puchero aparte como plato propio: todo el sabor de la merluza en esa crema melosa, convertida en un manjar místico. Luego llega la merluza en su punto exacto de cocción servida con piel de patata, berenjena ahumada y pan frito.

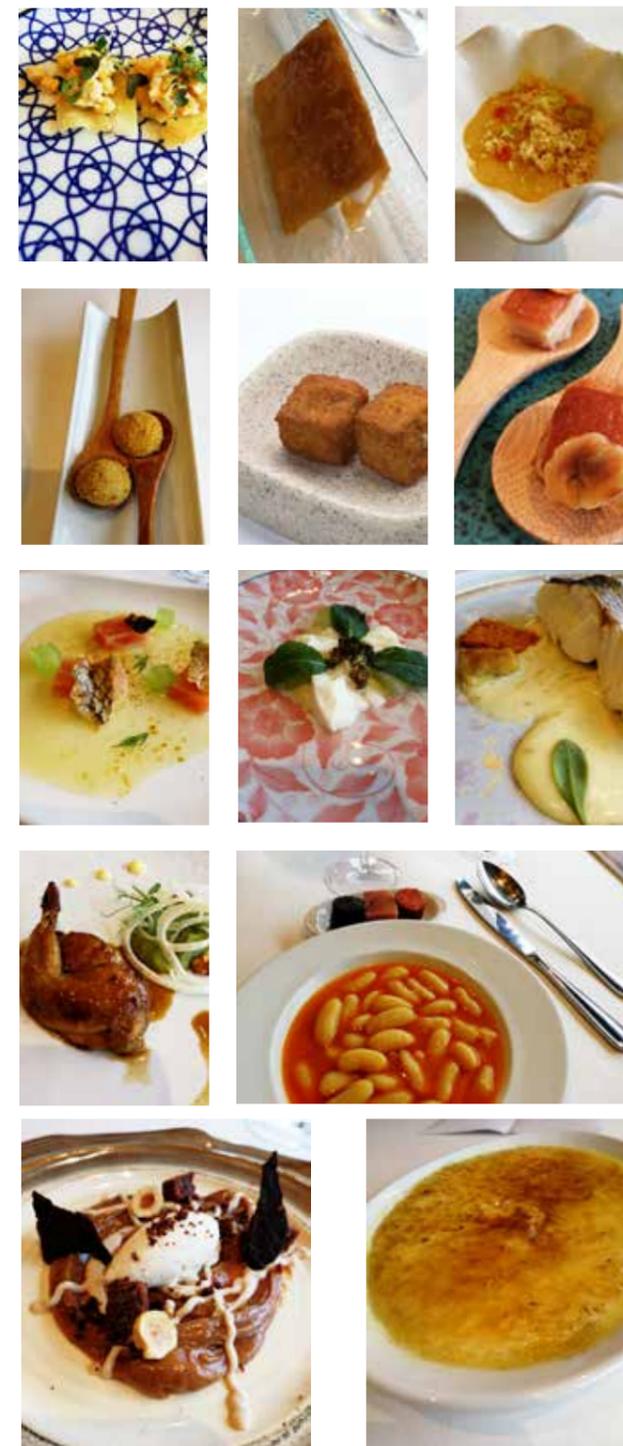
Hasta ahora hemos acompañado la comida con una sidra achampañada de Emilio Martínez, que vamos a sustituir por un monovarietal mencía de las bodegas bercianas Akilia para complementar la codorniz asada, con puré de guisante, hinojo y mahonesa japonesa, es decir, con un toque de wasabi, y la espectacular fabada de Prendes con su compango al margen, plena de sabor pero sin grasa, sencillamente espectacular.

¿Cuántos pasos, entre aperitivos, entrantes y platos, hemos contado en el menú que nos ha preparado Marcos? Y todavía hay margen para los dos postres: avellana, chocolate y tonka y, por supuesto, la crema de arroz con leche requemada.

Técnicas, sabores, emplatados y un servicio de un primer nivel que hace presagiar que Marcos Morán se acerca con paso firme a la guía Michelin. O la guía Michelin a él.

CASA GERARDO

Km 9 Carretera AS-19 Prendes (Asturias). www.restaurantecasagerardo.es / 985 88 77 97
Tiene capacidad en sala para 55-60 comensales. El precio medio de carta es de 60€.
Horario: martes-domingo de 13,00 a 15,45h; viernes y sábados también de 21,00 a 22,45 h. Cierra los lunes.





Cata es el alma mater de La taberna de Elia, un asador que sirve las mejores carnes a la brasa.

LA TABERNA DE ELIA

NO HAY CARNE MEJOR

Tanto me habían hablado, cada vez más y mejor, que finalmente no pude resistir la llamada del deber para conocer La Taberna de Elia, de la que se decía servía unas carnes insuperables y en su punto exacto. ¡Bendito deber!

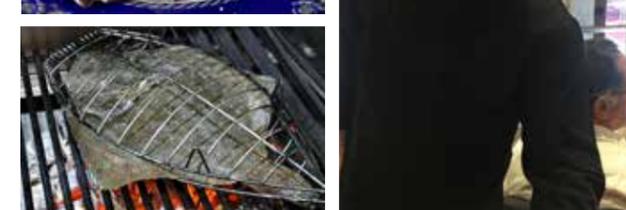
Para abrir boca, se me pone delante un plato de cecina, de LA cecina, porque la habrá igual, pero no mejor: veteadada, plena de sabor, justa de ahumado. Una delicia.

Formado de la mano de Jeremías en El Torreón de Tordesillas, Cata (Catalin Lupo), que ejerce de maitre, sumiller (mucho vino novedoso frente a lo tradicional) y chef en Elia, nos recomienda probar el pisto de la casa, que resulta ser una suave integración de las verduras coronadas por un huevo frito perfecto. A continuación, y como preámbulo al festín carnívoro, abrimos boca con un excelente steak tartar cortado a cuchillo –nada que ver con esa especie de puré de carne que se estila ahora– y rectificado al gusto: unas gotas más de Tabasco, en nuestro caso. Lo acompañamos con una copa de palo cortado de la colección Antique de las bodegas jerezanas Fernando de Castilla para conseguir el disfrute total.

Y llega el momento del festival de la carne. Cata nos presenta tres piezas distintas de la selección que guarda para madurar en sus cámaras a la vista del comensal; como a la vista está la parrilla de brasas por las que pasarán las piezas. Por orden, en primer lugar llega un corte de la auténtica carne japonesa con denominación de origen Wagyu: excelente, mantequilla pura. Más fibrosa e igualmente maravillosa en su sabor y textura es la pieza de la raza Simmental que nos ponen delante, una vez pasada por la brasa el tiempo exacto para calentar esa grasa entreverada que luce. Y acaba la degustación cárnica con un chuletón de rubia gallega de más de cinco años de edad y de unos cinco meses de maduración: insuperable.

A todo esto, nos acompañamos en esta cata de un ribera Montecastro cosecha de 2014, un tinto fino con un mínimo toque (5%) de merlot que le va de maravilla a la carne. Y antes de entrar en los postres, bien merece la pena reconocer que tanto los pimientos asados –iese toque ahumado de las brasas!– como las patatas fritas que sirven con las carnes saben a lo que tienen que saber. Para rematar: tocino de cielo y arroz con leche.

Para los no canívoros, la carta incluye pescados del día a la brasa, bacalao dorado, ensaladas y verduras. ¡Ah!, y tiene terraza.



Vista del comedor (al fondo, la parrilla). Cecina, pisto, steak tartar, carne a la brasa, chuletitas de lechal, rodaballo a la brasa y Cata mostrando las piezas servidas en esta degustación.

LA TABERNA DE ELIA

Vía de las Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón. Madrid

www.latabernadeelia.es / 911 62 74 29

Miércoles a Sábado de 12,00h a 00,00h. Domingos, lunes y martes de 12,00h a 17,00h.

Precio medio: 50 / 60 €, (según las carnes elegidas)

Menú diario: 38,50€ (incluye chuletón, sin bebida)

Tiene terraza.



ROLENKA

COCINA DE CALIDAD EN LA PUERTA DEL SOL

ENAMORADA DE LOS SABORES DE ESPAÑA Y TRAS HABER DEBUTADO EN KIEV, ODESSA Y MOSCÚ CON EL RESTAURANTE JAPONÉS FOG FACTORY, LA CHEF UCRANIANA OLENA ROS ABRE EN MADRID "ROLENKA", EL QUE CONSIDERA LA EXTENSIÓN DE SÍ MISMA Y DONDE PUEDE EXPRESARSE...

En el número 30 de la madrileña calle Mayor ha abierto sus puertas el restaurante Rolenska, cuya propuesta es un producto honesto elaborado con materia prima de primera calidad y alejado de arquetipos de moda o de cualquier influencia. Aquí se respetan los sabores, la premisa del lugar es muy clara: "No enmascarar el producto", una regla que la chef Olena Ross impone con rigor.

DESDE UCRANIA CON AMOR

Ucraniana de nacimiento, Olena Ros, creció en una familia en la que las recetas pasaban de generación en generación. Su región está enmarcada por un microclima que gracias a sus temperaturas no agresivas produce verduras de muy buena calidad y también patatas y arroz. Además de gran importancia en la dieta

del lugar son los productos de caza, la ternera, el conejo, la gallina, el cordero o el cerdo; y así en su terruño nació su afición por la cocina y la gastronomía. Esto la llevó a desplazarse a Kiev, la capital, en aras de profesionalizarse. Finalmente, y en compañía de otros socios terminó abriendo Fog Factory, un restaurante de cocina japonesa que actualmente cuenta con sedes en Odessa y en Moscú.

Desde la primera vez que pisó tierras españolas sintió el flechazo de Cupido por el país, se enamoró de él, de Madrid y de su gastronomía, pero lo hizo especialmente por el gusto que tienen los españoles por el producto de temporada. No tardó en inscribirse en un curso de cocina española en Le Cordon Bleu, y para aplicar todo su conocimiento creó Rolenska, un restaurante que en sí mismo es la



propia expresión suya y un lugar donde realmente se puede expresar.

DIFERENTE Y VARIADA

La carta de Rolenska es llamativa y muy original, y detallándola se aprecia fácilmente el amor de Olena por la cocina tradicional, la de pueblo, la de siempre, la que, nos dice, le recuerda a cómo cocinaba su abuela, y ejemplo de ello – que además vienen muy bien como entrantes para compartir– son las croquetas de carabineiro o el rabo de toro en patata *rösti* al chocolate que encontramos en una carta diferente y variada. El plato favorito de la chef ucraniana es la carrillera de ternera con polenta cremosa y salsa de trufa negra; y otro plato principal que nos entusiasma es el confit de pato con salsa de naranja y puré de patatas. Los aficionados al pescado no deben pasar por alto la dorada fresca crujiente con tiernas verduras de temporada.

Los postres ponen el broche de oro a la experiencia que se vive en este lugar, el que a escasos metros de la Puerta del Sol, por fin otorga a la zona más visitada de la ciudad un nivel gastronómico más allá de los sitios turísticos, y que ya hacía falta. La tarta tatin de manzana hecha a la manera artesanal con helado de vainilla es uno de los postres más demandados, pero también tiene muy buena acogida el ravioli de piña con mango y salsa de lima.

"AFTER LUNCH" Y CÓCTELES DE AUTOR

El concepto de cocina siempre abierta, que por suerte cada vez aumenta en Madrid, ha tenido

una acogida muy positiva entre todos aquellos que quieren tomar un tentempié de calidad a cualquier hora y bien elaborado. Para quienes terminan una reunión tarde y no saben dónde comer, Rolenska ofrece varias opciones: ensalada de tomates corazón de buey y otros platos que mantienen la esencia del lugar, como la ensaladilla rusa, el salmorejo o los huevos rotos trufados.

El proyecto coctelero de Rolenska está bajo la batuta del magistral Claudio Cracco, quien, avalado por la formación que aportan lugares de la talla de la antigua destilería Guinness Storehouse en Dublín, Papagayo Beach Club en Tenerife, o el chiringuito de Mario Bravo en Marbella, presenta una amplia carta de combinados. Los cócteles destacan por su componente visual y sus originales sabores. Una inédita versión del mojito, el Moji-Té –todo un viaje a Cuba con escala en marruecos–, o el Taste of Cinema –con palomitas y Coca-Cola– son algunas de las nueve opciones que Cracco ha materializado en Rolenska.

RESTAURANTE ROLENKA

www.rolenska.com
Dirección: Calle Mayor, 30, 28010 Madrid
Teléfono: 91 685 91 22
Menú del día: 14,50 euros
Menús especiales: 25 y 35 euros
Precio medio: 30 euros
Horarios: M –D: de 9:00 a 02.00 h; Lunes cerrado;
Comidas: de 13:30 a 16:30. Cenas: de 19:30 a 23:30.



JORNADAS DEL ATÚN EN APICIUS

El restaurante Apicius, referente gastronómico en la ciudad de Valencia, ofrece dos menús de temporada con el mejor atún rojo del Mediterráneo, el bluefin, como protagonista. El atún rojo de Apicius, de la empresa Balfegó, es un atún salvaje capturado mediante el arte del cerco (una técnica altamente sostenible, ya que garantiza la ausencia de peces pequeños) que posteriormente ha sido alimentado exclusivamente con pescado a fin de conseguir el porcentaje óptimo de grasa. Con él, Enrique ha elaborado un

menú degustación compuesto por una serie de aperitivos, tres entrantes, un segundo y un postre que estará disponible hasta finales de julio en los servicios de mediodía y noche (previa reserva del menú) a un precio de 54 € por persona (bebida no incluida).

www.restaurante-apicius.com

CASONA DEL JUDÍO ACOGE CENAS CON ESTRELLAS MICHELIN

Hasta octubre, el chef Sergio Bastard será el anfitrión de algunos de los más prestigiosos cocineros del país, que pasarán por su cocina para elaborar mano a mano –o mejor dicho, a cuatro manos– un menú especial. Sin duda, una experiencia gastronómica que dejará el mejor sabor de boca a los afortunados comensales, tan solo unos pocos, ya que el aforo está limitado a 30 personas y la cena preparada por el dúo solo se podrá disfrutar un día.

www.casonadeljudio.com



D.O. MAR DESEMBARCA EN MARBELLA



El pasado mes de junio abrió sus puertas D.O. MAR, una propuesta basada principalmente en cocina del mar, con la dirección gastronómica de Óscar Velasco, jefe de cocina de Santceloni y poseedor de dos estrellas Michelin. Además, en este nuevo reto le acompañarán Abel Valverde, como asesor de la propuesta, uno de los responsables de sala más laureados de nuestro país, y David Robledo, que se encargará de confeccionar la carta de vinos. El restaurante, que está situado en pleno corazón de la Milla de Oro marbellí, cuenta con vistas al mar y dos propuestas diferentes: el restaurante

y la zona de bar, más desenfadada. Su oferta abarcará, además de una variada selección de pescados y mariscos del Estrecho, una amplia variedad de platos con las verduras o las carnes como protagonistas. www.domarmarbella.com

EL COLUMPIO ENTONA UNA ODA A LA DIETA MEDITERRÁNEA



El Columpio (Caracas, 10), es un clásico para los que buscan un respiro con aires provenzales y ambiente desenfadado en Madrid. Un luminoso y cuco restobar abierto desde la hora del desayuno, con platos mediterráneos muy apetecibles a buen precio. Atención a las alcachofas a la plancha con romescu, la burrata fresca con olivas negras y piñones tostados, el salmorejo cordobés y el salmón con cous cous cítrico, sin olvidar la extensa carta de cócteles, perfectos para acompañar una ración de las tartas XL más solicitadas de Madrid.

www.elcolumpiomadrid.com

EL INVERNADERO DE RODRIGO DE LA CALLE

Tras varios meses de reforma, el pasado 31 de mayo abrió sus puertas El Invernadero, el restaurante con una estrella Michelin del chef Rodrigo de la Calle que traslada su ubicación al centro de Madrid, en la calle Ponza. A partir de mañana será posible realizar reservas desde su web www.elinvernaderorestaurante.com Así, el Invernadero comenzó a florecer con la primavera para arrancar una nueva etapa de madurez que nace con el objetivo de crecer, no solo en número de plazas sino también en calidad del trabajo, tanto para el equipo de cocina, como para el cliente.



FELLINA, CON 'SAPORE A ITALIA'

Fellina (Caracas, 21), el italiano de moda famoso por sus epagueti Carbonara y su tiramisú (dicen los entendidos que es el mejor de Madrid), renueva carta con apuestas muy veraniegas para disfrutar en su terraza interior o el bistró, como la *bruschetta di sardine e maracuja*; los *tagliatelle rosse con gamberoni e asparagi*; el *fazzoletto ripieno di zucca, biscotto amaretto e parmigiano*, o la *pizza diavola*. La guinda llega siempre al final, y el momento *dolce* pide una irresistible *crostata della nonna con gelati artigianali*, acompañando a un cóctel de autor con acento andaluz: *no ni ná* (jerez, ginebra, naranja, jengibre, lima, kaffir) o *fellina viste de seda* (Bailey's, almendra, kahlúa, nata, tonka, cacao) son acierto seguro.



TABERNA EL GALLOCANTA, PARA MOJAR PAN

La discreta fachada del número 2 de la madrileña calle de Jesús acaba de cambiar el cartel de El Rábano por el divertido logo símbolo de la Taberna El Gallocanta. Y es que, a pesar de que las últimas décadas plagaron las cartas de los restaurantes patrios de esferificaciones, cocina molecular, deconstrucciones y humos, los propietarios de esta nueva taberna están convencidos de que la imaginación no está reñida con uno de los productos más ancestrales y humildes de nuestras mesas: un simple huevo de gallina.



www.elgallocanta.es

LE COCO, UNA CARTA QUE REBOSA FRESCURA



Le Cocó (Barbieri, 15), es ese sitio monísimo donde se come sano y rico a cualquier hora sin gastar mucho. Uno de los restaurantes más *instagrameables* de Madrid, donde, vayas con quien vayas, aciertas seguro. Un imprescindible al que hay que ir sí o sí, con una carta que rebosa frescura con propuestas como chanquetes con huevo frito, pizza fina de setas y trufa, ensaladilla rusa con bonito casero, fish & chips, fresas naturales estofadas con helado de queso... Para quedarse a vivir.

www.lecocomadrid.com

MATCHA HOUSE, UN JAPONÉS AUTÉNTICO

En los últimos años nos estamos familiarizando con todo tipo de palabras de origen asiático que hemos hecho nuestras. ¿A quién le resulta raro escuchar ahora términos como sushi, sashimi, maki o sake? ¿Y el matcha? Este té verde molido no hace tanto tiempo que llegó a nuestros oídos, pero sin duda ya ha conquistado muchos paladares y sigue sorprendiendo a los que lo prueban por primera vez. Justamente esta preciada exquisitez fue elegida hace cinco años para dar nombre a Matcha (Infanta Mercedes, 62. Tel. 91 570 05 79. www.matcharestaurante.com), ahora Matcha House, un restaurante que sigue ganando adeptos en el que encontrar la mejor cocina nipona sin fusiones ni inspiraciones. Aquí se come japonés, japonés... ¡y de calidad!



MUTSU, LA TRADICIÓN DE LA COCINA NIPONA

Mutsu (Plaza República del Ecuador, 2. Madrid. Tel. 91 345 95 93. www.mutsumadrid.es) es puro sentimiento. Empezando por el nombre, que por un lado es una región de Japón –porque su cocina es nipona– y por otro su pronunciación recuerda al mutxu con el que se besan los vascos; y siguiendo por su historia, ya que durante años fue un reconocido restaurante chino de la capital que cerró sus puertas al jubilarse sus propietarios. Chen no podía ver que ese local regentado por sus padres y en el que ella había crecido fue-

se a desaparecer, así que dejó las finanzas, redecoró el espacio, cambió la carta adaptándola a sus vivencias, se hizo con los mejores cocineros y así nació Mutsu hace cinco años. Sentarse en una de sus mesas sigue siendo tan apetecible como el primer día porque su carta japonesa es una explosión de sabores para el paladar...



RARO RARE CONSOLIDA SU PROPUESTA NIKKEI

De la fusión entre la cocina japonesa y la cocina peruana nace el término *nikkei*, resultado del mestizaje entre estas dos culturas por los movimientos migratorios de la comunidad japonesa durante el siglo XIX. La unión de técnicas e ingredientes sumada a la creatividad y conocimientos de grandes cocineros han consolidado esta gastronomía a nivel internacional. El empresario hostelero Carlos Moreno Fontaneda y el chef Cosmin Nicula, al mando de los fogones, sirven lo mejor de la cocina *nikkei* en Raro Rare. El restaurante de concepto más singular del Grupo Bar Galleta afianza su propuesta gastronómica de cocina fusión tras cumplir su primer año en la capital.

www.rarorare.com

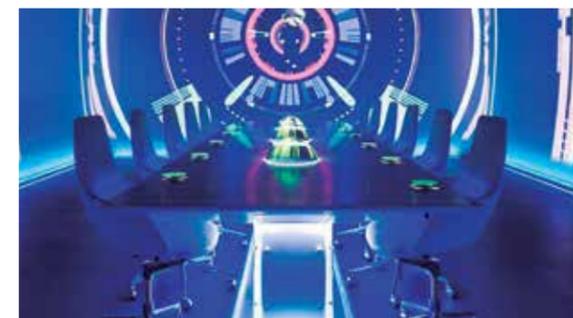
LA COCINA REBELDE DEL NUEVO RESTAURANTE LIMBO

El restaurante Limbo, la última incorporación del Grupo La Musa, ubicado en el recientemente inaugurado Bastardo Hostel del Barrio de Malasaña, ha dado con la clave para conquistar este epicentro del ocio madrileño: una apuesta de cocina sabrosa, accesible, cualitativa y desenfadada en un entorno que invita al entretenimiento. La carta del restaurante Limbo se construye a partir de una propuesta del chef argentino afincado en España Javier Brichetto –más conocido como el rey de la tapa–, que llama la atención por un sabroso pollo a la brasa como protagonista principal. Una propuesta gastronómica que se degusta en una armónica convivencia entre asadores y mesas distribuidas junto a grandes ventanales y una sorprendente isla con tiradores de cerveza. Todo en un ambiente de decoración industrial muy acorde con la propia experiencia culinaria.

www.grupolamusa.com



EL CHEF DAVID CHANG SE INCORPORA A SUBLIMOTION



Sublimotion, el primer performance gastronómico del mundo ubicado en Hard Rock Hotel Ibiza, estrena su quinta temporada con la incorporación del mediático cocinero dos estrellas Michelin David Chang. Esta nueva temporada el Chef Paco Roncero ha invitado a formar parte del equipo de Sublimotion a este cocinero de origen coreano, que desarrollará un plato basado en la reinterpretación de la comida japonesa, uno de sus referentes culinarios.

David Chang se une así al elenco de cocineros formado por Paco Roncero, Dani García, Diego Guerrero, Toño Pérez y el repostero Paco Torreblanca, formando un equipo con 10 estrellas Michelin, unido para ofrecer un performance gastronómico sin precedentes. Otra de las novedades gastronómicas de esta quinta temporada es la colaboración de Sublimotion con el chef de la Maison Dom Pérignon, Marco Fadiga.

www.sublimotionibiza.com/es/



CASA LAFU: 12 PLATOS... ¡UN VERANO!

Aunque este año se hizo de rogar, el verano ha llegado en su plenitud y el restaurante chino Casa Lafu ha decidido darle la bienvenida elaborando doce nuevos platos que se unen a su amplia y variada oferta gastronómica, en la que se puede disfrutar de la auténtica comida china.

Los chefs de Casa Lafu, basándose en la tradición culinaria china y sus ingredientes, han preparado

una docena de platos innovadores con los que pretenden sorprender a sus comensales este verano: berenjena Meigan, ensalada de pepino, gambones en crema de arroz, ensalada de huevo centenario, tortilla Casa Lafu, gambas deshidratadas en

caldo, Jiaozzi de gambas crujientes, hígado de cerdo marinado, wok de verduritas, salteado de almejas y verdura, cazuela sichuanesa de caracoles y manitas de cerdo a la cantonesa.



COMIDA SICHUANESA

Casa Lafu permite también degustar especialidades de la cocina sichuanesa y de la gastronomía de Shanghai, encurtidos, pasta casera y dimsum preparados a diario por

sus chefs. Uno de sus platos estrella, el Huo Guo –olla hirviendo que sirven en el centro de la mesa, donde se pueden cocinar distintos ingredientes– es una de las elaboraciones más apreciadas de la cocina sichuanesa. En cualquiera de sus platos, lo que prima en este auténtico representante de la amplia cocina china situado en pleno centro de la capital, cerca de la Gran Vía madrileña, son los ingredientes de primera calidad que permiten conservar el sabor original de las recetas tradicionales.



UNA UBICACIÓN PRIVILEGIADA

La ubicación privilegiada de Casa Lafu, restaurante próximo a los teatros y cines de la Gran Vía, le convierte en un destino ideal para todas aquellas personas que acuden a disfrutar de los diferentes espectáculos que se representan en esta mítica calle madrileña. www.casalafu.com



EL GRUPO IBEROSTAR SE COMPROMETE CON LA PESCA SOSTENIBLE

TEXTO: PILAR ORTEGA



Según la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, la población de especies marinas se ha reducido en un 39% en los últimos 40 años, un 90% están sobreexplotadas en el Mediterráneo y más de un 80% de las reservas de peces son extraídas hasta el límite. Está claro que la salud de nuestros océanos está en serio peligro, por lo que cada vez mayores empresas se apuntan al fomento y consumo de pesca sostenible. Es el caso del Grupo Iberostar, que acaba de comprometerse con un código de buenas prácticas y lo ha anunciado en el Hotel Las Letras Gran Vía con una sesión informativa que fue coronada por un menú elaborado a base de pescado sostenible

por los chefs de la cadena en colaboración con Pepe Solla.

A este encuentro asistieron Gloria Fluxá, Vice-Chairman & Chief Sustainability Officer de Grupo Iberostar, y Laura Rodríguez, directora de España y Portugal de MSC (Marine Stewardship Council), que anunciaron la colaboración recíproca entre ambas entidades para el fomento de la pesca sostenible. Gracias a este convenio, Iberostar se convierte en el primer grupo hotelero en España y en el sur de Europa en contar con cadena de custodia MSC, reconocida por cumplir buenas prácticas para el ecoetiquetado y por ser el programa líder mundial de certificación de la pesca sostenible.

RETIRADA DE PLÁSTICOS

El fomento de la pesca sostenible es una de las tres líneas de acción del movimiento "Ola de Cambio" que ya presentó la compañía hotelera hace unos meses con el anuncio de la retirada de productos de plástico desechable de todas las habitaciones de los hoteles de la cadena en España en 2018 y de la totalidad de sus establecimientos en 2019.

Por esta razón, Iberostar ha eliminado de su oferta gastronómica las especies que no acrediten su procedencia de forma sostenible y ha comenzado a ofrecer en sus cartas pescado certificado. Para este verano 2018, la cadena mallorquina ofrecerá pescado sostenible en los restaurantes Gran Clave, ubicado en Iberostar Las Letras Gran Vía (Madrid), en Ca's Menestral, de Iberostar Paseo de Gracia (Barcelona), el restaurante Astir, en Iberostar Grand Portals Nous (Mallorca) y el restaurante Marea, en Iberostar Playa de Palma (Mallorca).

CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

Con más del 80% de sus hoteles en primera línea de playa, Grupo Iberostar busca promover un cambio de mentalidad, poniendo el foco en la protección de mares y océanos. También busca sensibilizar a sus empleados y huéspedes sobre la importancia que tiene la lucha individual contra el cambio climático.

Grupo Iberostar es una empresa multinacional española 100% familiar con sede en Palma de Mallorca y que se dedica al negocio turístico desde 1956. Su presencia comercial abarca

35 países y supera los 28.000 empleados que atienden a 8 millones de clientes al año. Posee una cartera de 114 hoteles de 4 y 5 estrellas en 17 países de tres continentes. A los hoteles suma otras unidades de negocio, como el club vacacional The Club o el negocio inmobiliario que desarrolla Iberostate.

Marine Stewardship Council (MSC) es una organización internacional sin ánimo de lucro creada para ayudar a transformar el mercado de productos del mar hacia la sostenibilidad. Opera el único programa de ecoetiquetado para pesquerías de captura salvaje consistente en un código de buenas prácticas que se basa en el Código de Conducta de la FAO para la Pesca Responsable.



SOMOSIERRA Y ROYNE, LOS PRIMEROS HELADOS SIN ACEITE DE PALMA



Crestas la Galeta SA es el primer fabricante de helados del mercado en eliminar el aceite de palma de todos y cada uno de los ingredientes que utiliza para la fabricación de todos sus productos. Durante los últimos años la compañía ha realizado un importante esfuerzo de transformación e investigación junto con sus proveedores, renovando el proceso de producción para conseguir lanzar al mercado, desde principio de 2018, todos sus productos completamente libres de este aceite poco saludable.



LA TRADICIÓN DE LA ANCHA, TAMBIÉN AL AIRE LIBRE

Aunque la terraza de La Ancha está abierta los doce meses del año y acoge también en invierno a los que necesitan tomar el aire, es cierto que es en verano cuando las terrazas llaman a gritos a quienes quieren un buen tapeo entre amigos y una comida agradable al aire libre, eso sí, sin renunciar a la calidad en la carta y al buen trato que se practica en la sala de esta casa. La Ancha cumple con las expectativas y en una terraza de diseño sirve producto de temporada y platos

tradicionales que Nino Redruello practica con gracia y que ya son sello de la considerada como una de las mejores casas de comidas de Madrid. www.lanacha.com

LA AZOTEA DE MARIA, TODO EL SABOR DE CONIL

La Azotea de María es todo un homenaje a los productos de esta tierra, un restaurante con una cocina de sabores autóctonos combinados con técnicas modernas de la mano de la chef María Triana, que elabora sus platos según evoluciona la huerta de los pequeños productores que tiene cerca y que le traen excepcionales hortalizas como el alcaucil, los guisantes, la habichuela pía autóctona, el tomate rosa, las habas, los espárragos blancos...

c/ Cádiz, 9. Conil de la Frontera, Cádiz. tel. 856 09 39 90.



SAGARDI SE INSTALA EN EL HISTÓRICO GRAN HOTEL MONTESOL IBIZA

Sagardi Cocineros Vascos se instala en el histórico Gran Hotel Montesol Ibiza, tomando las riendas de su emblemático Café Montesol, uno de los restaurantes de referencia y principales destinos gastronómicos de la isla. Grupo Sagardi, referente internacional de la auténtica cocina de los orígenes, ha firmado una alianza estratégica con ADH Hoteles y Gran Hotel Montesol Ibiza para gestionar la oferta gastronómica del mítico Café Montesol Ibiza. Se refuerza así el atractivo gastronómico en una de las zonas más exclusivas de la ciudad, con un servicio marcado por la excelencia y la calidad del producto y la cocina. www.gruposagardi.com



SASHA BOOM, COCINA DE MESTIZAJE Y CÓCTELES SIN ALCOHOL

Los cócteles son para el verano. Pero, aparte de disfrutar, en verano también hay que cuidarse. El restaurante Sasha Boom suma a su inspiradora y provocativa coctelería una nueva propuesta sin alcohol, con los que poder deleitarse sin descontrolarse. Una experiencia #SameSameButDifferent propia de este restaurante que apuesta por una cocina de mestizaje que fusiona sabores, texturas e ingredientes exóticos, con influencias de Asia y Perú, también en sus combinados.

www.restaurantesashaboom.com

UNA BANDEJA DE SUSHI CON FORMA DE BALÓN



Grupo Sushita no solo quiso ser el referente gastronómico japonés en España, sino también la elección ideal para el Mundial de Fútbol. Para ello, lanzó una bandeja circular, con forma de balón, con 30 de sus mejores piezas de sushi. Además, entre sus seguidores en redes sociales sorteó una Smart TV de 50 pulgadas, camisetas oficiales de la Selección Española y hasta 20 bandejas de sushi Especial Mundial, que estaba compuesta por: 6 nigiris de salmón, 4 nigiris de langostino, 10 makis de zanahoria y mango, 2 hosomakis de salmón, surimi y mahonesa con aguacate, 2 hosomakis de surimi, aguacate y queso crema, y 6 futomakis de surimi, aguacate, queso crema y sésamo mix. Incluía, además, salsa de soja, wasabi, jengibre y palillos.

www.sushita.com

WUG TRAVEL: EL PRIMER CHICLE ANTI-MAREO



Las vacaciones están a la vuelta de la esquina y como todos los años se prevé un gran número de desplazamientos. Sin embargo, para muchas personas el momento del viaje puede convertirse en un momento angustioso/ muy duro, ya que durante el trayecto suelen sufrir mareos, fatiga, pérdida de equilibrio, debilidad y náuseas. Es lo que se conoce como cinetosis. Ésta es un fenómeno que se produce al viajar en los distintos medios de transporte y está provocada por una estimulación excesiva de las estructuras internas del oído que regulan el equilibrio. Dependiendo de cada caso puede provocar palidez, sudor frío, náuseas con y sin vómitos y agitación. Ante esta situación desagradable para muchos viajeros, la compañía cordobesa WUG Functional Gums, ha lanzado al mercado el primer chicle anti mareo, WUG Travel. El nuevo producto, elaborado con componentes como Extracto de Jengibre y Vitaminas C y B6, contribuye en gran medida a paliar los efectos de la cinetosis.

<http://wugum.com/tienda/es/>



BIKANDI RESERVA 2005 Mejor vino tinto del mundo de menos de 30€

Bodegas Viña Olabbarri y su vino Bikandi Reserva 2005 han sido premiados como el mejor tinto del mundo elaborado con variedades de uvas españolas en el certamen organizado por la revista Decanter, con una puntuación de 98 puntos.

De intenso color rojo cereza con matices violáceos y aromas complejos a frutas de hueso, como la ciruela, con delicadas notas a tabaco fino y a frambuesa, solo se elabora en añadas excepcionales, como 2005, y necesita de 18 meses de crianza en bodega de roble y 36 meses de afinamiento en botella

Precio: 25 euros

www.catatatu.es



LUIS ALEGRE DESBASTADO 2017 Alta gama en maceración carbónica

Con una producción limitada de 3.000 botellas, Luis Alegre Desbastado 2017 está elaborado con uvas procedentes de viñedos de 60 años de edad. Una vez vendimiadas de forma manual, se encuban los racimos enteros y estos se someten a la técnica de la maceración carbónica. Tras el prensado, para la obtención del mosto vino, se lleva a cabo una fermentación controlada a 16-17 grados centígrados durante cuatro o cinco días adicionales. Después de un proceso de estabilización de entre cuatro y cinco semanas, el vino reposa durante un solo día en barricas de roble francés para, a continuación, proceder a su desbastado y embotellado.

www.luisalegre.com

HOMENAJE Una nueva forma de vivir el vino

Con la nueva imagen de los vinos Homenaje, Bodegas Marco Real apuesta por la innovación para crear vinos con estilo propio para los consumidores que buscan algo más en un vino. Toda esta nueva imagen es el reflejo de su nueva personalidad, siempre fiel a los valores de una búsqueda continua por la innovación, carácter y personalidad únicos que se encuentran en todos los vinos de Bodegas Marco Real.

www.familiabelasco.com



LA PÓCIMA Imagen más desenfadada en su Crema de Arroz

La Pócima, ginebra premium gallega nacida en 2016, lanza una de sus creaciones más sonadas, la Crema de Arroz, una bebida golosa, delicada y pensada para disfrutar de una larga y agradable sobremesa. Ahora, la marca apuesta por un cambio de imagen de la botella, con un tono más desenfadado y divertido, acorde a su filosofía y a su público objetivo.

<https://ginlapocima.com/>



FINCA RÍO NEGRO Presenta la cosecha de 2013 y su Gewürztraminer 2017



Finca Río Negro presenta la nueva cosecha de 5º Año, que saldrá próximamente con una producción exclusiva de 6.508 unidades y se suma a sus otros tres vinos que elabora. Además, la Bodega de Guadalajara muestra la cosecha de 2017 de su Gewürztraminer, criado sobre lías tras un periodo de cinco meses.

La Bodega Finca Río Negro elabora vinos de altura en uno de los pagos más elevados desde el centro peninsular hasta el norte de Europa, situado a 1.000 metros de altura en Cogolludo, junto al Parque Natural de la Sierra Norte de Guadalajara. Una ubicación que desafía los límites tradicionales del cultivo de la vid.

www.fincarionegro.es



CAVA RABETLLAT I VIDAL BRUT ROSADO Nueva imagen



Ca N'Estella acaba de presentar la imagen de su Cava Rabetllat i Vidal Brut Rosado. El color es una de las características distintivas de los rosados de la casa y por supuesto también de este cava, por lo que, para destacar esta singularidad, la familia decidió cambiar el envase y presentarlo en botella transparente.

El sábado 4 de agosto Finca Ca N'Estella organiza por tercer año consecutivo su *Puesta de sol en el viñedo*, una actividad para descubrir la belleza del paisaje vitícola. La tarde comenzará con una copa de cava Rabetllat i Vidal en el porche de Ca N'Estella, seguirá con un recorrido por el viñedo, la bodega y la masía de

1800, y volverá al porche para degustar un aperitivo con los vinos Clot dels Oms mientras se contempla cómo la puesta de sol transforma los colores de las cepas.

www.fincacanestella.com



IDEAS PARA UNA BARBACOA DIFERENTE Refrescantes cócteles con el blended escocés William Peel



El whisky combina a la perfección con las carnes a la parrilla, debido a las notas dulces que aporta el azúcar. Dependiendo de las salsas o los adobos con los que se haya aderezado la carne, se puede elegir una mezcla que resalte los sabores o que aporte un contraste interesante. La marca de whisky escocés William Peel ha diseñado tres apetecibles cócteles muy fáciles de preparar, con los que agasajar a los amigos con algo distinto este verano. Destilado en Escocia y reflejo de una tradición milenaria, William Peel es un whisky escocés envejecido durante al menos tres años, con un atractivo color ámbar y nariz redondeada, se trata de un blended whisky perfectamente equilibrado y sencillo, fácil de beber. www.williampeel.com

GROOVES El Ardbeg con espíritu hippy



Inspirado en el estilo de vida alternativo de Islay durante los años 60, Ardbeg ha lanzado Grooves, el nuevo Single Malt de la destilería del grupo LVMH elaborado utilizando barricas de vino rebotadas. La simbología de la "flower power" con su característica tipografía, así como los colores en tonos amarillo y naranja de la etiqueta y envase de la nueva edición limitada, evocan el espíritu poco ortodoxo de los habitantes de la isla de Islay de finales de los años 1960. www.ardbeg.com

FLOR DE MUGA ROSÉ 2017 Segunda añada

Un vino elegante, fresco y muy delicado con notas de fresa ácida y melocotón, ideal para aperitivos, arroces, aves, pescados y quesos. La familia Muga ha presentado la segunda añada de su Flor de Muga Rosé.
Variedad: Garnacha 100%
Precio: 20 euros

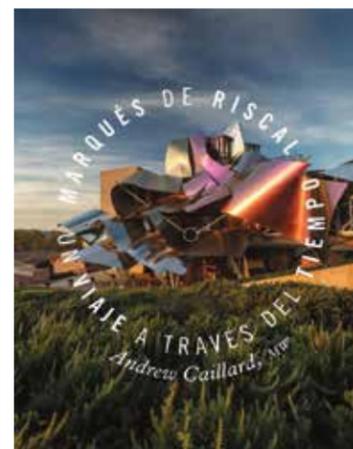


POMARINA De nuevo, la mejor sidra del año

El pasado mes de junio se celebró el anual Salón de la Sidra DOP de Asturias desvelando uno de los secretos mejor guardados: cuáles son las sidras que podrán lucir orgullosas este año el título de **Sidra Institucional**; Pomarina se ha alzado con dos diplomas, uno para su versión *natural filtrada* y otro para la *natural espumosa* (que repite por segundo año consecutivo), convirtiéndose así en las mejores sidras de su categoría. Pomarina se puede encontrar en tiendas gourmet o comprar directamente en la bodega a través del email info@pomarina.es www.pomarina.es



MARQUÉS DE RISCAL Viaje por el rioja a través del tiempo



El pasado 13 de junio, Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal presentó su libro *A travel through time* (A través del tiempo), escrito por el Master of Wine Andrew Caillard. El libro recoge la pasión de Andrew Caillard por Rioja y sus vinos como resultado de un proyecto surgido tras un acontecimiento histórico vivido en noviembre de 2015 en la Ciudad del Vino de Marqués de Riscal, "la cata del siglo". Esta cata exclusiva reunió a un selecto grupo de expertos internacionales que probaron 111 añadas por las que se recorrieron los más de 150 años de la historia de la bodega. Tras el éxito de este encuentro, Andrew Caillard propuso escribir un libro sobre la historia del vino de Rioja y de España, en la que destaca Marqués de Riscal. www.marquesderiscal.com

ZANAHORIA & CÚRCUMA, nuevo sabor de Kmovida para el verano

El Kit Sangría Toque cuenta con todo lo necesario para preparar en casa la sangría perfecta y sorprender en las barbacoas y comidas familiares de este verano. Incluye una bonita jarra con capacidad de dos litros y grifo dispensador para poder servirla en cualquier momento una vez preparada, un sobre de panela especiada Toque (hecha con azúcar de caña natural aromatizada con canela, jengibre, macis, anís estrellado, naranja sanguina y lima) y una selección de especias y frutas Toque.





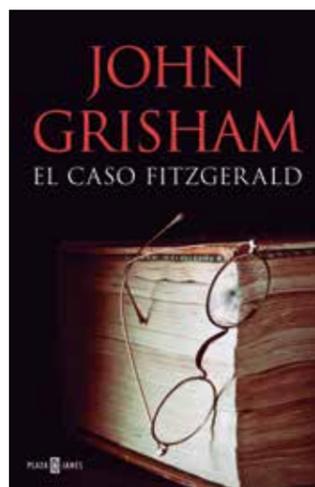
MADRID MISTERIOSA

El rey que convirtió Madrid en la capital de Armenia, la biblioteca militar especializada en ovnis, el monumento a la abuela roquera, el único exorcista de España, el olor a manzana del cuerpo incorrupto de la Beata Mariana de Jesús, una galería de arte subterránea, cenar en un aparcamiento, el simbolismo oculto de la Cibeles y su relación con el oso madrileño y la corrida de toros, la desconocida sacristía de los Caballeros de la Orden de Santiago, símbolos masónicos en el Ateneo y el Pasillo Verde, la biblioteca del Congreso, la Hermandad Nacional de Antiguos Caballeros Legionarios, el gabinete de historia natural del Instituto San Isidro, un cementerio de animales... Esta guía descubre una cara muy distinta de Madrid.

Título: MADRID INSOLITA Y SECRETA
Autora: VERONICA RAMIREZ MURO
Editorial: JONGLEZ
Páginas: 256
Precio: 17,95 €

ROBO DE MANUSCRITOS

Una banda de ladrones se hace con los cinco manuscritos de las novelas de F. Scott Fitzgerald alojados en una cámara acorazada bajo la biblioteca de la Universidad de Princeton. Bruce Cable regenta una librería popular en la ciudad de verano de Santa Rosa, en Camino Island, Florida. Sin embargo, negociar con libros raros es lo que realmente le proporciona dinero. Muy pocos saben que de vez en cuando se aventura en el mercado negro de libros y manuscritos robados.



Título: EL CASO FITZGERALD
Autor: JOHN GRISHAM
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Páginas: 336
Precio: 22,90€



EMOCIONANTE THRILLER HISTÓRICO

Italia, en la actualidad. Un cadáver en descomposición aparece en una habitación de hotel, en Legnano. El forense dictamina que ha sido envenenado con una pócima llamada aqua tofana, un poderoso veneno destilado en el siglo XVIII. Viena, siglo XVIII. Salieri entra a formar parte del grupo musical del emperador con solo dieciséis años, mientras Leopoldo Mozart, padre del célebre compositor, llega a la ciudad con sus hijos para exhibirlos en la corte. Suspense con gotas históricas.

Título: Las dos muertes de Mozart
Autor: JOSEPH GELINEK
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Páginas: 389
Precio: 19,90 €



SECRETOS FAMILIARES

Una mujer al final de su vida. Un hombre incapaz de retomar la suya. Mary, la mujer del farero de la Isla de Bruny durante cuarenta años, solo quiere pasar sus últimos días en paz, lejos de un hospital. Pero la llegada de una inesperada carta trastocará todos sus planes. Con ella volverán los fantasmas del pasado, que llevarán a Mary a instalarse de nuevo en su adorada y salvaje isla. Allí, recordará y recorrerá los escenarios de su juventud, y deberá hacer frente a los secretos que tan bien había sabido ocultar. Ahora, sin nada que perder, ha llegado el momento de saldar cuentas con el pasado y dejar que la verdad salga a la luz.

Título: LA ISLA DE LA MEMORIA
Autor: KAREN VIGGERS
Editorial: S.L.U. ESPASA LIBROS
Páginas: 448
Precio: 20,90 €

COCINA TRADICIONAL ITALIANA PARA VEGANOS

El chef Natale Russo presenta los platos más genuinos del recetario tradicional italiano, adaptados a la cocina vegana, con minuciosidad y profesionalidad. Una serie de recetas de diferentes regiones de Italia, a través de las que este napolitano universal invita a experimentar hasta conseguir un resultado vegano sin perder un ápice de la receta original. Un verdadero viaje sensorial para quienes basan su comida exclusivamente en productos vegetales.



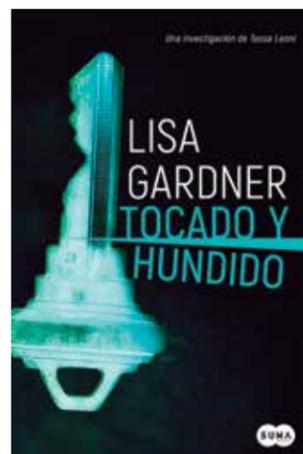
Título: COCINA TRADICIONAL ITALIANA VEGANA
Autor: NATALE RUSSO
Editorial: BETAo
Páginas: 108
Precio: 14,95€



JAVIER REVERTE VIAJA A LOS CONFINES

Como el mismo Reverte dice, el planeta se hace mucho más grande conforme vas conociéndolo mejor y siempre hay nuevos paisajes que se abren al sueño y a la vocación de conocer. Por eso el impenitente viajero ha escogido como destino en esta ocasión los extremos boreal y austral del globo: dos navegaciones por los mares árticos y antárticos realizadas con pocos meses de diferencia, que constituyen la entraña de este nuevo libro.

Título: CONFINES
Autor: JAVIER REVERTE
Editorial: PLAZA & JANES EDITORES
Páginas: 312
Precio: 21,90 €



NUEVO CASO PARA TESSA LEONI

Nicole Frank no debería haber sobrevivido al accidente de coche. Y mucho menos haber logrado escalar el escarpado barranco a oscuras, con lluvia y herida. Pero un pensamiento la hace seguir adelante: Vero. Busca a una niña. Debe salvarla. Aunque lo más probable es que no exista. Cuando llega al lugar, la policía comienza una búsqueda desesperada de la niña desaparecida. Hasta que el marido de Nicky les informa de que sufre daños cerebrales y no deberían de confiar en nada de lo que cuenta. La investigadora Tessa Leoni duda de todo, especialmente cuando conoce que no es el primer accidente que sufre la mujer.

Título: Tocado y hundido
Autor: Lisa Gardner
Editorial: SUMA
Páginas: 480
Precio: 17,90 €

RECORRIDO POR LAS COSTAS ATLÁNTICAS Y CANTÁBRICAS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

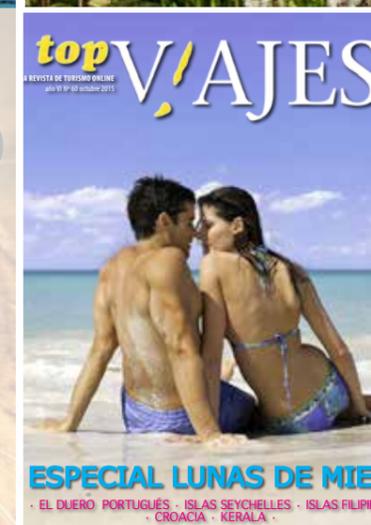
Enamorados del paisaje costero, los autores de estas dos guías han viajado durante años a lo largo de las costas de España y Portugal, para descubrir interesantes lugares, hermosas playas, abrumadores parques naturales y ciudades y pueblos llenos de historia. En la soleada Costa de la Luz gaditana, en los solitarios rincones de Galicia o los espacios verdes de Asturias, Cantabria y el País Vasco, pero también en el desconocido norte de Portugal, en las interminables playas de arena del centro lusitano, en el tranquilo Alentejo o en la escarpada costa del Algarve occidental siempre se encontrará una historia, una tienda y un hotel con encanto. O para conocer las mejores olas para surfistas.



Título: Me gusta la costa en Portugal
Autores: Alexandra Gossink | Geert-Jan Middelkoop
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 224
Precio: 19,90 €



Título: Me gusta la costa en España
Autores: Alexandra Gossink | Geert-Jan Middelkoop
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 224
Precio: 19,90 €



¿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...

KENIA
 NATURALEZA SALVAJE

SORTEO
 5 NOCHES DE LUJO EN LOS ANANTARA DE TAILANDIA

CUANDO CALIENTA EL SOL



Como rezan los dermatólogos responsables de la marca de cosmecéutica coreana Lagom, 'la antesala de un bronceado inteligente es una piel bien hidratada y protegida'. Vayas a donde vayas, no salgas a la calle sin protegerte, y toma nota de los tres pasos fundamentales para conseguir un bronceado sano y duradero:

Limpieza. Primer paso de cualquier rutina de belleza. Debe respetar el pH de la piel sin dañar ni resecar.

Hidratación. Si la piel no bebe, se apaga. Si la piel no se hidrata, envejece. Lagom hidrata a nivel celular, de dentro hacia fuera, gracias a su fórmula exclusiva.

Protección solar UV-A y UV-B. Aunque deberíamos usarla durante todo el año, en verano es absolutamente necesario protegerse con un factor SPF50+ PA+++ cada 2 o 3 horas para conseguir un bronceado saludable.

www.lagomeuropa.com - My Little Momó, Suni Soo, Korean & Beauty, David Francés.

CULTO AL HEDONISMO

Aprovecha y escápate a Tailandia durante unas horas, para dejar que las mejores manos del continente asiático te mimen de pies a cabeza con las bondades del masaje tradicional thai, el reiki, el masaje balinés, el lomi lomi hawaiano, el shiatsu japonés, la aromaterapia o sus solicitadísimos tratamientos faciales, bajo el sello orgánico certificado (fue el primer Spa Orgánico de Europa).



Un Dry Spa único en España, premiado a nivel internacional por la calidad de sus tratamientos, de sus productos -elaborados en Tailandia por Pañpuri-, y de sus instalaciones. Un templo del bienestar donde, como por arte de magia, poseen la virtud de aliviar tensiones, quitar contracturas y sanar cuerpo, mente y alma en una sola visita, aunque seguro que repetirás. Lagasca, 90 (Metro Nuñez de Balboa o Serrano) - www.theorganicspamadrid.com



SIKEN DIET, PROTEÍNA 100% VEGETAL



Siken es la marca de referencia en alimentación y complementos para el control de peso. Durante su labrada trayectoria, su principal objetivo ha sido dar herramientas a la mujer para cuidarse, ayudando a cada una a conseguir su objetivo personal. Para todos aquellos que quieran mantener un estilo de vida saludable y un peso adecuado, Siken puede ser una ayuda, con unos productos que siguen la premisa de emplear ingredientes de origen natural y de elevados estándares de calidad. Siken cuenta con una amplia gama de productos a base de proteína 100% vegetal, con fibra y superalimentos. En la línea rica en proteína vegetal de Siken los protagonistas son ingredientes como la chía, el cáñamo, la maca, la chlorella, la cúrcuma, la acerola, la remolacha,

el jengibre, la lúcumo y el jarabe de ágave. Batidos y barras para ayudar a cuidarse día a día, sin gluten, sin lactosa, sin soja y sin aspartamo, con proteínas de legumbre y cereales para asegurar el aporte de aminoácidos esenciales. Por tanto, ideales para vegetarianos y veganos. <http://siken.es/>

EL LIMÓN, ALIADO PARA EL VERANO



Los centros The Beauty Concept (www.thebeautyconcept.com) ya están en alerta ante la llegada del verano e, inevitablemente, sus consecuencias en la piel. Pero, además, es la época cuando el cuidado rutinario y disciplinado que se ejecuta en otoño e invierno decae en gran medida. Muchas de las consecuencias que el verano puede provocar en el cabello y en la piel, sin olvidar en la correcta alimentación, pueden mermarse siguiendo una serie de consejos que el equipo de terapeutas de los centros The Beauty Concept ha elaborado bajo la supervisión de su

directora, Paz Torralba. La norma básica es la hidratación, el cuerpo necesita vitaminas, mejor sin cambios de temperatura, con el limón como aliado (tomar todos los días en ayunas un vaso de agua con un limón exprimido).

Chile, 10. Tfno: 91 457 25 31 / Ortega y Gasset, 49. Tfno: 466 91 87

MANIPEDIS INFANTILES

A las niñas, al menos en España, les atraen los colores vivos, llamativos, glitter y con purpurina, siendo los flúor sus preferidos. Además del brillo, les encanta combinar colores en distintos dedos: rosa en el pulgar, amarillo en el índice y verde lima en el anular, por ejemplo. Dauri Jerez, manicurista en Twentynails, recibe a muchas niñas en esta época del año, cuando han terminado el cole y ya están de vacaciones de verano, momento en el que pueden hacer y ponerse lo que les de la gana o permitan sus padres y madres. Andrés Martín, de la firma norteamericana de esmaltes Orly, hace hincapié en la importancia de que los esmaltes sean lo más naturales y orgánicos posible, incluso sin gluten para aquellas niñas intolerantes a esta proteína con tendencia a morderse las uñas, práctica muy habitual a esas edades. Por otra parte, cuentan con unas lacas de atrevidos colores y en formato mini que son ideales (6,30 € cada una) para que las niñas puedan llevarlas en sus bolsos a la playa o a la piscina estas vacaciones.



www.premiumlacquer.es

LAS CLÍNICAS DE LOLA SOPEÑA Tratamientos para hombres

TEXTO: HERNANDO REYES ISAZA

Con la medicina y la cirugía estética como bandera, la que fuera la fundadora de la conocida agencia de modelos Vanity, Lola Sopeña, consolida su red de clínicas en el territorio nacional.

Con el aumento de la clientela masculina en los últimos años los tratamientos estrella ya consolidados para hombres son los microinjertos capilares y caída del cabello, la depilación laser, y la disfunción eréctil o de testosterona.

El mundo de la belleza jamás ha sido extraño para Lola Sopeña, una mujer que tras haber sido la directora de casting y fundadora de la agencia de modelos Vanity, dirige hoy en nuestro país un total de seis clínicas de medicina y cirugía estética en Barcelona, Madrid, Alicante, Valencia y Málaga. Dichos establecimientos garantizan el precio al cliente más competitivo dado que al proveerse de los productos de laboratorio en grandes cantidades consiguen significativas reducciones en los precios de compra.

Médicos estéticos, cirujanos, esteticistas y nutricionistas forman el equipo encargado de llevar a cabo un completo número de tratamientos, tanto masculinos como femeninos. Estas clínicas buscan los mejores productos de cada laboratorio con los que trabajan, y en muchos casos es su propia propietaria la que actúa como modelo probándolos; al final hay que conseguir un objetivo primordial: el cliente no debe verse transformado, sino mejorado.

Partiendo de la premisa que la satisfacción del cliente es fundamental, "...hay que tener claras las expectativas de los pacientes. Es necesario establecer hasta dónde llega la estética, hasta dónde la medicina, y hasta dónde la cirugía", afirma Sopeña.

RECOBRAR LA POTENCIA Y EL DESEO SEXUAL

Avalado por la academia de urología de los Estados Unidos, Lola Sopeña trabaja con la terapia reconstitutiva hormonal, un tratamiento innovador en España para hombres de más de 40 años que precisan recuperar la potencia sexual, que llega directamente desde la nación americana.



La terapia reconstitutiva hormonal es un tratamiento bastante avanzado muy famoso a nivel internacional y apenas conocido en nuestro país. Las clínicas trabajan con un equipo experto dirigido por el urólogo Carlos Nazir Diuano, con treinta años de trayectoria médica y especializado en cirugía y en tratamientos de este tipo. La terapia consiste en inyecciones intramusculares de testosterona, la vía que mejores resultados da según han demostrado diversos estudios. El tratamiento está recomendado para hombres que a partir de cierta edad sienten la pérdida de esta hormona responsable del impulso sexual, los músculos, los huesos y la



energía y el ánimo. También puede servir para tratar la disfunción eréctil.

Cada caso se estudia con detenimiento para ajustar el tratamiento a la necesidad del paciente: el proceso comienza con una consulta informativa en la que se hace una primera valoración, se realiza una ecografía y se solicitan las pruebas médicas necesarias para determinar los pasos a seguir. El paciente deberá posteriormente someterse a un seguimiento médico ya que, como avisa Lola Sopeña, "el tratamiento restaura los niveles de testosterona, pero es una hormona que el hombre ya no produce en la misma cantidad, por tanto, deberá estar atento para realizar el tratamiento cuando sea necesario".

Men Division es el nombre de la plataforma de las Clínicas Lola Sopeña que incluye la terapia, y que garantiza al paciente discreción con el tema de la consulta, ya que a menudo la vergüenza y los prejuicios hacen que los hombres no se atrevan a buscar ayuda médica, un problema conocido como aquel en que "ellas sufren y ellos callan". Al pedir la cita para esta división el paciente no tiene que explicar en qué tratamiento específico está interesado, sino que eso se habla ya en la cita médica con el especialista; un protocolo que garantiza la discreción sobre el tema de la consulta.

REJUVENECIMIENTO SIN CIRUGÍA

Lifting Radiesse, bótox, vitaminas faciales infiltradas, limpieza con PRP y vitaminas, efecto lifting flash, o láser para quitar las manchas de la piel son los tratamientos de rejuvenecimiento sin cirugía más demandados por el público masculino. Dotar el rostro de un aspecto más joven y una mirada más atractiva, eliminar arrugas de la frente, las patas de gallo o el entrecejo son cuestiones muy demandadas por los varones que desean apaciguar los efectos de la edad.

MICROINJERTOS CAPILARES: TENDENCIA QUE FUNCIONA

Aunque para muchos es una moda, lo cierto es que el hecho de extraer folículos pilosos de la zona más poblada del cuero cabelludo para una vez tratados transplantarlos a la zona a poblar es lo que se conoce como microinjertos capilares, un tratamiento de alto éxito. Son dos las técnicas empleadas en este procedimiento: la FUE o la FUSS que básicamente se diferencian en la forma en que se extraen los folículos pilosos, según el diagnóstico médico se determina cuál de ellas es más conveniente para cada paciente. Una analítica, además, confirmará que el proceso escogido es el adecuado y el doctor indicará si se debe tomar algún tipo de medicamento antes del microinjerto para potenciar el resultado. La intervención se realiza con anestesia local y dependiendo del número de folículos a trasplantar la duración de la misma va desde las tres horas hasta las seis. Este primer paso no es el que otorga el pelo definitivo, pues a los pocos días se caerá, dando paso al nacimiento del verdadero injerto. Los resultados absolutos de esta práctica no serán totalmente notables hasta transcurrido un año.



La ganadora del sorteo topVIAJES 82 nos cuenta su experiencia en el Hotel Ambre Mauritius y su

vuelo con Air Mauritius

www.airmauriti.us.com & www.ambremauriti.us.com

Teresa Heredia

Simplemente piensa en playas infinitas fundidas en paisajes tropicales con una vegetación impresionante y todo ello bajo un cálido sol. Así es Mauricio. Cuando nos enteramos de que habíamos sido los ganadores del sorteo no tardamos en volver a ver todas esas maravillosas fotos que ofrece internet y que ya habíamos visto antes, al participar, dejando volar la imaginación con ese... "y si nos toca".

AIR MAURICIUS

El viaje a Mauricio, con escala en París y gestionado por AirMauritius, fue ante todo atento y completo. El vuelo, aunque durase varias horas debido a la distancia evidente que nos separa desde España, ofrece distintos entretenimientos para que el trayecto a destino sea lo más cómodo y llevadero posible: películas, desayunos, cenas, juegos en pantallas individuales...

Desde España, gracias a la ayuda de topVIAJES, gestionamos el transporte desde el aeropuerto al hotel Ambre Sun Resort. Os recomendamos esta opción para evitar sorpresas con las altas tarifas que en ocasiones se

intentan cobrar a los turistas recién llegados. En el mismo aeropuerto fuimos recibidos por Obi, quien, en todo momento, se preocupó porque nuestra estancia en la isla fuese perfecta. Así lo demuestra el hecho de que no solo nos estuviese esperando en el aeropuerto sino también en el hotel, donde nos presentó a Sabi, que se encargó de mostrarnos todas las instalaciones del recinto y acompañarnos a la que iba a ser nuestra casa en los siguientes cinco días: una impresionante suite de dos habitaciones, vestidor, minibar, jacuzzi, ducha y vistas inmejorables a la piscina y mar.

PISCINA Y MAR

Aquí necesitamos hacer una breve pausa porque es tal cual puedes imaginar al pensar en esas infinitas piscinas que solo ves en fotos, pues aquí podéis ver también alguna de las que hicimos, porque si nosotros hemos podido hacerla, tú también tienes la oportunidad de ir y ver que realmente existen.

En el resort podíamos disfrutar de distintos restaurantes para desayunos, comidas y cenas. Destacar el restaurante italiano, para co-

mer a la carta exquisitas pizzas y pastas, así como un pequeño, pero notable, bufé de ensaladas.

Todas las noches, el restaurante de bufé libre ambientaba la cena con una temática distinta: comida alemana, francesa, española, mexicana, india, etc. En este punto nos gustaría destacar la atención de los camareros, siempre pendientes del más mínimo detalle y dispuestos a garantizar que nuestro viaje fuese maravilloso, invitándote, por ejemplo, a participar en las actividades nocturnas del bar de la piscina, donde pudimos disfrutar de una copa a la orilla del mar mientras grupos locales de música en directo o espectáculos de diferentes índole amenizaban la velada.

Durante el día no faltaban continuamente las actividades dirigidas a todos los que disfrutábamos del hotel Ambre. Yoga a primera hora de la mañana para dar la bienvenida al día, baile en la piscina, clases de estiramientos en el gimnasio del resort, aprender a tocar instrumentos de viento. Además de todo ello, la opción gratuita de practicar en el mar paddel surf, piragüismo, windsurf, snorkel, etc.

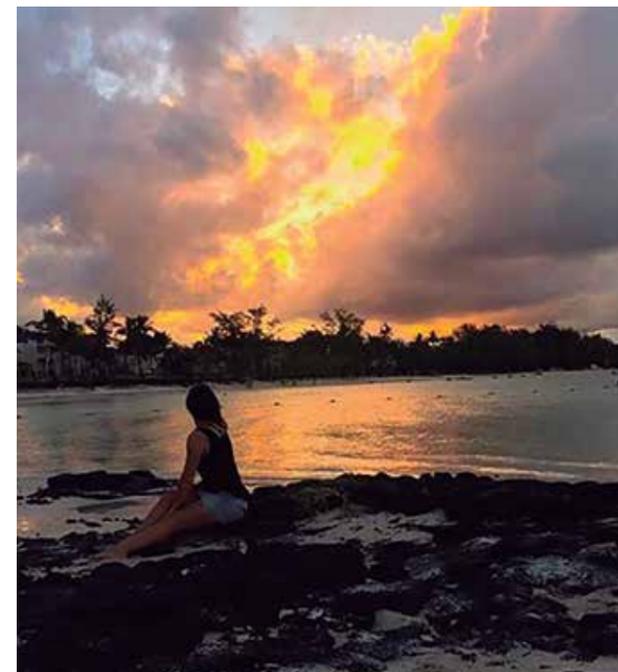
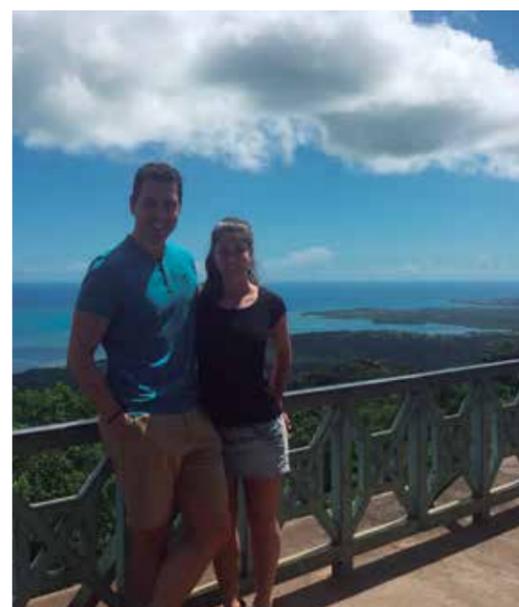
¿QUÉ VER EN MAURICIO?

Desde España, antes de volar y cuando estábamos planificando nuestro viaje, contratamos con la ayuda de topVIAJES una completa salida de día entero. Nos recogieron en el hotel para poder ver y visitar la tierra de los siete colores, la cascada de Chamarel y sus impresionantes

100 metros de caída libre de agua, el Grand Bassin, el lugar sagrado más importante de Isla Mauricio para los practicantes de la religión hindú, un espectacular taller de barcos en miniatura de madera y su correspondiente tienda, todo ello con comida incluida en un precioso restaurante con vistas difíciles de mejorar en mitad de la selva. Tened paciencia y mantened los ojos abiertos puesto que, a pesar de que el trayecto de un lugar a otro se realice en coche, podréis disfrutar de la selva tropical y de la variedad de flora y fauna nativa de Mauricio en un paisaje irrepetible de lagos, acantilados y cascadas.

Así que sí, Mauricio es un paraíso por descubrir, por lo que ofrece y por su gente, ya que no nos cansaremos de remarcar el excelente trato que todo el mundo nos brindó en todo momento. Ve pidiendo en el banco cambio de euros a rupias mauritanas porque esas fotos que te encuentras por internet y que crees que puedan estar editadas con photoshop, puedes tenerlas contigo como protagonista, como ahora tenemos nosotros. Gracias topVIAJES por hacerlo posible a través de este sorteo, desde luego somos unos afortunados, pero pronto esperamos visitar de vuestra mano otro de esos espectaculares destinos que siempre enseñáis en vuestra web, revista y redes sociales, ¡todos los destinos y sitios son tentadores! De momento, a ti que estás leyendo estas palabras, te animamos a visitar Mauricio de la mano de topVIAJES, desde luego un viaje inolvidable.♦

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes



MÉHARI CITROËN CUMPLE 50 AÑOS

Mayo de 1968 marcó el nacimiento del Méhari y los comienzos del creador, procedente de la generación que se batía en las calles parisinas. Mayo de 2018 simboliza la colaboración entre dos talentos posicionados bajo el signo de la revolución creativa que anima a Citroën y a Jean-Charles de Castelbajac desde siempre. Un encuentro natural y evidente como destaca Arnaud Belloni, director de Marketing y Comunicación de la marca Citroën: "Méhari es un icono de Citroën, el vehículo inconformista por excelencia. Nació en mayo del 68 y 50 años después, se mantiene como la encarnación de la cultura pop a la

francesa. Para celebrar este aniversario, hemos confiado su digno heredero 100% eléctrico a Jean-Charles de Castelbajac. El resultado es un Art Car e-Mehari muy fresco y alegre. Se trata del encuentro de dos universos tan creativos como revolucionarios".

A través de este Art Car único, Jean-Charles de Castelbajac hace del Nuevo Citroën e-Mehari el emblema de una forma de vivir, optimista y

pop, siguiendo las huellas de una creatividad sin límite. El Art Car e-Mehari creado por Jean-Charles de Castelbajac despierta los espíritus creativos y habla de sus dos razones de vivir: el arte y la moda.

www.citroen.es



CONDUCE TUS EMOCIONES CON MUSTANG ROAD

España bate récords mundiales dentro del sector turístico y, entre todos sus retos, afronta su reconversión hacia nuevas necesidades y objetivos por parte de los turistas y visitantes más intrépidos, aquellos que buscan experiencias que les permitan alcanzar emociones inolvidables. Mustang Road nace para dar respuesta a este tipo de viajeros, que quieren conocer nuevos destinos y lugares de una forma diferente, sintiendo su esencia y energía de una forma especial. Los responsables de esta nueva forma de hacer turismo son Álvaro Espinosa y Carlos Rico, ambos con una amplia experiencia dentro del sector del automóvil y, a su vez, gerentes de Realiza Events, una empresa especializada en dar soporte técnico a marcas y a otras agencias del mundo del motor. La unión del conocimiento específico del sector con el emprendimiento empresarial, ha dado como resultado una empresa que ofrece rutas exclusivas desde Madrid a algunas de las localidades con más encanto de sus alrededores, para ofrecer una experiencia completamente diferente a las que ya existen.

www.mustangroad.es



MACARENA GÓMEZ Y FONSI NIETO GANAN LA IX EDICIÓN DEL LAND ROVER DISCOVERY CHALLENGE

La IX Edición del Land Rover Discovery Challenge ha finalizado el 22 de junio con la proclamación como ganador de FESBAL (Federación Española de Bancos de Alimentos), representada por Macarena Gómez y Fonsi Nieto.

Una IX Edición cargada de exotismo, aventura y pruebas complejas que exigían esfuerzo y tenacidad. Por primera vez en nueve ediciones, Land Rover Discovery Challenge ha viajado al continente africano para realizar durante dos trepidantes días, actividades de alta competición. La dureza de las pruebas de la segunda jornada, que tuvo un ritmo frenético, dejó a los participantes sin aliento, pero plenos de satisfacción por los retos superados y las victorias adquiridas. Al esfuerzo físico se sumaba el compromiso con sus respectivas fundaciones, que defendieron con todas sus fuerzas hasta el final, lo que hace que cada año haya más rivalidad entre los equipos. La Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), fue la ganadora de un coche Land Rover Discovery gracias a la actriz Macarena Gómez y el Dj Fonsi Nieto que se hicieron con el primer puesto de esta IX edición. Como segundo equipo vencedor, quedaron Lucía Dominguín y David DeMaría, que representan a la Fundación Nuevo Futuro y en tercer lugar quedó Mar Flores y Paola Dominguín, defendiendo a la Fundación EXIT. www.landrover.com





AENA RECUPERA EL SERVICIO DE 'PERSONAL SHOPPER'

Aena relanza el servicio de Personal Shopper en las plazas comerciales de la T1, T4 y T4s con el fin de ofrecer la máxima calidad en el servicio de atención al viajero interesado en realizar compras en el Aeropuerto de Madrid. Los viajeros obtendrán asesoramiento para encontrar fácil y rápidamente los productos que están buscando, así como las ofertas y promociones que estén vigentes en ese momento. También se facilita asistencia con los trámites aduaneros y de gestión de impuestos. El servicio será ofrecido por personal especializado, que estará presente en el mismo horario que las plazas comerciales todos los días de la semana.



CATHAY PACIFIC RECIBE SU PRIMER AIRBUS A350-1000

Tras recibir el primero de los 20 Airbus A350-1000 que Cathay Pacific incorporará a su flota realizó su primer vuelo desde la ciudad francesa de Toulouse hasta Hong Kong, la sede de la aerolínea, con una mezcla de biocombustible. Ocho de estos aviones serán entregados este año y el resto llegarán en 2021. Después de rondas de servicios regionales, empezando por el primer vuelo comercial a Taipéi el pasado 1 de julio, el A350-1000 opera el nuevo servicio de Cathay Pacific a Washington DC desde el 15 de septiembre de 2018.

www.cathaypacific.com/es

EL AIRBUS A330-900 YA LUCE LOS COLORES DE TAP



El A330neo realizó el 19 de junio el primero de una serie de vuelos de prueba por todo el mundo, con los colores y elementos de tripulación TAP. El primero de los vuelos de esta serie ha llevado por primera vez el A330neo a Lisboa, desde donde seguirá volando a Rio de Janeiro, volviendo a Lisboa para volar hasta São Paulo, Recife y Miami. Hasta finales de junio, el A330neo con los colores de TAP siguió el plan de vuelos de test en una secuencia que lo llevó a Kuala Lumpur, Manila, Yakarta, Bangkok y Mauricio. www.flytap.com



EXPRIME ESTAMBUL EN 24 HORAS CON TURKISH AIRLINES

Las escalas entre vuelos suelen ser los momentos más aburridos de nuestros viajes, convirtiendo horas muy valiosas en esperas que nos parecen interminables dentro de un aeropuerto. Para cambiar esta concepción, Turkish Airlines lanza en España el nuevo servicio de escalas en Estambul, mediante el que podremos disfrutar de esta maravillosa ciudad durante las horas que dure nuestra espera hasta el siguiente vuelo.

www.turkishairlines.com

IBERIA

Se solidariza con Guatemala...

Un equipo de la ONG Bomberos Unidos Sin Fronteras ha viajado el pasado 7 de junio en el vuelo de Iberia, IB6341, con destino a Guatemala. Este equipo viajó para ayudar en las labores de atención a la población afectada por la erupción del Volcán de Fuego, y está colaborando también en la búsqueda de desaparecidos. La aerolínea ha llevado desinteresadamente a estos bomberos, y ha transportado también sin cargo una planta potabilizadora de agua que donará Bomberos Unidos Sin Fronteras.



...y descubre el otoño de Boston

Si huyes de las masificaciones o las altas temperaturas del verano o, simplemente si lo que te gusta es la moderación del otoño, Boston te está esperando. La capital del estado de Massachusetts ofrece el esplendor de esta estación con todo su espectáculo cromático, conocido por los locales como el fall foliage. Desde 472 euros ida y vuelta Iberia te lleva a disfrutar de este fenómeno que podrás descubrir en Boston Common, uno de los parques más antiguos de Estados Unidos, donde la paleta de amarillos, naranjas y rojos registra variedades inimaginables. Las temperaturas suaves en esta época del año (oscilan entre

los 8 y los 17 grados) permitirán además, recorrer la ruta preparada con los lugares más emblemáticos de la cuna de la Revolución Americana o el Historic District, donde la majestuosidad de las construcciones te trasladará a otra época.

www.iberia.com

RYANAIR

Pone a la venta sus vuelos para verano de 2019...

Ryanair ha puesto a la venta ya su programación de vuelos para el verano de 2019, que incluye 150 rutas a los destinos más populares de Dinamarca, Alemania, Irlanda, Italia y Reino Unido. Esta amplia selección de vuelos ya está disponible en Ryanair.com y la web contará con el calendario completo a lo largo del próximo otoño.

Los pasajeros ya pueden reservar vuelos en rutas a destinos como Copenhague, Dublín, Frankfurt, Londres o Milán para volar hasta octubre de 2019, disfrutando de las tarifas más bajas.

...y lanza una nueva ruta entre Madrid y Ouarzazate (Marruecos)

Ryanair también anunció el pasado 14 de junio una nueva ruta entre Madrid y la ciudad marroquí de Ouarzazate, siendo este el último aeropuerto que se suma a la red de Ryanair. El nuevo servicio conectará ambas ciudades dos veces a la semana a partir de octubre de este año, como parte de la programación de vuelos de la compañía para la temporada de invierno de 2018. Los clientes de Ryanair ya pueden reservar su asiento para volar en 51 rutas desde Madrid este invierno. Además, seguirán disfrutando de tarifas incluso más económicas.

www.ryanair.com



IBERIA EXPRESS Trae los sabores de Cerdeña a Madrid...

Iberia Express, junto con Turismo de Cerdeña y el aeropuerto de Cagliari, organizó una presentación de destino en el espacio The Kitchenclub de Madrid dirigido al sector profesional, con el objetivo de acercar la gastronomía de la isla y dar a conocer su riqueza culinaria. Al acto asistieron profesionales de la industria turística, agentes de viajes, periodistas y representantes de los diferentes organismos organizadores, que disfrutaron en primera persona de uno de los principales atractivos turísticos de Cerdeña. A través de un original showcooking realizado por Pierluigi Fais, chef del conocido restaurante sardo Josto, se presentó una selección de la nueva cocina sarda, mostrando la variedad de sabores que ofrece la isla. Durante el acto, Fais compar-



tió también su personal estilo a través de su interpretación de la gastronomía de Cerdeña empleando para ello, los ingredientes y materias primas de la isla. Asimismo, de la mano de Giuseppe Carrus, conocido sumiller que cuenta con el reconocido restaurante Cucina.eat de la ciudad, los asistentes pudieron disfrutar de alguno de los caldos más prestigiosos de Cerdeña y apreciar las cualidades de estos vinos tan especiales. Este evento se llevó a cabo en el marco del reinicio de operaciones a la capital de Cerdeña, Cagliari, que Iberia Express opera durante su programa de verano. Hasta el próximo 26 de octubre, Iberia Express vuela a esta ciudad sarda, todos los lunes, miércoles, viernes y domingos.

...inicia sus vuelos a Miconos, retoma los de Cardiff, Creta, Cracovia y Bucarest...

El pasado miércoles 13 de junio, Iberia Express estrenó la ruta que conecta Madrid con Miconos, la tercera de las islas griegas a las que vuela la aerolínea este verano, junto con Creta y Santorini. La aerolínea es además la única compañía aérea que ofrece vuelo directo a todas ellas desde Madrid. La recién estrenada ruta a Miconos conectará con Madrid dos veces a la semana, con salidas desde la capital, los miércoles y sábados y desde la isla griega, los jueves y los domingos. Los horarios de salida de estos vuelos directos a Miconos son, desde el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas a las 23.25 horas y desde el aeropuerto griego, a las 04.55 horas. Los precios de los billetes a esta isla del archipiélago de la Cícladas están a la venta a precios muy competitivos que van desde los 89€ por trayecto.



...e incorpora contenidos a su oferta de entretenimiento a bordo

Con la intención de mejorar la satisfacción de los pasajeros, la aerolínea renueva la oferta de entretenimiento a bordo con la incorporación de nuevas películas y publicaciones digitales, de acceso totalmente gratuito, disponibles en el Club Express Onboard. Cintas de la talla de *La forma del agua* o *Tres anuncios en las afueras*, conforman un catálogo de películas al que se suman también 10 nuevos títulos de FOX como *El renacido*, *X-men* o *Figuras ocultas*. Todas las películas están disponibles en español, inglés y francés para que cualquier pasajero pueda disfrutarlas. Pero las novedades no acaban ahí, ya que, desde el pasado mes de abril, Reason Why, publicación de marketing y economía digital, está disponible en el Club Express Onboard para completar la oferta de revistas y prensa digital, entre las que figura desde hace un año **topVIAJES**.



www.iberiaexpress.com

IBERIA EXPRESS CELEBRA EL DÍA MUNDIAL DE LA TAPA EN LAS NUBES

La tapa como punto de encuentro. Bajo este concepto se celebró el pasado 21 de junio la séptima edición del Día Mundial de la Tapa, una celebración que pone en valor la gastronomía española como un atractivo turístico de primer orden y a la que Iberia Express se suma por tercer año consecutivo. De esta forma, la aerolínea reafirma su compromiso con la gastronomía como un sólido vehículo para la promoción de nuestra cultura y estilo de vida.

En esta ocasión, la aerolínea sorprendió a los pasajeros que viajaban desde Rennes a Madrid con una original cajita que incluía algunos de los más clásicos aperitivos españoles. Los pasajeros degustaron una variedad de bocados típicos servidos en una original huevera que invitaba a comenzar la degustación con una inversión de Martini (una aceituna rellena de gelée de Martini), seguida por unos encurtidos con boquerón y anchoa, continuando con una selección de embutidos clásicos con crujiente de pan y terminando con un bocado dulce compuesto de tres almendras marcona caramelizadas con diferentes baños de chocolate. Todo ello acompañado de vermut o mosto de uva, según las preferencias de los pasajeros.

Con esta combinación, la aerolínea ha querido destacar la riqueza gastronómica de las tapas, así como lo que suponen de punto de encuentro tanto entre personas como en lo relativo a alimentos, ingredientes y bebidas, todos ellos clave en nuestra gastronomía y forma de vida, que se combinan para ofrecer deliciosos bocados.

Esta curiosa degustación de tapas ha sido diseñada especialmente para la ocasión por Luis Bonastre, chef ejecutivo de Gategroup para el Grupo Iberia, con el objetivo de compartir con los pasajeros uno de los símbolos más representativos de la gastronomía española, además de ofrecer a bordo experiencias inolvidables. Asimismo, la aerolínea ha

querido poner de manifiesto su compromiso con la gastronomía a bordo, un elemento que aporta un gran valor añadido a la experiencia de volar y que desde Iberia Express se trabaja a diario para ofrecer propuestas culinarias que se adapten a las demandas de los pasajeros con alimentos de calidad y primeras marcas.

En palabras de Fernando Candela, CEO de Iberia Express, "decidimos apoyar un año más esta celebración, porque representa el compromiso que desde la compañía tenemos con la gastronomía como uno de los valores diferenciales de nuestro servicio a bordo. Además, es también uno de los atractivos más destacados de la oferta turística de Madrid, nuestra ciudad. Por otro lado, en Iberia Express

siempre buscamos innovar y ofrecer nuevas experiencias a nuestros clientes, con el objetivo de que les proporcione momentos inolvidables mientras llegan a su destino. Qué mejor forma de sorprenderlos que unirnos a esta celebración".

Por su parte, Luis Bonastre, chef con una dilatada experiencia en reconocidos restaurantes con estrellas Michelin, ha comentado que "la tapa se ha convertido ya en uno de los mejores embajadores de nuestro país. Forma parte de nuestra cultura, cruza fronteras y simboliza la excusa perfecta para celebrar con amigos".

La Asociación Saborea España está compuesta por cinco entidades de ámbito nacional: FEHR (Federación Española de Hostelería), Asociación Española de Destinos para la Promoción del Turismo Gastronómico, Euro-Toques, (Organización Europea de Cocineros), Facyre (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros

de España) y Paradores de Turismo, y está presidida por el chef Adolfo Muñoz. El trabajo en red de los cinco socios ha permitido el nacimiento de Saborea España con un objetivo común: potenciar el papel de la gastronomía como atractivo turístico.

www.iberiaexpress.com



COSTA CRUCEROS AMPLÍA SU PROPUESTA "SATISFACCIÓN O DEVOLUCIÓN"

Costa Cruceros, como resultado de su especial compromiso con la plena satisfacción de cada uno de sus huéspedes, amplía su innovadora fórmula "Satisfacción o devolución" hasta finales de 2019.

Las constantes inversiones realizadas por la compañía para mejorar la experiencia de sus clientes a bordo confirman la voluntad de Costa de poner a los huéspedes en el centro de su toma de decisiones. Con esta iniciativa, durante las primeras 24 horas a bordo, los huéspedes de Costa pueden solicitar interrumpir su viaje y así recibir el reembolso total del precio del viaje y el traslado al punto de partida.

En un periodo de tres años, esta opción de reembolso –que se estrenó en abril de 2015– ha sido solicitada por menos de un 0,1% de los clientes que han viajado con Costa.

www.costacruceros.es



CRUCEROS DE LUJO THE YACHT COLLECTION CON LA HOTELERA RITZ-CARLTON

The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. acaba de hacer pública recientemente la apertura de su línea de reservas para The Ritz-Carlton Yacht Collection, la nueva división de cruceros de lujo de la marca. Con su estilo relajado, el legendario servicio de The Ritz-Carlton y puertos idílicos alrededor del mundo, The Ritz-Carlton Yacht Collection ofrecerá experiencias inimitables a sus pasajeros y transformando la industria de los cruceros de lujo.

www.ritzcarltonyachtcollection.com



TRATAMIENTOS FACIALES EVADESENS EN EL SPA DEL ROYAL CLIPPER

Disfrute de un maravilloso crucero en el Royal Clipper disfrutando de cada momento de este paréntesis mágico con nuevos tratamientos en Captain Nemo Lounge, para un total abandono. El spa de este cinco mástiles, único en su género, tiene ventanas para observar el fondo marino.



Los productos de la marca francesa Evadésens están formulados con ingredientes activos naturales raros de todo el mundo y auténticas fragancias con sutiles acordes. Cada tratamiento es un viaje de los sentidos donde el exotismo y la tradición se mezclan con el alto rendimiento de los ingredientes naturales formulados.

www.starclippers.com

10 AÑOS DE LOS CRUCEROS DE EXPEDICIÓN DE SILVERSEA

El pasado 3 de junio, Silversea Expeditions celebró orgulloso sus 10 años de cruceros de expedición con un viaje de gala de dos días entre Londres y Dublín. En este día tan importante para la compañía, el majestuoso Silver Cloud zarpó del Tower Bridge de Londres en medio de una gran euforia para honrar el primer viaje de Silversea Expeditions que navegó, también bajo



este famoso puente de la ciudad del Támesis dirección Svalbard hace ya una década.

Desde que se convirtió en la primera línea de cruceros de lujo del mundo en lanzar una serie de viajes de expedición en 2008, Silversea ha redefinido constantemente lo que se entiende como viaje por sus itinerarios pioneros; la calidad incomparable de su equipo de expedición; y su flota de barcos de lujo íntimos. En la última década, Silversea ha alcanzado muchos hitos notables, estableciendo sus cruceros como una autoridad líder mundial de viajes y líder en el campo de la expedición.



De cara al mañana, el futuro de la expedición de lujo está en buenas manos con Silversea. Con la planificación de un cruce del Paso Noreste y viajes adicionales a la Bahía de Bengala, el Lejano Oriente ruso, la Antártida y la costa australiana de Kimberley, entre otros, la compañía de cruceros continuará superando los límites de la industria. De especial interés son dos cruceros del Silver Discoverer que parten en el verano de 2019 hacia el Campamento Leakey de Borneo, un famoso refugio para orangutanes, al cual Silversea tiene acceso exclusivo y ha realizado varias donaciones para apoyar la protección e investigación de los primates.

www.silversea.com



MSC SEAVIEW

Un crucero internacional con sabor español

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

La gama de supercruceiros de lujo crece día a día. El boom que experimenta este sector del turismo cada vez más asequible, hace que las grandes compañías aumenten su flota. MSC Cruceros, la mayor línea de cruceros de propiedad privada del mundo y líder del sector en Europa y América del Sur, ha bautizado a un nuevo barco insignia de su flota, el MSC Seaview.

La ceremonia con toda su pompa y boato, incluido el tradicional Desfile de los Oficiales, se ha celebrado en Génova. La actriz Sofía Loren, que amadrinó el barco, cortó la cinta inaugural y puso en funcionamiento el mecanismo que estrelló una botella de espumoso contra la quilla del buque.



En una fastuosa gala, en la que intervinieron diferentes celebrities, actuó el "padre del blues italiano", Zucchero **VIDEO AQUÍ**. También cantó el joven talento del bel canto Matteo Bocelli, hijo del mundialmente famoso Andrea Bocelli.

Entre los asistentes figuraban el modelo y actor español Jon Kortajarena, y Ramón Freixa, el chef español galardonado con dos estrellas Michelin que ha inaugurado su primer restaurante en alta mar a bordo de MSC Seaview, el Ocean Cay. El local de Freixa está especializado en pescados y mariscos. Según el cocinero de Castellfollit de Riubregós, que prefiere que le llamemos cocinero mejor que chef, es una experiencia "diferente y bonita ya que el local está en movimiento, cada día en una ciudad". Y le gusta que el puerto base sea Barcelona "pues contaré con mis proveedores habituales de género fresco".

El MSC Seaview está considerado como un crucero que viene a cambiar las reglas del juego, enfocado a disfrutar al máximo de la belleza del mar Mediterráneo, abierto a sus horizontes soleados y creando una conexión directa entre los pasajeros y el océano **VIDEO AQUÍ**. El barco está específicamente preparado para navegar en climas cálidos y después de la experiencia mediterránea se trasladará a las aguas del Caribe.

La mayoría de los barcos de crucero



están pensados y creados para ofrecer entretenimiento, opciones gastronómicas y otras experiencias dentro del barco, pero MSC Seaview está diseñado para que los pasajeros salgan al exterior a disfrutar de las pasarelas y las cubiertas abiertas. Así, este crucero dispone del porcentaje más alto de espacios exteriores que pueda encontrarse en cualquier barco de MSC Cruceros, desde camarotes y suites con terrazas y balcones, hasta la posibilidad comer y beber al aire libre con un auténtico estilo mediterráneo, pasando por las opciones de un gimnasio exterior o de lujosas cabañas de spa al aire libre.

Se trata del crucero más grande construido en Italia, es el segundo barco inteligente de la generación Seaside y en su temporada inaugural navega por el Mediterráneo, teniendo Barcelona como puerto base desde el que saldrá todos los viernes hasta el próximo mes de noviembre.

Este coloso marino de 153.000 toneladas tiene capacidad para llevar hasta 5.331 pasajeros atendidos por 1.413 tripulantes, 2.067 camarotes para pasajeros y 759 para tripulación. Con 323 metros de eslora y 41 de manga, tiene un diseño único con un impresionante Paseo (Promenade) de 360° con barandillas de cristal que se extienden por todo el buque.

El MSC Seaview es la 15ª incorporación a la flota de MSC Cruceros y el tercer barco que entra en servicio en solo 12 meses. Su viaje inaugural partió de Génova el 10 de junio. Solo unos días después, la compañía presentó en Madrid su nuevo catálogo para la temporada 2019-2020. El próximo invierno navegarán 15 barcos de MSC y a partir de 2019 se unirán MSC Bellísima y MSC Grandiosa, que tendrán puerto base en Barcelona desde marzo y noviembre, respectivamente. En 2020 se inaugurará MSC Virtuosa, también de la clase Meraviglia-Plus. Emiliano González, presidente de la compañía, dijo que: "Estamos encantados de seguir dando pasos que se van haciendo realidad a través del plan de inversión a 10 años en el que estamos inmersos, el cual está basado en nuestro compromiso con el crecimiento sostenible de la empresa. Actualmente nos complace poder comunicar que se están construyendo simultáneamente otros tres barcos de MSC Cruceros de última generación que se inaugurarán en los próximos dos años".

A la presentación asistió el chef Ramón Freixa, que ha creado en exclusiva para MSC Cruceros una selección de platos y tapas con atrevidas combinaciones de sabores mediterráneos.

www.msccruceros.es/



'FERROL DE LA ILUSTRACIÓN', UNA RUTA POR EL SIGLO XVIII

El ayuntamiento de Ferrol propone un viaje al siglo XVIII con la ruta *Ferrol de la Ilustración*, una época en que el trajín de los astilleros es el motor de una ciudad guiada por la construcción naval. Los buques que conquistaron los mares haciendo invencible a la Armada española comienzan su aventura en el Edificio Herrerías. Allí, miles de personas trabajan al unísono para construir los sueños de un país que aún conserva la grandeza de los tiempos pasados. Volvemos al presente. La ciudad situada en las Rías Altas gallegas ya no es un devenir de navíos reales, donde el olor a madera y barniz inundaba los barrios de Curuxeiras y Esteiro. En su lugar, el Ferrol actual es tranquilo y accesible, cómodo y fácil para pasear. Una ciudad que dispone de todos los servicios y que encuentra en el Barrio de A Magdalena su centro neurálgico, de ocio y compras. A Magdalena, declarado conjunto histórico artístico, fue trazado con criterios racionalistas por los ingenieros navales que trabajaban en los Astilleros Reales en el siglo XVIII. Su belleza reside en la combinación de sus casas de galerías –originarias de Ferrol– con las edificaciones modernistas de principios del siglo XX.



La ruta de *Ferrol de la Ilustración* no tiene un orden predeterminado ni se puede visitar todo en un día. Asimismo, pueden existir restricciones dependiendo de la época del año y el número de personas que decidan visitar este patrimonio único.

Se recomienda consultar en la oficina de Turismo municipal. Debido al gran valor patrimonial e histórico del recorrido de *Ferrol de la Ilustración*, el Gobierno ferrolano presentó su candidatura a la Xunta de Galicia para convertirse en Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Y es que esta espectacular ruta se encuentra entre los diez lugares únicos, propuestos por la Xunta, para descubrir las maravillas de esta comunidad autónoma

<http://app.visitferrol.com/>



LAS RAÍCES DE CASTILLA

En el norte de la provincia de Burgos, a caballo entre las comarcas de La Bureba y de las Merindades, se extiende un rosario de parajes cambiantes, cuya belleza única es fruto de las fuerzas de la naturaleza que actúan desde hace millones de años y de la caprichosa erosión de los ríos y manantiales que brotan entre la roca caliza. Y para proteger este ensayo plástico está el arbolado, ese manto verde que se funde en el horizonte con las montañas formando una auténtica encrucijada vegetal.

La poliédrica silueta que forma la unión de los términos municipales de Frías, Oña y Poza de la Sal, además de ser el escenario de actuación de la Mancomunidad Raíces de Castilla, es también un interesante punto de transición de las llanuras que se extienden a los pies de la "villa salinera" hasta dar paso a los cortados pétreos de la bisagra geológica que forman los Montes Obarenes.

www.raicesdecastilla.com



FERRARI LAND INCREMENTA LAS VISITAS A PORTAVENTURA WORLD

PortAventura World ha anunciado los primeros resultados del arranque de la temporada marcados por el impacto positivo de Ferrari Land sobre las cifras globales. Además, la compañía ha presentado el futuro proyecto de ampliación del resort que ha comenzado este año con la inauguración de una nueva área infantil en Ferrari Land y continuará en 2019 con la llegada de un nuevo hotel de cuatro estrellas y una nueva atracción a PortAventura Park. Ferrari Land ha comenzado la temporada 2018 con excelentes perspectivas. En este sentido, desde la apertura el pasado 23 de marzo las visitas al parque se han incrementado en un 60% respecto al año anterior, alcanzando en los primeros días de la temporada las 170.000 entradas.



La llegada de Ferrari Land al resort ha sido muy positiva y ha cubierto su objetivo. La reputación de la marca Ferrari, una de las mejor valoradas del mundo, y el acuerdo de exclusividad para Europa y Rusia, han permitido posicionar a PortAventura World como un resort único en Europa.

www.portaventuraworld.com

LORO PARQUE INAUGURA EL PRIMER 'JARDÍN ZEN'

Loro Parque ha inaugurado una nueva exhibición nunca antes vista. Se trata de un acuario paisajístico sin precedentes, al ser el primero de su tipo que se construye en el mundo. Denominado 'Jardín Zen', está inspirado en los jardines japoneses y en las majestuosas cordilleras de las montañas asiáticas y podrá localizarse en la exposición de 'AquaViva', hogar de las más espectaculares medusas. Este espacio único ha sido diseñado por Yago Alonso, alumno aventajado de Takashi Amano, el



famoso acuarista y fotógrafo paisajista de reconocido prestigio internacional que inventó este tipo de paisajes sumergidos utilizando técnicas de jardinería en el interior de los acuarios. Algunas características que lo hacen especial son la utilización de agua dulce en la instalación –puesto que la mayoría de los acuarios paisajísticos que existen son de agua salada– o la presencia de especies de animales y plantas en su interior, poco común y, sin embargo, fascinante.

www.loroparque.com



LA FUNDACIÓN PRISON ART LLEGA A IBIZA

La Fundación Prison Art, una asociación que nació en 2013 y que tiene como objetivo ayudar a los reclusos de las cárceles mexicanas, está presente en la isla desde el pasado mes de mayo tras la apertura de una nueva tienda en Ibiza.

Su fundador, el español Jorge Cueto, que fue detenido en 2012 y recluido en el penal de Puente Grande de Jalisco, cuenta su experiencia durante los 11 meses

que estuvo preso, cuando vivió las dificultades que supone estar detenido en una cárcel de México. En los centros penitenciarios de este país no hay oportunidades de rehabilitación ni de luchar contra la estigmatización de haber pasado por la cárcel y, por tanto, lograr la reinserción. Por ello, marcado por su experiencia en prisión, Cueto creó un sistema de capacitación retribuido, con el fin de reinsertar a los reclusos tras su paso por la penitenciaría. Así nació la Fundación Prison Art, que ofrece a las personas recluidas los elementos para trabajar en la elaboración artesana de productos de calidad enfocados al mundo de la moda. www.prisonart.com.mx

VERANEAR COMO FAMOSOS EN EL ALGARVE

Que futbolistas de élite, artistas consagrados y hasta casas reales europeas elijan el Algarve para sus vacaciones no es casualidad. Más bien habrá que buscar los motivos en los 200 kilómetros de costa de los que presume esta región, sus 300 días de sol al año, su animada vida nocturna o, para quien lo necesite, la tranquilidad del sur de Portugal, difícil de encontrar en otros bulliciosos destinos.

Las playas del Algarve han cautivado, entre otros, a la Reina Letizia, que en 2011 fue fotografiada por los 'paparazzi' acompañada de sus hijas, la Princesa Leonor y la Infanta Sofía, mientras disfrutaban de unos días de playa y descanso muy cerca de Faro, en Ferragudo, donde estuvieron alojadas en el castillo de São João do Arade, propiedad de Vasco Manuel Pereira Coutinho, amigo íntimo de los Reyes. En aquella visita terminó acompañándoles el entonces Príncipe Felipe, con quien pusieron rumbo al municipio de Silves, donde se encuentra uno de los castillos mejor conservados del Algarve, serpenteantes callejuelas y una muralla medieval que conserva siglos de encanto e historia.



DESCUBRIENDO LA REPÚBLICA CHECA MÁS DESCONOCIDA

Ryanair inauguró el primer vuelo directo entre España y la localidad checa de Pardubice, una ciudad gótica, renacentista y barroca, como su plaza principal, Pernštýnské náměstí. Situada en la región de Bohemia del Este, aún por descubrir para la mayoría de los viajeros españoles, la capital ofrece una ocasión única para probar su pan de jengibre o pedalear entre tesoros secretos naturales y un patrimonio cultural que incluye palacios, fortalezas y monasterios. A continuación unos cuantos motivos por los que conocer y visitar esta ciudad checa: Las Caballerizas de Kladruby, las mayores y más antiguas del mundo; situadas a 25 kilómetros de Pardubice, su yeguada está formada por clásicos caballos blancos y por una pequeña manada de purasangres checos kladruber originados aquí. La Gran Carrera de Obstáculos de Pardubice, la carrera de caballos campo a través más compleja y antigua de Europa se celebra desde el año 1874. Ópera y fuentes musicales en Litomyšl, la estación de esquí se transforma en verano con atracciones como el retorcido Sky Walk (paseo por el cielo), una pasarela que se alza sobre las copas de los árboles y permite una visión panorámica de los bosques, ríos y montañas de la zona, además de ser una de las estructuras europeas más fotografiadas de los últimos años.



www.czechtourism.com

MIMAROPA, DESTINO FILIPINO EN ALZA



Entre las 7.107 islas y más de 36.000 kilómetros de costa de Filipinas se encuentran verdaderos tesoros y la región de Mimaropa no es una excepción. Formada por cinco provincias, recibió en 2017 la visita de cerca de 15.000 españoles que pudieron disfrutar de atractivos como Puerto Galera –cuna del submarinismo mundial–, Puerto Princesa –el río subterráneo navegable más largo de Asia y Europa–, o el archipiélago de Bacuit –una de las zonas más vírgenes

de Filipinas–. Con una temperatura media de 27 grados, Mimaropa, un verdadero paraíso en plena reserva de la biosfera, es el lugar perfecto para acabar con la monotonía de la vida sedentaria. Y es que no hay nada mejor para recargar las pilas que volver a la naturaleza.

www.esmasdivertidoenfilipinas.es

FUTUROSCOPE: ÉRASE UNA VEZ UN PARQUE

A caballo entre lo lúdico y lo pedagógico el éxito del parque de atracciones de Futuroscope, en las inmediaciones de Poitiers, Francia, no tiene precedentes. Una escapada a este mundo temático que mezcla fascinantemente imagen, "storytelling", y tecnología, es garantía de aprendizaje y ocio inteligente para adultos y pequeños.

TEXTO: HERNANDO REYES



Cuando en 1987 abrió este parque que en su inicio se conoció como el Parque de la Imagen, nadie auguraba ni el éxito conseguido treinta y un años después, ni de qué forma iba a contribuir certeramente al desarrollo socio económico de la provincia de La Vienne, y concretamente de su capital Poitiers.

Su fundador decidió crear durante 25 años un fondo económico que con un porcentaje de las ventas ayudaba a todas las poblaciones del departamento. Hoy en día el parque genera alrededor de 10.000 empleos directos e indirectos y son

más de 135 empresas las que se han asentado en la zona para aprovechar el tirón económico que implica la cercanía a Futuroscope.

La ciudad de Poitiers se ha convertido, por su proporción demográfica, en la tercera ciudad universitaria del país vecino y esto se debe a la zona de formación del parque donde se han instalado liceos, universidades y laboratorios de investigación científica. En la actualidad el 10% de la investigación francesa en ingenierías físicas lo aporta este recinto.

MEJORES ATRACCIONES

Son tres las propuestas que han recibido premios internacionales a "Mejor atracción":

El viaje extraordinario: a bordo de una máquina increíble, con la sensación de ser más ligero que el aire, los visitantes se transforman en hombres-pájaro. Con la misma sensación de libertad y la misma mirada privilegiada sobre el mundo que un pájaro en pleno vuelo, recorrerán cinco continentes sobrevolando los espejismos del desierto, saltando en caída libre desde un rascacielos en Dubái o planeando entre divertidos globos aereostáticos por Yellowstone.

Arthur, la aventura 4D: habrá que ganar una increíble carrera contrarreloj sobre una mariposa voladora por los aires del reino de Minimoy. Una inmersión total, movimientos sincronizados y efectos especiales están presentes en la proyección en relieve de una película de animación sobre una cúpula IMAX de 900 metros cuadrados junto con un simulador sincronizado de movimientos y efectos multisensoriales 4D.

La máquina del tiempo: el humor y las grandes sensaciones están servidos en un recorrido a bordo de un tren muy especial que avanza por el mundo de los Rabbids entre efectos especiales mientras se repasan grandes momentos de la historia, desde la época de Cromañón hasta la conquista del espacio.

LA CIENCIA AL SERVICIO DEL OCIO

El empeño por dar a luz la primera atracción en el mundo VR5D, esto es una realidad virtual



multisensorial a diferencia de la realidad virtual que hasta ahora conocíamos y que está pensada para transportar al individuo a un mundo paralelo, ha llevado a los equipos de desarrollo de Futuroscope a viajar por todo el mundo durante tres años en busca de las claves para lograr su propósito y poner a prueba la llamada VR. Así, fueron al CES en Las Vegas, al encuentro de start-up europeas o chinas, al Centro de Innovación de Sony en Japón o a la Exposición Universal de 2015 en Milán. Convencidos de las oportunidades que la tecnología ofrecía para el ocio y las atracciones del parque imaginaron algo nuevo y mucho más inmersivo.

LO ÚLTIMO EN LLEGAR

El pasado mes de abril se inauguraba la atracción *Sébastien Loeb Racing Experience*, en la que en una sala equipada con 108 simuladores de última generación el visitante jugará un rol activo en un recorrido de rallycross siendo el copiloto de Sebastian Loeb, el piloto francés de rallies que ha ganado el Campeonato del Mundo nueve veces consecutivas. El objetivo del intrépido trayecto consiste en transportar hasta el laboratorio médico de Haguenau -ciudad natal de Loeb-, en un tiempo record, un frasco que contiene un gas peligroso y alucinógeno absolutamente indispensable para elaborar el antídoto, sustancia de la que en todo momento el copiloto deberá evitar su derramamiento.

En la emocionante carrera el visitante sentirá como el viento sopla sobre su cara, percibirá los olores del recorrido, le rozarán las

ramas de los árboles mientras que el ambiente virtual es dominado por un sonido espacial. Gracias a un efecto de "motion tracking" o seguimiento motriz, y a un dispositivo de reconocimiento, los visitantes pueden ver sus propias manos en el ambiente virtual e interactuar con él. El frasco, está materializado en la realidad por un accesorio tecnológico dotado de captosres e integrado en la silla del visitante; el objeto reacciona en función de su inclinación. Cuanto más inclinado está, más "gas" se escapa. En esta aventura ultra realista, nada se pasa por alto,

ni el humo en los derrapajes controlados, ni el estrés de perder el antídoto, ni las aceleraciones amplificadas por los efectos de sonido y de viento.

Esta atracción ha hecho posible que la marca Futuroscope se anticipe a la evolución de la realidad virtual.

GRANDES RIVALES

El posicionamiento del departamento de La Vienne en asuntos turísticos ha estado, sin duda, marcado por la aparición de Futuroscope, un complejo didáctico y de ocio que ha sabido hacer una gestión de promoción admirable y que ahora compite seriamente con grandes rivales cercanos como son Burdeos, Cognac, y los Castillos del Loira. Si bien es cierto que España es uno de los países que más visitantes extranjeros aporta a Futuroscope, la región de La Vienne ofrece un conjunto de productos turísticos formidable y a la vez desconocido por la mayoría de españoles.



“Que no falte el viaje, alimento para el espíritu que dejó de ser suntuario al final del siglo XX”

VIAJES DE VACACIONES

Insisten las estadísticas estos días en que todavía estamos muy lejos de ese umbral del confort que permite y facilita a todas las familias poder tomarse unas vacaciones de verano. En España, al menos, son demasiados los compatriotas que no pueden disfrutar del descanso. No es por la crisis, o sí; es porque muchos no han podido vacacionar durante muchos años, y en este verano la historia se les repite. Incluso hay quien nunca ha veraneado. ¿Será un lujo el sesto durante la canícula del estío?



Hay toda clase de ofertas en el mercado para poder realizar viajes atractivos, cómodos y baratos. Los jóvenes lo saben muy bien y, por poco que sea de lo dispongan, aprovechan los resquicios del mercado para no perderse unos días en la lejanía de la cotidianidad. Por eso volveremos a contemplar las grandes ciudades semivacías en julio y desérticas en agosto: muchos serán los que se queden, pero todavía serán más los que huirán unos días aunque sea a visitar el pueblo de sus ancestros o a conocer un destino nuevo, descubriéndolo a golpe de coche privado, mochila de paseo o interrail. Sea como fuere, el viaje se vuelve imperdonable en los meses que se acercan, como si ya no fuera un lujo y lo suntuario se hubiera vuelto necesario.

¿No será cierto? ¿Podría ser que viajar, conocer, compartir y descubrir sea ya una necesidad básica, como lo es alimentarse y soñar? Lejos quedaron los tiempos en que viajar era un privilegio e ir de vacaciones el premio de las familias pudientes. Es cierto que las estadísticas hablan de quienes se quedan, por falta de recursos, pero ya dirán los que se fueron. Y entonces comprobaremos que fueron multitud.

Que nunca falte el viaje, ese alimento para el espíritu que dejó de ser suntuario con el fin del siglo pasado.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

1001 ANOS BODAS

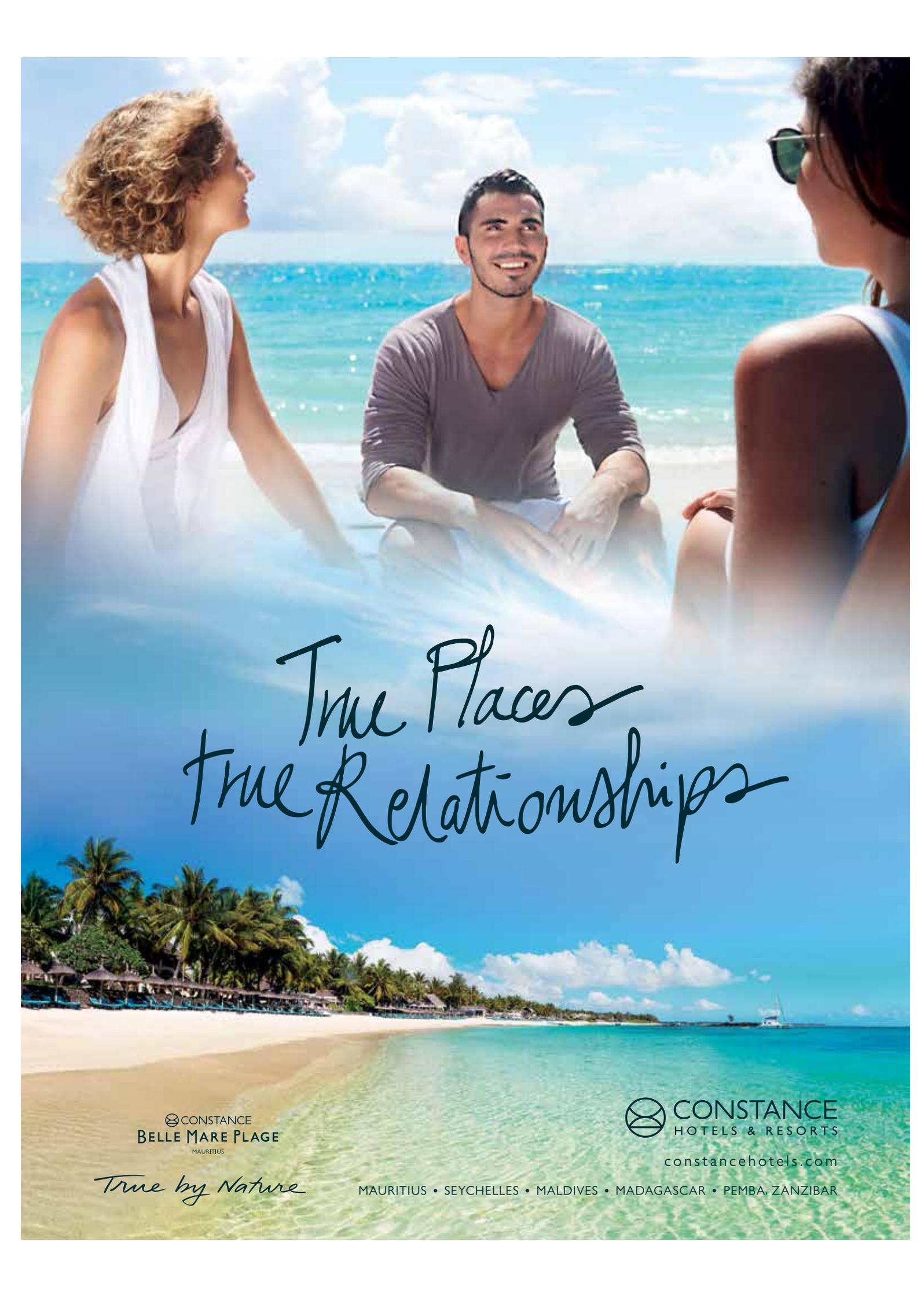
Salón de Productos y Servicios para Celebraciones

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