

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
AÑO IX Nº 94 noviembre 2018



▪ **AÍNSA**
CAPITAL DEL TURISMO RURAL

▪ **ZIMBABUE**
ÁFRICA BELLA E INDÓMITA

NEUKIRCHEN
ALPES AUSTRIACOS

▪ **SORTEO** ▪
2 NOCHES
EN EL BALNEARIO EL
RAPOSO

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, Paloma Gil, 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
Neukirchen, Paloma Gil



En 2018 habrá más de 1.400 millones de turistas; se hace necesario estudiar la sostenibilidad

VISADO DE ENTRADA

Hacia el turismo sostenible

Tras la medición de las dimensiones económica y social que entraña la actividad turística mundial se ha creado un creciente interés por valorar la incidencia que el desplazamiento de viajeros puede tener en el medioambiente en todos sus aspectos. La Organización Mundial del Turismo (OMT) ha creado un grupo de trabajo para la elaboración de un marco que permita hacer una medición de la sostenibilidad del turismo.

Son baremos que resulta imprescindible implementar dado el trasiego de gentes que se produce cada año, y que continúa en crecimiento imparable. Si en 2017 fueron más de 1.320 millones de personas las que hicieron maletas o mochilas para desplazarse a un lugar distinto al de su habitual residencia para disfrutar de otros ambientes, en 2018 ese número crecerá en ochenta millones más hasta rozar –por encima o por debajo– los 1.400 millones. Que es algo así como si todos los habitantes de China o de la India salieran a darse un garbeo por el mundo dejando sus países vacíos. La OMT estima que este año habrá un crecimiento del número de turistas internacionales cercano al 6%.

Y es precisamente el área de Asia y Pacífico la que más notará este incremento, con la llegada de un 8% más de turistas a sus tierras. Le siguen en este ranking Europa (+7%), África (+6%), Oriente Medio (+4%) y las Américas (+3%), con un alza del 7% en América del Sur y del 5%

en América del Norte, pero con un desplome de un 9% en las visitas al Caribe. Tifones, ciclones y huracanes parecen estar en el origen de este descenso.

Son datos que justifican la implementación de un control para conocer el impacto medioambiental y hacer que el turismo sea una actividad sostenible, además de económica y social. Porque –aparte de las subidas del nivel del agua– Venecia está a punto de morir asfixiada por el flujo incesante de turistas, pero es que las reservas de animales salvajes también se ven afectadas por ese incremento de visitantes, como la Gran Muralla china, los corales del Pacífico o la rambla de Barcelona.

La presión negativa que ejerce el turismo sin control sobre ciudades y naturaleza exige tomar medidas, que se antojan verdaderamente complicadas y difíciles. Porque conjugar el crecimiento del número de estos emigrantes voluntarios y ocasionales con preservar los ambientes visitados y mantener la actividad comercial y económica es casi como conseguir la cuadratura del círculo. Por el bien de todos, turistas y nativos, esperemos que los expertos de la OMT den con la fórmula.



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

> **SUMARIO** "Viajar es imprescindible y la sed de viaje, un síntoma neto de inteligencia".
Enrique Jardiel Poncela, escritor y dramaturgo español (1901-1952).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Hacia el turismo sostenible"

06 SORTEO

Una estancia de dos noches en el Balneario El Raposo para dos personas.

08 NEUKIRCHEN

Salzburgerland es diferente al resto de las provincias de Austria. En su día, y hasta el año 1806, fue un principado independiente dentro del Sacro Imperio Romano Germánico, regido y gobernado por los famosos príncipes arzobispo.

PALOMA GIL

24 AÍNSA

Situada en Huesca, en la región del Sobrarbe del Pirineo Aragonés, Aínsa ha recibido el premio de Capital del Turismo Rural del año 2018.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



46 TORO

Aunque hay quienes afirman que fue en la población zamorana de Toro donde nació el primer Estado Federal de la Historia del Mundo, lo cierto es que fue aquí donde las Cortes de Fernando el Católico fundaron España como esa Corona que asumió la coordinación de los distintos reinos existentes.

HERNANDO REYES

56 ZIMBABUE

Vida salvaje, yacimientos ancestrales y las cascadas Mosi Oa Tunya (el humo que truena, según los makololo), una de las visiones más grandiosas del mundo, se unen en Zimbabwe.

MANENA MUNAR



74 OTROS DESTINOS

-Saint Emilion

76 HOTELES

-Le Touessrok Resort & Spa
-Salobre Hotel & Resort
Serenity
-Noticias del sector hotelero

88 GASTRONOMÍA

-Viaje a través de los sabores de México
-Giulietta
-Coalla
-Sukaldean bai bokado
-Noticias de restaurantes
-Mundo gastronómico



112 VINOS Y DESTILADOS

-Hennesy
-Noticias



118 PISTAS

-Libros: novedades editoriales
-Exposición Bill Viola
-Exposición Vincci
-Musical West Side Story



126 BELLEZA



128 BAZAR

130 GANADOR DEL SORTEO TOPVIAJES 88

132 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Cruceros
-Tips
-Oferta de destinos



144 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Viajar en el tiempo"

SORTEO



top VIAJES

SORTEAN

Balneario El Raposo, situado en la Vía de la Plata, es una finca de deslumbrantes jardines que le confieren el marco perfecto para el descanso. Es un centro de tradición familiar especializado en la aplicación de lodos naturales además de ser uno de los pocos balnearios de España que dispone de este tratamiento beneficioso para el aparato locomotor. Destaca su línea propia de alimentación y producción bio con su marca Yermal, su línea cosmética de productos bio termales BLCARE y su restaurante Matanegra donde disfrutar de la gastronomía extremeña, además de poder organizar todo tipo de eventos y celebraciones familiares y profesionales. Ahora lo puedes conocer de primera mano participando en el sorteo para una estancia de dos noches para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.

www.balneario.net

*No aplicable en temporada alta (Verano, Semana Santa, Navidad, Puentes, y Ferias). Tendrá validez hasta el 30 de septiembre de 2019.

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 2 noches y desayuno para 2 personas en el Balneario de El Raposo. 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 1 de diciembre de 2018. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del premio y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES y en sus redes sociales.

¡Participa!



NEUKIRCHEN

ENTRE LAS GRANDES MONTAÑAS ALPINAS

TEXTO **PALOMA GIL** paloma.gil@revista80dias.es

FOTOS **ALBERTO PERAL** / **PALOMA GIL**

Salzburgerland es diferente al resto de las provincias de Austria. En su día, y hasta el año 1806, fue un principado independiente dentro del Sacro Imperio Romano Germánico, regido y gobernado por los famosos príncipes arzobispo.

Los Alpes, en toda su majestuosidad.

Uno de los mayores atractivos de Austria es la posibilidad de sumergirse en un paraíso tradicional en pleno continente europeo. Ahora más que nunca, porque llega la temporada de invierno y eso significa que el deporte blanco se convertirá en el rey indiscutible del panorama. Lo que no quiere decir, ni mucho menos, que sea lo único que se puede hacer en Austria durante los próximos meses. Más bien todo lo contrario.

Austria cuenta con una naturaleza fuera de lo común. Y gran parte de ella es utilizada de forma absolutamente sostenible y ecológica para mayor disfrute de los austriacos y todos los turistas que la visitan. De manera que es, lógicamente, uno de los países con más y mejores infraestructuras deportivas. La mayoría de ellas dedicadas al esquí.

Entre la infinidad de opciones, hay un claro favorito: Salzburgo. Y no es sólo por la belleza de la provincia entera, sino también por la gran oferta que se puede encontrar, tanto en materia deportiva, como gastronómica, lúdica, festiva o, quizá lo más importante, de relax.

Salzburgerland, la región de Salzburgo, es diferente al resto de las provincias de Austria, porque ésta fue, en su día, un principado independiente dentro del Sacro Imperio Romano Germánico, regida y gobernada por los famosos príncipes arzobispo, hasta el año 1806. Su historia le confiere una idiosincrasia muy especial, que sumada a su tradición típicamente alpina, no puede sino verse enriquecida en suma. Y nosotros, los visitantes, saldremos claramente beneficiados de ello. Salzburgerland, se divide en 5 distritos. Y sería difícil elegir cuál de ellos es mejor o más bonito. Sin embargo, hagamos un ejercicio de voluntad y pongamos los ojos en el sur, en Pinzgau. Os prometo que no saldréis decepcionados.

UN PUEBLECITO TRADICIONAL

Concretamente, me gustaría desvelaros los secretos de un rincón casi desconocido. Un lugar maravilloso que sólo unos pocos tienen la suerte de visitar. Se llama Neukirchen. Y es una verdadera alternativa a otros destinos mucho más conocidos y masificados, como los Alpes o los Pirineos. Se trata de un pequeño pueblecito de lo más tradicional que os podáis imaginar, preparado para desconectar total y absolutamente de nuestra ajetreada vida cotidiana. No, no es necesario dejar el móvil en un cajón, al menos no, si no queremos hacerlo, porque tanto la señal de internet como la de telefonía funcionan a la perfección, incluso es fácil dar con redes wifi de acceso público. Más bien, me refiero a que cada uno se sorprenderá revisando el teléfono no más de un par de veces al día y solamente para consultar la hora... el resto del



Las montañas esconden poblaciones con un encanto especial, sobre todo desde la llegada de las primeras nieves.

mundo, dejará de tener importancia, el tiempo correrá despacito y la vida será como era hace años, auténtica y divertida como la que ven los niños con sus ojos infantiles. Seamos niños unos días y dejémonos llevar... y sorprender.

Situémonos en el mapa, para sentirnos más cómodos. Neukirchen se esconde entre montañas. Concretamente, entre las montañas más altas de Austria: el Grossglockner es la más alta del país y el Grossvenediger es la más alta de la región de Salzburgo. Además, está en pleno Parque Nacional, también el más grande del país: Hohe Tauern. La Naturaleza es la reina indiscutible de todo y los lugareños viven



Pequeños detalles

Austria es conocido por cuidar mucho los detalles, especialmente en lo que ha decoración se refiere. Tienen el don de crear ambiente con esos adornos tan característicos que, en la mayoría de las ocasiones, hacen a mano. Se trata de pequeños detalles, normalmente rústicos y naturales, basados en la naturaleza y en la estación del año, muchas veces un tanto vintage y que siempre consiguen ese toque romántico y hogareño que hace que uno, nada más llegar, ya se sienta en casa.



Treinta rutas naturales

El Parque Nacional de Hohe Tauern es el más grande de los Alpes y tiene un paisaje alpino y cultural único. Comienza a mil metros y se eleva hasta los 3.798, que es la cumbre del Grossglockner. Hay hasta 30 rutas a seguir para observar animales o disfrutar de la naturaleza y la tranquilidad. El Grossvenediger o la cascada Krimmler Ache, que nace en el glaciar del mismo nombre a más de 3.000 metros de altitud y que, al caer forma otras cascadas más pequeñas, son un espectáculo difícil de olvidar.



Neukirchen se esconde entre las montañas más altas de Austria: el Grossglockner y el Grossvenediger, en pleno Parque Nacional de Hohe Tauern, también el más grande del país

y conviven con ella en una armonía tan perfecta que la simbiosis es contagiosa. A un lado, la naturaleza que ha cedido ante la mano del hombre, las estaciones deportivas, y al otro, el parque, salvaje, con zonas completamente vírgenes en las que uno puede poner el pie en contadas ocasiones y con mucho cuidado de no molestar. Allí los animales mandan. Y donde manda capitán... ya se sabe lo que pasa.

EL VIAJE DEPORTIVO

Lo cierto es que siempre que hablamos de Austria, hacemos hincapié en el hecho de que es un paraíso para los deportistas, y no sólo en invierno sino en cualquier época del año. Pero, lo hacemos porque es verdad. Y si bien es verdad en casi cualquier provincia del país, Neukirchen es algo que se sale de lo normal en materia deportiva. Especialmente, durante los meses de frío.

Allí la nieve está garantizada y es de una calidad difícil de discutir.

Evidentemente, el esquí es el deporte mayoritario, el Wildkogel Arena, Neukirchen Bramberg se presenta como un lugar familiar en el que disfrutar es lo más importante, con dos estaciones contiguas. El 85% de sus pistas son azules o rojas, aunque no demasiado difíciles. Por supuesto, hay pistas verdes para los principiantes y negras para los más aguerridos esquiadores. Podemos encontrar pistas más cortas, para practicar y calentar y pistas interminablemente largas, pero lo más sorprendente es la anchura que tienen. Gracias a ello, no se forman grupos de personas que molestan a los demás esquiadores, en realidad, casi no se da una cuenta de cuánta gente hay en la pista hasta llegar a los remontes. E incluso allí la cosa funciona a toda velocidad, porque están muy bien prepa-

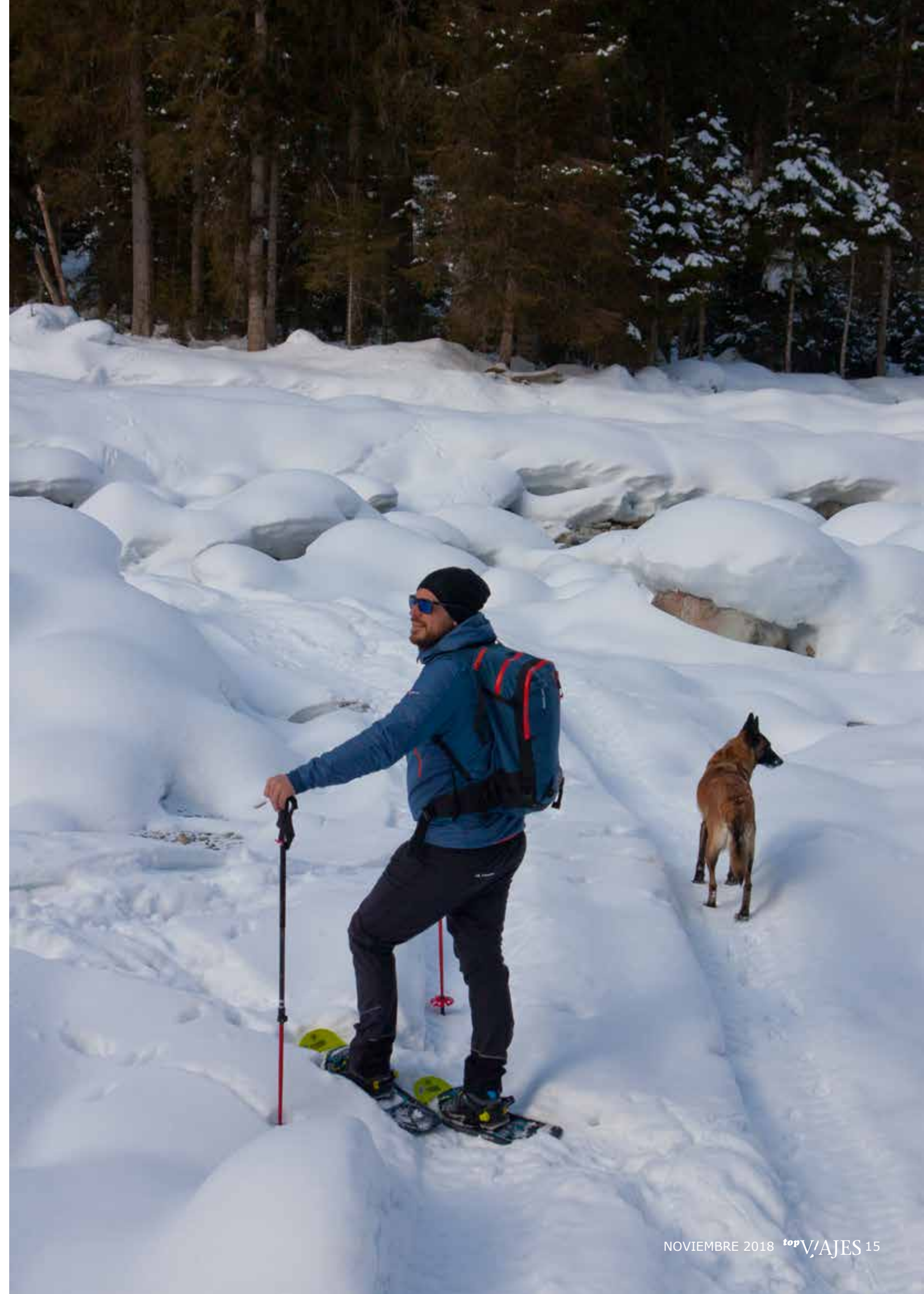
La naturaleza manda en este viaje a Neukirchen.





Las pistas de Neukirchen Bramberg están acondicionadas para practicar los deportes de nieve en familia. No solo el esquí –incluso de noche– y el snowboard, sino también el trineo.

Esquiar o hacer snowboard es indispensable en Neukirchen, que cuenta con la pista de descenso más larga de Europa: 14 kilómetros con iluminación artificial para alargar la jornada y disfrutar de la mágica experiencia del esquí nocturno





Museo alpino

En Mittersill se encuentra el único museo de las experiencias alpinas del país y probablemente del mundo. Se centra en la montaña más alta de Austria, naturalmente el Grossglockner, de 3.798 metros de altura, pero no deja de lado los otros 266 picos de más de tres mil metros que lo rodean, ni tampoco los 342 glaciares que componen el parque natural, así como una de las cataratas más poderosas del mundo, según aseguran en el propio museo. Se trata de un recorrido interactivo, especialmente indicado para visitar con niños, que parece llevarnos a pie por el mismísimo Hohe Tauern, ofreciendo la oportunidad de conocer y comprender mejor la excepcional diversidad del entorno. Destaca la sala panorámica "el vuelo del águila", en la que la animación 3D repasa los diferentes aspectos del parque en cada estación del año.



Una opción divertida es recorrer las calles del pueblo con esquíes de fondo para descubrir rincones interesantes.

rados y la infraestructura es muy moderna. Es más, es posible descender la montaña al ritmo que cada uno quiera, haciendo incluso paradas, para contemplar el impresionante paisaje que se puede apreciar casi desde cualquier punto. Esquiar en Neukirchen requiere dos cosas: no tener prisa y poner todos los sentidos alerta para disfrutar al máximo posible de la experiencia.

ESQUÍ, SNOWBOARD, TRINEO

Esquiar, o bien hacer snowboard es algo obvio, pero ¿y los que no esquían? Pues sí, cabe la posibilidad de hacer descenso de trineos. Es algo que se puede hacer a cualquier edad e incluso... llevando a tu perro contigo. No hace falta tener conocimientos previos ni hacer ningún curso. Apenas unas cuantas recomendaciones previas, uno se sienta en el trineo y se lanza a la aventura. ¿Qué tiene Neukirchen de especial en este sentido? Pues que cuentan con la pista de descenso más larga de Europa (y probablemente del mundo), que además está iluminada. Es decir, 14 kilómetros de pista desde que sale el sol hasta bien entrada la noche (y en caso de niebla también). Si de día es divertido, de noche es algo completamente mágico. Divertido, original y casi sobrenatural... casi volar entre los árboles en completo silencio. Claro que no todo son deportes de velocidad y adrenalina.

Como decíamos, al otro lado del pueblo, está el Parque Natural Hohe Tauern, donde es posible hacer excursiones a pie con raquetas de nieve. Siempre, recomendablemente, de la mano de un guía que conozca la zona, porque aquello es tan grande como salvaje y nunca está de más hacer las cosas bien. Quizá paséis el día entero en absoluto silencio, caminando y disfrutando de la naturaleza, sin cruzaros con otro ser humano, pero a cambio es posible observar a algunos de los habitantes del bosque, que salen curiosos, a conocer al visitante. El paisaje es sublime. Nuestro mundo interior se calma, se silencia y se deja llevar. Es algo indescriptible.

Otra opción divertida, es recorrer el pueblo o sus alrededores con unos esquíes de fondo. No hay que tener experiencia, pero sí un poco de buena forma, porque parece mucho más sencillo de lo que es y la verdad es que exige un esfuerzo físico muy alto. Eso sí... cualquier cabaña es una buena opción para detenerse y reponer fuerzas.

EL VIAJE GASTRONÓMICO

Austria es un país donde uno no suele quedarse con hambre, pero cuando uno se adentra en las zonas más rurales y más montañosas, esta máxima se convierte en ley, porque es cierto que el frío, intenso en invierno, hay que combatirlo a toda costa.





La nieve es una constante en la vida y la naturaleza de Neukirchen.





Los paisajes nevados son un gran aliciente en Neukirchen, pero no lo son menos su gastronomía y el divertido ambiente que se crea al llegar la noche; es el après ski.

Conciertos de amigos

Aprés ski (después del esquí) son palabras mayores en Neukirchen, porque a pesar de ser un municipio bastante pequeño, su oferta de ocio es increíble. Y cuando no, se improvisan lecciones de yodel, el típico canto tirolés, o conciertos en los que los propios guías, los monitores de esquí o los vecinos se convierten en estrellas del escenario. Hay que reconocer que todos son unos artistas capaces de asegurar la diversión.

Neukirchen está entre montañas, casi escondido, alejado de grandes ciudades y de la comida procesada. Es uno de esos lugares donde la gente cultiva su propia comida, hacen la matanza una vez al año y si me apuras, se entretienen preparando sus propios licores. El queso y el embutido están a la orden del día, pero son sólo la punta del iceberg. Su gastronomía es sorprendentemente internacional, que nadie se asuste. Pero eso sí, contundente, todo muy contundente. Aunque no hay buena comida sin buena sobremesa y es que, efectivamente, cuando comes así, después necesitas un buen rato para hacer la digestión.

Y, como es evidente, no hay una buena comida si no va bien acompañada. La bebida es tan importante como la comida, si no es que más. En este terreno, son unos profesionales. Hay que señalar que desde lo alto de la montaña (donde están las estaciones de esquí) hasta donde empieza el propio Parque Nacional, todo el valle está sembrado de cabañas. Todas ellas decoradas con tal detalle y mimo que dan ganas de sentarse allí y no volver a moverse nunca más. Es el *gemutlichkeit*, la filosofía austriaca del saber vivir y disfrutar de lo bueno de la vida.

Estar cómodo, a gusto, apreciar lo mejor incluso en los detalles más insignificantes... en una palabra, ser feliz. Y para ello, indudablemente, el licor ayuda.

En cada cabaña se prepara un licor propio, casero, fuerte... un bálsamo para el frío. Un bálsamo delicioso, si se toma en pequeñas cantidades, como es costumbre: un chupito y a seguir esquiando. El único objetivo es disfrutar. Y es recomendable probar alguno de esos brebajes autóctonos, porque merece la pena. Eso, o las infusiones de hierbas de la montaña; no es lo mismo pero también se entra en calor y si os dejáis aconsejar, hay algunas de lo más terapéuticas.

Y después de un largo día de comer, beber, hacer deporte y pasear por el parque natural, ¿qué podemos hacer? Pues siempre organizan algo para divertirse, lo llaman *après ski*, pero va mucho allá... porque la oferta de ocio es digna de una gran ciudad. En cualquier momento se improvisa un concierto, una fiesta, una reunión... incluso se puede aprender a interpretar un *yodel*, el típico canto tirolés. Una fiesta a la que todo el mundo es bienvenido. Es toda una experiencia más que recomendable. ¡A disfrutar! •



Recetas tradicionales

La gastronomía de Neukirchen es de lo más internacional, sin embargo, la mayoría de las recetas son regionales y muy tradicionales. Los ingredientes suelen ser completamente naturales y de temporada, lo que hace que los platos sean siempre frescos y de una calidad excelente. Si bien es cierto que muchos de los guisos son muy contundentes, con objeto de combatir el frío, también es posible encontrar una buena ensalada y unas verduras. El queso, el embutido, los postres y los licores son lo mejor de todo.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

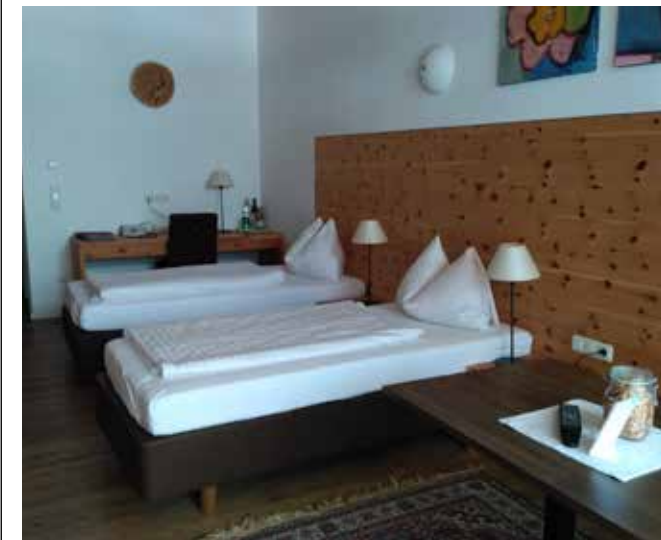
Una vez en Austria, lo más cómodo es hacerlo por carretera, lo que, según de dónde se venga, da oportunidad de visitar la gran carretera alpina (solo abierta durante el verano y de pago) de Wallack. Pero también es posible hacerlo en transporte público, principalmente en tren. Desde cualquier lugar del país, lo más cómodo es llegar a Zell am See y desde allí hay un trayecto de casi una hora hasta Neukirchen.

DÓNDE DORMIR



En los hoteles, las colchas de las camas siempre las colocan horizontalmente, de manera que antes de acostarse, uno debe hacer bien su propia cama. Las propinas son absolutamente opcionales.

HOTEL STEIGER. Es un típico alojamiento alpino. Familiar, coqueto y muy limpio. Tiene un marcado ca-



rácter casero y parece que todo el mundo forma parte de la familia, incluso quien se aloja allí, pero no falta la profesionalidad, todo está perfectamente atendido y preparado. Son muy amables y la relación calidad precio es excelente. www.hotel-steiger.at

BED & BREAKFAST: Neukirchen cuenta con numerosos apartamentos turísticos y también con muchas casas que alquilan una habitación para los huéspedes que sólo quieren dormir y aprovechar el resto del día en la montaña. Son famosas por su buena atención, el precio es más económico y ofrecen la oportunidad de conocer de primera mano la vida cotidiana de la zona.

QUÉ Y DÓNDE COMER

Los horarios de las comidas son bastante parecidos a los de España, en una jornada laboral normal, es decir, se puede desayunar hasta las 10 de la mañana, la comida se hace en torno a las 12:00-14:00 pero la cena, se hace más temprano, de hecho las cocinas se suelen cerrar a las 21:00h.



GASTHOF FRIEDBURG. Un adorable establecimiento, donde también es posible alojarse. Comida tradicional, sencilla y muy sabrosa. Precios muy baratos. Especial atención a los postres. www.gasthof-friedburg.at

GASTHOF SCHÜTTHOF. Un precioso local al pie de la montaña, con comida tradicional y regional, todo casero, incluidos los postres; todo delicioso. El servicio es muy cercano y muy amable.

MÁS INFORMACIÓN

www.austria.info
www.salzburgerland.com/en
www.wildkogel-arena.at/en
www.hohetauern.at/en



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

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



top VIAJES

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

KENIA
 NATURALEZA SALVAJE

SORTEO 5 NOCHES DE LUJO EN LOS ANANTARA DE TAILANDIA



AÍNSA

CAPITAL DEL TURISMO RURAL

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Aínsa, un conjunto muy bien conservado de pueblo medieval.

En el momento de cerrar este reportaje, se esperaba que la ocupación hotelera rural en el puente del Pilar en España alcanzara el 61 por ciento, según datos del portal "EscapadaRural.com" (www.escapadarural.com), 17 puntos porcentuales más que el año pasado por estas mismas fechas. Lo que unido a las buenas cifras del verano, hace que el sector se muestre optimista.

Los últimos datos revelan que el viajero extranjero que utiliza el turismo rural es solo el 5,3% del total frente al 94,7% de turistas nacionales. Y de esos viajeros extranjeros, el 37,7% prefiere formalizar su reserva online frente al 10,7 % de los nacionales. Esta es una de las asignaturas pendientes de los hosteleros rurales, la puesta en funcionamiento de una buena página web, en la que se incluya el idioma inglés.

Con sus más y sus menos, el turismo rural está en auge y el otoño es un buen momento para practicarlo. En España, según el INE, existen 17.596 alojamientos rurales abiertos, que ofrecen 172.107 plazas hoteleras y emplean a 27.453 personas, casi un 2 % más que hace un año.

AÍNSA

En este marco, Aínsa, una población de poco más de 2.000 habitantes en la región del Sobrarbe, ha recibido el premio de Capital del Turismo Rural 2018. Y motivos no le faltan.

Esta localidad oscense, situada en las estribaciones del Pirineo Aragonés, en la confluencia de los ríos Cinca y Ara, aparece desde lejos como un conjunto muy bien conservado y sin atentados arquitectónicos, sobre el que destaca la torre de la iglesia. Desde dentro tiene el atractivo de la sencillez auténtica: dos calles y dos plazas.



La Calle Mayor (llamada también de Gonzalo I) y la de Santa Cruz, que convergen al sur en la plaza de San Salvador y al norte en la Plaza Mayor.

SABOR MEDIEVAL

Todo su casco urbano, encaramado en una loma, mantiene el sabor medieval, con casas y calzadas de piedra, declaradas Conjunto Histórico-artístico en 1965. El que fuera Condado de Sobrarbe, fue el primero de los territorios cristianos de la península Ibérica en ser reconquistado. Pasear por sus calles es introducirse en más de mil años de existencia. Desde la muralla y sus puertas, al castillo, la

Plaza Mayor, y la iglesia de Santa María, pasando por diversas casas blasonadas.

La Plaza Mayor de Aínsa es una de las más bonitas de España. Se cree que fue construida en el s.XII y desde entonces ha mantenido su estructura. Desde la primera vez que la visité, en los años 70, no ha variado sustancialmente. Su planta es trapezoidal y conserva restos de la muralla. Una serie de arcos de medio punto y ojivales componen unos soportales muy característicos

Tras uno de sus ángulos se ve la sobria torre de la Iglesia de Santa María, templo románico de finales del s. XI de planta rectan-



Situada en Huesca, en la región del Sobrarbe del Pirineo Aragonés, Aínsa ha recibido el premio de Capital del Turismo Rural del año 2018

◀ La Plaza Mayor de Aínsa es una de las más bonitas de España. Se cree que fue construida en el s.XII y desde entonces ha mantenido su estructura.

◀ Una serie de arcos de medio punto y ojivales componen los característicos soportales de la plaza Mayor de Aínsa.



◀ La calle de Santa Cruz asciende hacia la Plaza Mayor. Abajo, la Iglesia de Santa María.



LA CARRASCA

Cuenta la leyenda que en el año 724, en plena batalla entre musulmanes y cristianos, apareció una carrasca (encina) y sobre ella una cruz resplandeciente, signo decisivo para la reconquista de la ciudad. Para conmemorarlo, en el centro de la plaza se coloca todos los años una carrasca cortada en el campo.



▲ ► El "mikvé", baño judío del s.XIV. Abajo, el barrio de la Catedral.

Todo el conjunto urbano mantiene el sabor medieval con casas y calzadas de piedra, declaradas Conjunto Histórico-Artístico en el año 1965



Iglesia de Santa María.

> DESTINO AÍNSA (HUESCA)



◀ Rincón de la Calle Mayor.
▼ Ciclistas en la carretera de acceso a la ciudad.

gular. Posee un pequeño y recoleto claustro y una interesante cripta con 18 columnas. Desde la torre campanario, de una treintena de metros de altura, el más alto con diferencia de todo el pueblo, se tienen unas magníficas vistas de Aínsa.

UN BAÑO JUDÍO Y LA CASA LATORRE

No lejos de allí, a primeros de mayo de 2015 se descubrió una estructura muy antigua en los sótanos de una de las casas de la antigua judería en la que hoy funcionan los apartamentos El Pozo. Era un *mikvé*, baño judío del s.XIV, que se puede visitar.

La Casa Latorre, un característico edificio señorial del casco antiguo, alberga el Museo de Oficios y Artes Tradicionales. Es interesante en sí misma por su arquitectura tradicional (s. XVI), pero también por su completa colección etnográfica, una de las más interesantes de los Pirineos. Cuatro plantas en las que se muestran didácticamente ordenadas piezas de alfarería, herrería, hojalatería, carpintería, telar, cestería...

UN CASTILLO ECOLÓGICO

El castillo se encuentra, como es habitual, en la parte más alta de la villa. Se empezó a construir en el s.XI y su aspecto actual corresponde a la política de fortificación de Felipe II (s.XVII). Su única puerta da a la Plaza Mayor y en el gran patio central se celebran diversas actividades. En una de las torres está la Oficina Comarcal de Turismo, en otra el Centro de interpretación del Geoparque de Sobrarbe, y en la del Homenaje, el Eco Museo, una de las visitas más populares, en el que se explica a los visitantes de todas las edades las caracte-

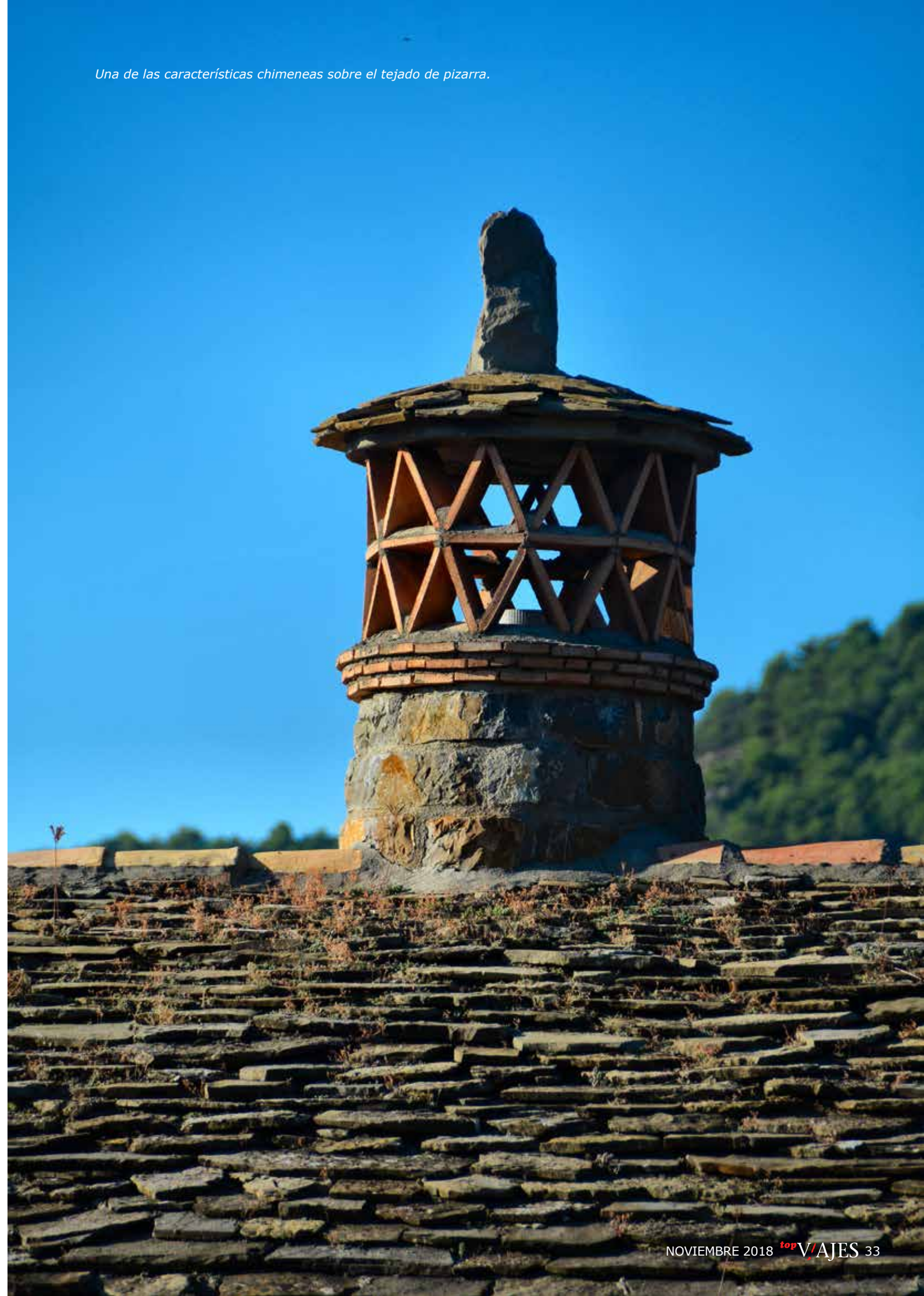
terísticas de la fauna y la naturaleza de los Pirineos. Excelentes dioramas a tamaño natural reproducen los diversos ecosistemas de estas montañas.

Pero seguramente lo más atractivo es un albergue de aves rapaces incapacitadas, víctimas de cazadores furtivos, expolio de nidos o choques con el tendido eléctrico. Allí se recuperan, aunque nunca podrán volver a vivir en libertad, un búho real, un águila culebrera y *Huesos*, la estrella, un quebrantahuesos de dos años que estuvo a punto de morir por la malaria aviaria y que, aunque se ha recuperado, ya no sabría vivir en libertad.

La Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ) y la Comarca de Sobrarbe han creado en Aínsa un producto de ecoturismo vinculado a la ornitología y a la observación de aves necrófagas, el Pirineos Bird Center.



Una de las características chimeneas sobre el tejado de pizarra.





La Iglesia de San Salvador del pueblo de Guaso, vista desde Aínsa.



Dentro del castillo se encuentra el Eco Museo, donde se explican las características de la fauna y la naturaleza de los Pirineos.

Aprovechando que la comarca del Sobrarbe cuenta con la mayor densidad de población de aves carroñeras de la Cordillera Pirenaica, se ha creado un comedero de aves necrófagas. Este muladar es frecuentado por buitres leonados, quebrantahuesos, alimoches, milanos reales y negros, cuervos... a los que se aportan dos veces a la semana alimentos procedentes de las sobras del matadero municipal.

Se accede al lugar a pie tomando una pista forestal que se inicia junto al Mesón de L'Aínsa. A solo 1 kilómetro, y a 150 metros del comedero, hay un punto de observación. Aunque el acceso es libre a cualquier

hora, conviene informarse en el Eco Museo (Tel. 974 500 597).

MIS AMIGAS LAS ABEJAS

Latorrecilla es una pequeña aldea (22 habitantes) situada a 8 kilómetros al norte de Aínsa, con un puñado de casas agrupadas en lo alto de un cerro de fuerte pendiente. Allí se encuentra Casa Lanau, un establecimiento rural de tres apartamentos atendido por sus propietarios, Luisa Castillo y Paco Parra. Entre las muchas actividades de este hotelito está el museo apícola *Mis amigas las abejas*, un aula de la naturaleza dirigida por Paco. Apicultor, fotógrafo, presidente de Turismo Verde, promotor de la

candidatura de Aínsa-Sobrarbe a la capitalidad de Turismo Rural 2018 y sobre todo enamorado de este pueblo en el que nació en 1956, explica la vida y obra de las abejas en todos sus portamentos.

VACACIONES CON NIÑOS

Morillo de Tou, un pueblo expropiado en los años 60 por la Confederación Hidrográfica del Ebro para la construcción del embalse de Mediano, se cedió posteriormente a la Unión Sindical CC.OO., que lo reconstruyó, y hoy funciona como Centro de Vacaciones.

Es un pueblo recuperado que, a solo 3 kilómetros de Aínsa, resulta ideal para unas vaca-



▲ ▼ Paco Parra, propietario de la casa rural Lanau, cuenta la vida y obra de las abejas y todos sus pormenores en el pueblo de Latorrecilla.



▲ Buitres en el comedero de aves necrófagas.
▼ Latorrecilla y su iglesia parroquial de La Asunción.





El río Cinca, desde Aínsa. Al fondo el Macizo de Monte Perdido.



▲ La Plaza Mayor vista desde el castillo. Destaca la torre de la iglesia de Santa María.
 ◀ La misma plaza vista desde el río Ara.

ciones con niños. Dispone de bungalós, apartamentos, villas, camping, piscina, supermercado, biblioteca, parque infantil, pistas deportivas, restaurante... La antigua iglesia parroquial de Santa Ana (s. XVII), hoy desacralizada, ha sido convertida en museo de alfarería tradicional aragonesa, donde se expone permanentemente la colección de cerámica perteneciente a la familia Manrique-Burriel.

EN LA FRONTERA CON FRANCIA

El Geoparque de Sobrarbe, es un parque geológico en plenos Pirineos que comprende toda la comarca de Sobrarbe (2.202 km², 19 municipios) y limita al norte con Francia. Desde septiembre de 2006, forma parte de la Red Europea de Geoparques y de la Red Global de Geoparques reconocidos por la Unesco.

Paisajes agrestes con formaciones rocosas con 500 millones de años que han sido estudiadas por los geólogos desde hace medio siglo. Lugares en los que reina el silencio. Más de la mitad de la superficie de la comarca del Sobrarbe está declarada área protegida y en ella destaca el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad y que en 2018 cumple sus primeros 100 años como Parque Nacional.

El interesante proyecto Zona Cero se ha puesto en marcha para promocionar un turismo continuo todo el año, sostenible y respetuoso con el medioambiente.

La comarca del Sobrarbe es uno de los territorios más aptos para la práctica del MTB (bicicleta de montaña) en el continente europeo. Sus rutas recorren los más bellos parajes del Pirineo Aragonés, discurriendo algunas de ellas por el Parque Natural de la Sierra y

cañones de Guara y por el entorno del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.

En Zona Zero Pirineos hay unas 60 rutas para MTB de distintos tipos: enduro, variantes, *light*, cicloalpinismo... Buena parte las pistas están totalmente balizadas, otras son de seguimiento GPS. La dificultad técnica de la Zona Zero es mayor que en otros lugares y el gran número de senderos practicables en bici, unos 500 kilómetros hace que la velocidad ronde los 7 u 8 km/h.

Por todos estos motivos y alguno más que deberá descubrir el visitante por sí mismo, Aínsa ha sido proclamada Capital del Turismo Rural 2018, galardón que recogió su alcalde, Enrique Pueyo, en un acto celebrado en el castillo en compañía de representantes de las nueve localidades finalistas: Alange (Badajoz), Comillas (Cantabria), Consuegra (Toledo), Fermoselle (Zamora), Iznájar (Córdoba), Moratalla (Murcia), Morella (Castellón), Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) y Villaviciosa (Asturias). La iniciativa, destinada a potenciar la riqueza del turismo rural en España, está promovida por el portal Escapadarural.com.

Aínsa-Sobrarbe se impuso en esta segunda edición frente a 247 localidades de quince comunidades autónomas al obtener 16.002 votos (28,4%) de un total de 56.323 participaciones, cifra que duplica el número de internautas que votaron el año pasado.

MANIFIESTO

Los diez pueblos finalistas firmaron un manifiesto de compromiso con el turismo rural de calidad y sostenible en España que beneficie al tejido social y empresarial de los pueblos. Este es su texto:

“Como líderes del sector y principal partner de empresarios y destinos EscapadaRural.com continúa en esta edición con el proyecto de la Red de Localidades Finalistas a la Capitalidad del Turismo Rural, que inició tras la celebración de la primera edición de la Capital del Turismo Rural. Esta red nace con la idea de crear un vínculo continuado entre todos los municipios participantes, que promueva el hermanamiento entre ellos con el objetivo de defender un concepto de turismo rural de calidad, alejado de las prisas, sostenible, y que beneficie al tejido social y empresarial del pueblo.

Los representantes de las 10 localidades finalistas de la segunda edición de la Capital del Turismo Rural, reunidos en Aínsa-Sobrarbe el 29 de septiembre de 2018, declaramos nuestro compromiso con los siguientes retos:

En el marco de 2018, que ha sido declarado por el Parlamento Europeo como el Año del Patrimonio Cultural los abajo firmantes se comprometen con:

Promoción/Revalorización. Poner en valor el patrimonio cultural a través de acciones y elementos que animen al disfrute de la cultura y sean una buena herramienta para luchar contra la estacionalidad del consumo turístico.

Digitalización. Apostar por nuevas tecnologías y diferentes herramientas digitales como canal para promocionar y mejorar el acceso al patrimonio cultural en los pequeños municipios.

Sinergias. Fomentar alianzas entre entidades públicas y privadas para aprovechar la riqueza cultural del territorio, haciendo especial hincapié en la gastronomía del municipio como valor patrimonial.

Innovación. Poner en valor las tradiciones de cada

pueblo, innovando en su puesta en escena como reclamo para atraer viajeros.

Siendo el turismo de naturaleza una tendencia al alza y dada la importancia de fomentar su consumo sostenible, los abajo firmantes se comprometen con: **Sostenibilidad.** Utilizar los recursos naturales de la zona para impulsar una oferta turística que permita su disfrute, pero buscando siempre el equilibrio entre el crecimiento económico y la protección del entorno.

Concienciación. Apostar por medidas que inciten al viajero a consumir naturaleza de manera responsable y acercarlo a la tendencia ecoturista.

Dado que en España más de 4.000 pueblos corren el riesgo de desaparecer y en más de 1.000 no hay censado ningún niño menor de cinco años, los abajo firmantes se comprometen a:

Compromiso. Apostar por el turismo rural como instrumento para evitar la despoblación y, a la vez, palanca para favorecer la inmigración de neorrurales, actualizando las infraestructuras públicas del municipio y en especial las que atañen a la conectividad (internet) del mismo.

Integración. Estrechar vínculos entre empresarios y habitantes, concienciando de la importancia del turismo y haciendo que éste actúe y se perciba como un activo principal para el desarrollo de la economía local.

Apoyo. Favorecer y orientar adecuadamente a los emprendedores que inician su andadura en el sector turístico, convirtiéndose en aliados de su éxito.

Cohesión. Facilitar la creación de entidades que aglutinen y representen a los empresarios de turismo rural y practicar una escucha activa de sus demandas y aportaciones.” ●

GUÍA PRÁCTICA

AÍNSA



CÓMO LLEGAR

Por carretera. Desde Madrid, 488 km. pasando por Zaragoza y Huesca, A-2, E-7, N-270. Desde Barcelona, 286 km. pasando por Lérida, A-2, A-22, N-123. En la imagen la A-138 a su paso por Morillo de Tou.

DÓNDE DORMIR

El Hotel Sánchez ***

Descendiente directo de la Fonda Sánchez inaugurada en los años 30 del siglo pasado, este hotel (en la foto) está situado en la parte baja y más comercial de la ciudad, junto al río Ara; es un punto de partida ideal para muchas excursiones. Al casco antiguo se accede en coche hasta el parking del castillo o subiendo unas empinadas escaleras hasta la Plaza de San Salvador. De estilo arquitectónico moderno, el actual edificio, que cuenta con 32 habitaciones



distribuidas en cuatro pisos, abrió sus puertas en 1975 y fue reformado en 2015. Tiene aparcamiento.
www.alojamientosainsasanchez.com

QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía de los Pirineos, del Sobrarbe y de Aínsa cultiva una cocina de proximidad, sencilla, basada en la calidad del producto, con excelentes carnes de vacuno (vaca pirenaica) y de cordero (oveja xisqueta). Todavía tiene especial importancia la matancia (matanza del cerdo) en invierno: longanizas, butifarras, chorizos... y el "mondongo", es decir, las morcillas.



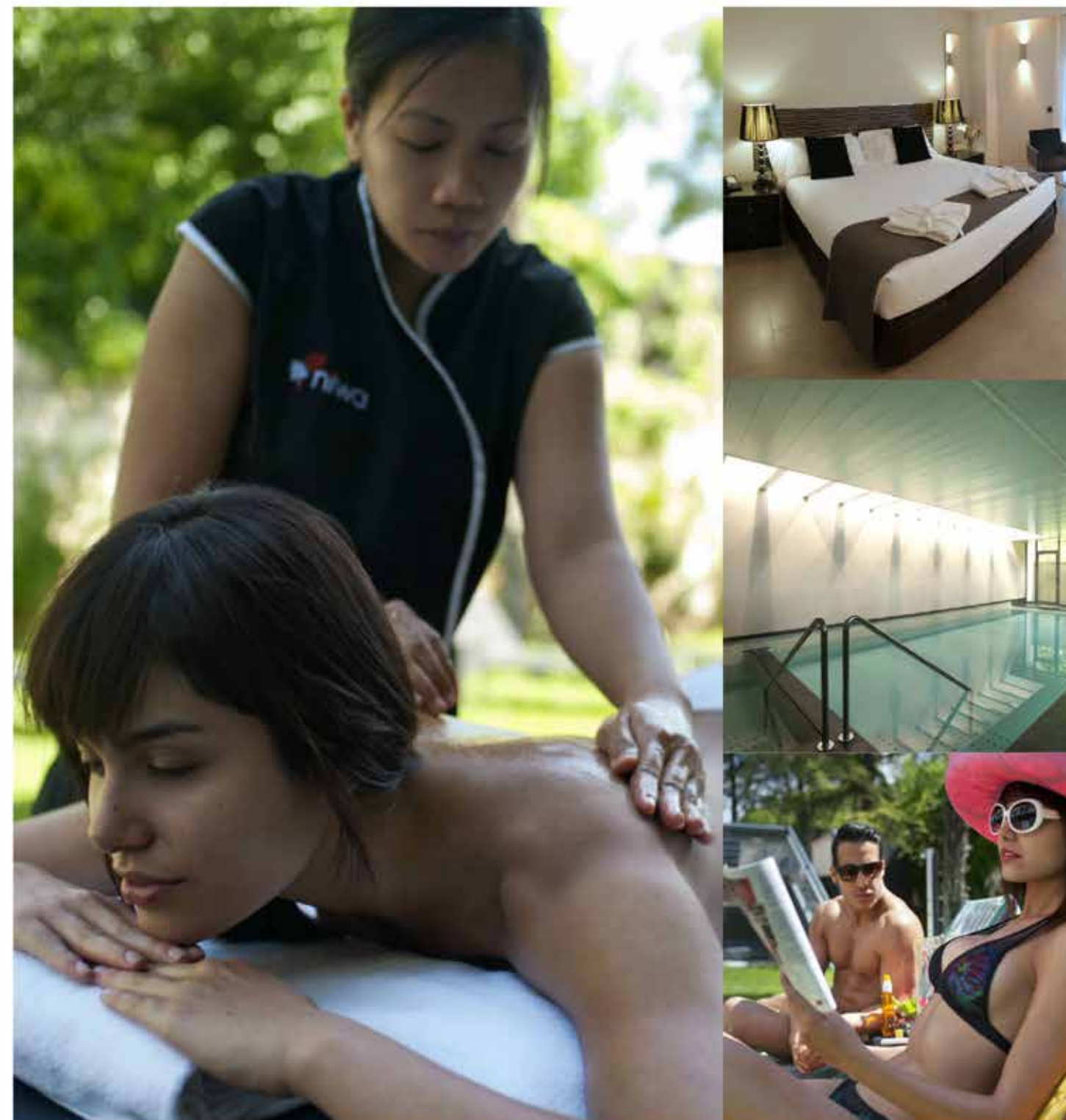
Ahora, en otoño, cobran protagonismo las setas: níscalos o robellones, boletus edulis, colmenillas, rebozuelos... En bebidas destaca el vino de Somontano, comarca limítrofe, y las nuevas cervezas artesanales como la Tronzadora, fabricada en el pueblo de Cabezonada. Por cada botella vendida se donan 10 céntimos para la limpieza y recuperación (tronzar = cortar la maleza) de los caminos rurales. Un restaurante recomendable es **Callizo**, en la Plaza Mayor, esquina a una callejuela que baja hacia el río Cinca. Se autodefine como "cocina tecno-emocional de montaña", o "la técnica al servicio del producto autóctono". Cocina creativa con base en la tradicional. Truchas del Cinca, bacalao confitado, cordero en dos cociones, pichón con arroz cremoso de colmenillas, sin olvidar el chuletón a la brasa.



MÁS INFORMACIÓN

OFICINA DE TURISMO <https://villadeainsa.com/>

AYUNTAMIENTO www.ainsa-sobrarbe.es



Escápate al paraíso del relax, a menos de 1 hora de Madrid

HOTEL SPA NIWA - Pº Jesús Ruiz Pastor, 16 - Brihuega (Guadalajara)

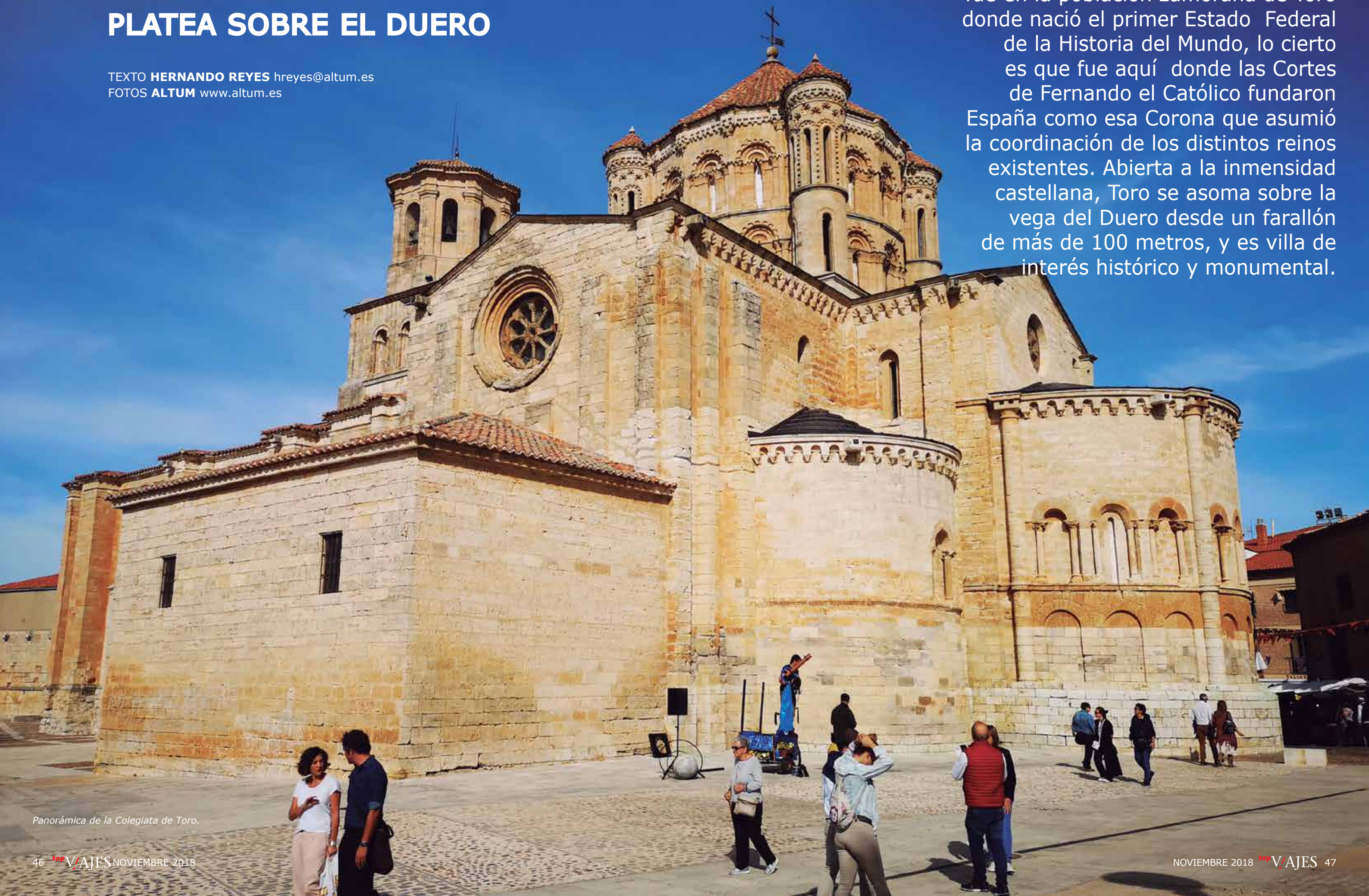
Reservas: +34 949 28 12 99 - +34 606 41 07 88

TORO

PLATEA SOBRE EL DUERO

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

Aunque hay quienes afirman que fue en la población zamorana de Toro donde nació el primer Estado Federal de la Historia del Mundo, lo cierto es que fue aquí donde las Cortes de Fernando el Católico fundaron España como esa Corona que asumió la coordinación de los distintos reinos existentes. Abierta a la inmensidad castellana, Toro se asoma sobre la vega del Duero desde un farallón de más de 100 metros, y es villa de interés histórico y monumental.



Panorámica de la Colegiata de Toro.



Fue un asentamiento celta y también punto de encuentro de fenicios; Aníbal la conquistó en una campaña contra los lusitanos; los romanos establecieron aquí un campamento en época de las guerras celtíberas. Además de ser fortín musulmán, en el medioevo acabó siendo un importante punto neurálgico para posteriormente ser olvidada por los Austrias. Adicionalmente, durante la Reconquista se convirtió en el bastión leonés, pero a través de los tiempos siempre ha sido solar de linajes, monasterios y conventos.

SOSIEGO Y BELLEZA

No es un lugar para visitar en un rato, bien merece una estancia para disfrutar y conocer todos sus encantos pausadamente. Pletórica en terrazas y bares, es capital de la D.O. vitivinícola que lleva su nombre y cada vez conquista más miradas gracias a la variedad de sus atractivos.

Rincones, fachadas, y en general todo el ensamblaje de la ciudad conforman un legado histórico de gran interés. Aunque es más extensa de lo que parece a primera vista, el desplazamiento por sus calles

es sencillo y ameno. Los lugares más atractivos de la ciudad se presentan ante el viajero adentrándose por vericuetos y cruzando sus cercas: palacios señoriales, iglesias románico-mudéjares de inusitada belleza, templos con impresionantes retablos y colecciones de arte, tiendas de productos artesanales o los soportales de la Plaza Mayor aún impregnados de sabor medieval.

El símbolo de Toro, al que se le achacan diversas procedencias, es una tosca escultura de granito que se cree da nombre y escudo a la población. Representa a un toro algo deforme y sin patas y se asume que fue desenterrado en el siglo X durante las obras de construcción del alcázar.

BASTIÓN DEFENSIVO

Con la división de los reinos de Castilla y León, Toro quedó adscrita a León. Es el rey Alfonso IX quien ordena la construcción del castillo, o alcázar, como bastión defensivo de la ciudad. Sin embargo, es Sancho IV, casado con doña María de Molina, quien da al castillo la forma actual, que ha pasado por varios usos pues sirvió de prisión para los franceses y fue también almacén de pólvora. Completamente

◀ Pórtico de la Majestad en La Colegiata.

▲ Detalles del interior del Palacio de los Condes de Requena

► Los vinos D.O. tienen el sabor de Tinta de Toro y Garnacha Tinta.





▲ Exterior de la Iglesia de San Lorenzo El Real.
◀ Colegiata de Toro.

rodeado de naturaleza, hoy es uno de los iconos de la ciudad, junto con la colegiata, a la que se accede por el Paseo del Espolón mientras se disfrutan de las mejores vistas sobre la magnífica vega del Duero y los taludes que forman la ciudadela.

A lo largo de su historia ha sido escenario de numerosos hechos, como la coronación del rey Fernando III el Santo, la matanza de nobles ordenada por el rey Pedro el Cruel o la última residencia de Juana la Beltraneja, antes de perder la Guerra de Sucesión Castellana en la Batalla de Toro. En la actualidad alberga dependencias municipales, siendo la visita al interior únicamente permitida durante el horario de funcionamiento de éstas.

TORO SACRO

Elevada sobre el río Duero y presidiendo la ciudad nos encontramos con su colegiata: la iglesia de Santa María, un gran ejemplo de románico tardío. Destacan su monumental cimborrio (estructura octogonal a modo de cúpula), su crucero y sus portadas medievales originales. Mención aparte merece su Pórtico de la Majestad, iniciado en el románico y finalizado en el gótico; es uno de los mejores testimonios decorativos de la provincia por el grado de conservación de su policromía original. Recomendamos mirar bien las figuras del hombre y la mujer colgados boca abajo por los genitales, entre los condenados del infier-

no. No hay que dejar de ver la sacristía, para contemplar la obra maestra de La Virgen de la Mosca.

El recorrido sacro nos lleva a las iglesias de estilo románico-mudéjar, algunas de ellas habilitadas como museos. Santo Sepulcro, San Salvador de los Caballeros, San Lorenzo el Real –uno de los primeros templos de la ciudad, levantado a principios del s. XII– y San Sebastián de los Caballeros son, entre otras, toda una muestra del valor artístico de Toro.

El arte mudéjar se aprecia aquí en templos, conventos y monasterios donde el uso del ladrillo y no de la piedra, artesonados de madera y largas arquerías murales en los ábsides son elementos comunes en varios edificios religiosos de Toro.

De paso por las iglesias, podremos ver la Torre del Reloj, uno de los pocos elementos que se conservan de la antigua muralla medieval. Se trata de una torre que se alza por encima de la Puerta del Mercado, uno de los accesos del recinto amurallado.

UN ROMANO QUE NO LO ES

Sujetando las aguas del Duero en un recodo y uniendo la Ciudadela con la llanura de la vega se levanta el Puente Mayor, también llamado Puente de Piedra. Aunque en su origen es una infraestructura erigida por los romanos, el puente actual, de estilo románico tardío, se construyó en el siglo XII sobre los pilares



que sujetaban arcos y bóvedas. Hoy en día el Puente Mayor de Toro, de gran parecido con el de Zamora, y uno de los más largos de la provincia, se encuentra sin uso, si bien constituye uno de las imágenes más identificativas de la ciudad.

UN COSO PARA TEATRO

De reliquias está llena esta población, y su plaza de toros es otro ejemplo de ello, que rinde tributo al s. XIX. Construida en 1828 es una de las pocas plazas de España que está íntegramente construida en madera y se diseñó respetando la estructura de los corrales de comedias tradicionales, además, es la tercera más antigua de Castilla León. Hubo de ser reformada y el trabajo realizado se hizo desmontando pieza a pieza, tornillo a tornillo dando como resultado un coso espectacular, digno de ser incluido en cualquier visita.

Dos décadas después de la construcción de la plaza de toros se levantaba el Teatro

Latorre a partir de los materiales de desecho que habían quedado de la construcción del coso taurino. Así, de una obra como la plaza salió el templo en el que se vienen representando "otras obras" desde entonces. Es este un teatro "a la italiana" de tipo isabelino tardío. La pintura de su techo no es un fresco, es tela al óleo y los medallones llevan autores dramáticos con Shakespeare al frente por los éxitos que Carlos Latorre -actor que da nombre al recinto-, obtuvo interpretando las obras del escritor británico.

D.O. EN UN PALACIO

Los reputados caldos de esta ciudad, son uno de sus mayores atractivos. Dicen en estas tierras que los fenicios fueron quienes con su avanzada cultura trajeron las técnicas de la domesticación de la vid y de la vitificación.

Aquel caldo fuerte y áspero al paladar, que solía tomarse diluido en agua y a veces con miel, fue alabado en su momento por el

◀ La torre del reloj.
▼ Plaza de Toros





Arcipreste de Hita, y también en la Crónica de Alfons XI. En la Edad Media los peregrinos del Camino de Santiago contaban maravillas del elixir calórico de Toro, tan reconfortante en su larga andadura; tanto, que los clérigos de Santiago contaban con tierras de cultivo en Valdelaloba, cerca de Toro, para hacer sus propios caldos. También existe la creencia de que el primer vino en llegar a las Américas fue el de Toro por su cuerpo y su larga duración, porque era este el vino que llevaba Colón en la Pinta la Niña y la Santa María, como se cuenta en varios de los escritos conservados en el Archivo de Indias.

Durante el siglo XIX se exportan caldos en grandes cantidades a Francia para suplir la falta de vino provocada por la plaga de la filoxera en ese país. En los años 70 del siglo XX se dan los primeros pasos para crear lo que con el paso del tiempo llegaría a ser la Denominación de Origen Toro, cuya culminación llega en 1987. En la actualidad el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro avala la calidad de 51 bodegas en las que se hacen tintos, blancos y rosados en sus distintos grados de maduración a partir de dos uvas: Tinta de Toro y Garnacha Tinta.

El imponente Palacio de los Condes de Requena, construido en los albores del s.XIX, es hoy propiedad del ayuntamiento y en sus dependencias están la Policía Municipal, diversas oficinas públicas y, cómo no, la sede de la Denominación de Origen de Vino de Toro.

FIESTAS DE LA VENDIMIA

Cada año, en el mes de octubre, Toro celebra su Fiesta de la Vendimia, un acontecimiento declarado Fiesta de Interés Turístico Regional en el año 2003.

La fiesta acoge a multitud de visitantes, especialmente en el tradicional desfile de carros, que se engalanan con los aperos tradicionales de la vendimia, y llevan cestas repletas de viandas para comer durante las labores campestres. Esta cultura del vino ha fomentado el enoturismo, con la presencia de restaurantes, centros de degustación y bodegas visitables que forman parte de la oferta turística del municipio. ●

Más información: www.turismotoro.com



▲ ◀ Desfile de carros en la Vendimia.

*“Miradores de amplitudes capaces de cualquier vuelo
Forman los palcos de Toro sobre la inmensa platea
De su vega, bajo el sutil pleonismo de la cúpula de un cielo
Generoso de matices y dispuesto a lo que sea”.*
J.M. Calvo

ZIMBABUE

ÁFRICA BELLA E INDÓMITA

Vida salvaje, yacimientos ancestrales y las cascadas Mosi Oa Tunya (el humo que truena, según los makololo), una de las visiones más grandiosas del mundo, se unen en Zimbabwe. "Los ángeles tienen que detener su vuelo para ver un espectáculo como éste", sentenció el explorador David Livingstone al encontrarse con la caída de 108 metros de agua a la que rebautizó como cataratas Victoria.

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



África bella e indómita.



▲ Las majestuosas jirafas se alimentan de las hojas de las ramas más altas.

◀ El mítológico árbol de Baobab al que se atribuyen propiedades curativas.

El ruido del agua se vuelve ensordecedor al pie de las cataratas Victoria

El aire de la mañana huele a limpio y entre el azul del cielo destaca la cortina neblinosa que forman las cataratas en su precipitación, asemejándose a una lluvia ascendente. Los claros y las nubes que van conformando el día hacen que el vuelo en helicóptero sobre el río Zambeze y sus caídas esté lleno de luces y sombras. Por una ventana aparece el vasto

río en toda su extensión, por la otra se observan islotes dibujando esas rías rodeadas de exuberante vegetación que van a parar a los rápidos antes de arrojar sobre la garganta que, desde el aire parecen emerger de lo más profundo, y da origen a las cataratas Victoria.

El recorrido a pie bordeando las cataratas desentraña la cara más salvaje del Zambeze, donde el rugido de la caída del agua se hace

cada vez más ostensible hasta que al pie de la gran cascada se vuelve ensordecedor.

Adentrándose en la fastuosa naturaleza, entre higueras, acacias y matorrales, sobresale el mítológico árbol baobab al que se atribuyen propiedades curativas para el alma y el cuerpo, y se entra en comunión con la epopeya del Doctor Livingstone. Hay que detenerse ante la estatua del explorador al comienzo del cami-

no que conduce a las cataratas para recordar a aquel filántropo que dio su vida por África y del que guardan un grato recuerdo que el tiempo no ha borrado sino consolidado, a pesar de que en sus principios africanos tuvo que luchar contra el terror que el hombre blanco infundía a los nativos por su más que dudoso comportamiento. Aunque el cadáver embalsamado de David Livingstone fue enviado a su Escocia natal, su



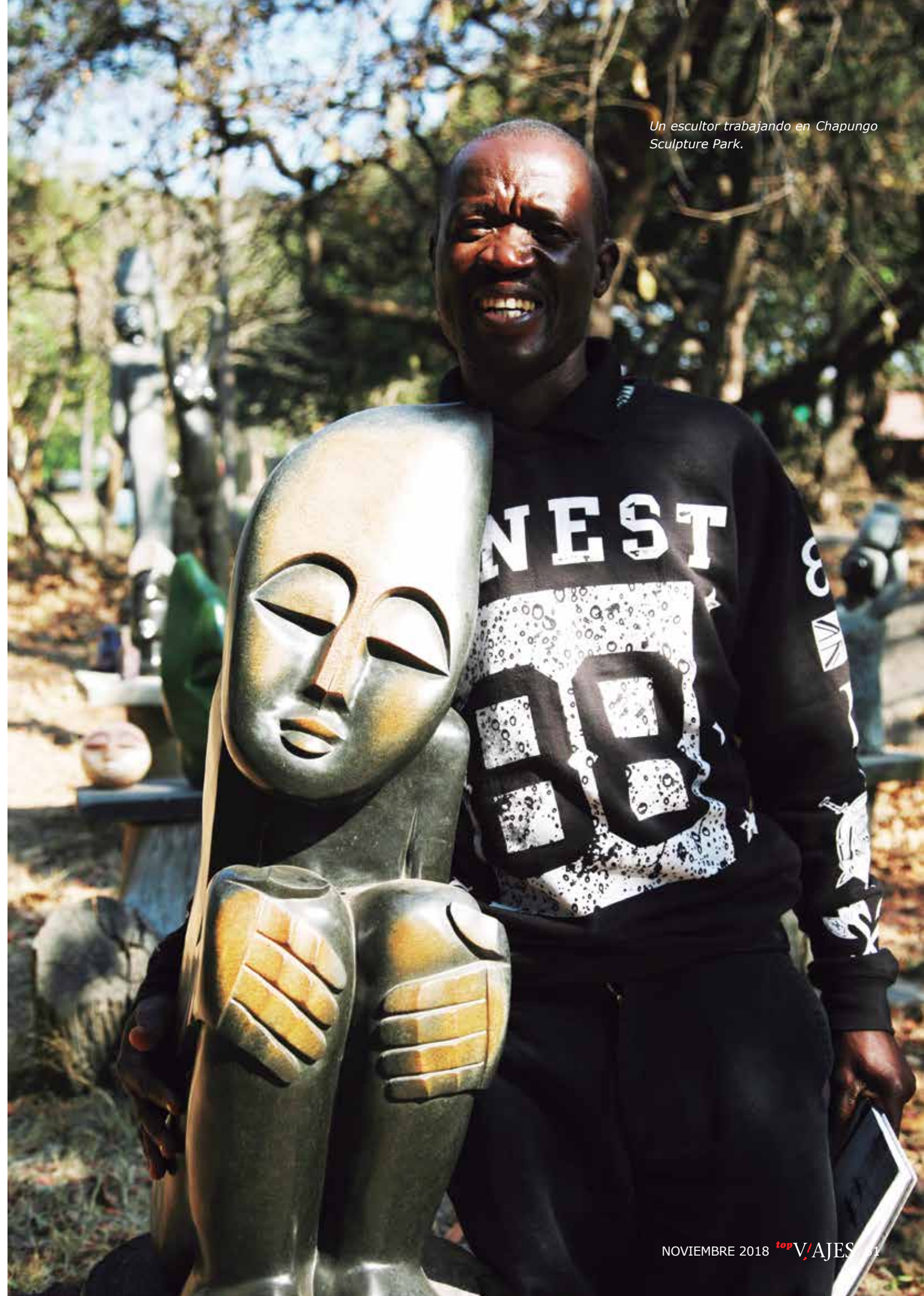
▲ Cuatro de los cinco grandes de la fauna africana: leopardo/guepardo, león, elefante y rinoceronte. Solo falta el búfalo para completar el quinteto.

corazón está enterrado en Chitambo bajo el árbol del mvula.

LA ESTELA DE LIVINGSTONE

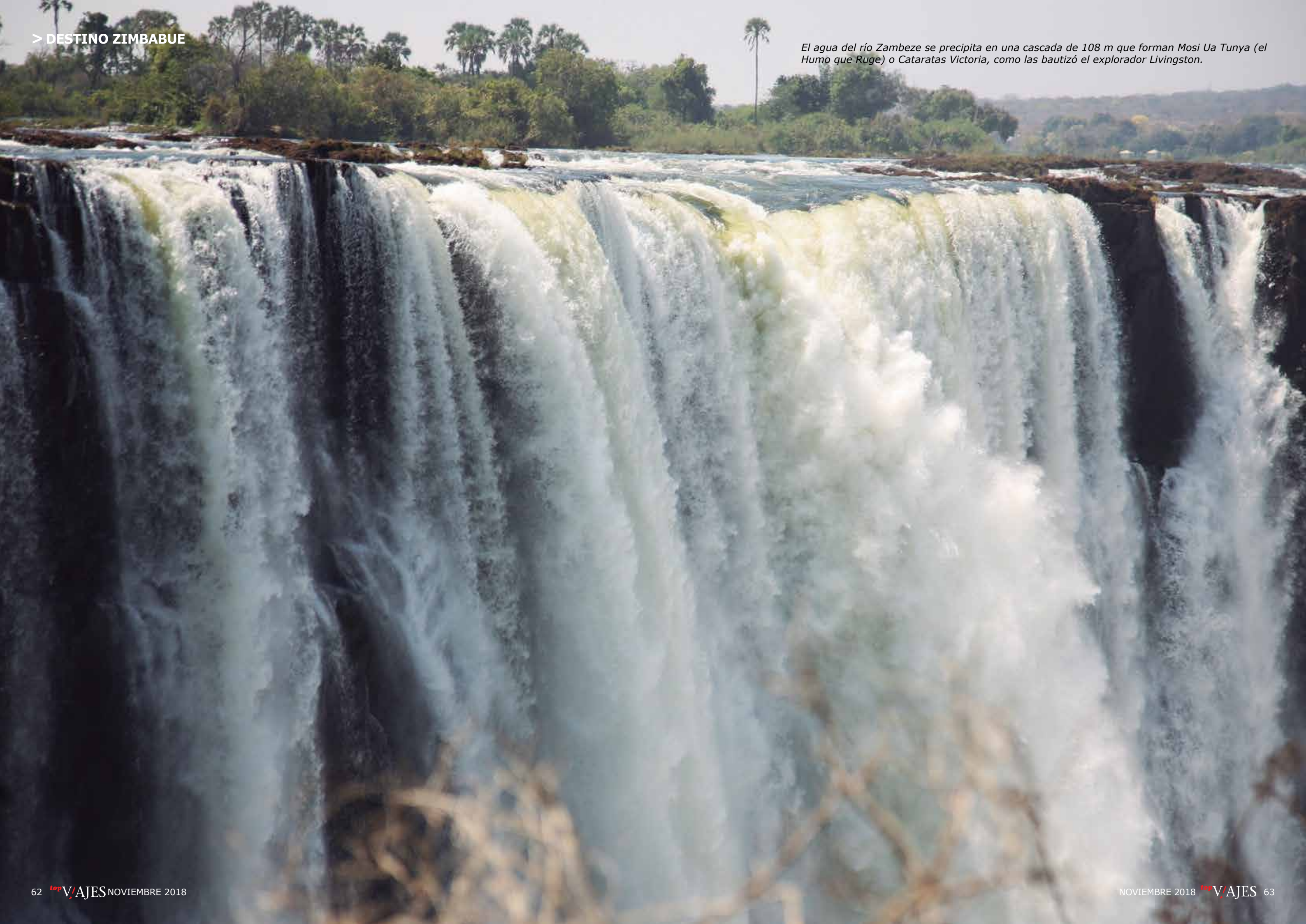
David Livingstone llevaba ocho años en África ejerciendo de misionero cuando, en 1849, decide adentrarse en el desierto de Kalahari en su afán o quimera de abrir rutas en África para propósitos religiosos y comerciales, pensando que una de las mejores formas sería navegando el río Zambeze, el cuarto más largo del continente africano que, naciendo en Zambia, recorre 2.600 kilómetros hasta su desembocadura en el océano Índico. Entre 1852 y 1856 inicia su odisea desde el Atlántico hasta el Índico descubriendo en 1855 las cataratas Victoria, llamadas Chinotimba (lugar que truena) por los nambia; Mapopama (estrucendo) por los zezeru; Manza Thungayo (el humo que se eleva) por los ndebele, y Mosi-Oa-Tunya (el humo que truena) por los Makololo, y tras permanecer atónito ante tamaña visión las rebautizó con el sobrio nombre de Victoria en honor a su reina. El descubrimiento de la mayor cortina de agua del mundo con más de un kilómetro de ancho y 108 metros de

caída le supuso al doctor Livingstone uno de los momentos más grandiosos de su vida y la ratificación de que el río Zambeze, desde los rápidos de Kabraba, se hacía innavegable a causa de sus numerosos saltos y cataratas. La expedición resultó un fracaso, acrecentado por la muerte de su hermano Charles y de su esposa, Mary. De regreso a Inglaterra en 1864 recibió duras críticas por parte de la prensa y de la opinión pública. Sin embargo, tanta calamidad no mermó su entusiasmo y en 1866, sufragado por suscripciones particulares, regresó a África en busca del nacimiento del río Nilo. En su empeño, Livingstone desapareció y seguramente no se hubiera sabido más de él si no hubiera sido por esas bazas extrañas con las que juega el destino, en este caso llamado James Gordon Bennet, director del New York Herald, quien, atraído por la leyenda y la personalidad de Livingstone, encomendó a uno de sus periodistas preferidos, Henry Morton Stanley, la misión de encontrar al explorador allá donde se hallase a cualquier precio y sin fecha límite. "Lleaos todo cuanto pueda serle útil. Haced lo que mejor os parezca;



Un escultor trabajando en Chapungo Sculpture Park.

El agua del río Zambeze se precipita en una cascada de 108 m que forman Mosi Ua Tunya (el Humo que Ruge) o Cataratas Victoria, como las bautizó el explorador Livingston.





pero encontrad a Livingstone”, fueron sus palabras de despedida. Cargado con fardos de tela y sacos de abalorios con los que comerciar porque en África central en aquel entonces poco valía el dinero, Stanley partió a una expedición llena de calamidades y también de emoción. Cruzó ríos, atravesó desiertos, enterró a compañeros y cuando estaba a punto de desistir se encontró en Zanzíbar, en la ciudad de Ujiji, al criado de Livingstone, Souzi, que con toda naturalidad y como si fuera cosa sabida, le aclaró que el doctor estaba en el pueblo. Curiosa reflexión la de Stanley cuando antes de proferir la archifamosa frase al encontrarse con el explorador “¿El Doctor Livingstone supongo?”, dudó si abrazarle, pero “el doctor era inglés”, pensó y se contuvo...

El agua cae a mansalva y su color es blanco y beige y hasta se vuelve marrón por el barro que arrastra en su tumultuoso descenso. El río define las fronteras de Zambia y Zimbabwe, antaño Rodesia del Norte y Rodesia del Sur, apelativo que le deben al colonizador Cecil Rhodes. Siguiendo su vereda, las cataratas aparecen y desaparecen, y narra la leyenda a propósito del *humo que truena*, que los enfermos se bañaban desnudos a los pies de la cascada, tiraban sus ropas al agua y al volver al poblado, refrescados por el agua del Zambeze y con ropas nuevas, estaban curados.

ARRULLOS SELVÁTICOS

Tras el espectáculo de las cataratas, quizás de los mejores lugares donde saborear el grandioso recuerdo de Mosi Oa Tunya sea este Lodge a orillas del río Zambeze, situado a solo 21 kilómetros de las Victoria y una de las cuatro concesiones privadas a la entrada del Zambeze National Park. En cabañas que recuerdan la película *Memorias de África*, a las que no les falta un detalle en su decoración con artesanía de la zona, una amplia bañera, ducha exterior y cómodas camas resguardadas por un mosquitero, no es difícil tener como vecinos a algún que otro elefante o cebra, sin obviar los muchos impalas e incluso jirafas que se pasean por la zona, escuchar el trino de las aves de más de 400 especies que por allí vuelan y con un poco de suerte avistar la colorida cresta del endémico Turaco de Schalow, para, al caer la noche, dormir



▲ Las cebras se mueven en manada y las hembras cuidan permanentemente a sus crías.
 ◀ Los baboones saltarines aparecen en cada recodo y te los encuentras continuamente en los safaris.

arrullados por el sonido de la selva. La mañana traerá un rico desayuno bajo la sombra de una acacia gigante y con la vista del río que espera a que los navegantes remen por su cauce para mostrarles la cara mansa de sus aguas por las que asoman los extraños ojos de los no tan mansos hipopótamos, considerados como los animales más letales de África.

Tras contemplar el ocaso a bordo de una lancha donde saborear un buen gintonic, por si la malaria, cae la noche a esa gran velocidad con que lo hace en el trópico y llega la hora de agruparse, como hacían los ancianos en las tribus, alrededor del fuego del lodge para cenar platos locales, observando a los elefantes al otro lado del río, a los hipos asomando la cabeza y escuchando las jugosas leyendas que pasan de abuelos a nietos.

LOS COLORES DEL ZAMBEZE

La travesía por el río a bordo del Zam-

beze Royal es otra de las guindas de Victoria Falls que no hay más remedio que probar. Es dulce, sabrosa y tendrá su lugar especial en el cuaderno de los recuerdos inolvidables del viaje a Zimbabwe. Hay gente de todos los colores y de todas las lenguas. El denominador común es un ambiente relajado y una tripulación sonriente que ameniza la tarde rellenando las copas con vino de Sudáfrica y las jarras con cerveza Zambezi o Lion Lager. Los Cormoranes entonan un curioso trino al paso del barco: el Ibis Sagrado contempla el agua desde la orilla agudizando el ingenio para atrapar un sapo, caracol o pez de los que se alimenta, y el Águila Pez Africano revolotea con elegancia entonando su característico *kyow-kow-kow*. Mientras, el barco navega con parsimonia por unas aguas tan serenas que es difícil creer que en poco la corriente se volverá tumultuosa y el río sufrirá una completa metamorfosis, igual que esa luz que a las cinco de la

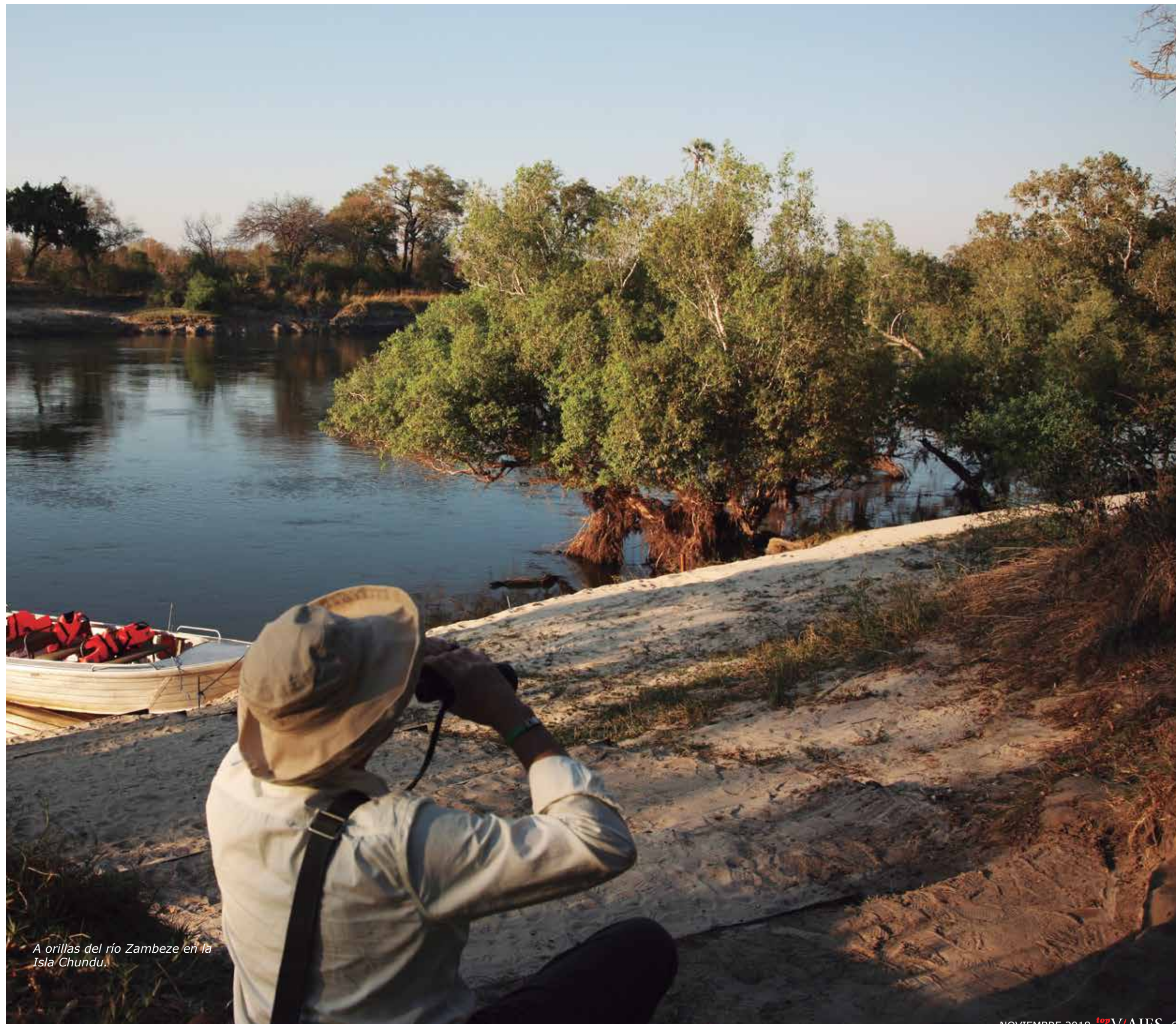
> DESTINO ZIMBABUE

tarde empieza a teñir el cielo y el agua de colores naranja, bermellón y púrpura hasta que finalmente apaga su luz para dar paso a la noche.

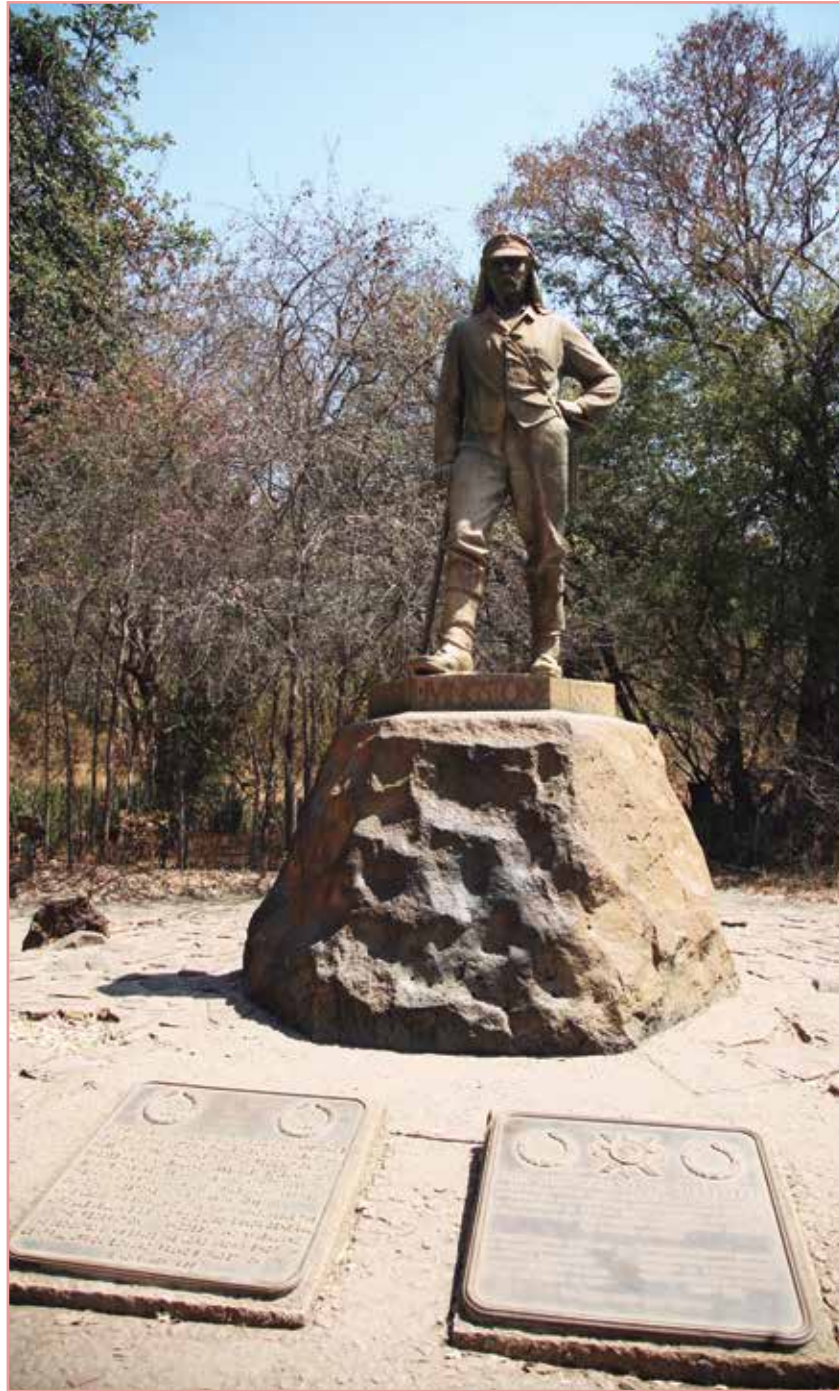
PARQUE NACIONAL HWANGE

Por el camino hasta el Parque Nacional Hwange, situado en el sureste del país, entre las cataratas Victoria y la ciudad de Bulawayo, se ve gente andando por la carretera, yendo de una aldea a otra sin más vehículo que sus piernas, ni más reloj que el pasar natural del tiempo. De cuando en cuando se avista una aldea con chozas redondas de barro y paja. En algunas se observa una pequeña placa solar a la entrada, símbolo de un mínimo de confort. Este parque, considerado como la reserva más grande de Zimbabwe con 14.600 km², posee una excepcional biodiversidad paisajística, con escenarios que incluyen la sabana, las arenas del desierto de Kalahari, matorrales, salares a los que acuden los animales en la estación seca, acacias y los solitarios baobabs que con su tronco panzudo sobresalen entre los demás árboles.

Antes de lanzarse al safari fotográfico intentando capturar con el objetivo a los cinco grandes habitantes del Parque, león, elefante, rinoceronte, búfalo y leopardo, se hace parada y fonda en Gwango Heritage Resort. La historia de las dos propiedades, Gwango Heritage Resort y Gwango Elephant Lodge, es genuina y habla de Zimbabwe como lo hacen sus habitaciones hechas con barro y madera, los mosquiteros de las camas o la luz tenue que alumbra la noche, con respeto a los animales del Parque. Todo empezó cuando antes de morir la madre de Elizabeth, dueña de Gwango, legó a su hija la tierra a orillas del Parque Nacional de Hwange, con la condición de que protegiera a sus animales, en especial a los elefantes, por los que ella sentía debilidad. Este último deseo de su madre cambió para siempre la vida de Elizabeth, que vivía fuera de Zimbabwe en compañía de su marido americano. Ambos volvieron a Zimbabwe y cumplieron con creces la memoria familiar construyendo un lodge frente al lago donde paran los elefantes a beber, Gwango Elephant Lodge y otro a la entrada del Parque, Gwango Heritage Resort. Es toda una aventura ir caminando por las pasarelas de Gwango Elephant Lodge al anochecer hasta llegar a la habitación-mirador del lago, entre sonidos inquietantes y una oscuridad que todo lo agazapa y que se vuelve más excitante



A orillas del río Zambeze en la Isla Chundu.



▲ El explorador escocés David Livingstone, descubridor de las cataratas Victoria para el mundo occidental –las rtribus de la zona ya las conocían y con nombres mucho más poéticos, como el humo que truena–, fue un personaje querido y respetado en África.

todavía a la hora de regresar envueltos en la espesura a bordo del todoterreno hasta la otra propiedad, Gwango Heritage Resort, con ojos brillantes que acechan en la noche y una serie de sonidos imposibles de descifrar qué los produce ni de dónde proceden...

AMANECER EN GWANGO

Llega la mañana y con la luz desaparecen las aprensiones nocturnas. Tras desayunar en el simpático restaurante del lodge, los 4 x 4 se llenan, prestos a comenzar el safari fotográfico. Prismáticos, ojos avizor y cámaras avisan de la presencia de las dos jirafas saboreando las hojas de las copas arbóreas, de los baboons corriendo en manada no se sabe a dónde, de las familias de perros salvajes que cuentan incluso con su museo en medio del Parque donde familiarizarse con estas curiosas criaturas cuya fuerza les viene de su agrupación familiar. Los elefantes se cruzan por el camino y los impalas aparecen por doquier. El punto azul en el matorral no es otro que el tucán pequeño azul, símbolo de Uganda, y el trino del llamado go away hace pensar en los depredadores que no tardan en aparecer en escena mientras duermen una plácida siesta bajo una acacia, dos reyes de la selva y siete leonas que les miman y les alimentan. De las 35 especies de grandes mamíferos registradas en el Parque es frecuente ver al ñú, gran kudú, el impala y el antílope sable. También cebras, búfalos, hienas, jabalíes africanos y leones. Los que más caro se venden son los leopardos y guepardos que campan por sus respetos en Hwange, pero pocas veces se dejan ver.

El cielo se vuelve rojo como solo en África sabe hacerlo. Es el momento de enmarcar el contraluz de la acacia, algún perfil bonito y autóctono y quién sabe si la silueta de ese elefante o jirafa que han tenido a bien cruzarse delante del astro solar.

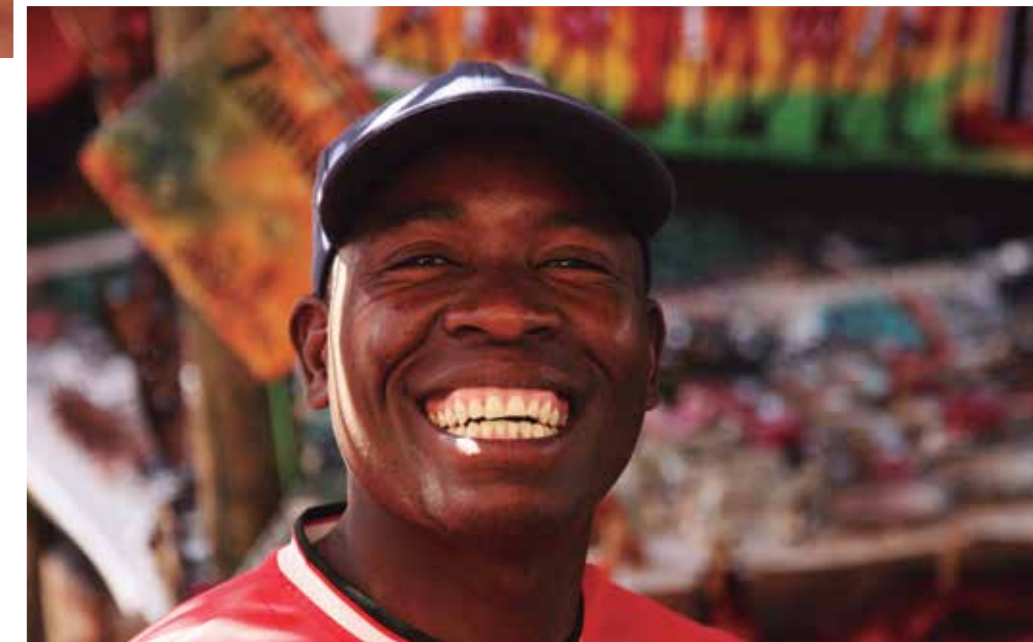
BULAWAYO

A orillas del río Matsheumhlope, Bulawayo es la segunda ciudad de Zimbabwe, tras su capital, Harare. Fundada por el rey Ndebele Lobengula Khumalo, fue colonizada, tras la aparición de British South Africa Company en 1840, por Cecil Rhodes en 1897 durante una serie de tremendos episodios bélicos como la guerra de Mata-



▲► En Zimbabwe nunca faltan las sonrisas y el buen humor.

bele. Hoy la mayoría de Bulawayo sigue siendo ndebele, aunque sus calles guardan el sello de la arquitectura colonial británica, menos aquellas como las del barrio de Makokoba, frontera antañón del tenebroso *apartheid*. Las amplias avenidas de Bulawayo están vestidas por enormes acacias que florecen en preciosos tonos lilas. Largas colas a la puerta de los bancos testimonian el caos de la economía local, inmersa en una colosal inflación que comenzó en los tiempos del dictador Mugabe. El dinero físico prácticamente no existe más que como souvenir para los turistas. Por unos centavos de dólar americano se puede conseguir un billete de trescientos millones de dólares zimbabuenses... Los locales funcionan con unas curiosas tarjetas de crédito que consiguen en cualquier establecimiento y con las que pagan todo. Las colas de los bancos se forman cuando gracias a ingresos, especialmente de los chinos, el banco vuelve a tener dólares con que justifi-



ficar el crédito de las tarjetas. Para los foráneos el dólar americano es lo que funciona, aunque también el rand sudafricano, euros o libras... Es indispensable llevar moneda pequeña para las compras, dado que no devolverán cambio... porque no lo hay.

En Bulawayo el arte es primordial, está en la calle donde se vende preciosa artesanía, a las puertas del Ayuntamiento, por ejemplo. Está en los campos donde los manteles pintados a mano ondean con el viento y, cómo no, en su Galería Nacional. En Chapungo Sculpture Park los escultores trabajan al aire libre. Sus obras han llegado a los museos más reconocidos del mundo. Es un auténtico privilegio hablar con ellos



En Matopos se puede ver rinocerontes blancos, en peligro de extinción

y observar su trabajo lleno de fuerza y sentimiento.

PARQUE NACIONAL DE MATOPOS

La Feria se llena de stands donde el país ofrece lo mejor de sí. Ropa, cerámicas con motivos animales, artesanía. O aquel puesto donde las mujeres de las aldeas de Zimbabwe tienen la oportunidad de vender sus bonitos objetos, la mayoría reciclados, llenos de color y creatividad. En la feria se observa cómo los zimbabuenses blancos, la mayoría sobrevivientes de la expropiación de las granjas y bienes por Mugabe en los años 90, para poder permanecer en el país han transformado sus granjas en lodges que incluyen diversas actividades como safaris en 4 x4, a caballo, e incluso a pie. Elizabeth, dueña de Gwango Lodges, habla sobre sus propiedades en las que el cariño a Zimbabwe y el respeto por el entorno se observan a casa paso. Incluso en la cornamenta de aquel kudú, mascota de Gwango Elephant Lodge, que sucumbió al ataque de leones y que hoy

forman parte del hotel en recuerdo de su compañía cuando Gwango Elephant Lodge se estaba construyendo.

El parque es de los pocos lugares donde aún se puede ver al rinoceronte blanco, en peligro de extinción. Un mamífero mucho más tranquilo que su primo hermano el rinoceronte negro. Otra de las visitas obligadas en Matopos son las pinturas rupestres y la tumba de Cecil Rhodes, quien cambió el devenir de Zimbabwe, antigua Rodesia del Sur, Zambia lo era del norte, cuando en su apenas medio siglo de vida logró hacerse millonario gracias a las minas de diamantes, masacrar y finalmente colonizar aquella fuente de riqueza que suponía para Zimbabwe para el imperio británico. Convencido de la superioridad de la raza blanca angloparlante, se aventuraba a declarar: "Ayudaré a Dios a lograr que el mundo sea inglés". Ese mundo ya no es inglés gracias al dictador Robert Mugabe que se aferró al poder durante casi 40 años logrando que uno de los países más prósperos de África tocara fondo.



▲ Mujer de Bulawayo con el típico sombrero africano Kufi.

► Elizabeth, dueña de Gwango Elephant Lodge y Gwango Heritage Resort, en la feria de turismo Sanganai 2018.

► En la Feria de Turismo Sanganai 2018 las mujeres de las aldeas llevan su artesanía, hecha a mano y con materiales de reciclaje.

◀ La arquitectura colonial de Bulawayo se observa en el banco donde se formará una larga cola con la llegada de los dólares...



Mugabe devolvió a los descendientes anglosajones la moneda de forma brutal en la terribles matanzas en Matabeleland en la década de los 80 y en las expropiaciones de las granjas, columna vertebral de la economía, de los 90. Ahora la población, harto escéptica, espera ver cómo se desarrolla el mandato de su apenas recién nombrado líder, Emmerson Mnangagwa.

EL GRAN ZIMBABUE

Es el testimonio de la cultura ancestral de este país situado en el sur del continente africano cuyos pobladores originales, los khoisan, dieron paso a las migraciones bantúes del s. IX que crearon el imperio Monomopata donde se encuentran las ruinas del Gran Zimbabwe, considerado como el santuario nacional de Zimbabwe en la provincia de Masvingo. De una de sus rocas con forma de pájaro nació el símbolo del país el Pájaro de Zimbabwe. Las imponentes ruinas que constan del Conjunto de la Colina, el Conjunto del Valle y la Muralla se cree que albergaban a

18.000 personas. Cada familia llevaba el nombre de un animal al que le era prohibido cazar o comer. Según el nombre del animal que ostentaran debían aparearse con otra familia cuyo nombre animal les correspondiera. Y dicen que el rey vivía en la colina mientras que su pueblo lo hacía en la llanura. Por las noches el monarca gritaba el nombre animal de la esposa con la que quisiera pernoctar y ella debía acudir rauda y veloz colina arriba haciendo así alarde de su energía y puede que de su juventud también, a ojos del soberano.

Al entrar en Lodge at the Ancient City, los flashes de la Ciudad Perdida de Indiana Jones se encienden y se apagan en el recuerdo, viendo la magnífica estructura de piedra, cuerdas y madera que componen la construcción africana por excelencia desde cuya terraza se contempla el ocaso del escondiéndose en la espesura, los baboons saltando de un árbol a otro, y las cabañas que entrañan un magnífico dormitorio donde soñar con el bonito viaje que está a punto de terminar. ●

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Ethiopian Airlines www.ethiopianairlines.com es una magnífica opción que vuela Madrid-Adís Abeba-Victoria Falls.

DÓNDE DORMIR

Victoria Falls Hotel:

www.victoriafallshotel.com

Un cinco estrellas de arquitectura colonial al borde de las cataratas Victoria.



Gwango Heritage Resort

www.gwangoheritageresort.com

En la entrada del Parque Nacional Hwange, donde gozar de una auténtica estancia africana.



Chundu

www.chundu.co.za

Un auténtico oasis en la isla de Chundu, a orillas del río Zambeze.

Cresta Hotels

www.crestahotels.com/rooms/cresta-churchill/

Hotel de arquitectura colonial situado en una buena zona de Bulawayo.

Lodge at the ancient city

www.lodgeattheancientcity.com

Cercano al patrimonio arqueológico del Great Zimbabwe, centro de la civilización Monomopata que comprendía zonas de Zimbabwe y Mozambique.

GASTRONOMÍA

CRESTA PRAY VIEW

www.crestasprayview.com

En la ciudad de Victoria Falls. Donde probar productos locales cocinados de forma exquisita.



THE BOMA

www.theboma.co.zw

Restaurante de gastronomía típica aderezada con bailes y tambores.

CHUNDU

www.chundu.co.za Deliciosas, tanto la presentación de la mesa bajo la acacia como la gastronomía internacional. Excelente la forma de cocinar los higaditos de pollo.

COMPRAS

Preciosas tiendas de artesanía en Chapungo Sculpture Park-Bulawayo.

RECOMENDACIONES



Llevar 30 dólares justos para pagar el visado de entrada en el aeropuerto y dólares en billetes pequeños para las compras callejeras, taxis... Ninguna vacuna es obligatoria, pero se recomiendan las de fiebre amarilla y hepatitis A y B. Las pastillas de la malaria tienen sus contraindicaciones, cada cual tiene que tomar su decisión. Meter en la maleta un potente repelente para mosquitos y crema solar de gran protección.

MÁS INFORMACIÓN

www.zimbabwetourism.net



PRESSTOUR
travel design luxury

MIEMBRO DE VIRTUOSO
ESPECIALISTAS EN EL ARTE DE VIAJAR

ASESORES EN VACACIONES DE LUJO

Expertos del destino | Servicio exclusivo | Viajes a medida



C/ Ayala, 83 - 28006 Madrid - 914 23 00 15
www.presstour.es



▲ Claustro y ▼ nave de la Colegiata. ► Viñedos Saint Emilion y ▼ Duna de Pilat.



Saint Emilion Vino y piedra

Muy cerca de Burdeos se encuentra Saint Emilion, uno de los pueblos más bellos de Francia, perteneciente al departamento de la Gironde. Aquí, en el siglo VIII, el ermitaño Emilianus se retiró a una gruta excavada en la roca, a su alrededor se reunió una comunidad troglodítica benedictina que fue ampliando ese refugio inicial, hasta formar un complejo monástico.

La comunidad religiosa, entre el siglo XII y el siglo XVIII se instaló en la Colegiata, un colegio de canónigos que seguía la regla de San Agustín.

La palabra canónigo procede del griego Kanôn, que significa la regla. En su función de delegados del arzobispo de Burdeos, se aseguraban del buen funcionamiento de la vida religiosa y política de Saint Emilion, regulando ciertos impuestos y ofreciendo a la élite local una sepultura en el monasterio.

La primera piedra del edificio se puso en 1110, a petición del arzobispo Arnaud Géraud de Cabanac. El claustro y el coro de la colegiata sufrieron varias transformaciones entre los siglos XIII y XV, cuando se incluyeron las tumbas ricamente adornadas de notables y religiosos.

Las empinadas calles del pueblo, denominadas *tertres*, donde varias tiendas venden sus famosos vinos epónimos –es una de las principales zonas de producción del tinto de Burdeos–, están pavimentadas con piedras que se trajeron de Inglaterra cuando Leonor de Aquitania se casó con Enrique Plantagenet en 1152. La Guyenne, antiguo nombre de Aquitania, estuvo bajo dominio británico hasta el fin de la Guerra de los Cien Años, en 1453. Tres siglos de dominación durante los cuales los reyes de Inglaterra fueron los duques de Aquitania y ejercían el poder sobre esta región.

Desde Saint Emilion, merece la pena acercarse a la bahía de Arcachon, donde se pueden degustar sus famosas ostras y ver la Duna de Pilat, la más grande de Europa, con 110 metros de altura y 60 millones de metros cúbicos de arena que toma diferentes formas dependiendo de la dirección e intensidad del viento.





LE TOUESSROK RESORT & SPA

Refugio de paz y tranquilidad en Isla Mauricio con la firma de Shangri-La

Situado en la espectacular costa oriental de Mauricio, en Trou d'Eau Douce Bay, el Shangri-La's Le Touessrok Resort & Spa cuenta con una isla privada apartada, Ilôt Mangénie, con abundantes playas vírgenes, reservadas exclusivamente para sus huéspedes.

De diseño contemporáneo, el resort representa la elegancia bohemia tropical, que recoge las diversas culturas de la isla y el espectacular paisaje de montañas volcánicas, exuberantes bosques tropicales y lagunas azules, así como la sofisticación y herencia asiática que desarrolló el escritor James Hilton en su imaginaria Shangri-La.

Distribuido en 138.000 m² de playa, el complejo es un escondite glamuroso que ofrece pri-

vacidad y personalización a través de la famosa hospitalidad de Shangri-La. El hotel ha sido idealizado para que el huésped no necesite salir de su entorno, aprovechando al máximo las opciones de ocio y de gastronomía que ofrece.

HABITACIONES Y VILLAS

Cada una de las 200 elegantes habitaciones y suites y tres villas exclusivas ofrecen a sus huéspedes un santuario de isla personal. Todas las habitaciones y suites están ubicadas en primera línea de playa y ofrecen vistas panorámicas perfectas de las aguas turquesas del océano Índico a través de grandes ventanales y amplios balcones o terrazas con acceso directo a la playa. Los materiales autóctonos y el estilo contemporáneo se fusionan perfectamente



Diferentes playas de arena blanca y aguas cristalinas.

para complementar la belleza natural y la cultura local de los alrededores, creando un ambiente idílico.

Sostenible y atemporal, el resort ha utilizando lo mejor de la artesanía, usando materiales naturales, orgánicos y reciclados para crear muebles elegantes y contemporáneos.

Cada una de las habitaciones y suites diseñadas individualmente interpretan la esencia de la diversidad cultural de Mauricio, ofreciendo una auténtica inmersión cultural del lugar.

VARIEDAD GASTRONÓMICA

El resort ofrece varias opciones gastronómicas a sus huéspedes:

–Le Bazar, con muebles de madera en espacios abiertos, ofrece una innovadora combinación de cocina asiática e internacional. Este restaurante, abierto todo el día, muestra un ambiente de mercado con cocina a la vista y en el desayuno ofrece cocina en vivo, un bar de zumos, plantas medicinales e infusiones frescas, mientras que la cena lleva a los huéspedes a un viaje culinario mundial desde el dim sum, un bar de fideos, una zona occidental que ofrece carne y marisco a la parrilla, un establecimiento de hamburguesas y una esquina para niños.

–Kushi, la palabra nipona que define el peine usado por las geishas para sujetarse el pelo, es un símbolo de sensualidad en Japón. Y en el resort es un elegante restaurante con una zona de sushi y parrillas yakiniku en cada mesa. Kushi está abierto para el almuerzo y la cena.

–El aclamado Safran se mantiene fiel a su gloria pasada y ofrece cocina india clásica con influencias mauricianas en



Todas las habitaciones tienen vistas al mar.

un entorno contemporáneo y elegante con cocina abierta. La experiencia culinaria está diseñada en torno a un menú fijo que ofrece 15 platos diferentes, incluidos panes, arroz, curry y tandoori. Con un horno tandoori revestido de cobre, bolsas de arpillera llenas de especias e incienso a la entrada del restaurante, los huéspedes se embarcarán en un viaje sensorial a la India. Safran solo abre para la cena.

–Republik Beach Club & Grill ofrece cocina mediterránea y parrillas. Es un elegante bar donde los huéspedes pueden deleitarse con una banda sonora de música en vivo, noches temáticas y actuaciones de DJ locales e internacionales, y un salón de playa bohemio. Repleto de hamacas, asientos hundidos, fogones y mesas comunes, Republik Beach Club & Grill ha sido decorado con toques elegantes y exóticos diseñados para enriquecer el paisaje tropical. Este elegante club de playa también muestra una mezcla entre arte y gastronomía, interpretada como “el arte de la mesa”.

–Sega, danza típica de Mauricio, da nombre a un bar que ofrece una colección de rones de Mauricio y más de diez rones de infusión de la casa. Este local es el centro del entretenimiento nocturno con una variedad de espectáculos culturales y música reggae y seggae interpretada por artistas locales, así como una banda de jazz y blues en vivo. Una garantía de entretenimiento nocturno.

EXPERIENCIAS ÚNICAS

Chi es el Spa del resort, que está enfocado principalmente en procurar el bienestar holístico mediante el uso de productos nativos y orgánicos, así como en tratamientos con productos de la firma Carita y Decleor. Es todo un lujo poder hacerse un masaje en uno de los rincones de los jardines desde donde puedes contemplar las vistas al mar.

Ilôt Mangénie es una isla privada del resort que ofrece la posibilidad de pasar una jornada inolvidable en pareja, con un grupo de amigos o en familia, en una cabaña con servicio de mayordomo y con total privacidad. El traslado se hace en barco y a la llegada el mayordomo ofrece frutas y un vino fresco. Esta isla es un lugar ideal para dar un paseo, relajarse en la cabaña y bañarse en sus aguas cristalinas. A la hora del almuerzo se sirve una comida gourmet: desde ensaladas variadas a una pizza de trufa exquisita.

Otra de las experiencias que ofrece el resort es un paseo en catamarán. Saliendo por la mañana, la navegación transcurre plácidamente para visitar una catarata, avistar monos, hacer *snorkeling* para ver las bellezas de la fauna marina y, con suerte, se puede ver cómo los delfines se acercan para saludar a los viajeros. Mientras, el chef prepara una barbacoa de mariscos. Una experiencia absolutamente irrepetible.●

**Shangri-La's Le Touessrok Resort & Spa Coastal Road
(Trou d'Eau Douce, Mauricio)**

Fotos realizadas con
Huawei P20 Pro



Sabemos cuál es su sueño...
Y vamos a hacerlo realidad.

Por eso le acercamos a Isla Mauricio, el mejor destino de golf del mundo, ofreciéndole el máximo confort en nuestro Airbus 350. Su equipo de golf viaja gratis en Air Mauritius.

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



airmauritius.com

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



La arquitectura del hotel Salobre está perfectamente integrada en el paisaje de Maspalomas.

SALOBRE HOTEL RESORT & SERENITY

Un oasis de calma y evasión en Gran Canaria

El Salobre Hotel Resort & Serenity, de Gran Canaria, comienza una nueva andadura. Tras once años bajo el sello de Sheraton, emprende un periodo singular en el que van a lucir más si cabe sus peculiares señas de identidad: la autenticidad, la cercanía, el mimo y los cuidados de un hotel cinco estrellas que se ha ganado a pulso algunos de los galardones más prestigiosos del sector turístico, como el Gold List de Condé Nast Traveler en 2015, el World Golf Awards 2016 como Mejor Hotel de España o el premio L'Tur Palme al Mejor Hotel Diseño en 2011 gracias a su sencilla y vanguardista arquitectura.

Situado en el término de Maspalomas, el hotel cuenta con 313 habitaciones y suites, todas con balcón privado y vistas a las montañas o al océano y a los campos de golf, ideales para disfrutar de la tranquilidad y la paz del entorno. La suite presidencial cuenta con una amplia terraza en el techo con jacuzzi, hamacas y vistas impresionantes. En el exterior, dispone de siete piscinas a diferentes niveles y una extensa zona dedicada a la gastro-

nomía, donde degustar lo mejor de la cocina canaria e internacional. Y es que el hotel se despliega como un abanico, a partir de la recepción. Son diferentes alturas que sortean los pliegues naturales del terreno en el que se halla.

RESPECTO POR EL MEDIO AMBIENTE

De hecho, la arquitectura del Salobre Hotel & Resort se basa en un proyecto inicial de Allen y Philp Architects, de Arizona. Un grupo de profesionales que puso como prioridad, a la hora de diseñar el edificio, el respeto por el medio ambiente, el cual permitió alcanzar una perfecta integración del edificio en el paisaje. Además, el material más usado son las piedras naturales procedentes del valle de Ayagaures, en Gran Canaria, el cual se extiende desde Maspalomas hasta las montañas. Y el diseño interior lo firma la reconocida arquitecta Marta Sanjuán García Triviño en colaboración con la empresa catalana GCA Architects Associats. Mientras que el diseño de los jardines ha corrido a cargo de la empresa Patio Landscape Design,

Uno de los grandes atractivos de este hotel es su exclusiva localización, situado en un entorno natural privilegiado; el otro es que ofrece los servicios más exclusivos: dos campos de golf, zona "beauty wellness", entorno desértico, diversos espacios gastronómicos y mucho más.

MIMOS PARA EL CUERPO Y EL ALMA

El Be Aloe Wellness Center es otro de los grandes activos del Salobre Hotel. Se trata de una zona creada para mimar el cuerpo y el alma gracias a su amplia carta de tratamientos faciales y corporales: baño de vapor aromatizado, cabina de oxigenoterapia, sauna seca, fuente de hielo, duchas de contrastes, chorros terapéuticos, circuitos termales, masajes, envolturas, etc.

Este hotel se ha convertido ya en un referente de la gastronomía canaria en dos de sus espacios culinarios más emblemáticos: The S Club, el nuevo "lounge" que el hotel ha creado como punto de reunión para los aficionados (o no) al golf, y Sens Kitchen, un novedoso concepto de restauración cuyo objetivo no es otro que llevar al comensal a una experiencia que comienza por la vista a través de una cocina abierta, que permite ver de cerca

cómo se cocina el plato elegido. Sus platos se basan en la cocina de mercado y en la reinención de recetas clásicas en platos tan sugerentes como el tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi, cebolla encurtida y mango sobre hoja de capuchino o el pulpo salteado con una variedad de papas canarias, mojo hervido y algas wakame.

PLAYAS DE ENSUEÑO

Debido a la temperatura de la isla, con una media anual de 23 grados centígrados, este alojamiento es un destino muy atractivo para clientes internacionales que llegan fuera de la temporada alta huyendo del frío. Aquí encuentran, además de este singular hotel, playas de ensueño, bosques de pinos de más de 100 años de antigüedad, paisajes desérticos, riscos cubiertos de una flora impresionante, cráteres volcánicos y montañas dentadas. Por no citar una variada agenda cultural en la que no faltan conciertos, festivales, eventos de cine y de música, así como convenciones y conferencias. Todas estas experiencias han conseguido hacer de Salobre Hotel Resort & Serenity el punto de reunión de gourmets, deportistas y, en general, amantes de la buena vida y el buen comer.

APARTAMENTOS EL PUERTO se convertirá en un hotel cuatro estrellas



El conocido establecimiento Apartamentos El Puerto, situado en el centro de la ciudad de Ibiza, abrirá la temporada de verano de 2019 reconvertido en El Puerto Hotel, un nuevo alojamiento de 4 estrellas que contará con 241 habitaciones y una amplia oferta de servicios complementarios, incrementando la calidad de este establecimiento que, hasta la fecha, contaba con 195 habitaciones, de las que 55 eran apartamentos de 2 llaves

y 140 eran de hotel de dos estrellas. Sin embargo la capacidad de este edificio no aumentará ya que, como hasta ahora, permitirá acoger a 423 huéspedes al mismo tiempo.

www.ibizaelpuerto.com

GALLERY HOTELES renueva sus artículos de cortesía

“La elección de los artículos de cortesía es un arte que refleja la verdadera esencia de una propiedad”, explica la empresa británica Gilchrist & Soames, que desde hace más de treinta años crea fragancias y productos para las habitaciones de los hoteles más exclusivos de todo el mundo, tanto establecimientos de lujo como escondidos paradores u hoteles boutique.

Continuando con la constante renovación y búsqueda de la excelencia que diferencia a Gallery Hoteles, el Grupo encargó a esta empresa especializada la renovación de los artículos de cortesía de las habitaciones de sus tres hoteles. La colaboración de Gallery Hoteles con Gilchrist & Soames responde a que su marca de artículos para el baño es una de las más reconocidas y respetadas del mundo, y que al igual que el Grupo hotelero, sus productos están pensados para ofrecer no sólo un refinado servicio, sino que apuestan por la pasión por los detalles y por ofrecer soluciones a la medida de sus huéspedes.

www.galleryhoteles.com



IBEROSTAR estrena uniformes de plástico reciclado



La cadena hotelera mallorquina Iberostar Hotels & Resorts sustituirá a partir de este año el poliéster tradicional de sus uniformes por un material 100% elaborado con plástico reciclado. Los nuevos uniformes mantendrán el icónico diseño elaborado en exclusiva por Davidelfin para Iberostar Hotels & Resorts pero variarán los materiales de su confección, que serán más sostenibles por estar creados con un tejido desarrollado a partir de botellas de plástico reciclado. Gracias a esta iniciativa, la compañía estará favoreciendo la retirada de alrededor de 470.000 botellas de océanos y vertederos.

www.iberostar.com



PETIT PALACE HOTELS, apuesta por el Mentoring

La cadena de hoteles Petit Palace, en su esfuerzo por desarrollar y reforzar las iniciativas de desarrollo de la compañía, ha puesto el foco en la formación en Mentoring para directivos y mandos intermedios de la firma.

Para llevarlo a cabo, confió en B-Talent, la solución tecnológica especialista en el desarrollo de *soft skills* para empresas, que confeccionó un novedoso plan formativo basado en una tecnología disruptiva que proporciona un aprendizaje efectivo, ágil y de alto impacto. El objetivo de la formación era convertir a los directivos y mandos intermedios en mentores, que fueran capaces de ‘acompañar’ y transmitir todo su conocimiento a sus *mentees*.

Esta metodología ayudó a los futuros mentores de Petit Palace a interiorizar los comportamientos de éxito durante la fase online, y a aplicar el conocimiento en su día a día durante la presencial. Desde Petit Palace afirman que el resultado ha sido muy positivo: todos los alumnos participaron en el proyecto dada la agilidad del modelo metodológico.

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

EL MAJESTIC de Barcelona celebra el brunch del centenario

Con motivo de la celebración de sus 100 años de trayectoria, Majestic Hotel & Spa Barcelona



5*GL da un paso más allá y anuncia el *Brunch del Centenario*, una edición especial de su célebre *Majestic Brunch Experience* de los domingos. Una ocasión única para disfrutar de verdaderas obras de arte, exquisiteces de otra época, combinadas con la elegancia y exclusividad que caracteriza al establecimiento de lujo con más historia de la ciudad, y que únicamente podrá degustarse el domingo 18 de noviembre. Así, Majestic Hotel & Spa Barcelona vuelve a hacer hincapié en renovar la tradición como filosofía hotelera.

A los platos habituales del *Majestic Brunch Experience* se suman aquellas creaciones ideadas por el chef asesor con estrella Michelin Nandu Jubany y el chef ejecutivo del establecimiento, David Romero, para componer el Menú del Centenario que el Restaurant Solc sirve cada viernes durante este año y con el que conmemora los sabores de la historia de este emblema de la hotelería.

Recuperando y reinterpretando platos de minutas históricas de eventos y celebraciones que tuvieron lugar en el hotel en la primera mitad del siglo XX, los comensales podrán degustar platos como *hors d'oeuvres variés* (año 1918), consomé Maria Stuart (1927), un exquisito cóctel de bogavante (1935), filetes de lenguado Marguery (1918) o degustar miñón de ternera son salsa bearnesa (1928). El toque dulce lo ponen tanto la bomba Majestic (1918) como los *cobeilles* de fruta y dulces variados (1935).

www.hotelmajestic.es

VINCCI Celebra el 85 aniversario del edificio Carrión

Es el edificio más fotografiado de la Gran Vía madrileña, aparece en redes sociales una y otra vez, y su imagen se ha convertido ya en uno de los símbolos de la capital. El edificio Carrión, que aloja en su interior a Vincci Capitol 4*, cumple 85 años convertido en todo un icono de Madrid. Coincidiendo con esta significativa fecha, el establecimiento organizará visitas exclusivas para los huéspedes que deseen recorrer sus pasillos y empaparse de la historia que guarda, así como descubrir los secretos y curiosidades de este emblemático inmueble; se desarrollarán los primeros viernes de cada mes a partir del 2 de noviembre. Durante la visita, se podrán ver algunos de los planos del proyecto original de Martínez-Feduchi y Eced; conocer el patio racionalista que conserva, uno de los pocos que quedan en Madrid; visitar una de las habitaciones que hay detrás del popular cartel de Schweppes; recorrer sus dos terrazas, o descubrir las múltiples referencias al mundo del cine que se encuentran en el hotel. Sin duda, una experiencia única para aquellos que decidan alojarse en este símbolo del Madrid más contemporáneo.



El Rumaykiyya inaugura temporada de esquí en Sierra Nevada



Una escapada a la montaña permite una experiencia de desconexión total y el disfrute de la nieve, tanto para aquellos que son aficionados a los deportes blancos como para los que simplemente buscan unos días de descanso en plena naturaleza. Vincci Selección Rumaykiyya 5* reúne todo lo necesario para intensificar esta experiencia de deporte y relax en uno de los más bellos Parques Naturales de España, y así sentirse en un refugio de lujo en plena montaña. Con un diseño de estilo alpino que combina la madera y el barro, este alojamiento de cinco estrellas que

evoca una gran cabaña, es uno de los hoteles más altos de Europa con acceso directo a pistas y ofrece al visitante la posibilidad de realizar actividades deportivas y de recreo durante la temporada de esquí. www.vinccihoteles.com

ROOM MATE HOTELS integra Amazon Pay en todos sus hoteles

Room Mate Hotels continúa liderando los cambios estratégicos del sector ofreciendo ahora Amazon Pay en todos sus hoteles. Esta innovación y mejora de la experiencia de usuario refuerza su posicionamiento como una Visionary Brand.



Room Mate Hotels se convierte en la primera cadena de "hoteles boutique" en España en desplegar Amazon Pay en su web para todos sus hoteles a nivel global. A partir de ahora, los clientes podrán reservar su estancia en cualquiera de los hoteles que la cadena hotelera internacional opera en todo el mundo, empleando tan solo sus credenciales de Amazon, de una forma rápida y sencilla. Así, el cliente común de Room Mate Hotels y Amazon, disfrutará de una experiencia, si cabe, más única y personalizada tanto antes como después de su estancia.

www.room-matehotels.com

TIVOLI PALÁCIO DE SETEAIS Experiencias que reiventan Sintra

Situado en un enclave incomparable, en el corazón de las colinas de Sintra, el Tivoli Palácio de Seteais, hotel boutique ubicado en un palacio portugués del siglo XVIII, propone para este otoño unas experiencias únicas que descubrirán el lado más auténtico de esta ciudad Patrimonio Histórico (Unesco). De esta forma, el complejo del sello Tivoli Hotels & Resorts invita a sus huéspedes a disfrutar del microclima suave, los tesoros históricos, el paisaje espectacular y la auténtica gastronomía portuguesa en un viaje inolvidable.

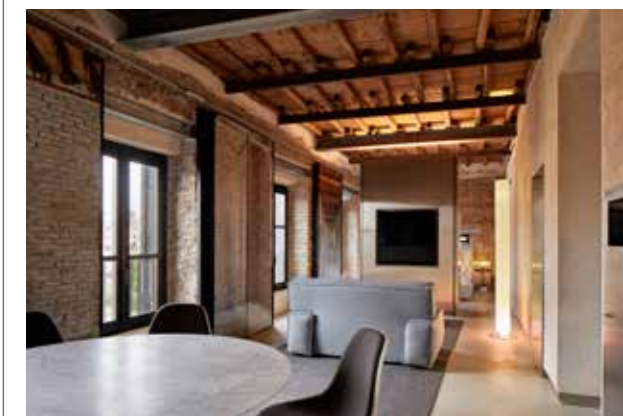
En pleno centro de la ciudad y a tan solo 15 minutos a pie del Tivoli Palácio de Seteais se encuentra uno de los puntos de parada obligatoria de Sintra: Casa Piriquita. Esta pastelería, que cuenta con 100 años de antigüedad, es conocida por sus deliciosos pasteles tradicionales como las queijadas o los travesseiros.

Este y otros secretos de Sintra, se pueden descubrir en un romántico paseo en coche de caballos recorriendo las encantadoras calles empedradas de la ciudad. Disfrutando de una experiencia majestuosa, los huéspedes del Tivoli Palácio de Seteais pueden visitar los característicos palacios y monumentos sintrenses. Así mismo, el legendario tranvía de Sintra conecta la ciudad con la famosa Praia das Maçãs, el lugar idóneo para disfrutar de unas vistas verdaderamente fascinantes de la región.

www.minorhotels.com



Kike Sarasola inaugura THE ROOMS OF ROME El hotel aúna arte, arquitectura, gastronomía y alojamiento de alto nivel



The Rooms of Rome es el desembarco de Kike Sarasola en el lujo. El acto de inauguración se celebró el pasado mes de octubre en el espectacular palazzo rhinoceros de la Fondazione Alda Fendi-Esperimenti. Más de 2.000 asistentes pudieron disfrutar de una fiesta exclusiva en el corazón del imperio romano.

Entre los invitados que no quisieron perderse el evento se encontraban rostros tan conocidos como el actor internacional Gerard Depardieu, la alcaldesa de Roma, Virginia Raggi, la actriz Isabella Ferrari, Alaska y Mario. La Fondazione volvió a sorprender a todos ofreciendo a los

invitados una única actuación del actor Vicent Gallo, que interpretó *Julius Caesar* de Shakespeare, usando como escenario los espacios del palazzo rhinoceros durante la inauguración. Un espectáculo adaptado y único para la ocasión. Una velada llena de glamur y elegancia, donde los invitados pudieron admirar los 24 apartamentos de The Rooms of Rome, diseñados por el arquitecto francés Jean Nouvel. Las tres terrazas panorámicas que albergan desde el 1 de noviembre el restaurante Caviar Kaspia Roma y la Fondazione Alda Fendi - Esperimenti que, con motivo de la inauguración del palacio, alberga una original colección de dibujos de Miguel Ángel. El lujo de los apartamentos y su diseño particular serán un nuevo punto de referencia en la ciudad de Roma al combinar arte, arquitectura, hospitalidad de alto nivel y gastronomía.

www.theroomsofrome.com

AC HOTELS inaugura su primer hotel en Costa Rica

AC Hotels by Marriott inauguró el pasado mes de septiembre su primer establecimiento en Costa Rica y tercero de la marca en Centro América. El AC Hotel Escazú está ubicado en un edificio de siete plantas, cuenta con 122 habitaciones, cuatro suites, cinco salones de reuniones con un total de 200 metros cuadrados de espacio para eventos, en una de las zonas más cosmopolitas de la ciudad, la Avenida Escazú, una zona de comercios, locales de moda y atracciones turísticas. Su restaurante AC Kitchen trae una propuesta gastronómica inspirada en la cocina europea, el área del lobby y AC Lounge recrean ambientes modernos, abiertos y funcionales, ideales tanto para tomar algo con amigos como para reuniones de negocios. El hotel también cuenta con un Fitness Center, Wi-Fi gratuito y política Pet Friendly.
<https://achotels.marriott.com/es>



IBEROSTAR abre un cinco estrellas en Holguín (Cuba)



Iberostar Hotels & Resorts anuncia la apertura de Iberostar Holguin, su primer 5 estrellas categoría Selection en la provincia de Holguin, que es el tercer destino más visitado de Cuba. El hotel abrirá sus puertas el próximo 15 de noviembre y se suma a los más de 20 establecimientos con los que cuenta la cadena española en toda la isla.

Iberostar Holguin cuenta con 12 edificios diferentes y de escasa altura, respetuosamente integrados en el entorno, que suman 638 habitaciones, seis restaurantes y cuatro piscinas. Asimismo, el nuevo hotel incluye el exclusivo servicio Star Prestige, que es una zona solo para adultos y que engloba una gran variedad de atenciones premium como las mejores habitaciones, acceso a zonas exclusivas y servicios y atenciones especiales. En Iberostar Holguin, los clientes también podrán vivir la experiencia Star Prestige en un solárium con camas balinesas en el restaurante exclusivo y en el open bar lounge.
www.iberostar.com

RADISSON BLU abre su primer hotel en Burdeos

Radisson Hotel Group abre su primer hotel en Burdeos, la capital mundial del vino. El hotel de 125 habitaciones se encuentra en un lugar privilegiado, el barrio de Bassins à Flots, y ofrece unas vistas inigualables al río Garona, un enclave efervescente y urbano concebido alrededor del tema del agua. A escasos pasos se encuentra el río Garona, la Cité du Vin y el Museo del Mar y la Marina, donde los visitantes pueden profundizar en la rica historia marítima y la tradición vinícola de la región. El hotel se encuentra además a tan solo 10 minutos del precioso barrio Chartrons, conocido por sus boutiques vintage, sus bistrós, sus restaurantes y sus tiendas de antigüedades. Incluye dos restaurantes: el Lawton y el Wellman.
www.radissonblu.com



MANDARIN ORIENTAL HYDE PARK reabre sus puertas en Londres

Mandarin Oriental Hyde Park, Londres reabrirá sus puertas el 4 de diciembre, a tiempo para la temporada de vacaciones navideñas. El hotel acogerá a los huéspedes en todas sus áreas públicas, restaurantes y espacios para eventos. También dará a conocer su renovado y ampliado spa.

La diseñadora internacional Joyce Wang transformó el Lobby Lounge y el área de recepción del hotel utilizando materiales contemporáneos juxtapuestos con acabados más tradicionales, para combinar a la perfección con la decoración inspirada en la naturaleza de The Rosebery. A su llegada, los huéspedes son recibidos por una lámpara de araña de cristal central en forma de un capullo de flor cerrado, que se complementa con otra lámpara araña en forma de flor abierta suspendida sobre el área del lounge, donde una vibración de color en tapizados y revestimientos de paredes anima el espacio. La obra de arte de la recepción de Fredrikson Stallard es una abstracción de la corteza texturizada y en capas del árbol plano, el árbol característico de Hyde Park.
www.mandarinoriental.es



NHOW DE NH incorpora dos hoteles vanguardistas en Bruselas y Roma

Dos de los destinos más cosmopolitas de Europa, Bruselas y Roma, han sido los elegidos por NH Hotel Group para dar continuidad a la expansión de su marca nhow, la más vanguardista y menos convencional de la Compañía.

Los actuales hoteles NH Brussels Bloom y NH Collection Vittorio Veneto, ubicados en Bruselas y Roma respectivamente, serán convertidos a la marca nhow tras una profunda renovación de sus espacios, con diseños que persiguen estimular, sorprender e inspirar a sus visitantes.

El primer hotel nhow de Bélgica ocupará un exclusivo inmueble propiedad de Pandox (una compañía europea líder en propiedades hoteleras), situado en una animada área del centro de Bruselas y próximo al jardín botánico de la ciudad.

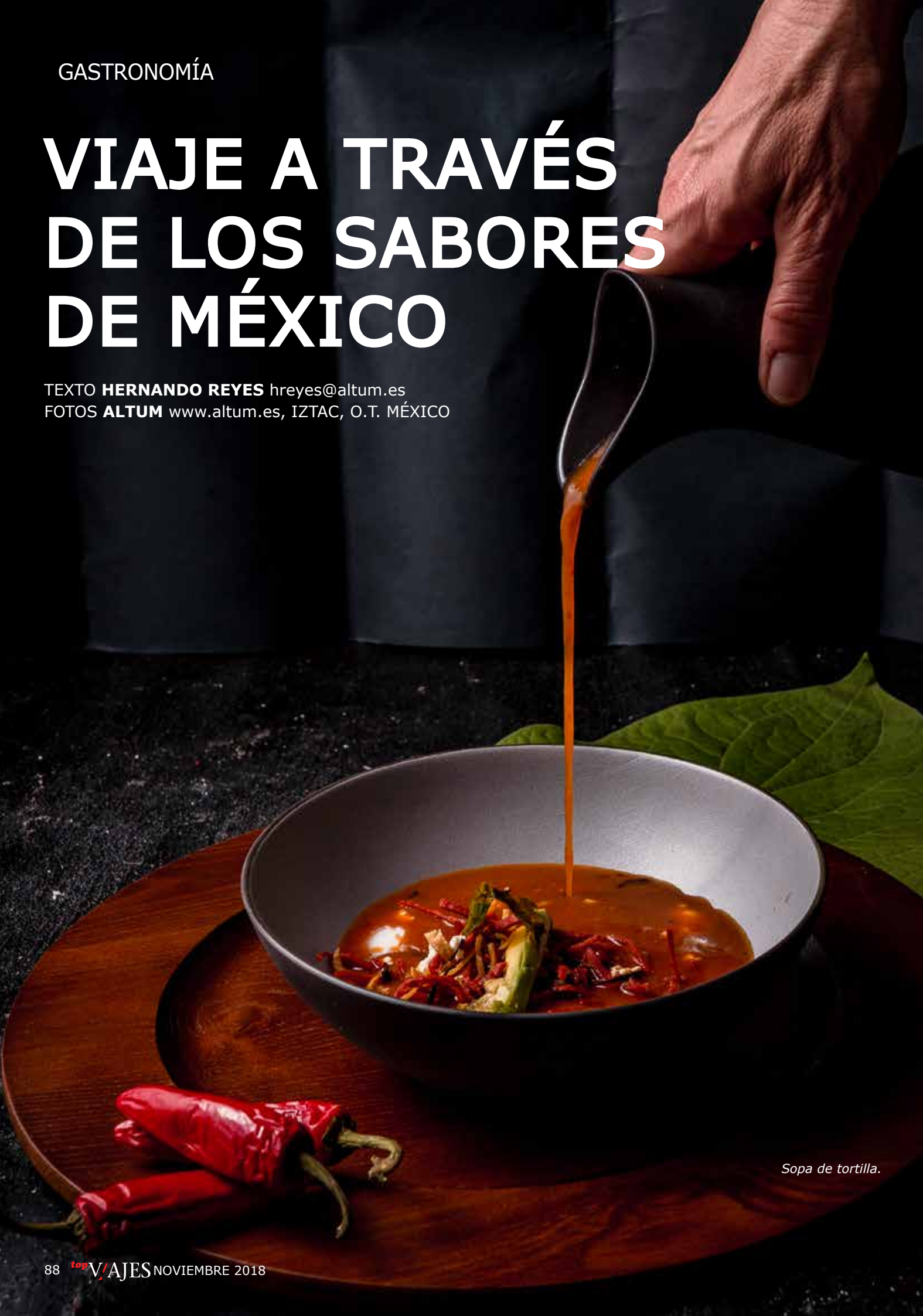
Tras el ecléctico hotel nhow de Milán, el Grupo sumará su segundo establecimiento de la marca en Italia con la apertura a principios de 2020 de un nuevo nhow en Roma.

www.nhhotelgroup.com



VIAJE A TRAVÉS DE LOS SABORES DE MÉXICO

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es
FOTOS **ALTUM** www.altum.es, IZTAC, O.T. MÉXICO



Sopa de tortilla.

La comida mexicana narra la propia historia nacional, ya que se trata del mestizaje culinario entre los alimentos que consumían los primeros pobladores de América, como el maíz, el frijol, la calabaza, el cacao y los chiles, con el trigo, el arroz y los derivados ganaderos introducidos desde el viejo continente. Esa unión dio como resultado una de las cocinas más atractivas, incitantes y complejas del mundo



Crema aguacata.



La cronología que marca la historia de México, desde el auge y el declive de las civilizaciones prehispánicas, la influencia española a partir de las conquistas que iniciara Hernán Cortés, los turbulentos años revolucionarios en el siglo XX, pasando por la lucha de Independencia y el Imperio de Maximiliano frente al gobierno de Benito Juárez, se encuentra, de una u otra forma, en la gastronomía de este gran país.

Amplia y variada como pocas, la gastronomía mexicana no se basa en la cocina de cantina, ese lugar de tacos, tamales, burritos y salsas picantes como suele pensarse. De esto la comunidad internacional no tomó consciencia hasta los años setenta cuando Diana Kennedy, una inglesa apasionada por esta cocina, publicó sus recetarios mexicanos de las diferentes regiones del país. Así, cruzaron fronteras moles y pipianes aderezados con semillas de calabaza y especias; cebiches de pescados cocidos en jugo de lima o la flor de calabaza y los nopales el huitlacoche o el atole; consiguiendo mostrar al mundo que la comida mexicana es en sí misma una cocina altamente diferenciada, de gran valor y verdaderamente notable, al punto de que en la actualidad

el país cuenta con nueve regiones gastronómicas diferentes.

TRADICIONES INDÍGENAS

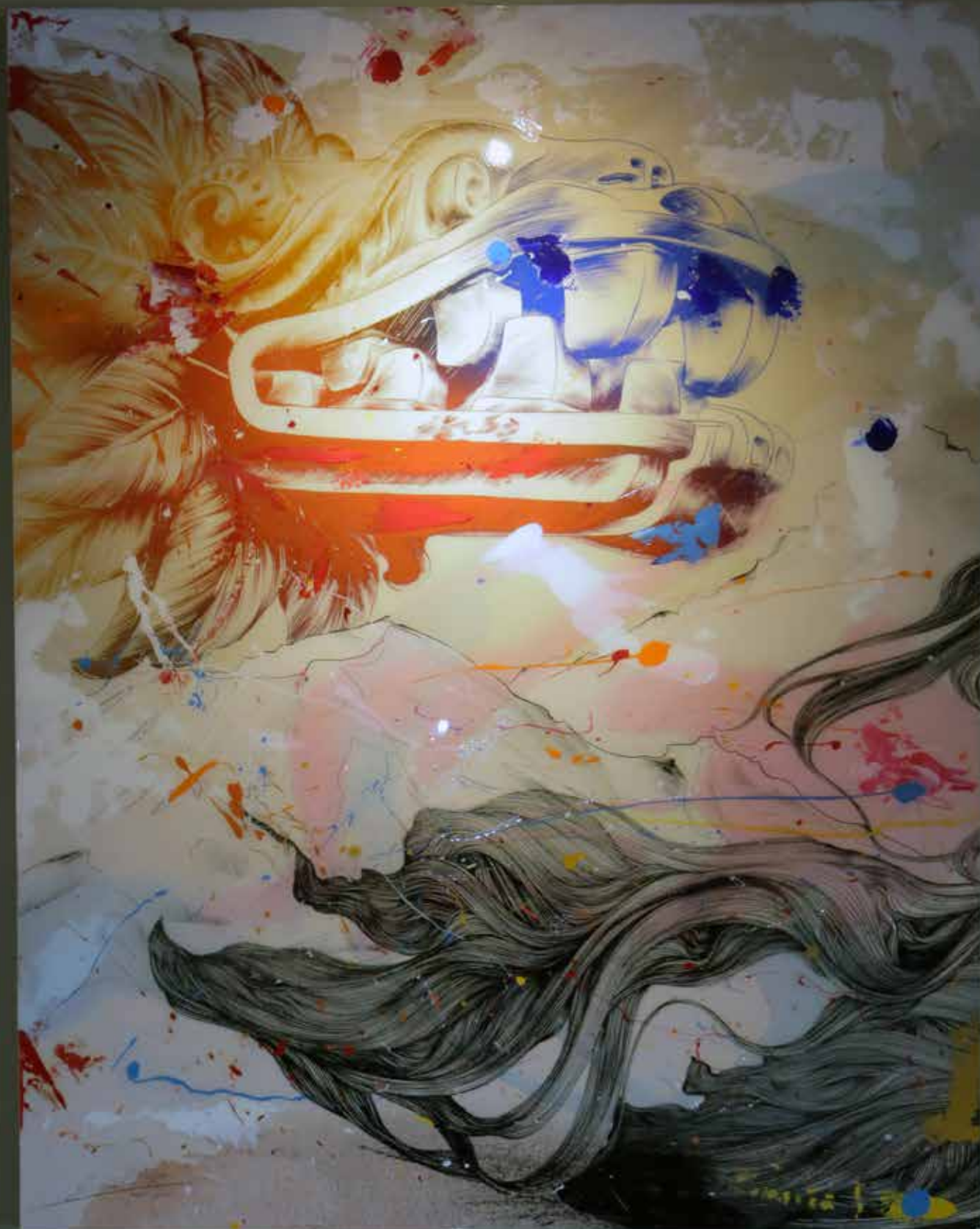
Según las reglas transmitidas desde hace más de 2.500 años, los granos de maíz se han de hervir con cal en polvo para luego dejarlos enfriar y poder descarrillarlos y secarlos antes de molerlos. La harina así producida se mezcla con agua para obtener esa masa que, manipulada hasta formar pequeños discos, se calienta unos pocos segundos por cada lado en la plancha de hierro, o comal, o en ladrillos calientes. Como bien sabemos, esto se llama "tortilla", ese "pan de indígenas" que acompaña cualquier alimento y que se puede usar como primero o segundo plato en toda la gastronomía mexicana.

TIPOLOGÍA DE LAS TORTILLAS

Dependiendo de las costumbres y los productos existentes a lo largo del territorio mexicano, las formas en que se cocinan las tortillas son innumerables. En el norte está muy difundida la versión con harina de trigo y rellena de carne. Suaves, calientes y enrollados sobre sí mismos y rellenos de pollo,



◀ Yucatán.
▲ Los Cabos.



◀ Obra de arte en Iztac.
▲ Restaurante Iztac.

ternera, cerdo, jamón cocido o verduras, los **tacos**, cuando se pasan por la sartén se llaman **burritos**. Además, pueden estar rellenos de queso fresco, guarnecidos con queso añejo rallado y gratinados al horno. Se llaman **enchiladas** las tortillas rellenas, tostadas o salteadas en la sartén y luego cubiertas con una salsa picante de tomates. Las **quesadillas** son crepes en forma de media luna rellenas de queso, aunque algunos añaden setas o algún tipo carne, y por lo general se fríen en aceite o se tuestan en la parrilla. Por su parte las llamadas **tostadas** se rellenan de puré de frijoles y se recubren de cebolla, tomate, aguacate, nata y lechuga. Son típicas de Yucatán las **papadzules**, con huevo y semillas de calabaza. No puede faltar la **sopa de tortilla**, o sopa azteca, con tiras fritas de tortilla, con tomate, chile y aguacate.

IZTAC: MAPA GEOGASTRONÓMICO

México y sus estados al completo están presentes en la carta del restaurante mexicano Iztac de reciente aparición en el espectro gastronómico de Madrid. La primera hoja de la carta de este lugar especializado en alta cocina mexicana cuenta una historia de amor que cautiva al comensal de la misma manera que la hacen sus platos: la guerra interrumpió el amor entre Iztaccihuatl y Popocatepetl, pues el cacique de Tlaxcaltecas, padre de la joven, depositó su confianza en el guerrero prometido de su hija, para liderar a su pueblo. Popocatepetl partió a la batalla con la promesa de tomar la mano de Iztaccihuatl si regresaba victorioso de la misma.

En la ausencia de su enamorado, un celoso pretendiente advierte falsamente a la bella

joven del deceso de Popocatepetl, hecho que la sumió en una depresión que acabó con su vida. A su regreso el amante viudo cargó con su cuerpo hasta una montaña donde permanecieron juntos por toda la eternidad. Con el paso del tiempo, cuenta la leyenda que los cuerpos de los dos amantes formaron dos volcanes y que cada vez que él recuerda a Iztaccihuatl el volcán arroja cenizas en un símil a la pasión eterna. Con este preámbulo, a modo de entremés empezamos a viajar por los sabores de México, y nuestro billete, que no es otra cosa que la oferta gastronómica diseñada por el chef Nacho Oropeza garantiza un recorrido por todas las regiones del país, desde Baja California hasta el sureste, en Quintana Roo; una celebración de los sentidos en la que no falta explosión en el sabor y color de los platos y también de las bebidas pues, por fuera de esta fiesta, no se quedan micheladas ni mezcales o tequilas y margaritas de excelsa calidad.

CORONAS EN EL TECHO

Ante la proliferación de locales de comida mexicana en los que imperan las imágenes kitsch de Frida Khalo, sombreros de charro, máscaras de luchador o papel picado de colores en los techos, el propietario de Iztac ha decidido apostar por un local que rompe con los estereotipos de los restaurantes mexicanos en Madrid y para ello ha contado con la ayuda del estudio Freehand Arquitectura de la mexicana Lourdes Treviño Quirós, afincada en la capital española.

En este antiguo local, en el que se ubicó el primer restaurante mexicano de España allá por los años cincuenta, destaca el bar donde



las botellas de la reconocida cerveza mexicana Corona juegan un papel protagonista que anticipa a los visitantes la experiencia en la que están a punto de sumergirse.

La zona de cocina está abierta a la sala y destila un estilo vanguardista que se completa con un toque mexicano contemporáneo muy chic. El resultado es un espacio lleno de luz que hace destacar la elegancia del entorno en tonos neutros, salpicado con pinceladas de color, que permite disfrutar del ambiente en cualquier momento del día, pasando de una atmósfera más relajada a otra más festiva, para aquellos que se dejen seducir por la propuesta de coctelería.

Los cuadros que adornan las paredes son obra de Gabriel Moreno y están perfectamente integrados con el diseño del lugar. Narran la maravillosa leyenda del Popo y el Iztac, los dos grandes volcanes que se admiran desde el D.F.

EL PUEBLO MARCA LAS PAUTAS

Cenando con el propietario de Iztac y ante la fascinante presentación que me hace de la tradición gastronómica mexicana, me queda claro que en México tiene verdadera relevancia el llamado *desayuno del albañil* que consta de una torta de **tamal** (que es como se le llama allí a los bocadillos) con un atole. Una especie de pan relleno de masa de maíz (tamal) que lleva pollo, costilla o solamente salsas para dar fuerza a los currantes; por su parte, el **atole** es una bebida a base de harina. Los hay dulces con piñón, con

piña o con piloncillo. En tamales la variedad es tan grande como la geografía misma de esta nación: el del día de muertos, oaxaqueños, veracruzanos, el de boda, el ceremonial, poblanos, de Guanajuato...

Al preguntarle por un típico menú de boda, cuenta que en general a medida que bajamos en la gran escalera social más divertido es el ágape. Así, en un pueblo podemos encontrarnos con que se cierran las calles; siempre suele haber mole o mole con guajolote (pavo silvestre), arroz, tacos. La bebida por excelencia suele ser el mezcal o también el pulque, que se obtiene a partir del líquido que se extrae de la piña del magüey, llamado aguamiel, y que una vez fermentado se convierte en esa bebida espesa tan popular.

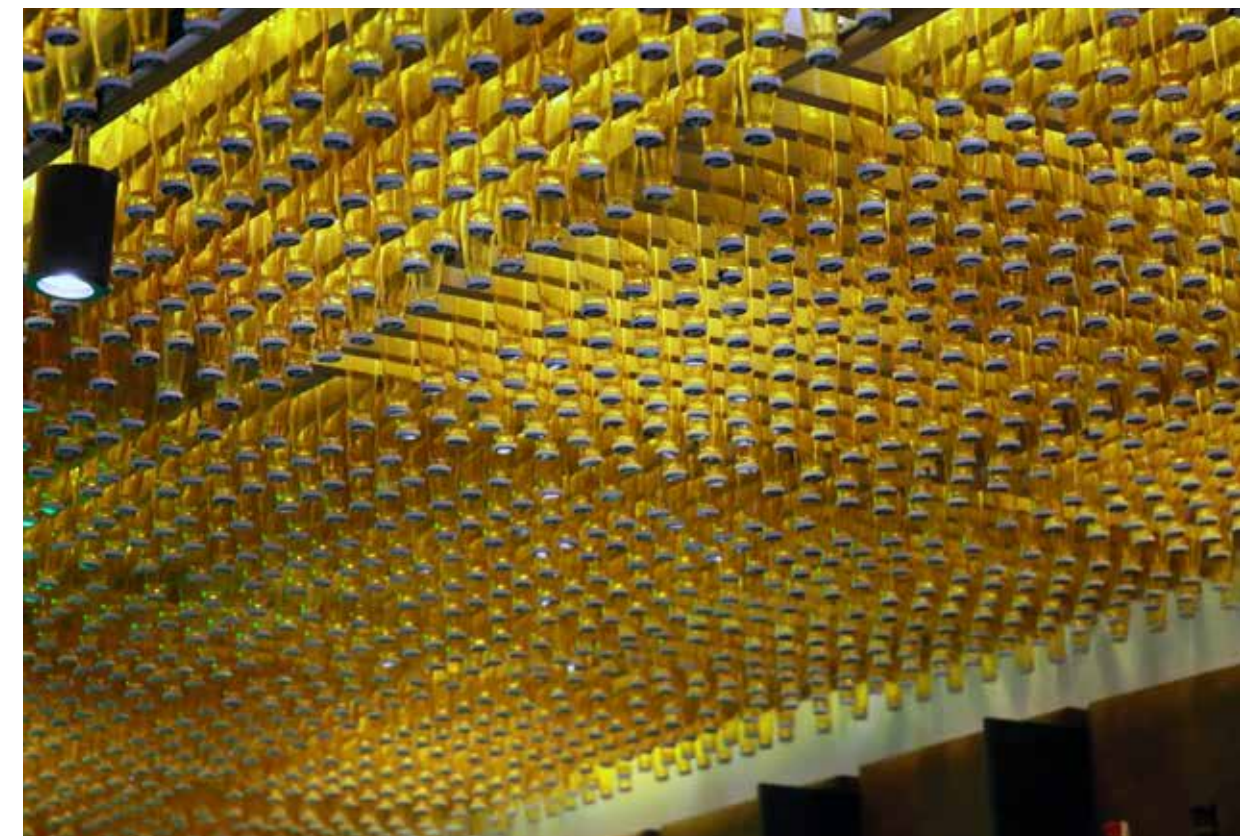
El tequila también siempre está presente y es importante tener claro que todos los mezcales son mezcales, pero no todos los mezcales son tequilas, puesto que Tequila es una D.O. proveniente de una planta específica y de una destilación concreta.

¿UNA COMBINACIÓN ERÓTICA?

El nombre guacamole viene del término náhuatl ahucamolli, una unión de las palabras: ahucatli (aguacate) y molli (mole o salsa). Según la mitología, el dios tolteca Quetzalcoatl ofreció esta receta a su pueblo y fue posteriormente difundida por la zona de Mesoamérica, ubicada en el este y centro de México y Guatemala. Para los

◀ Taco de lechón yucateco.

▼ Coronas en el techo.



> GASTRONOMÍA LOS SABORES DE MÉXICO

aztecas el aguacate tenía ciertas connotaciones eróticas, creencia que impedía que las mujeres formaran parte de su recolección al considerarse un símbolo que representaba a los testículos. Aunque, como en todas las recetas tradicionales, existen varias versiones, la original es a base de aguacates machacados, cebolla, tomates, cilantro y zumo de limas. Normalmente se utiliza para rellenar tacos, como *dip* con totopos o sobre ciertas carnes, pescados y verduras. En Iztac se sirve con unos pequeños torreznos que entusiasman a todos.

ANTOJITOS POR TODAS PARTES

En mercados, en puestos callejeros, en restaurantes de lujo, y por todas partes, se encuentran los llamados antojitos, que podrían tener cierto parentesco con el concepto de tapas, pero que en la gran mayoría de los casos están preparados con una masa de harina de maíz, que es la base de la comida mesoamericana.

Iztac ofrece varios antojitos, pero la Memela Bandera, que no deja de ser un sope más alargado, es decir, una tortilla gruesa que varía en ingredientes según la zona geográfica, aquí viene de Puebla y lleva los colores rojo y verde, por las salsas que lleva encima, y se acompaña con tuétano. En cualquier caso, tlacoyos, sopes, chalupas... son variaciones sobre la masa de maíz que se hace un poco más burda y se pasa por aceite o por manteca.

UNA DELICIA CALLEJERA

Nos encontramos ante el primer gran desconocido internacionalmente y que puede ser quizás lo más demandado en cualquier calle mexicana. Se trata del esquite, una exquisitez como pocas y que en Iztac lo bordan. Se trata de las propias mazorcas de maíz cocidas en un caldo de verduras con las hojas del maíz y con el epazote, una de las plantas más utilizadas en la gastronomía mexicana, que da realmente el sabor a este "platillo". Los granos de maíz se sirven en un vasito con el propio caldo para luego añadir mayonesa, chile, limón y se come a cucharadas; una opción vegetariana al fin y al cabo... Aunque también se han consagrado aquellos que llevan tuétano encima, toda una receta de clara inspiración del norte, donde está la zona ganadera: Sonora, Monterrey etc...

EL PLATO DE LOS JUEVES

Como plato único, el pozole parece homenajear por sus colores a la bandera mexicana: verde, blanco y rojo. Es en el estado de Guerrero donde el pozole verde se reivindica todos los jueves; su color proviene de los chiles verdes, las semillas de calabaza molidas y de los pequeños tomates verdes. Además, se engalana con cebolla finamente picada, crujientes cortezas de cerdo, pequeños dados de aguacate, orégano seco y un chorrito de lima.

El pozole blanco, en el estado de Guerrero, se enriquece con un huevo crudo, y en Jalisco se cuecen trozos de cerdo junto al maíz en una olla de barro a fuego lento durante todo el día. Al final, cada comensal añade a su gusto el chile piquín molido con finas rebanadas de rábano y tiras de lechuga o col.

En el estado de Michoacán los aromas desprendidos por las enormes ollas de caldo en ebullición, anticipan el poderoso sabor del chile ancho y del chile guajillo. A esta sopa de color rojo intenso, el pozole rojo, se le añade el orégano.

Esta especie de cocido, al que se le agrega, según la región, carne de pollo o de cerdo, llegará ahora en invierno –al igual que en Guerrero– a las mesas de Iztac todos los jueves.

EL MÉXICO MÁS FIEL

Entre los platos de Iztac destacamos el mero al acuyo, una receta de la zona de Veracruz que se prepara en Hoja Santa, una hoja



◀ ▲ Aguachile.
▲ Memela Bandera con tuétano al carbón.
◀ Esquites.

La gastronomía mexicana no se basa en la cocina de cantina



◀ Enchilada Poblada y enchilada de pato y mole.
▼ Pescado al Acuyo. ▲ Sopa de tortilla.





▲ La margarita no es el único cóctel que se prepara en Iztac –hay más de sesenta–, pero sí es el más solicitado.

aterciopelada y flexible que crece en áreas tropicales que da un sutil perfume; al pescado lo acompañan espinacas y puré de calabacitas y plátano.

Las enchiladas rellenas de pato confitado y bañadas con un mole que aúna más de treinta ingredientes diferentes son, junto con las perdices manchamanteles, dos recetas destinadas a convertirse en iconos de este lugar.

En el escenario de lo dulce se roban todo el protagonismo la pirámide de chocolate con tequila y la mousse de guayaba.

CÓCTELES

El bartender, con una propuesta de más de 60 cócteles diferentes, nos deja claro que la margarita es la estrella de los combinados, y se prepara en varias versiones: frozen o granizada, hecha al momento en coctelera, marga-

rita Premium. Otros cócteles a destacar son la Sangra Azteca, el Chupirul o el Agave Verde.

Desde el 16 de noviembre de 2010 la gastronomía mexicana forma parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad que estipula la Unesco, y desde entonces muchos de sus restaurantes encabezan las listas internacionales de los mejores del mundo. Sus principales elementos se han convertido en tesoros históricos dignos de ser preservados ya que han sobrevivido al mestizaje cultural y al paso del tiempo.

La comida mexicana es como los mexicanos: colorida, extravagante, alegre y, sobre todo, muy creativa. Es un gran colectivo de variadas tradiciones culinarias que, aunque con ingredientes parecidos de una región a otra del país, el espectro de sabores y combinaciones es de tal amplitud que cada uno de los 32 estados mexicanos tiene algo que aportar. ●

Más información:

Oficina de Turismo de México: www.visitmexico.com

Restaurante Iztac: www.iztac.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**.





Mesas de madera rústica, sillas y butacas multicolor, platos de loza firmados y servilletas de cuadros verdes sin mantel para vestir un salón diáfano con aforo para 134 comensales, terraza al aire libre con porche en una pequeña plaza ajardinada.

GIULIETTA PARA (AUTÉNTICOS) AMANTES DE LA PIZZA Y LA PASTA

El nuevo italiano del grupo Le Cocó respeta los tiempos de cocción de la pasta en unos platos tradicionales que rebosan frescura y autenticidad. Hay algunas preparaciones que son insuperables, como los espaguetis con trufa, parmesano y huevo de corral. Comida excelente, el servicio es atento como pocos y admiten perros. Inusual.

Ya es posible decir que en Madrid se puede comer pasta con la misma calidad que en Italia. El grupo Le Cocó lo demostró con la apertura del exitoso Fellina y repite ahora la fórmula con Giuletta, su nueva apuesta para confirmar que los espaguetis y las pizzas tienen sus tiempos de cocción adecuados y sus precios ajustados en un restaurante con clase. La carta de Giuletta es un auténtico canto a la buena cocina italiana, desde los antipasti a los postres pasando por ensaladas, risotos, pastas y pizzas.

En nuestra visita abrimos boca con un correcto carpaccio de pez espada ahumado con cebollino, brotes de soja, remolacha y mostaza, seguidas de un inolvidable *vitello tonnato* (lonchas finas de ternera con alcaparras) y una no menos interesante berenjena a la parmesana (con pesto, tomate, queso y orégano) que recibe el toque justo en la freidora. Acompañados ambos por una maravillosa focaccia.

Sin querer desmerecer a ningún otro plato, resultan absolutamente insuperables los espaguetis con trufa, parmesano y huevo de corral poché: maravillosos, indescribibles, con un sabor a trufa ya absorbido por la pasta pero acrecentado por unas finas láminas añadidas que, sumado al gusto que proporciona el huevo, dan un resultado excepcional, hasta el punto de que pedí una cuchara para

no dejar ni una gota del exquisito jugo resultante de la mezcla.

Todavía no me explico como fue posible, pero en la mesa fuimos capaces de hacer un hueco para probar un excelente risoto negro al dente de calamar y pulpitos, y una sugerente, sabrosa y elegante pizza frita de mozzarella, tomate y albahaca. ¡Comida italiana de verdad!

El atento servicio te avisa desde el principio que dejes un hueco en el estómago para no dejar fuera los postres. En nuestro caso optamos por probar un buenísimo tiramisú y un grandioso *fagottino alla* (saquito de) Nutella.

Acompañamos la comida con un tinto monovarietal *nero d'ávola* Roccaperciata de la bodega siciliana Firriato, un vino de excelente relación calidad-precio. Por cierto, en la carta de bebidas, aparte de los vinos italianos (Piamonte, Toscana, Trentino) y españoles (Rueda, Ribera, Madrid), hay cócteles clásicos italianos (Rossini, Godfather) y de autor (No ni ná, Soul power), absolutamente conseguidos.

La decoración, como en otros locales del grupo, ha corrido a cargo de Marta Bannús, que ha querido, y logrado, representar los aires toscanos con el dominante color verde pistacho y los bodegones gigantes de vegetales y las vitrinas decoradas con pasta multicolor, hierbas aromáticas y aceite de oliva.●

Tabla de anti pasti, Risotto negro con calamares y pulpitos, Espagueti con trufa, queso parmesano y huevo poché, Pizza frita de mozzarella, tomate y albahaca, Saquito de Nutella y Tiramisú.

GIULIETTA

Plaza Manuel Rodrigo, 7 (Madrid). www.giuliettamadrid.com

Tiene capacidad en sala para 134 comensales. El precio medio es de 25 € con bebida incluida.

Horario: abierto todos los días ininterrumpidamente de 09.00 a 00.00 h. / Fines de semana hasta las 02.00 / Cocina abre a las 13.00 h. para almuerzos. Antes se sirven desayunos con un toque italiano. Admiten perros.





La dedicación y la especialización en productos selectos de chacinería, quesos, conservas y vinos ha hecho de Coalla un punto de referencia en un picoteo de alto nivel gastronómico en Asturias.

COALLA EL MEJOR PICOTEO PARA GOURMETS

Este espacio de degustación se ha convertido en un indispensable para quienes buscan el disfrute de lo selecto a buen precio. Conservas exclusivas, jamones, quesos y embutidos recopilados en toda España pero también en otros países, más de 3.000 referencias de vinos, champanes, cavas, sidras, cervezas y un componente de modernidad y, sobre todo, de profesionalidad son las cartas credenciales de este auténtico templo del picoteo de calidad abierto en Gijón con sucursal en Oviedo.

Alertado por una amiga asturiana me animo a descubrir Coalla, un local gastronómico distinto que todo Gijón conoce por su amplia y selecta oferta de productos gourmet, que incluye más de 3.000 referencias de vinos, algunos de ellos procedentes de pequeñas bodegas, pero unidas por el sello de la calidad.

Este local, que es al mismo tiempo tienda y espacio para la degustación de los productos que exhibe para la venta en sus estanterías, tiene su origen en un pequeño comercio de ultramarinos abierto en 1955

en la céntrica calle Uría de Gijón. Hoy, ya convertido en grupo, Coalla cuenta con otro espacio gastronómico en Oviedo y una tienda online "para servir al mundo entero", como reza el eslogan creado por su propietario, Ramón Coalla, hijo del fundador del primer establecimiento, que se mantiene activo sesenta y tres años después.

La evolución de Coalla está basada en la especialización en vinos y productos selectos que permiten crear unas mezclas tan sencillas como exquisitas, porque "se puede elaborar un plato de alta gastronomía



Un palo cortado con queso de cabra y almendras, unas delicias de bonito en aceite, unos boquerones Nardín en vinagreta, un minibocata de magret de pato con foie y queso, unas patas de pulpo, o unas simples aceitunas y encurtidos para acompañar una sidra Cydonia de Sidra Weidmann & Groh elaborada a base de manzanas alemanas y membrillos son algunas de las muchas opciones que ofrecen en Coalla para un buen picoteo.

solo con latas", explica el entusiasta Ramón, eso sí con latas de gran calidad, "e imaginación", añade

Esas conservas y otros productos selectos son los que elevan el placer del picoteo hasta los niveles de la exquisitez, toda vez que se puede disfrutar de muchas de esas 3.000 referencias vinícolas (tintos, blancos, champanes, cavas, amontillados, sidras) por copas (las hay por menos de dos euros) lo que permite optar por la mejor alternativa con cada tapa sin estar obligado a acompañarlas con un mismo vino.

El otro punto fuerte de Coalla son las chacinas (jamón, cecina, lomo...) y, sobre todo, los quesos, con tantas posibilidades para elegir que resulta difícil no dar con uno que colme nuestras exigencias: parmesano, gouda, burrata, gruyere, gorgonzola, payoyo, cabrales...

Pero también hay una carta con miniplatos tan sugestivos como una cazuelita de lentejas caviar con foie, una tosta de morcilla Matachana (típica leonesa que se come fuera de su tripa, extendida en pan) y sardinitas, unos boquerones Nardín en vinagre-

ta o un grandioso salpicón de mariscos con caviar de oricios elaborado con las conservas que se venden en la tienda; o también un arroz con pollo confitado, un risoto de berberechos o un sencillo tomate de temporada con aceite de oliva virgen extra y sal Maldon. Aviso: es imprescindible dejar hueco para los postres, con dulces como el pastel ruso o el tocinillo de cielo Tejeiro con requesón.

Aunque el espacio dedicado a la degustación es limitado, con pocas mesas sin posibilidad de reserva, la experiencia vivida en esta gastrotienda es más que positiva, a lo que contribuye no solo la calidad de los productos servidos y sus buenos caldos o cervezas de acompañamiento sino también la amabilidad y los consejos acertados del equipo que sirve a los impacientes degustadores.

Solo hay un peligro en este Coalla: resulta difícil salir con las manos vacías. Pocos son los que saben superar la tentación de llevarse a casa una botella de aceite de trufa, un vinagre a la pulpa de mango, un vino canario, una sidra EM brut o un queso extremeño, por ejemplo. ●



COALLA

Tienda y corner gastronómico:
(entrada por la calle San Antonio, 8 y Santa Elena, 11 - Gijón) Tel: 985 348 40
Abierta de lunes a sábado de 9.00 a 23.00
Tiendas:
Uría, 4. Gijón. Tel. 985 363 726. Abierta de lunes a viernes de 9.00 a 21.00 y los sábados de 9.00 a 14.00.
Fierro. Oviedo. Tel. 984 18 18 00. Abierta de lunes a viernes de 10.00 a 15.00 y de 17.00 a 21.00 y sábados y domingos de 10.00 a 15.30.



En el primer salón, que da a la calle, se encuentra la barra del jamón, donde un maestro cortador atiende y corta a demanda la pieza de Joselito Gran Reserva

SUKALDEAN BAI BOKADO

GASTRONOMÍA DONOSTIARRA EN CIBELES

Un concepto gastronómico diferente, donostiarra y cosmopolita, donde se cocina a la vista. Además de las especialidades donostiarra, buen repertorio de pinchos fríos y calientes, chuletones a la brasa y barra de sushi, el pincho japonés.

Los hermanos Jesús y Mikel Santamaría han desembarcado en la misma plaza de Cibeles madrileña con un establecimiento original, en el que se suceden los espacios independientes en función de la comida que se elabora en cada uno de ellos y que recuerda a los puestos de un mercado tradicional, aunque en este caso de madera maciza de roble, como las mesas. Entre las salas destaca la que está más al fondo, con una deco-

ración señorial presidida por unas estanterías de libros, una bodega vista y una chimenea moderna que invitan a la sobremesa.

La cocina de Sukaldean Bai Bokado tiene una clara base de la tradicional vasca, pero con aires actuales sobre todo en la presentación y los formatos, así como en unas concesiones a la cocina nipona: niguiris, sashimis, rolls y makis. Destaca el cuidado diseño del local, que permite al cliente tener acceso visual



Entre las especialidades que presenta la carta de Sukaldean figuran la ostra al natural con guarnición, latas de conservas "curradas", como la de sardina con berenjena asada y pimienta de espelette, o carnes como el solomillo con cebolleta y su jugo, además de la inexcusable chuleta de vacuno mayor en parilla de carbón, y postres como una original panchineta o la tapioca con crema de leche y mango.

a todas las preparaciones, desde el cortado de jamón al sashimi, pasando por el chuletón que se hace a la brasa o las ensaladas.

Mikel Santamaría tiene un sello personal que sabe transmitir al comensal en este original Sukaldean en el que priman la calidad de los productos y la honestidad de sus preparaciones. En nuestra visita pedimos abrir el rosario de platos con una sencilla gilda, ese pincho que ha trasapado fronteras y generaciones y que bordan en Sukaldean: excelente anchoa y maravillosa piparra doble, que degustamos con una de las cervezas que se tiran desde los cinco grifos dispuestos en una de las isletas.

En seguida entramos en materia con una ensalada de cabeza de jabalí y unos niguiris de pez mantequilla, salmón y atún, guiños que Mikel hace a la cocina asiática, como si se tratara de unos pinchos más, para seguir con unas sabrosas navajas con refrito tradicional de ajo y guindilla y unos tirabeques de acompañamiento, hasta alcanzar la sublimación que buscamos todos los amantes de la buena carne con una excelsa chuleta de vacuno con esa curación de 30 a 45 días que le proporciona todo el sabor. Para quienes pasan de la carne, la carta de Sukaldean incluye pescados llegados, como la carne, del País Vasco: merluza, rape o atún.

La carta dedica un cuidado apartado a los quesos y postres, con algunas rarezas como el ojos azules oscense o el jiennense olavidia o, en dulces, la típica panchineta vasca de hojaldre y crema. También el pan tiene su trato diferenciado, con variedades de maíz, pasas y nueces, hogaza o semillas. ●



SUKALDEAN BAI BOKADO

Alcalá, 55 (Madrid). 911 37 59 52

Precio medio: 4s euros

Horario: lunes a sábado de 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:30; domingos, de 13:00 a 15:30

IGO WAFFLE trae a España los 'bubbles waffles' de Hong Kong



El origen de los famosos *bubble waffle*, o *gai daan jai*, no está del todo claro. Hay quien cree que simplemente es la adaptación que se hizo en Hong Kong del tradicional *waffle* europeo. Pero, en cambio, hay quien cree que es un invento popular del país asiático, que tras la Segunda Guerra Mundial, y para no desperdiciar los huevos rajados o rotos –entonces, un bien escaso y caro– decidieron utilizarlos para hacer una masa que se vendía a pie de calle y que es similar a los gofres.

Con independencia de su origen, lo que es indiscutible es su gran popularidad en todo el mundo, sobre todo tras su auge en el barrio de Chinatown de Nueva York en los años 80 y 90.

Igo waffle ofrece nueve sabores para su gofre (el original, vainilla, fresa, sandía, chocolate, coco, mango y taro). A esto se le añade una bola de helado artesano italiano, los *toppings* y el sirope que uno guste, ofreciendo así un amplio abanico de dulces combinaciones. El precio de estos gofres varía entre los 3,95

y los 5,50 €. Pero en Igo waffle no todo es helado... El té batido con frutas, a elegir entre 10 sugerentes sabores, es la opción ideal para los que deseen algo más templado. Precio 3,50 €. www.igowaffle.com

Ferrero Rocher "Envuelve de luz tu pueblo"

Desde hace más de 25 años, la Navidad llega a los hogares españoles de la mano de Ferrero Rocher para compartir momentos únicos e inolvidables y llenar de luz esas fiestas con los seres queridos, en torno a la acción "Envuelve de luz tu pueblo", que llega a su quinta edición y que tiene como embajador a Jesús Vázquez.

En el acto de presentación de la campaña, además del embajador de esta acción de Ferrero Rocher, se encontraban Roberto Torri, director de Relaciones Institucionales de Ferrero Ibérica, y Annelyse Velasco, country manager categoría Pralinés de Ferrero Ibérica. Además, el acto contó con la presencia de los alcaldes de los cuatro pueblos ganadores en las ediciones anteriores: Valderrobres, Morella, Rubielos de Mora y Guadalupe, que han sido galardonados con una placa conmemorativa; así como con los alcaldes de los seis municipios que compiten este año. Esta Navidad, Ferrero Rocher celebra el quinto aniversario de su acción navideña. Como se hizo en anteriores ocasiones con otros ayuntamientos, Comillas (Cantabria), Puebla de Sanabria (Zamora), Villanueva de los Infantes (Ciudad Real), Media Sidonia (Cádiz), Ayllón (Segovia) y Olite-Erriberri (Navarra) son los municipios que optan este año a disfrutar de la espectacular iluminación navideña de Ferrero Rocher. Jesús Vázquez, embajador de esta acción, animó a los alcaldes de estos municipios a realizar su propia campaña de promoción para conseguir ser el pueblo más votado. Además, comunicó la apertura de las votaciones en www.ferrerorocher.com, donde se encuentra alojado todo el contenido, información de los pueblos y los vídeos de cada uno explicando los motivos que los hacen tan especiales.



Nuevos Magnum vegan

El movimiento *veggie* se ha convertido en una tendencia mundial que ha llegado para quedarse y no para de crecer. Los pedidos de comida vegana en España tuvieron un crecimiento del 161% el año pasado, según datos de Deliveroo. Los principales motivos que llevan a adoptar una dieta *veggie* se basan en el respeto a la vida animal, la creciente conciencia en torno a la sostenibilidad del planeta y la mejora de la salud. Para todos aquellos que han decidido elegir este estilo de vida *veggie*, Magnum ha creado Magnum Vegan, una línea de helados apta tanto para veganos como para quienes llevan una dieta flexible. Disponibles en los sabores clásico y almendra, cuentan con la calidad Magnum de siempre, como su exquisita vainilla, que en este caso ha sido elaborada a partir de proteínas de guisantes como alternativa a los lácteos, así como la cobertura de chocolate crujiente que la recubre. Magnum Vegan cuenta con el certificado de la European Vegetarian Union. Incluso el envoltorio que recubre los Magnum Vegan hace referencia a su esencia vegetal, en tonos verde y detalles dorados, una unión perfecta entre lo natural y lo exclusivo.

www.magnumicecream.com



Navidades con Nutella

Estas próximas fiestas Nutella ayuda a preparar la Navidad con medio centenar de deliciosas recetas y tutoriales disponibles en su página www.nutella.es. Galletas, crêpes, postres y dulces navideños variados, todos ellos con Nutella como ingrediente común.



Nutella regalará plantillas y utensilios para recortar, estampar y decorar en sus tarros para acabar de dar el toque perfecto a los dulces navideños. Este año, además, la marca ha querido dar un paso más y convierte en medidores sus vasos de 200g para poder medir bien las cantidades de nuestras recetas. Además, se podrán encontrar en el punto de venta recetas de las ya famosas galletas con Nutella, churros con Nutella y las ya clásicas crêpes con Nutella. Y como más de uno pide un kilo de Nutella en su carta a Papa Noel o a los Reyes Magos, estas navidades la marca ha diseñado un tarro especial con un reno como protagonista, que incluye una pegatina en su tapa para personalizar y regalar a la persona deseada. Durante la campaña de Navidad, Nutella estará presente en televisión con un divertido anuncio en el que se muestra la magia de compartir momentos en familia cocinando divertidas y golosas recetas navideñas.



ATRAPALLADA Mezcla de setas con marisco gallego

Atrapallada trae en un plato todos los sabores del otoño: Mix de setas confitadas con algas y navajas. Una elaboración muy especial hecha a base de setas de tres tipos: gula de monte, chantarela y shittake, combinadas con alga dulce del atlántico norte y navajas gallegas, todo ello aliñado con su pil pil.

El consumo de setas se remonta a la prehistoria pero es en el antiguo Egipto cuando se les atribuyen numerosas propiedades. Los egipcios las consideraban un alimento de los dioses que hacía inmortal a quienes las consu-

mían y para no compartir este privilegio, prohibieron que se comieran. Hasta hace algo más de cuatro siglos no se cultivaban, únicamente se recolectaban en los bosques y hoy en día son un ingrediente indispensable en las cocinas de todo el mundo.

<https://restauranteatrapallada.com/>

CRUZ BLANCA VALLECAS, presenta su 'paella de Madrid'

Con la intención de dar gusto a todos y de marcar la diferencia, como es habitual en el guisandero más laureado de Madrid, Antonio Cosmen ha ideado un menú para los que disfrutan de sus platos estrella: cocido, fabada asturiana y callos a la madrileña, premiados en varias ocasiones. Se trata de lo que ha denominado la paella de Madrid, en la que el arroz y la ropa vieja son cocinados en paella. Esta singular fusión, por el momento, no se encuentra en la carta, sino en un menú especial de noche y constituye el plato fuerte de una propuesta gastronómica que comienza con tirabeques y gambas y concluye con buñuelos de manzana con helado artesanal de menta y chocolate. Es un alarde de fusión castiza, de reciclado sublime y de ganas de seguir ampliando su lista de elaboraciones ya histórica, y está incluido en la mítica Cruz Blanca de Vallecas para convertirse en otro plato imprescindible entre sus innumerables fans. <http://cruzblancavallecas.com/>



LA COCINA DE MARÍA LUISA El reino de las setas y los sabores de siempre



María Luisa Banzo es la mujer por la que hay que preguntar. Una mujer única, genuina, fuerte, luchadora y adelantada a su tiempo. Una mujer que se ha hecho un merecido hueco entre hombres en el panorama gastronómico madrileño al frente de los fogones de su restaurante homónimo, La cocina de María Luisa. Un nombre claro y directo que resume la esencia de esta casa sin más pretensiones que las de hacer disfrutar al comensal, donde priman los productos de temporada y los sabores procedentes de su Soria natal, con especial mimo a las setas y la caza. Ella lleva

15 años lográndolo desde el mismo local sin bajar la guardia, cocinando con el mismo cariño que se cocina para la familia, con las recetas de su madre y de su abuela, algunas de las cuales están enmarcadas como reliquias escritas a mano en el local. A partir de ellas, probando, mezclando y practicando, ha ido creciendo hasta convertirse en la gran cocinera que es hoy.

www.lacocinademarialuisa.es

COMIENZA LA TEMPORADA DE LA ANGULA



La angula siempre ha estado rodeada de leyenda y misterio, no fue hasta finales del siglo XIX cuando se descubrió que la angula era el alevín de la anguila. Las anguilas viven en los ríos y desovan y mueren en el mar de los Sargazos, en ese momento millones de larvas que nacen de los huevos inician un largo viaje de 6.000 kilómetros hasta que llegan a nuestros ríos. El Delta del Ebro alberga un gran humedal de 320 kilómetros (el segundo más importante de España, solo detrás del de Doñana), un enclave de gran valor biológico y uno de los hábitats acuáticos

más importantes del Mediterráneo occidental.

www.angulasroset.com

GRUPO LATERAL abre restaurantes en Málaga y Valencia

Grupo Lateral cuenta con nueve restaurantes (ocho en Madrid y uno en Barcelona). Durante el primer semestre de 2018 abrieron los dos últimos locales en Madrid (Mónaco, 1, en Pozuelo de Alarcón, y Doctor Fleming, 44); ahora inician su desembarco en Málaga capital (Calle Strachan, 5) y en Valencia (Plaza del Patriarca, 6), durante el mes de noviembre. Con este plan de expansión, el grupo creará a lo largo de 2018 unos 120 puestos de trabajo adicionales, aumentando la plantilla total a unos 450 trabajadores.

www.lateral.com



MARCONI prestigia los arenques marinados

En Marconi (Velázquez 61 - Madrid) la presentación de los arenques es toda una delicia para los ojos. En una bandeja de madera se sirve el pescado nativo del Mar Báltico marinado y acompañado por una mostaza sueca y una salsa agria. En otro plato de color azul, como el mismo pescado que vive en las aguas templadas y poco profundas del océano Atlántico se sirven las clásicas patatas cocidas con guarnición de huevas de corégano y acompañadas por lonchas de queso y mantequilla. www.cabanamarconi.com



ZALACAIN recupera el realce de su cocina

Zalacaín (Álvarez de Baena, 4. Madrid. 915 614 840) es reconocido como un lugar de encuentro en el mundo empresarial y social. Numerosos son los acuerdos y celebraciones que se han cerrado en este emblemático restaurante al que son asiduos políticos, empresarios, financieros y personalidades del mundo de la cultura. De ahí que sus *corporate rooms* sean constantemente demandados. En esta tercera etapa, los reservados han tomado más protagonismo. Sus nuevas denominaciones, Catalina, Linda y Rosita, están basadas en las tres mujeres que marcaron el devenir de *Zalacaín, el aventurero*, protagonista que da nombre a este restaurante. Mujeres con personalidades y sentimientos distintos que Pío Baroja sintetiza como nadie en el color de cada una de las rosas que ellas depositan sobre su tumba. Catalina, el blanco de la pureza, con capacidad para 12 personas; Linda, el negro de lo desconocido, para 10; y Rosa el rojo de la pasión, para 30.





El diseño de la etiqueta para la edición 2018 del Hennessy Very Special ha corrido a cargo del portugués Vhils. Es el noveno artista que personaliza este coñac tan selecto y al mismo tiempo defensor del arte innovador.

Hennessy
VERY SPECIAL



ETIQUETAS CON ARTE

EL ARTISTA PORTUGUÉS VHILS DISEÑA LA EDICIÓN HENNESSY VERY SPECIAL 2018

Hennessy, referente del coñac a nivel mundial, se ha aliado una vez más con el mundo del arte urbano y presenta la colaboración con el artista grafitero y muralista portugués Alexandre Farto, también conocido como Vhils, que ha diseñado la edición limitada de este año para Hennessy Very Special, el coñac más especial de la Maison propiedad del grupo LVMH.

EL INNOVADOR, VISIONARIO VHILS

Como artista invitado de Hennessy Very Special Limited Edition 2018, el innovador, visionario e inclasificable Vhils ha seleccionado los sellos distintivos de los archivos Hennessy, como el emblema Three Star que originalmente distinguió a Hennessy Very Special en el sistema de clasificación del coñac, y ha re-

producido los tonos ámbar mediante la experimentación con papel, calor y ácido.

Gran disruptor en su generación, Vhils a menudo se describe como un "arqueólogo urbano" que se inspira en el rápido crecimiento del Portugal posrevolucionario. Habiendo establecido su firma en las murallas de la ciudad, el adolescente rebelde pasó rápidamente a ser pionero en una nueva forma de expresionismo urbano a través de retratos monumentales cortados, compuestos, cincelados o explotados a partir de capas acumuladas de pintura o papel, piedra, madera, acero u hormigón, inspirado todo por el color y la energía de la escena musical hip-hop.

UNA METÁFORA PARA EL ARTE

Para Hennessy, el enfoque de Vhils sobre su arte es una metáfora apropiada para el arte

del coñac: ambos se basan en la fuerza del tiempo y los elementos impredecibles e inmutables. Para cada uno, el proceso creativo es una búsqueda poética para hacer visible lo invisible.

"Cuando descubrí la historia detrás de Hennessy, me di cuenta de que esta colaboración encajaba perfectamente con mi arte e ideales. He estado presionando los límites durante 10 años, pero luego me di cuenta de que Hennessy lo ha estado haciendo durante más de 250. Ya se trate de exponer la naturaleza de una ciudad o mezclar un coñac perfecto, para los dos, el elemento esencial es el tiempo. Tienes que esperar, dejar que haga su trabajo, y luego trabajar con las capas que el tiempo le ha dado. No hay que acelerar el proceso y siempre hay un elemento de asunción de riesgos", ha señalado el artista.

Apoyar el talento innovador forma parte de la identidad de Hennessy. En 2018, la edición limitada Very Special de Hennessy de Vhils abre una nueva y emocionante página en la larga tradición de asociaciones artísticas de la Maison. Las colaboraciones de otros años incluyen a aclamados artistas internacionales como JonOne (2017), Scott Campbell (2016), Ryan McGinness (2015), Shepard Fairey (2014), Os Gemeos (2013), Futura (2012), Kaws (2011) y Kesh & Burrows (2010).

HENNESSY VERY SPECIAL BY VHILS
está disponible en tiendas especializadas
PVP: 36 €.



ANÍS MARIE BRIZARD 350. Esencia Mediterránea

Inmersos como estamos en una época de recuperación y evolución de las tradiciones, el anís se posiciona como una de las bebidas a tener en cuenta en esta nueva era para tomar solo, en todo tipo de cócteles o con los cafés de origen y de especialidad, que cada vez cuentan con una mayor presencia tanto en hostelería como en retail. Con el fin de cubrir las demandas del público actual, que opta por sabores más potentes y destilados más complejos, la icónica firma Marie Brizard presenta un nuevo anís de corte clásico, de calidad premium y con una graduación superior a la de su Anisette Marie Brizard, estandarte de la casa. Fundada a mediados del siglo XVIII en Burdeos por Marie Brizard, la primera mujer licorista

de Francia, Marie Brizard es una firma pionera y visionaria (entre otros hitos, creó el primer licor de naranja de la historia, Finesse Orange). En la actualidad, la empresa cuenta con un amplio porfolio de más 80 referencias entre licores, esencias, siropes, cremas y shots, que han sido galardonadas con los premios más importantes del sector a nivel internacional, se distribuyen en cerca de 150 países y se distinguen por el uso de los mejores y más especiales botánicos (en total, manejan más de 400) procedentes de todas partes del mundo. Aunque sin duda alguna, su producto estrella ha sido desde sus inicios el Anisette Marie Brizard, que hace unos años renovó su imagen y su botella demostrando su plena salud y su carácter actual. **PVP: 7,99€**



ORBEN 2016 Otra visión de las viñas viejas de Rioja

Para la elaboración de Orben 2016, una cosecha calificada como muy buena, no se escatimó a la hora de elegir únicamente lo mejor de cada viñedo. Ruth Rodríguez, directora técnica de Bodegas Orben, ha tenido en sus manos las mejores viñas de las 74 microparcelsas – en total 5 hectáreas – que se encuentran entre las zonas de Villabuena y Laguardia para elaborar este vino. Estos viñedos, que gozan de los beneficios de estar situados en las faldas de la Sierra Cantabria, se plantaron entre 1945 y 1954, hace casi 75 años, y permiten elaborar un vino multisingular ya que, por sí solas, cada una de las microparcelsas es única.

Bodegas Orben empezó su andadura con la finalidad de conseguir los mejores viñedos para crear vinos diferentes y que permitiesen ofrecer otra visión de los vinos de Rioja.

Es un vino complejo, persistente y con un final muy aromático. Orben 2016 ha permanecido durante 12 meses en barrica de roble francés y se han elaborado 30.000 botellas y 400 botellas de tamaño magnum.

PVP: 19€



BODEGA CARLOS MORO Lanza su vino premium Rioja Viña Garugele

Carlos Moro ha presentado Viña Garugele, el vino más premium de la bodega riojana que lleva su nombre. El evento de presentación ha tenido lugar el pasado mes de octubre en la terraza del Casino de Madrid frente a diferentes medios de comunicación nacionales y especializados.

El nombre Garugele procede del lugar exacto donde surge este vino, un viñedo en vaso plantado en el año 1940, seleccionado personalmente por Carlos Moro para elaborar un tinto Tempranillo de excelencia. Todo comienza en el viñedo, en el que tiene lugar una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano.

El viñedo está situado al norte del río Ebro a unas pocas hectáreas del extremo noroeste de la Rioja Alta, donde los viñedos se encuentran a una mayor altitud, rondando los 500 m. sobre el nivel del mar. La orientación oeste de Garugele evita la madurez excesiva de las uvas y garantiza frescura en este tempranillo con singulares recuerdos a otras variedades como la Mencía, produciendo además uvas con un perfil más fresco con toques de frutas finas como grosella, zarzamora y mirto.

<http://bodegacarlosmoro.com/>



BODEGAS LUIS ALEGRE Nueva añada de Finca la Reñana Viura 2017

Procedente del viñedo al que debe su nombre, Finca La Reñana, ubicado en Laguardia, esta añada se caracteriza por la histórica helada que afectó a toda la región a finales del mes de abril de 2017. La fuerte reducción de la vendimia tuvo su lado dramático en la economía de la zona pero desde el punto de vista de la calidad, ésta se vio afectada positivamente. A su vez fue un año muy seco llegando a haber periodos declarados de sequía, menos intensos en nuestra alta, fresca y privilegiada sub zona y que también incidieron de forma positiva a la calidad. Esto ha permitido elaborar vinos muy sabrosos, muy aromáticos y con gran capacidad de guarda. En el caso de los blancos, aquellos que decidimos vendimiar pronto (quizás la vendimia más temprana de la historia allá por el 5 de septiembre) logramos la frescura oportuna e idónea para elaborar un gran blanco.

La edad del viñedo de la variedad viura, 85 años, los cuidados, absolutamente repuestuosos con el medio ambiente, y la ubicación en la falda de la Sierra Cantabria, a una altitud de en torno a los 650 m permiten unos escasos rendimientos que rondan los 3.500 Kg de uva por hectárea, que favorecen una maduración lenta y pausada. www.luisalegre.com/es

EMINA RIBERA Mejor Bodega Abierta al Turismo



La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha otorgado a la Bodega Emina Ribera el Premio a la Mejor Bodega Abierta al Turismo en los IV Premios de Enoturismo "Rutas del Vino de España" por su idoneidad como centro de investigación y difusión de la cultura del vino y por su enorme atractivo como complejo enoturístico. Un jurado profesional y multidisciplinar ha escogido la Bodega Emina Ribera como ganadora de esta categoría frente a otras trece candidaturas como

establecimiento vitivinícola que abre sus puertas al público para ofrecer visitas de calidad y actividades para el disfrute y satisfacción del turista y la difusión de la cultura del vino.
www.emina.es

LLEGA FÁBRICA DE CERVEZAS ESTRELLA GALICIA DE CALABAZA Y VAINILLA

Coincidiendo con la temporada de cosecha de la calabaza, que alcanza su punto óptimo de maduración entre octubre y noviembre, llega al mercado Fábrica de Cervezas Estrella Galicia de Calabaza y Vainilla. Se trata de la tercera edición en 2018 de Fábrica de Cervezas, una línea de recetas cerveceras muy cuidada que responde a un constante trabajo creativo por parte de los maestros cerveceros de Hijos de Rivera.

<https://estrellagalicia.es/fabricadecervezas/>



LAS PISADAS 2015 Un vino basado en la singularidad del paisaje e historia de Labastida

Las Pisadas es el primer vino del nuevo proyecto de la Familia Torres en la DOCa Rioja, que rinde tributo a la historia vitícola de Labastida, centrándose en el origen y la tipicidad para elaborar vinos singulares que interpreten el paisaje de este rincón de la Rioja Alavesa. Impulsado por la quinta generación y liderado por el enólogo Julio Carreter, este proyecto vitivinícola, que tiene en los viñedos propios su seña de identidad y toma el nombre de su finca más emblemática, La Carbonera, es el resultado del conocimiento adquirido a lo largo de más de una década de presencia en esta región, identificando los diferentes terruños y las mejores parcelas y uvas. **PVP.12€**



CAVA CELLER VELL

En 1954, Pedro Estruch Casanovas empieza la elaboración de este cava artesanal, siguiendo la tradición familiar de principios de siglo, basada en el cultivo de los viñedos de nuestra propiedad en Sant Sadurní d'Anoia.

Las características del suelo junto al microclima de la zona, dan lugar a vendimias uniformes que permiten obtener el vino base afrutado ideal para la elaboración del cava.

Celler Vell desarrolla tradicional artesanal- teniendo en cuenta:

- *La selección manual de las mejores uvas de la Propiedad.
- *El removido individual de las botellas en el pupitre.
- *El degüelle manual de cada botella.

Prácticamente la totalidad de los cavas que elaboramos son Premium: Más de 15 meses en el caso de los Reservas, y más de 30 meses en el caso de los Grandes Reservas.

Además estamos recibiendo el reconocimiento de algunos de los premios más prestigiosos:

Premio Vinum Nature 2016 al mejor Gran Reserva Ecológico del 2015: Estruch Brut Nature Gran Reserva 11'.

Medalla de Oro en el certamen 50 Great Cavas: Cuvée Les Solanes Nature Reserva (2016), y Gran Reserva Extra Brut 12' (2017).

Nos acaban de conceder la mejor puntuación global (97 puntos) y medalla de Oro en la nueva edición de 50 Great Cavas (2018) para nuestro Brut Nature Reserva.

www.cellervell.com/es





ANTOLOGÍA DEL CRIMEN EN FRANCIA

Una completa y apasionante panorámica de la rica tradición negro-criminal de la literatura francesa a través de sus más destacados representantes. Los relatos de esta excepcional antología, cuidadosamente elegidos y prologados por Mauro Armíño, proponen un recorrido de aproximadamente cien años; desde principios del siglo XIX hasta la década de 1920; por las más oscuras variantes de la literatura francesa: la detectivesca, la criminal, la policiaca, la judicial, el suspense, el enigma o el misterio.

Título: *Crímenes a la francesa*
Autor: Mauro Armíño
Editorial: Siruela
Páginas: 340
Precio: 29,95 €

UNA COCINA MUY SENCILLA

Mi primer libro de cocina coreana contiene numerosas recetas para preparar los *banchan* más populares; el famoso kimchi; exquisitos platos de fideos, arroz, carne y pescado; bocadillos rápidos y sencillos e incluso dulces tentaciones. Con todas ellas, los comensales se sentirán satisfechos y se despedirán diciendo, al igual que los coreanos: «Muchísimas gracias. Ha sido un verdadero placer». Una forma sencilla de acercarse a la gastronomía de este país asiático.



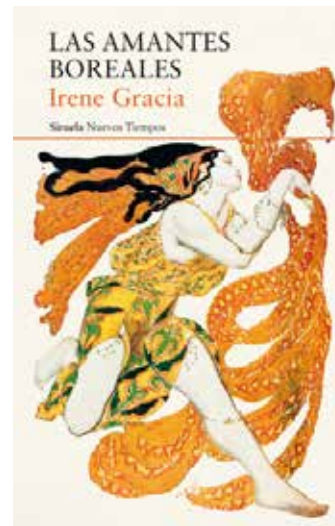
Título: *Mi primer libro de cocina coreana*
Autora: Caroline Hwang
Editorial: Planeta de Libros
Páginas: 256
Precio: 22,90€



VIAJE AL ORIENTE DESAPARECIDO

Dos coches destartados, 45 días, nueve fronteras y 15.000 kilómetros para recorrer 6.000 años en el filo entre la historia y la leyenda. Esta es una historia de oriente y occidente, de guerra y religión, de territorio y fronteras. Es el relato de un viaje por lugares que ya nunca volverán a ser como se recuerdan entre sus páginas. Esta es la instantánea de un Espejismo, la última novela de Emma Lira, viajera empedernida, colaboradora de National Geographic y redactora de guías para la editorial Lonely Planet.

Título: *Espejismo*
Autora: Emma Lira
Editorial: Libros.com
Precio: 18 €



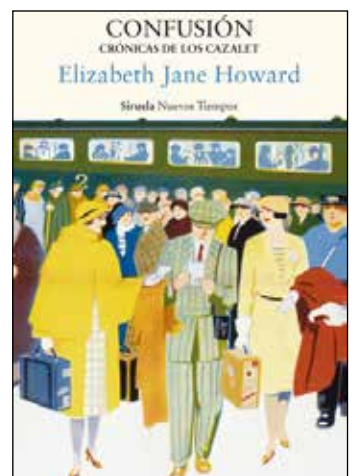
UNA NOVELA CONTEMPORÁNEA

Las amantes boreales es la historia de la amistad profunda y abismal de Roxana y Fedora, dos jóvenes de la alta burguesía de San Petersburgo, durante el periodo más convulso y definitivo de la Rusia de la Revolución de Octubre. Tras ser expulsadas de la Escuela Imperial de Danza, ambas ingresan en un internado con doble fondo y doble moral, situado en una remota isla. Un texto que indaga sobre el amor, la intimidad, el aprendizaje y las trampas que se ocultan tras lo que consideramos es el destino.

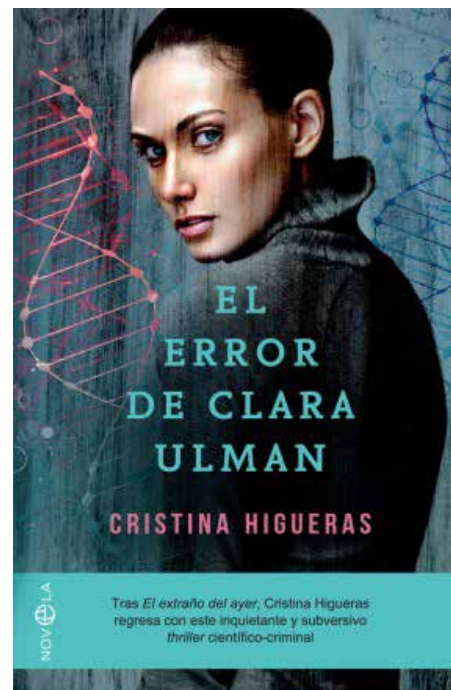
Título: *Las amantes boreales*
Autora: Irene García
Editorial: Siruela
Páginas: 268
Precio: 18,95 €

CRÓNICAS DE LOS CAZALET

Primavera de 1942, el mayor conflicto armado de la historia de la humanidad se adentra en su cuarto año. Las incursiones aéreas y el racionamiento son moneda corriente, el caos se ha convertido en una forma de vida. Sin embargo, algo empieza a moverse entre los jóvenes Cazalet: el tiempo de espera ha terminado y el ingreso en el incitante mundo adulto parece haber llegado por fin. La moral victoriana llega a su fin y los matrimonios y relaciones ilícitas se suceden en el entorno de los Cazalet. Son tiempos de confusión a la espera de la llegada de un nuevo orden.



Título: *Confusión*
Autora: Elizabeth Jane Howard
Editorial: Siruela
Páginas: 402
Precio: 24,95 €

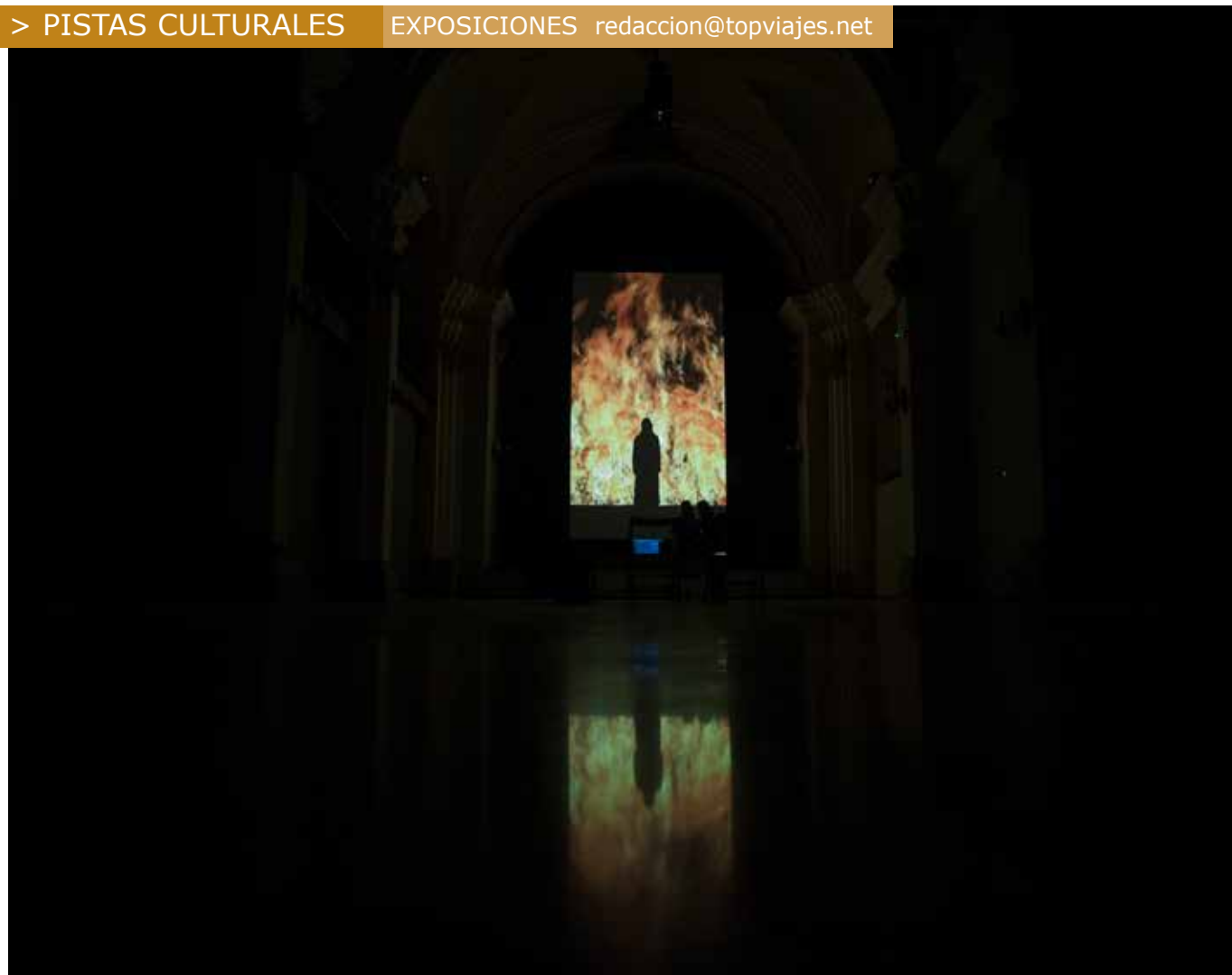


INQUIETANTE 'THRILLER' SOBRE LA ÉTICA EN LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Cristina Higuera regresa a las librerías con una interesante novela sobre la inquietante disquición que plantea el marcar los límites en la investigación médica – si es que de ha de haberlos – por muchos teóricos beneficios que esos experimentos puedan suponer para el ser humano.

¿Dónde está la frontera ética de la investigación médico-científica? Si alguna vez la doctora Clara Ulman se hizo esta pregunta, pronto encontró la respuesta: no hay límites, porque la moral es algo que ella decidió dejar atrás en su niñez. Sin embargo, hasta las mentes más privilegiadas cometen errores. Cristina Higuera construye en esta novela un turbador *thriller* en el que su protagonista transgrede todas las normas para adaptar el mundo a sus principios.

Título: *El error de Clara Ulman*
Autora: Cristina Higuera
Editorial: La Esfera de Los Libros
Páginas: 399
Precio: 21,90 €



Casco Histórico de la ciudad de Cuenca, hasta el 24 de febrero de 2019
Precio: 5 euros (con acceso gratuito al Museo de Semana Santa).
Lunes a domingo, de 10 a 20 horas, excepto Museo de Arte Abstracto Español (consultar su horario habitual).
www.viamistica.com

BILL VIOLA - VÍA MÍSTICA LA ESPIRITUALIDAD EN VÍDEO

El casco histórico de Cuenca acoge la exposición monográfica Bill Viola - Vía Mística, en la que se muestran 16 obras de este artista (Nueva York, 1951), uno de los más influyentes del arte contemporáneo en el uso de los nuevos medios electrónicos y figura clave en el desarrollo del videoarte. Las obras de Viola expuestas recogen sus reflexiones sobre la espiritualidad del ser humano que revelan su profundo conocimiento del misticismo cristiano –es un ávido lector de San Juan de la Cruz–, zen, sufí... Muchas de sus piezas se inspiran en la iconografía religiosa de maestros antiguos. Las obras seleccionadas estarán en pleno diálogo con la distintiva espiritualidad de la ciudad de Cuenca.

CUATRO SEDES

La muestra, que fue presentada por Emiliano García-Page, presidente de Castilla-La Mancha, y Kira Perov, comisaria de la muestra y directora ejecutiva de Bill Viola Studio, se distribuye por cuatro sedes, todas ellas ubicadas en el Casco Antiguo: Escuela

de Arte Cruz Novillo, Museo de Arte Abstracto Español en las Casas Colgadas y las antiguas iglesias de San Miguel y de San Andrés.

FUERZA EXPRESIVA

Con la espiritualidad como hilo conductor de la muestra, Bill Viola sorprende por la fuerza expresiva de sus contenidos más trascendentes, y toda su carga simbólica, que trae al siglo XXI gracias al uso de un soporte tan actual como el vídeo, al tiempo que nos fascina con su impecable reinterpretación de un lenguaje artístico clásico, apegado a la plasticidad y la fuerza expresiva de la figura humana. Se trata, pues, de una celebración de la espiritualidad y una exaltación del misticismo de la ciudad, realidad que, uniendo tradición y modernidad, en un binomio que define de manera única la personalidad cultural de esta ciudad.

La cuidada selección de estas 16 obras, permite mostrar la habilidad única de Bill Viola para representar una experiencia espiritual trascendente

a través de imágenes de vídeo. Durante más de 40 años, ha sido la figura clave para establecer este medio como una forma de arte contemporáneo de peso, y ha ampliado su alcance en términos de contenido, estilo, tecnología y referencia histórica.

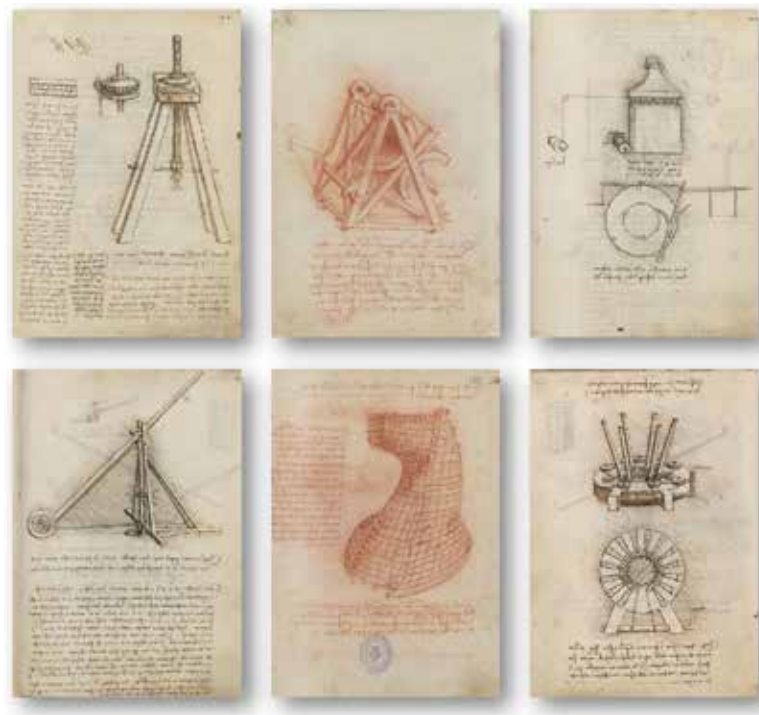
TEMAS UNIVERSALES

Viola se ha convertido en uno de los pocos artistas actuales en abrirse paso entre grandes audiencias explorando temas de gran profundidad, que se consideran universales: nacimiento, muerte, amor, dolor, redención... Las referencias explícitas a la muerte y al tránsito del alma están naturalmente relacionadas con los grandes temas de Viola y su estudio del misticismo, la filosofía y la religión. Es un gran conocedor de la obra de San Juan de la Cruz y ha profundizado en las filosofías orientales y el autoconocimiento. "El arte es para mí el proceso de intentar despertar el alma, porque vivimos en un mundo industrializado y acelerado que prefiere que el alma permanezca dormida", dice el artista.

Su estudio de las emociones en la serie de *Las Pasiones*, utilizando movimientos ralentizados y tecnología de alta definición, resalta hasta los más pequeños detalles de gestos, posturas y movimientos, que evocan las técnicas pictóricas de los maestros antiguos del Renacimiento y el Manierismo, cuando representaban la expresión de las emociones. La maestría de Viola en iluminación y composición, en obras de gran formato, no ha sido superada por ningún artista. Su obra continúa movilizándolo a una gran cantidad de público en todo el mundo.

DIRECTORA Y ESPOSA

La maestría de su esposa, Kira Perov, directora de Bill Viola Studio y comisaria de esta exposición es garantía de una puesta en escena técnicamente perfecta y de una dirección artística tan exquisita como capaz de generar espacios expositivos impactantes, estableciendo un diálogo extraordinariamente estético y dramático de las videoinstalaciones con los espacios históricos que las acogen.



Los rostros del genio
Palacio de las Alhajas y Biblioteca Nacional
Del 29/11/18 al 19/05/19
Martes a domingo: 09:00 a 21:00
www.losrostrosdelgenio.com

LA BIBLIOTECA NACIONAL SE ABRE A LEONARDO DA VINCI

Coincidiendo con el V Centenario del fallecimiento de Da Vinci, del 29 de noviembre hasta el 19 de mayo, Madrid acogerá la muestra *Leonardo da Vinci: los rostros del genio*, un recorrido de más de mil metros cuadrados en dos sedes: la Biblioteca Nacional de España y el Palacio de las Alhajas de la Fundación Montemadrid. Un viaje único por la vida del genio renacentista, unas veces observado con la mirada del visitante, otras con la del propio maestro.

Por primera vez la Biblioteca Nacional de España abre su impresionante vestíbulo como espacio expositivo para que el visitante pueda ver reconstrucciones de máquinas presentes en los *Códices Madrid I y Madrid II*, dos de las grandes joyas de la BNE que se exhibirán en la antesala del salón general. Una de las grandes piezas mostradas será la réplica de uno de los principales proyectos que Leonardo acometió: el enorme caballo diseñado para Ludovico Sforza. También descubrirá cómo alguno de los ingenios cobra vida y se materializa mientras observa unos documentos con 500 años de antigüedad.

Los *Códices Madrid* son dos manuscritos excepcionales del ilustre florentino, tanto por

su contenido como por su datación, ya que son obras compuestas en la madurez. Ambas circunstancias confieren un valor singular a las dos piezas. El *Códice Madrid I* es un tratado técnico que contiene una selección de sus principales logros científicos y artísticos. "La calidad del aparato icónico y el interés de los textos explicativos lo convierten en una fuente indispensable para conocer el funcionamiento de una mente prodigiosa. Es uno de los más bellos autógrafos conservados. Probablemente el maestro se proponía publicar esta obra por medios mecánicos. La intencionalidad del autor resulta evidente gracias a la invocación dirigida a un eventual lector al principio del manuscrito", declara la catedrática de paleografía Elisa Ruiz, comisaria de la parte de la exposición que se centra en los *Códices*.

El *Códice Madrid II* es un ejemplo muy característico del tipo de cartapacio o zibaldone utilizado por Leonardo. Se trata de un cuaderno de trabajo en el que va anotando toda clase de asuntos. En esas páginas desarrolla, entre otras cosas, la problemática del vuelo artificial pilotado, explica un original sistema de reproducción simultánea de escritos e ilustraciones mediante planchas metálicas, incluso levanta

acta de un supuesto hallazgo: "En la noche de san Andrés encontré la solución final de la cuadratura del círculo cuando ya se terminaba la vela, la noche y el papel en el que escribía, al filo del amanecer". Además de esta clase de temas también incluye los personales. Por ejemplo, hace un listado de las prendas de su vestuario que, en realidad, refleja el fondo de armario propio de un dandy; redacta un inventario de los libros que deja en Florencia en torno al año 1504; expresa un deseo amoroso no correspondido, etc."

Para Elisa Ruiz, "el hecho de poder contemplar los dos manuscritos originales de Leonardo constituye una ocasión única. El espectador podrá disfrutar de una experiencia irrepetible: ver el objeto real en una sociedad habituada a la versión tecnológica. Frente a los productos virtuales aquí se ofrece la sensualidad de unas páginas auténticas".

LOS ROSTROS DEL GENIO

Los posibles rostros de Leonardo nos acompañarán en la otra de las sedes de la muestra, el Palacio de las Alhajas, un espacio comisariado por Christian Gálvez. El recorrido toma forma a través de espectaculares ejemplos de realidad virtual y mixta, así como con grabados que formaron parte de distintos libros publicados a lo largo de la historia sobre su vida y su obra. Como colofón del recorrido, la Tavola Lucana, el retrato descubierto por el historiador Nicola Barbatelli en 2009 y del

que los expertos consideran que es el único que reúne todas las condiciones (históricas, literarias, artísticas y científicas) para representar al maestro florentino.

En palabras de Gálvez: "Sé que no es fácil desprender la pátina de genialidad que hemos depositado en la figura de Leonardo a través de los siglos y, sin embargo, no deja de ser más atractiva y más poderosa su efigie de hombre mortal, de carne y hueso, con aciertos y errores, victorias y fracasos. Un hombre que vivió y sobrevivió. Esa es la historia que deseo contar".

Talleres educativos diseñados por Lego, instalaciones audiovisuales, aplicaciones tecnológicas y un ciclo de conferencias con expertos en las múltiples áreas de trabajo que desarrolló Da Vinci complementarán el contenido de la exposición en la sede del Palacio de las Alhajas.

Además del apoyo de la Embajada de Italia en España, el Instituto Italiano di Cultura de Madrid y la Fundación Montemadrid, *Leonardo da Vinci: Los rostros del genio* cuenta con el apoyo institucional del Comune di Firenze y del Ayuntamiento de Madrid. De esta manera, la ciudad pone en valor su valioso patrimonio cultural "leonardino" (los *Códices Madrid I y II* y, durante el tiempo que dure la exposición, la Tavola Lucana) y se sitúa en el epicentro del circuito internacional de grandes ciudades que conmemorarán a gran escala el centenario de Leonardo a lo largo del próximo año: París, Londres, Florencia...



WEST SIDE STORY EL CLÁSICO ORIGINAL DE BROADWAY

Desde el 3 de octubre y, en principio, hasta el mes de febrero, el Teatro Calderón de Madrid ha subido al escenario el que es posiblemente el musical más legendario de la historia: West Side Story, gracias a la incomparable partitura de Leonard Bernstein y Stephen Sondheim. Pero también al texto, firmado por Arthur Laurents, que se mantiene tan conmovedor y actual como el primer día, así como las coreografías originales de Jerome Robbins, que ocupan un lugar de honor en la leyenda del baile contemporáneo. De su mano, la más grande historia de amor toma las calles del barrio neoyorquino de Broadway para convertirse en uno de los hitos del teatro musical de todos los tiempos.

En *West Side Story*, Arthur Laurents transporta el *Romeo y Julieta* de Shakespeare a la

ciudad de Nueva York, en donde dos jóvenes enamorados, Tnoy y María, se ven atrapados por el enfrentamiento entre dos bandas callejeras: los americanos Jets y los puertorriqueños Sharks. Su lucha por mantener su amor en un ambiente de odio, violencia y prejuicios da forma a una de las historias más emocionantes, bellas y relevantes del teatro musical. Situaciones que dan lugar a la interpretación de temas ya legendarios como *A boy like that*, *Something's coming*, *Jet Song* o *I feel pretty*.

EL MUSICAL DE TODOS LOS TIEMPOS

Representado en todo el mundo desde su estreno en 1957, *West Side Story* ha sido galardonado con todos los premios existentes en el ámbito del teatro musical, a lo largo de sus muchas reposiciones y reestrenos.



Teatro Calderón. c/ Atocha, 18. De M a J a las 20 h. V y S a las 17 y 21 h. D a las 18 h
Precios: desde 29,90 €. Entradas: www.westsidestory.es / 902 488 488

La versión cinematográfica, ganadora de 10 Oscar, ostenta el record como película más galardonada por la Academia en la historia del cine musical y la cuarta en todas las categorías, ha sido elegida por el Congreso de los EE UU para su conservación en el Archivo Nacional de Cine, por su relevancia cultural, histórica y estética.

Su banda sonora es la grabación que más semanas ha permanecido en el número 1 de la lista de álbumes más vendidos a lo largo de la historia (Billboard, 54 semanas, seguido de Michael Jackson, con *Thriller*, 37 semanas), con canciones míticas como "María", "América" o "Tonight", entre otras.

CENTENARIO DE LEONARD BERNSTEIN

Nacido en 1918 en Lawrence, Massachusetts y fallecido en Nueva York en 1990, Leonard

Bernstein se erige como uno de los grandes iconos de la música del siglo XX. Para celebrar la efeméride, el 22 de septiembre de 2017 se inauguró en el Centro John F. Kennedy para las Artes Escénicas (Washington DC) el espacio Leonard Bernstein At 100, para impulsar y coordinar los actos de celebración mundial del centenario que se prolongarán hasta el 25 de agosto de 2019.

Dos años de celebración con más de 2000 eventos en seis continentes para conmemorar los cuatro pilares de su legado: su obra como compositor, director, educador y activista/ filántropo y para presentar su trabajo a las nuevas generaciones. En el nuevo milenio, su legado resuena más que nunca.

El estreno en España de *West Side Story*, su obra más celebrada, se enmarca dentro de este merecido homenaje mundial.

Clym Evernden diseña para Acqua di Parma



Acqua di Parma, marca símbolo del estilo de vida italiano, elige la creatividad Clym Evernden para realizar una interpretación original y única de su icónica fragancia, Colonia. Protagonista ecléctico de la escena creativa contemporánea, celebrado y premiado artista y director artístico de las más prestigiosas marcas globales, Clym Evernden se distingue por su peculiar estilo. La pincelada de tinta negra y fluida es su rasgo característico, junto al toque especial con el que trasmite la luz en sus creaciones. Clym manifiesta su gran creatividad en varios y diferentes medios: dibujando sobre el papel, preparando decorados, produciendo vídeos, creando instalaciones o produciendo cualquier tipo de obra. Sus poéticas historias animadas y sus sorprendentes y geniales posts han conquistado las redes sociales e invadido su cuenta de instagram.

www.acquadiparma.com

Cuida tu cuerpo bailando Bollywood

¿Eres de las que piensan que el gimnasio es aburrido? ¿Quieres decir adiós al sedentarismo y no sabes cómo? Te proponemos una manera divertida de cuidar tu cuerpo... ¡Bailando! Disfruta en Arsenal Femenino Madrid de Bollywood, toda una revolución en el mundo del fitness. De India a Madrid, de la calle Ortega y Gasset, 82 a Bombay. ¿Quién dijo que con la vuelta a la rutina se acabaron los viajes y la diversión? Ahora puedes modelar tu cuerpo y adentrarte en la cultura y las costumbres indias gracias a esta disciplina basada en la fusión de bailes clásicos, folclóricos y modernos de la danza hindú. Impartida por Suresh Singh, director y bailarín coprotagonista del nuevo espectáculo de la Sunny Singh Bollywood Dance Company, en tan solo 55 minutos al día podrás olvidarte de la rutina y quemar entre 500 y 700 calorías. "

<http://grupoarsenal.org/femenino-madrid/>



Orly, manicura negra y vegana

Blancos y negros nunca pasan de moda, si bien este último es el perfecto contrapunto a tanto *nude* y pastel que hemos visto esta temporada. Las propuestas mate y *glitter* en negro de las firmas Orly, Bio Sculpture y su línea de grado médico EVO2 (todas ellas veganas) abarcan toda clase de tonalidades, texturas y efectos en este color, para crear la manicura que mejor te encaje o guste, sumamente elegante si sabemos combinarla con los accesorios y vestido más adecuados. Dentro de su línea vegana y de grado médico EVO2, Bio Sculpture apuesta por el esmalte Daniella, que puede probarse en todos los centros donde está presente la marca, ya que no son de venta al público. Donde sí puedes encontrar la norteamericana Orly es en los centros Twentynails de Madrid, donde el más vendido entre los esmaltes negros es el Liquid Vinyl.



Medik8 te proporciona retinol mientras duermes



Night Ritual Vitamin A de Medik8 es una rica crema que ofrece poderosos beneficios anti-vejecimiento a la piel. Su fórmula trabaja mientras duermes, justo cuando se produce la regeneración de la piel y las células están más activas fortaleciendo y nutriendo el rostro, dando como resultado una piel hidratada y visiblemente más joven. La vitamina A, el ingrediente más efectivo en anti-edad, también conocido como retinol, mejora la textura de la piel, minimiza la aparición de líneas finas y equilibra el tono irregular. El retinol también ayuda a descongestionar los poros y regular la producción del sebo para conseguir una tez más clara y uniforme. Formulada con la tecnología de liberación de tiempo de Medik8, la vitamina A se administra en la piel lentamente durante toda la noche, lo que garantiza una irritación mínima. www.medik8.com

Skinlove Natural Joy regenera la epidermis de forma natural

Skinlove desarrolló una línea de productos de cosmética familiar, simpática, alegre, respetuosa con el medio ambiente y natural como la vida misma. El nombre, Skinlove Natural Joy, representa a la perfección la filosofía de marca y contiene toda su esencia: piel + amor + naturalidad + alegría.

Para potenciar esa naturalidad, se recurrió a dermatólogos, pediatras y formuladores de cosmética natural para asegurarse de que los productos realmente se adecuaban a las exigencias requeridas. Por eso, se realizaron las fórmulas a la inversa: lo primero era preguntarse cuáles eran las necesidades de las pieles sensibles para estar cuidadas y protegidas; el siguiente paso sería buscar en la naturaleza los mejores y más eficaces ingredientes afines con la piel. Y así se llegó a las fórmulas ultraenriquecidas de Skinlove, perfectas sobre todo para la piel de bebé y de los niños.

Los productos de Skinlove han sido formulados con más del 95% de ingredientes naturales, incluyendo el contenido más alto de naturalidad. Desde siempre se mantuvo el reto de incluir este porcentaje mínimo de ingredientes naturales en sus productos, reservando un margen mínimo para aquellos casos en los cuales la cosmética natural todavía no ha llegado a ofrecer ingredientes lo suficientemente seguros y eficaces. Todos ellos contienen fórmulas más simplificadas, reduciendo el riesgo de alergias e intolerancias y favoreciendo la regeneración de la epidermis de forma natural.

www.skinlove.com



BANG & OLUFSEN anuncia la colección otoño/invierno 2018



Bang & Olufsen ha lanzado su colección Otoño/Invierno 2018, un surtido de edición limitada de auriculares, altavoces y los últimos auriculares inalámbricos en edición limitada, inspirados por las tendencias globales y los colores de moda en interiorismo esta temporada. La colección O/I 2018 rinde homenaje a los ricos colores encontrados en el mundo natural antiguo, tomando su inspiración desde la ciudad antigua de Marrakech, con sus colores atemporales, texturas y sombras ricas, cálidas y armoniosas. Los productos por sí mismos son una yuxtaposición de pasado y futuro- preciosa tecnología combinada con colores del pasado e inspirados en nuestros orígenes.

La colección temporal de Otoño/Invierno 2018 está formada por:

- Beoplay E6 – Auriculares ligeros, intraurales con un rico sonido Bang & Olufsen Signature Sound, y un ajuste seguro, ergonómico para un estilo de vida activo y en movimiento. Con un potente bajo y un sonido increíble para su tamaño, Beoplay E6 está diseñado para impresionar al amante de la música más exigente. Diseñado por Jakob Wagner.
- Earset – Auriculares premium sin cables que proporcionan una tecnología de sonido sin precedentes. Diseñados para la comodidad, creados con un ajuste preciso gracias a su gancho, Earset está creado para aquellos en constante movimiento que valoran el diseño de un icono que encaja en su estilo sofisticado.
- Beoplay H9i – Cascos sin cables, lujosos, con un diseño de diadema. Beoplay H9i combina Cancelación Activa del Ruido avanzada, una innovadora interfaz táctil. Sin ruido, simplemente pura música. Diseñado por Jakob Wagner.
- Beoplay P6 – Altavoz portátil poderoso diseñado por la multi premiada diseñadora Cecilie Manz. Proporciona una rica experiencia acústica, mientras que su sonido real 360 asegura una dispersión de sonido equilibrada. Para aquellos que quieren el Famoso Bang & Olufsen Signature Sound en cualquier lugar en casa- o alrededores.



www.bang-olufsen.com

DELTA DORE regula la temperatura de casa para ahorrar en calefacción

Llega el invierno y con las bajas temperaturas se dispara el uso de la calefacción. Según varios estudios del sector, el 40% de los españoles deja encendida la calefacción al salir de casa, con la intención de que esté caliente al volver, y tan solo cuatro de cada diez la apaga. Mantener encendida la calefacción si no estamos en casa supone un gasto innecesario de energía y de dinero. La solución a este problema son los termostatos conectados de Delta Dore, que te permiten configurar la temperatura deseada y que esta se ajuste, según tus necesidades, durante el día. Actualmente la factura media de calefacción se sitúa entre los 100 y 200 € al mes. Delta Dore trabaja para que puedas programar la temperatura de casa para que esté a tu gusto en todo momento a la vez que ahorras hasta un 30% de energía. A través de su app, que puedes instalar gratuitamente en teléfonos móviles y tablets, podrás configurarla en todo momento y lugar. Delta dore ofrece dos soluciones de termostatos conectados disponibles: Pack Tybox 5000 conectado filar y Pack Tybox 5100 conectado radio.



www.deltadore.es

HUAWEI lidera la tercera fase de pruebas 5G en China



Huawei ha sido la primera compañía que ha completado una prueba funcional 5G NSA (Non-Stand Alone) y una prueba funcional SA (Standalone) basada en 3GPP R15, y también ha logrado resultados innovadores en la prueba de campo SA. Esta prueba ha sido organizada por el Grupo de Promoción IMT-2020 (5G), que tiene como objetivo cumplir con la fecha límite del sistema de telecomunicaciones móviles internacionales de la Unión Internacional de Telecomunicaciones (ITU, por sus siglas en inglés) para 2020, en el marco de la Cumbre de Desarrollo de Innovación 5G en

China. Para diferentes escenarios comerciales de 5G, la compañía ha verificado por completo diferentes productos comerciales, como macro sitios o espacios de interior. Mientras tanto, Huawei e Intel han completado conjuntamente la primera red de la industria en SA. Además de debatir sobre el estándar 3GPP R16, Huawei ha sido el único proveedor de tecnologías que ha completado la prueba R16 en la tercera fase de la prueba 5G en China, contribuyendo así al desarrollo sostenible de la industria 5G. Con la distribución gradual del espectro comercial 5G en todo el mundo, Huawei está cooperando activamente con la industria para proporcionar resultados de verificación en productos y soluciones comerciales de extremo a extremo 5G basadas en 3GPP, y promueve la madurez del 5G en diferentes países y regiones con planes 5G comerciales. www.huawei.com

MONTBLANC redefine la elegancia conectada con su nuevo smartwatch summit 2

Llamado así por su ambiciosa misión de convertirse en un compañero *wearable*, que mantiene a su dueño como líder en todos los aspectos de la vida, Summit 2 es una nueva interpretación digital de la relojería fina que conjuga a la perfección los códigos estéticos de los relojes suizos tradicionales, materiales de primera calidad y tecnología completamente nueva.

www.montblanc.com/summit2



SKECHERS, presenta la edición especial 'One piece'

El rico y profundo universo de *One Piece*, creado por la portentosa imaginación del artista japonés Eiichiro Oda, ha propiciado que Skechers se haya decidido a unir sus fuerzas con el mítico estudio de animación Toei Animation (*Bola de Dragón*, *Sailor Moon*, *Digimon...*), para lanzar una irresistible colección de *sneakers* diseñada para convertirse en el nuevo objeto de deseo para las adictas a las *sneakers*, y especialmente a aquellas a las que les gustan las ediciones limitadas y exclusivas. *One Piece*, el manga más vendido de la historia (más de 430 millones de ejemplares), y las zapatillas estrella del momento, las Skechers D'Lites, protagonistas del fenómeno *chunky sneaker*, toda una revolución en el mundo de la moda a nivel mundial, presentan en España *Skechers D'Lites x One Piece*, una colección de zapatillas recién lanzada en Estados Unidos y Canadá que ya ha arrasado en Corea del Sur y China con sus colores inspirados en distintos personajes del icónico manga.



www.skechers.es

El ganador del sorteo topVIAJES 88 nos cuenta su experiencia en el Hotel Blaumar de Salou

www.blaumarhotel.com

Andrés Alvarez

Tengo que decir que nos ha parecido un hotel muy bueno, bien situado enfrente de la playa, y con unas instalaciones, piscina, spa, bufet muy recomendables. Es un hotel familiar, a pesar de no haber ido en verano, sino en octubre, tuvimos muy buen tiempo, nos pudimos bañar en la playa y en la piscina cada día, y había mucho ambiente en el hotel. Había bastante gente. Estuvimos muy cómodos. Las habitaciones, además de ser muy cómodas y bonitas, están muy bien insonorizadas y no se oye nada del exterior. El personal es muy atento y servicial. Hemos disfrutado mucho el premio y os damos las gracias al hotel y a vosotros. Te envío algunas fotos y seguiremos participando.”



#viajacontopviajes
#sorteostopviajes





FINNAIR acelera su crecimiento en el último trimestre del año

Las cifras de crecimiento de Finnair continúan en sentido ascendente en el último trimestre de 2018, un año en el que la compañía aérea está viviendo la mayor expansión de su historia. Durante el mes de septiembre Finnair transportó 1.159.400 pasajeros, un 7,8% más que en el mismo período de 2017. El crecimiento en cuanto a número de pasajeros se ha mantenido constante durante todo el año y afecta a la mayoría de las rutas de la compañía, aumentando un 5,5% en el tráfico asiático, un 10% en el tráfico europeo y un 3,1% en el tráfico nacional. www.finnair.com

El vuelo más largo del mundo con SINGAPORE AIRLINES



Singapore Airlines estrenó el vuelo comercial más largo del mundo el jueves 11 de octubre, conectando el aeropuerto internacional de Changi (Singapur) con la ciudad de Nueva York. Tras este primer vuelo, está previsto que Singapore Airlines amplíe su red de vuelos a Los Angeles y San Francisco con los nuevos A350-900ULR, alcanzando los 27 vuelos sin escala entre Singapur y Estados Unidos antes de acabar el año. www.singaporeair.com



SAUDIA AIRLINES introduce mensajería gratuita a bordo

La compañía aérea Saudia Airlines ha incorporado recientemente en sus vuelos un nuevo sistema de mensajería social gratuito, con el que los pasajeros de todas sus clases podrán acceder a las aplicaciones iMessage, Facebook Messenger y WhatsApp. Con esta novedad, la aerolínea se convierte en la primera de Europa, Oriente Medio, África y Asia en ofrecer este servicio a bordo de sus aviones Boeing 777, Boeing 787, Airbus A330 y Airbus A320. www.saudia.com

SWISS incrementa sus vuelos entre España y Suiza



Swiss International Air Lines (Swiss), apuesta por el mercado español para la próxima temporada de invierno, que comenzó el 28 de octubre. La principal novedad de la aerolínea es el cuarto vuelo diario entre Madrid y Zúrich, que permite viajes de ida y vuelta en el mismo día y abre la posibilidad de conectar con numerosos destinos europeos como Atenas, Budapest, San Petersburgo o Viena e intercontinentales como Bombay, Nairobi, Pekín o Saigón. Esta nueva frecuencia supone un incremento del 67% de sus vuelos entre Madrid y Zúrich, que pasan de 30 a 50 vuelos semanales. www.swiss.com

IBERIA

El rosa destacó en los aviones de Iberia en el Día del cáncer de mama

El pasado 19 de octubre fue una de esas fechas señaladas en el calendario, en color rosa, al celebrarse el *Día contra el cáncer de mama*, para concienciar sobre la importancia de la prevención de esta enfermedad que sufre una de cada ocho mujeres. Iberia se quiso sumar a esta causa con varias acciones a bordo de sus aviones, en colaboración con Solán de Cabras y la Asociación Española contra el Cáncer (AECC).



A Japón con Iberia desde 599 euros

Modernidad y tradición, historia y futuro. Viajar a Japón es hacerlo a otra dimensión. Un país de contrastes que desde el pasado mes de octubre está más cerca que nunca, con el aumento de tres a cinco frecuencias que Iberia ha inaugurado, y desde 599 euros ida y vuelta. Ahora Iberia vuela desde Madrid los martes, jueves, viernes, sábados y domingos. www.iberia.com



Crece más en América Latina

Iberia sigue apostando fuerte por América Latina y la próxima temporada de verano volverá a crecer en varios de sus mercados en la región. Si este invierno la aerolínea ha incrementado vuelos con Buenos Aires, México, Chile, Guatemala y El Salvador, en el verano de 2019 lo hará con otros cuatro mercados muy relevantes en su estrategia latinoamericana:

–Brasil. Iberia vuelve a crecer en la ruta con Río de Janeiro: el pasado mes de junio pasó de cuatro a cinco frecuencias semanales y, a partir del próximo mes de julio, ofrecerá un vuelo diario, lo que supone más de 180.000 asientos anuales y un incremento anual del 32 por ciento.

–Uruguay. Iberia operará vuelos diarios de Madrid a Montevideo a partir de julio, y pasará de cinco a siete frecuencias semanales, lo que supone más de 180.000 asientos anuales y un incremento del 20 por ciento.

–Ecuador. Iberia refuerza su operación con Quito y, también a partir del mes de julio, crece de seis frecuencias semanales al vuelo diario, operado con el Airbus A340/600 –su avión de mayor capacidad y donde ofrece su nueva cabina Turista Premium-. Esto supone llegar a casi 245.000 asientos anuales y un incremento de la oferta del 9,4 por ciento.

–Perú. Iberia ofrecerá 10 vuelos con Lima durante los meses de julio y agosto de 2019, lo que supone 2.154 plazas adicionales a la semana en esta ruta.

La próxima temporada de verano Iberia retomará también sus vuelos con San Francisco, en concreto a partir del 12 de abril y hasta el 27 de septiembre, y con tres frecuencias semanales: los lunes, miércoles y viernes.

La ruta estará operada por los Airbus A330/200 de Iberia, con capacidad para 289 pasajeros, lo que supone una oferta en torno a 40.000 asientos.

www.iberia.com

AIR MAURITIUS, considerada la 'Mejor Línea Aérea del Océano Índico'

Air Mauritius ha ganado cinco galardones incluyendo el de *Compañía Líder del Océano Índico 2018* en el World Travel Awards, los Oscar del Turismo. Somas Appavou, CEO de Air Mauritius, recibió los premios durante la ceremonia de gala celebrada en el Centro Internacional de Convenciones de Durban, South Africa, el pasado 6 de octubre. La Compañía Aérea Nacional de Mauricio ha obtenido este título de mejor Línea Aérea del Océano Índico en 13 ocasiones en los últimos 16 años. Air Mauritius ha sido galardonado en las siguientes categorías en la edición 2018:

1. Línea Aérea Líder del Océano Índico 2018



2. Línea Aérea Líder del Océano Índico – Business Class 2018
3. Marca Líder del Océano Índico 2018
4. Tripulación de cabina líder del Océano Índico 2018
5. Mejor Sala VIP de aeropuerto del Océano Índico 2018 - The Amédée Maingard Lounge.

Graham Cooke, presidente y Fundador de los World Travel Awards reseñó que Los World Travel Awards "son votados por profesionales y consumidores de viajes y turismo de todo el mundo, y este galardón reconoce el compromiso con la excelencia que su organización ha demostrado en los últimos doce meses".

www.airmauritius.com

IBERIA EXPRESS, mejor empresa de "Distinguidos del turismo 2018"

Iberia Express ha sido galardonada como "Mejor Empresa" en los "Premios Isla de Lanzarote y Distinguidos del Turismo 2018", unos premios anuales que reconocen la labor de empresas y personas en la promoción turística de la isla. Los premios fueron entregados durante el acto institucional del Día Mundial del Turismo, que se celebró el pasado mes de septiembre en el Auditorio de los Jameos del Agua.

Muestra de este compromiso con la isla de Lanzarote es el crecimiento que la aerolínea ha venido realizando en esta ruta durante los últimos años. Concretamente, para esta temporada de invierno, Iberia Express ha incrementado hasta 11 frecuencias semanales su ruta hacia y desde Madrid, gracias a la introducción de dos nuevas pernoctas que se suman a las dos existentes en la pasada temporada. Cuatro pernoctas que, además, permiten conectar la isla con la capital a primera hora de la mañana y desde ella, con la red de más de 100 destinos del Grupo Iberia en toda Europa, América, Asia y África.

En el acto también fue reconocida la labor de otras instituciones y personalidades. El municipio de Tegise fue galardonado por sus 600 años de historia. Por su parte, el actor y modelo Jon Kortajarena recibió el galardón Distinguido del Turismo, en el apartado de Personalidad.

www.iberiaexpress.com



IBERIA
EXPRESS

TODOS NUESTROS
VUELOS SIEMPRE
al mejor precio

VUELOS
DESDE
16€



iberia
express
.com

*Precio mínimo por trayecto comprando ida y vuelta en iberiaexpress.com

STAR CLASS

Presenta la imagen de los nuevos barcos Diamond Class...



Crystal ha presentado la imagen exterior de los nuevos buques Diamond Class, con el primer barco listo para unirse a la flota en 2022. Los buques de lujo tendrán unas 67.000 toneladas brutas y en él, se podrán hospedar aproximadamente 800 pasajeros. Los buques contarán con elementos de diseño de lujo y comodidades excepcionales, en línea con los galardonados Crystal Symphony y Crystal Serenity de Crystal Cruises y los barcos fluviales de nueva construcción y yates de expedición.

...y desvela los itinerarios de su buque de expedición Crystal Endeavor



El lujoso nuevo buque Crystal Endeavor, que debutará en 2020, será el más grande y espacioso buque de expedición polar. Además, ofrecerá los característicos servicios y comodidades de Crystal. El buque seguirá con el lujo relajado que lleva su sello, todo suites con servicio de mayordomo y con una gastronomía a bordo sin igual, con el restaurante Umi Uma, del chef Nobu Matsuhisa, especializado en sushi de autor.

Los itinerarios que realizará el nuevo Crystal Endeavor durante su temporada inaugural, que va desde agosto de 2020 hasta enero de 2021, serán viajes lejos

de las rutas tradicionales aportando un enfoque distinto y más profundo de alguna de las regiones más fascinantes del mundo. Explorarán la biodiversidad cultural de Japón y el Lejano Oriente ruso, Nueva Zelanda, Australia y la Antártida, y también visitará las tierras silvestres tropicales. www.CruceroStarClass.com

OCEANIA CRUISES

Crea suites decoradas por Ralph Lauren

La línea de cruceros Oceania Cruises presentó la primera de las muchas y emocionantes mejoras que están por llegar a sus buques Marina y Riviera, con capacidad para 1.250 pasajeros, una nueva generación de Owner's Suites decoradas en exclusiva por Ralph Lauren Home. Con una paleta cromática característica de Ralph Lauren, las suites resplandecen en tonos azul marino, blanco, crema y camel. Los tejidos y las tapicerías son una mezcla de lisos y diseños a rayas, con destellos en metal, plata y oro. La atención al detalle es primordial, tanto que las habitaciones destilan una atmósfera que solo podría ser obra de Ralph Lauren.



<https://es.oceaniacruises.com/>



SILVERSEA

Anuncia su programa de viajes a Cuba...

La compañía de cruceros de ultra lujo Silversea ha lanzado una nueva serie de viajes a Cuba, permitiendo a los huéspedes de todas las nacionalidades descubrir este asombroso destino. Partiendo de los Estados Unidos a Cuba, por primera vez en la historia de la compañía, los 17 viajes desbloquearán experiencias únicas para los clientes de Silversea, mostrando lo mejor del país mediante excursiones terrestres de inmersión en varios destinos. Ya están disponibles las reservas para los 5 primeros viajes que Silversea ofrece para una inmersión fascinante en Cuba.

- Silver Wind inaugurará la serie de viajes a Cuba, zarpando el 14 de febrero de 2019 en un viaje de 7 noches desde San Juan a Fort Lauderdale. El itinerario incluirá visitas a las ciudades cubanas de La Habana y Santiago de Cuba y la isla bahameña de Bimini.
- El recientemente ampliado Silver Spirit partirá de San Juan en un viaje de 10 noches el 22 de febrero de 2019. Una noche en Santiago de Cuba se complementará con paradas en Cienfuegos y La Habana, así como estancias en George Town, Key West y Bimini, antes de terminar en Fort Lauderdale.
- Saliendo de San Juan el 31 de marzo de 2019, Silver Wind desbloqueará Santiago de Cuba y La Habana en llamadas nocturnas, así como en Cienfuegos, en un viaje de 10 noches. El itinerario también incorpora George Town en las Islas Caimán y Bimini.
- También a bordo del Silver Wind, un viaje de ida y vuelta de 9 noches desde Fort Lauderdale, partirá el 10 de abril y hará escala en Santiago de Cuba durante la noche y La Habana, además de Bimini, Nassau y Puerto Cañaveral.
- Concluyendo la selección para 2019, una navegación de 14 noches a bordo del Silver Whisper saldrá de Fort Lauderdale el 22 de noviembre. El viaje incluirá una visita a Cienfuegos, más una noche en Santiago de Cuba y La Habana, que ofrece tiempo suficiente para que los huéspedes puedan experimentar el modo de vida local. El itinerario también incluye escalas a Gran Caimán, Cozumel, Ciudad de Belice y Cayo Hueso.



...y encarga tres nuevos buques

Royal Caribbean Cruises Ltd. y Silversea Cruises han anunciado hoy los acuerdos para construir tres nuevos buques para Silversea Cruises, la marca de cruceros de ultra lujo y expedición que recientemente se unió a la familia RCL.

Silversea ha firmado un memorando de entendimiento con el constructor naval Meyer Werf para construir dos nuevas embarcaciones en una nueva Evolution Class. La primera nave se espera que se lance en 2022.

Silversea también ha firmado un contrato con el astillero holandés Shipyard De Hoop para construir un nuevo barco de expedición, llamado Silver Origin, que se unirá al itinerario de las Islas Galápagos donde actualmente navega el Silver Galápagos. Se espera que la nueva nave se lance en marzo del 2020. www.silversea.com

GLOVO Lanza su servicio Glovo Business de mensajería para empresas...

Glovo, la app que permite a los usuarios recibir y enviar al momento cualquier producto dentro de una misma ciudad, activa Glovo Business, un servicio especializado en la gestión de envíos y entregas para negocios que está disponible tanto para móvil como para webapp.

Glovo Business resuelve en tan solo 30 minutos la necesidad de enviar o recibir documentos o paquetes de empresa de forma urgente, para el mismo día y a cualquier punto de la ciudad. Este proyecto también supone una oportunidad para los repartidores favoreciendo que haya más pedidos en horas en las que hay menor demanda, pudiendo de esta manera colaborar más horas en la plataforma.

Glovo Business contará con distintos tipos de envíos como un punto de recogida y múltiples puntos de entrega, ofreciendo también la opción de programarlos si se desea. Los gastos de envío se cobran a final de mes y únicamente se pagará por los envíos que la empresa utilice. Después de realizar una prueba piloto con más de 20 compañías en Barcelona, el servicio ya está disponible en todas las ciudades en las que Glovo opera. Cabify afirma que "Glovo Business es el complemento perfecto para nuestras operaciones con un servicio de entrega inmediata a un precio muy competitivo". Para darse de alta en el servicio Glovo Business solamente hay que acceder a la página business.glovoapp.com, crear una cuenta empresa y al instante ya se pueden realizar envíos.



...y la tarifa plana Glovo Prime de envíos gratis ilimitados

Glovo estrena Glovo Prime, un servicio de suscripción mensual que permite a los usuarios tener envíos gratis ilimitados por solo 5,99 euros al mes.

Los usuarios de Glovo Prime cuentan con acceso a entregas ilimitadas y gratuitas de sus pedidos en las múltiples categorías de la plataforma: restaurantes, supermercados, farmacia, snacks, regalos y bebidas. De esta manera, los usuarios pueden disfrutar tanto de sus restaurantes favoritos, como McDonald's, Goiko Grill o KFC, entre otros, como de un desayuno el fin de semana o de hacer la compra del supermercado a cualquier hora del día ahorrándose los gastos de envío.

Oscar Pierre, CEO de Glovo, afirma que "nuestra prioridad es continuar mejorando e innovando, ofrecer el mejor servicio del sector a los tres ejes principales -repartidores, usuarios y establecimientos-, y convertirnos así en su app de delivery de referencia". Además, continúa Pierre, "Glovo Prime es un importante avance en este sentido, ya que damos la posibilidad a nuestros usuarios de disfrutar de todas las ventajas de Glovo, facilitándoles su día a día, sin preocuparse de los gastos de envío".

A partir del pasado mes de octubre se puso en marcha un test en Madrid y próximamente estará disponible en el resto de ciudades de España en las que Glovo opera para todos los usuarios de Glovo disfruten de esta gran novedad.

<https://glovoapp.com/es/>



LYST ,el buscador de moda de lujo y contemporánea, llega a España

¿Crisis de armario? ¿Quieres estar a la última en moda? Este otoño Lyst será tu mejor aliado. La compañía británica llega a España para quedarse. Creada en 2010 por Chris Morton, el buscador de moda masculina y femenina cuenta con el mayor inventario del mundo. Presente en 120 países y respaldado por LVMH, acaba de lanzar su página web en español. Loewe, Manolo Blahnik, Delpozo, Mango, Pull & Bear, Stradivarius, Bershka, Converse, Dolce Gabanna, Gucci, DSquared, Michael Kors, Moncler, Prada, Valentino, Balenciaga, Adidas o Nike, son tan solo algunas de las hasta 12.000 firmas que han hecho las delicias de 70 millones de consumidores. Tecnología de vanguardia y una amplia experiencia en moda son las claves del éxito de Lyst. www.lyst.es



OPEN TABLE: cinco nuevas tecnologías que revolucionan los restaurantes

Es indudable que la tecnología ha trastocado todos los sectores profesionales, y la hostelería no es menos. Desde la cocina hasta las mesas, pasando por la gestión del negocio, constantemente aparecen nuevas soluciones digitales para que llevar un restaurante sea más fácil y más rentable y la experiencia del cliente mejore sin cesar. Esta avalancha tecnológica está revolucionando por completo el negocio de los restaurantes. OpenTable, la plataforma de reservas de restaurantes en Internet, recoge algunos de los avances más disruptivos del sector hostelero:

- Cartas con realidad aumentada, tablets y mesas interactivas.
- Cocinas automatizadas.
- Cargadores inalámbricos para móviles (a veces integrados en las propias mesas).
- Tecnología para la personalización de las reservas.
- Pago con móvil e incluso con la cara.

"Desde OpenTable creemos que aprovechar las ventajas que ofrecen las nuevas tecnologías al mundo de la hostelería es, más que una opción, una ventaja que aportará un gran valor añadido tanto a pequeños como grandes restaurantes", destaca Adrian Valeriano, vicepresidente de ventas y servicios globales de OpenTable para Emea. "Las nuevas herramientas de gestión que permiten al restaurador mejorar su negocio gracias al poder de los datos y los dispositivos que permiten enriquecer la experiencia del cliente son un tándem crucial para su éxito", asegura.



www.opentable.com

ANDORRA Música, arte y gastronomía, en la sexta edición del Shopping Festival

Moda, música y arte vuelven a ser los protagonistas en la sexta edición del Andorra Shopping Festival que, durante diez días, convierte las calles del Principado en una verdadera fiesta al alcance de todos.

Bailando al ritmo de las compras

Andorra presentará conciertos y espectáculos gratuitos que se realizarán por sus calles. Entre los artistas y grupos que actuarán figuran The Lucky Dices, que reinterpreta los temas más famosos del blues y del jazz; The Swing Girl, un nuevo concepto musical en Andorra con un repertorio de éxitos de los años 50, 60 y 70 combinados con piezas contemporáneas de artistas de la talla de Amy Winehouse y Megan Trainor, entre otras, o We love Queen, un homenaje a la mítica banda de rock.

Celebrity por un día

The Beauty Showroom propone un taller a cargo de estilistas profesionales en el que los asistentes recibirán asesoramiento personalizado sobre las últimas novedades en el maquillaje y estilismo que mejor se adecúen a cada persona y estilo.

Asimismo, habrá un segundo taller en el que, de la mano de expertos, se enseñará a los asistentes a personalizar la ropa y darle ese toque moderno y chic que están buscando. Ambos se imparten los días 2, 3 y 10 de noviembre.

El arte en todas sus formas

En los principales ejes comerciales de Andorra la Vella y Escaldes-Engordany se podrá disfrutar de una exposición de Street Art basada en seis grandes maniqués a los que tres artistas andorranas darán forma con su propio estilo de día y, cuando caiga la noche, se reproducirán por primera vez con una proyección *mapping*. Empezará a las 18.00 h y terminará a las 0.00 h del 1 al 4 y del 9 al 11 de noviembre. <https://andorrashoppingfestival.visitandorra.com/es>



El recorrido a pie, la mejor opción para conocer el Patrimonio de Évora

La mejor forma de visitar Évora es a pie, recorriendo sus estrechas calles de casas blancas, para ir descubriendo los monumentos y los detalles que desvelan la historia de la ciudad, la riqueza de su patrimonio y la cultura portuguesa. Por su ambiente tranquilo y acogedor resulta fácil entender por qué los reyes de Portugal del siglo XV trasladaron su residencia a esta ciudad, cuyo origen se remonta a la época romana, lo que contribuyó al desarrollo económico y cultural que vivió en los siglos posteriores. En realidad, su larga historia y el hecho de haber conservado hasta nuestros días un conjunto urbano tan representativo fueron los motivos por los cuales la Unesco catalogó Évora como Patrimonio Mundial. www.visitalentejo.pt



MIS AURORAS BOREALES UNA EXPERIENCIA DE EKA KABANSKAYA

Pude disfrutar mi primera Aurora Boreal en marzo de 2016. No fue mi primer intento. Un mes antes tuve que irme de la capital del Ártico ruso, Múrmansk, sin haber conseguido mi sueño. Pero nunca dejé de soñar y de esperar...

El contacto con la belleza te cambia para siempre. A partir de ese momento "x" comienzas a ser tú más esta increíble experiencia, este inolvidable recuerdo que da valor al camino que has recorrido hasta entonces. En cierta forma te vuelves adicto a este bagaje y no dejas de pensar en cómo hacerlo crecer.

Por casualidades de la vida mantuve el contacto con los cazadores de la Aurora Boreal en Múrmansk, Nord Tours, y en julio del mismo año decidimos que no podíamos seguir ocultando esta maravilla del resto del planeta.

Yo me encargué de introducir este producto, el Tour de Caza de la Aurora Boreal por la península de Kola, Rusia, en el mundo hispanohablante.

Muy pronto tuve la increíble suerte de poder compartir mi pasión por la Aurora Boreal con dos grandísimas personas y profesionales: el excepcionalmente talentoso fotógrafo, trotamundos y representante de Pangea Travel Store, Roberto C. López y el incansable VIAJERO con mayúsculas; alguien que no se siente extranjero en ninguna parte, Jorge Traver. Para mí fue un honor hacerles descubrir la península de Kola de mi mano junto con Nord Tours.

Nuestro amor por los fenómenos naturales tomó forma una noche mientras estábamos volviendo de un viaje al litoral del Océano Glacial Ártico. El minibús Nord Tours se deslizaba por el interminable manto blanco de la tundra subártica. De día habíamos podido comprobar que la ventisca tenía el poder de borrar la línea del horizonte: el cielo y la tierra se confundían en una vorágine blanca y te dejaban con la sensación de planear entre las nubes.

Entonces, ya de noche, mis viajeros ibéricos, agotados de haber consumido tanta belleza, se quedaron dormidos. Nuestro guía Aleksey iba conduciendo muy concentrado cuando de repente exclamó apuntando al cielo. Al levantar la mirada



y darme cuenta de lo que estaba pasando, me precipité en despertar a los chicos. Saltamos del minibús impacientes y...

Lo que se presentaba ante nosotros es difícil de describir con palabras. Una de las particularidades de la Aurora es que no es una visión estática: la impredecible transformación de sus llamas abrasando el cielo es pura magia.

Al principio dos rayos de verde intenso con cantos rojizos se torcieron en el este en forma del casi perfecto corazón. De repente el oeste se iluminó por unas ondas extensas que se iban creciendo y esparciéndose por la infinita oscuridad de la noche. Nos animábamos a girar la cabeza a cada rato en diferentes direcciones cada vez que alguno de nosotros descubría nuevas manifestaciones de la Aurora.

El momento más místico para mí fue cuando justamente sobre nosotros, en el mismo centro de la cúpula vi una explosión de luz que parecía una puerta abierta a otra dimensión. Los bordes de esa boca gigante vibraban emitiendo coloridos reflejos. Parecían estarme llamando a cruzar ese portal a otra realidad.

Exhausta de tanto exclamar y saltar de emoción me caí sobre mis rodillas en la nieve de un montículo y desde allí los tres nos quedamos contemplando en silencio unas luces que aún seguían ardiendo en el norte.

Ya en Múrmansk, al reencontrarnos con el resto del equipo, nos dimos cuenta de que si hubiéramos querido ocultar lo sucedido, nuestras caras impregnadas de felicidad lo habrían convertido en una tarea imposible.

Al experimentarlo al menos en una ocasión, no puedes dejar de querer compartirlo con los demás. Cada vez que recibo agradecimientos de los clientes que han podido disfrutarla igual que yo, me siento partícipe de este hecho, lo revivo una y otra vez. Y de esta forma, aquella energía que me infundió la increíble Aurora Boreal siempre se vuelve hacia mí.

DUBÁI, un destino para cuidar cuerpo y mente



Mimarse y hacer ejercicio son un gran motivo para irse de vacaciones. Por eso, para todos aquellos interesados por su salud y forma física, Dubái se posiciona como el destino perfecto para el bienestar, ya que ofrece experiencias que relajan cuerpo y mente y, además, se está convirtiendo rápidamente en uno de los principales destinos *fitness* gracias a los reconocidos eventos a nivel mundial en los que los visitantes pueden participar si viajan durante los meses de otoño e invierno.

Sabiendo de la creciente tendencia

del "turismo de bienestar", Dubái ofrece las opciones de hoteles, spas y restaurantes que ayudarán a que un viaje a la ciudad se convierta en unas vacaciones para mimarse en todos los sentidos.

Bajo la premisa de un enfoque holístico del bienestar, Dubái ofrece a sus visitantes experiencias completas que combinan la consulta personalizada con expertos en distintas disciplinas con rigurosos programas de yoga y ejercicios para satisfacer todas las necesidades.

Si hablamos de spas reconocidos internacionalmente en entornos espectaculares, hablamos de Dubái. Y es que, ¿hay algo mejor para desconectar y liberar la mente que un spa con vistas? www.visitdubai.com

FILIPINAS Paraíso para 'foodies'

Filipinas es un destino turístico en el que los aficionados al buen comer encontrarán su lugar. La gastronomía filipina, a base de arroz, carne, pescado y el más puro sabor de las frutas tropicales permite viajar por un mundo exótico a través de sus distintas influencias: china, malaya y española. No es extraño encontrar chorizo, embutidos y guisos con sabores tan familiares, así como tomate, maíz y ajo, puesto que los filipinos lo adoptaron de la gastronomía española.

Las distintas regiones filipinas sorprenden, además, por su fauna, colorido, diversidad, hospitalidad, pero sobre todo por su pasión culinaria.

Manila, donde el pasado y lo cosmopolita se encuentran, es capital de fusiones. Su diversidad se encuentra también a la hora de buscar un restaurante, desde el gigante local de comida rápida Jollibee hasta los clásicos *ihawan* (parrilla de estilo halconero) pasando por la experiencia más refrescante y madura: el mango.

En Bohol, famosa por su naturaleza, fauna y aventura se degusta el afamado ceviche filipino, Kinilaw. Puede ser de carne, frutas o pescado, pero los más famosos, y que no querrás dejar de comer, son los de marisco.



SALUD

Chequeos de salud, medicamentos: ofrecemos a nuestros hijos un seguimiento médico completo para que crezcan sanos.

COMUNIDAD

Nuestros programas de ayuda al desarrollo ayudan a nuestros hijos a encontrar su lugar en la comunidad.

EDUCACIÓN

Nuestros hijos tienen un acceso gratuito a la educación desde su edad más temprana hasta su inserción laboral.

APADRINANDO,

¡Podéis cambiar la vida de un niño y permitirle ser dueño de su futuro y romper el ciclo de la pobreza!

¡Podeis hacer la diferencia!

**La asociación Christina Noble
lucha por la erradicación de la pobreza extrema
de los niños en Vietnam y en Mongolia.**



“No es dramático que un mes de julio haga un calor desmedido, pero aterra que eso sea lo normal”

VIAJAR EN EL TIEMPO

Ya hay pocas voces que nieguen la existencia de un cambio climático y el hecho incontestable de que se están produciendo una serie de fenómenos que auguran un futuro incierto para el planeta. Se dirá, con razón, que todo lo que ocurre ya ha sucedido antes, y que no son nuevas ni las gotas frías, ni excepcionales los huracanes, ni novedosos los terremotos, ni insólitas las inundaciones. Y es verdad: todos esos fenómenos naturales se produjeron antes, hace diez, veinte o treinta años. Pero lo que es novedoso, y muy preocupante, es la

frecuencia con que ahora se suceden los quejidos de la tierra. No es nueva una inundación –ya hubo otras-, pero sí que se sucedan las inundaciones; no es inédito un considerable cambio de temperatura, muchos años tienen picos de frío o calor extraños; pero lo es que cada día, o semana, nos despertemos con una tragedia causada por la Naturaleza. Si las aguas del Atlántico han aumentado su temperatura en medio grado o en uno, la incidencia global es devastadora; si la especie de las abejas están en peligro de extinción, la vida del planeta corre un riesgo cierto; si los glaciares se deshuelan a un ritmo inusual, las catástrofes son el futuro. Con todo ello lo que hay que valorar es hasta qué punto la Tierra está

mudando de piel y ello es natural o si la causa es que el ser humano es un virus para el planeta y lo pagaremos cada día de un modo visible. Porque no es dramático que un mes de julio haga un calor desmedido y un noviembre pase soleado con temperaturas primaverales. Si fuera un solo julio y un solo noviembre. Lo que aterra es que sea lo normal y nos veamos inmersos en un proceso irreversible que nos herirá a los actuales habitantes del mundo, pero que matará a nuestros descendientes. Y esa culpa no se salda con multas ni advertencias, sino con el peso de nuevas leyes que tomen en serio lo que se avecina. Pero convencer de ello a los mediocres líderes políticos mundiales es más inútil que pretender viajar en el tiempo.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

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

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

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

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

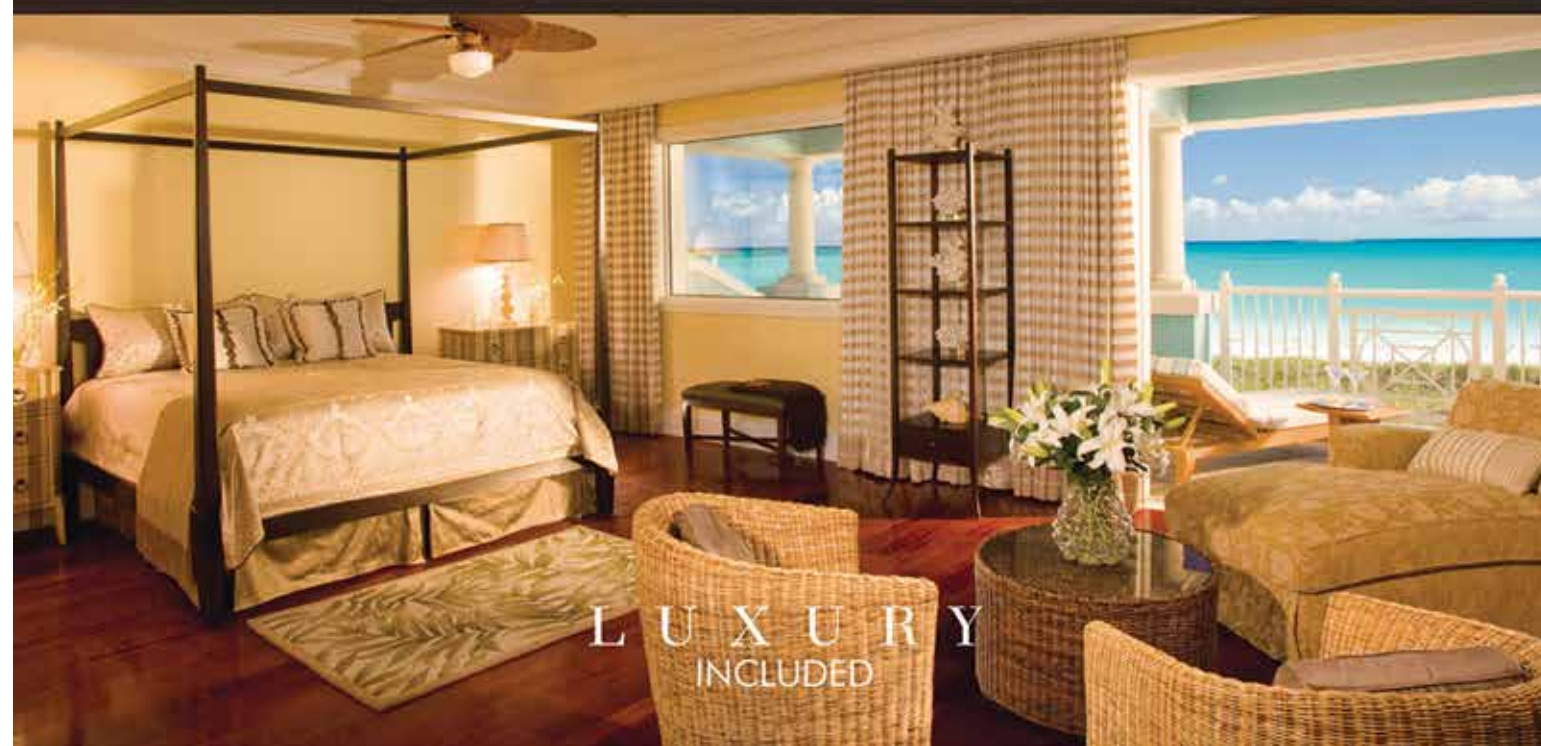


Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional *solamente para buceadores certificados



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



Anantara Sathorn Bangkok Hotel



Anantara Mai Khao Phuket Villas



Anantara Lawana Koh Samui Resort



Anantara Layan Phuket Resort



Anantara Bophut Koh Samui

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

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


ANANTARA
HOTELS • RESORTS • SPAS

CAMBODIA ▪ CHINA ▪ INDONESIA ▪ MALDIVES ▪ MOZAMBIQUE ▪ THAILAND ▪ QATAR ▪ UNITED ARAB EMIRATES ▪ VIETNAM ▪ ZAMBIA
OPENING SOON: OMAN ▪ SRI LANKA