

top

VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
AÑO IX N° 95 diciembre 2018

• **MADHYA PRADESH**
EN BUSCA DEL TIGRE INDIO

• **MEDITERRÁNEO**
EN EL CRUCERO ZENITH

• **PATAGONIA**
LA TIERRA DE FUEGO

VIENA
EN NAVIDAD

• **SORTEO** •
1 MOCHILA + 1 MALETA
DE TUCANO



EDITORA
Ana Reino
areino@topviajes.net

DIRECTOR
José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL
Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB
Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN
Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN
redaccion@topviajes.net

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

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



Hay hoteles cinco estrellas con servicios deficientes, que no justifican su categoría

VISADO DE ENTRADA

Estrellas sin luz

Los cocineros españoles han acaparado, una vez más, un buen número de las estrellas que otorga la Guía Michelin cada año en una ceremonia celebrada en Lisboa. Hasta 206 establecimientos patrios cuentan con alguno de esos deseados asteroides gastronómicos. Señal de la buena salud de nuestra cocina.

Bien es cierto que la decisión de conceder, o no, más o menos estrellas a un restaurante tiene un incuestionable componente subjetivo, por mucho que los creadores, patrocinadores y otorgadores del premio hagan públicas las condiciones por las que se decide ese estrellado reconocimiento en pos de una imparcialidad y ecuanimidad difíciles. Es complicado –imposible– comparar una olla ferroviaria con el nitrógeno líquido o un mesón tradicional con un local de ambiente sofisticado. Cada uno es bueno en su estilo. Por no entrar en los precios, que eso de la relación calidad/precio no parece tener mucha cabida en los premios que conceden los legatarios de la guía del más que centenario Bibendum.

Otra cosa bien distinta es la concesión de estrellas a los hoteles para distinguir su categoría, cuya clasificación es competencia directa de la Administración. Pues bien, en un reciente viaje a Granada, el hotel cinco estrellas (apagadas, sin luz) en que me hospedé incumplía varios de los requisitos exigidos a este tipo de establecimientos. A saber, carecía de: crema de manos, pañuelos desechables, cotonetes, gorro

de baño, lustrador de zapatos, costurero, bata de baño y zapatillas. Eso sí, figuraba a la vista, sobre el lavabo, el recurrente aviso de solicitar los “amenities” que echásemos en falta. Que, en este caso, era casi como hacer la lista mensual de la compra. Por no mencionar –que lo menciono– que tuve que esperar media hora a que me sirvieran un café en el bar; un único camarero sudaba, desbordado, para atender a las no menos de treinta personas que hacían cola.

Sin embargo, al igual que hacen todos los cinco estrellas, recogían puntualmente las toallas de baño cada día, pese a estar pertinentemente colgadas en su percha, lo que incumple claramente la leyenda del

pomposo cartel que advierte de que solo serán retiradas las toallas que se hayan dejado en el suelo. ¿Se hacen inspecciones para controlar el cumplimiento de la ley? La hotelería española se ha caracterizado desde siempre por su mayor calidad frente a la de países como Francia, Italia o Inglaterra, donde un cinco estrellas puede [podía] ser superado de largo por un tres estrellas español. Pero al paso que vamos...



JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES

> **SUMARIO** "Cuando se viaja en avión solamente existen dos clases de emociones: el aburrimiento y el terror". Orson Welles, director de cine estadounidense (1915-1985).

03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Estrellas sin luz"

06 SORTEO

Una mochila y una maleta de Tucano.

08 NAVIDAD EN VIENA

Si mercadillos, dulces y villancicos protagonizan la Navidad en **Viena**, el caminar por sus calles iluminadas, visitar los museos, entrar en los acogedores cafés y disfrutar de sus muchos conciertos, son el aderezo perfecto que completa unas deliciosas navidades en la capital austriaca.

MANENA MUNAR

24 SECRETOS DEL MEDITERRÁNEO

A bordo del **barco Zenith** descubrimos en un crucero de 8 días algunos "Rincones secretos del Mediterráneo" en Italia, Francia y España

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



44 TIGRES EN LA INDIA

El tigre es uno de los animales salvajes más esquivos y difíciles de localizar. En los parques nacionales indios de **Pench y Satpura** se encuentra una de las mayores reservas de este felino en peligro de extinción.

GONZALO ALVARADO

ANA REINO



66 PATAGONIA

Hace siglos, solo los más intrépidos navegantes se aventuraban por unas costas que ponían límite al mundo conocido: **Tierra del Fuego**.

RUBÉN ROCHE

78 VIAJE A LA MAGIA

El mítico Mickey Mouse acaba de cumplir nada menos que 90 años. Y en **Disneyland París** han tirado la casa por la ventana para celebrar este acontecimiento por todo lo alto, con festejos especiales, conciertos, nuevas decoraciones y atracciones y, sobre todo, mucha magia.

YVONNE SOLÉ

FÉLIX LORENZO

88 OTROS DESTINOS

-Saldaña
-Flandes

92 HOTELES

-Gran Hotel Inglés
-Palace: cena de Nochebuena
-Palace: cena de Nochevieja
-Noticias del sector hotelero



118 GASTRONOMÍA

-Noticias de restaurantes
-Restaurantes en Navidad
-Mundo gastronómico

124 VINOS Y DESTILADOS

-Noticias



130 PISTAS

-Libros: novedades editoriales
-Domingos de vermut y potaje



134 BELLEZA



136 BAZAR

140 MOTOR

142 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas
-Cruceros
-Oferta de destinos
-Premio para Manena Munar



152 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO
"Cambio de clima"



TUCANO
TECH&STYLE MILANO

top VIAJES

SORTEAN

Ambos productos pertenecen a la colección Tucano Shake, que es la última colaboración entre Tucano y Atelier Mendini. El resultado de esta unión es una línea sofisticada y exclusiva con la que marcarás tendencia... y levantarás envidias.

Trolley Tucano Shake. Con un diseño limpio y geométrico, ideal para que quepa todo lo que necesitas para tus viajes. Fabricado en policarbonato muy resistente y vestido con la reconocible gráfica del Atelier Mendini; inunca más confundirás tu maleta en la salida de equipajes del aeropuerto y serás el centro de todas las miradas! Cierre lateral con combinación, ruedas multidireccionales, asa vertical y una personalidad inconfundible hacen de este trolley el aliado perfecto en tus escapadas. Cada viaje es irrepetible; ipisa fuerte y marca tu estilo!

Tucano Shake backpack. Una mochila superligera y plegable, ideal para tus viajes. ¡Nunca se sabe cuándo necesitarás espacio extra! Puedes llevarla plegada dentro del bolso y disfrutar de su gran capacidad y resistencia cuando sea necesario. En un mercadillo típico, por ejemplo. Es versátil, cómoda y muy personal gracias a la reconocible gráfica Mendini, que ha reinterpretado el célebre tucán de la marca de Milán con formas geométricas y sobre fondo de un intenso azul. Irrepetible. Tucano Shake backpack le da un toque de glamour a tus viajes; vayas donde vayas, te acompaña la sofisticación de Tucano Shake.

Ahora los puedes tener de primera mano participando en el sorteo para tener la Trolley Tucano Shake y el Tucano Shake Backpack.

www.tucano.com

#viajacontopviajes
#sorteostopviajes

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de la Trolley Tucano Shake y la Tucano Shake Backpack. 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 6 de enero de 2019. 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!



NAVIDADES EN VIENA

Si los mercadillos, dulces y villancicos protagonizan la navidad vienesa, el caminar por sus calles iluminadas, visitar los museos, entrar en los acogedores cafés y disfrutar de sus muchos conciertos, son el aderezo perfecto que completa unas deliciosas navidades en Viena.

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



Mercadillo navideño de la Plaza del Ayuntamiento de Viena.



▲ Músico espontáneo y anónimo.
 ◀ ¡Qué buen plan para una tarde invernal!
 ◀ ◀ Árbol de Navidad del Grand Hotel Wien.

A mediados de noviembre Viena comienza su metamorfosis navideña cuando, al igual que tras un día de lluvia otoñal el bosque se llena de setas, de cada rincón de la capital austriaca surge un mercadillo navideño. El aire se dulcifica gracias a los aromas de confituras y ponche caliente que se compran en los mercadillos. El despliegue luminoso de

más de cuarenta calles a lo largo de veinte kilómetros con 2,2 millones de bombillas LED es tan armónico que parece que hubiera estado siempre allí. Una estampa habitual es la del ciudadano eligiendo el tamaño de su abeto que decorará con ilusión. Igual de habitual que la cola a la entrada del Café Sacher, en el hotel del mismo nombre fundado en 1876 por Edward Sacher y que aún

guarda con celo el secreto de la famosa tarta de chocolate de Franz Sacher, comercializada con éxito por su hijo Edward. A pesar de que tiene un serio competidor en el Café Demel, en donde Edward Sacher comenzó como repostero y que fue la confitería preferida del Kaiser Francisco José y la Emperatriz Isabel de Baviera, Sissi, la paciente espera de gente ávida por probar la tarta a las puertas del

centenario Hotel Sacher, no tiene parangón y se ha vuelto parte de la coreografía estacional de Viena.

IR DE MERCADILLOS.

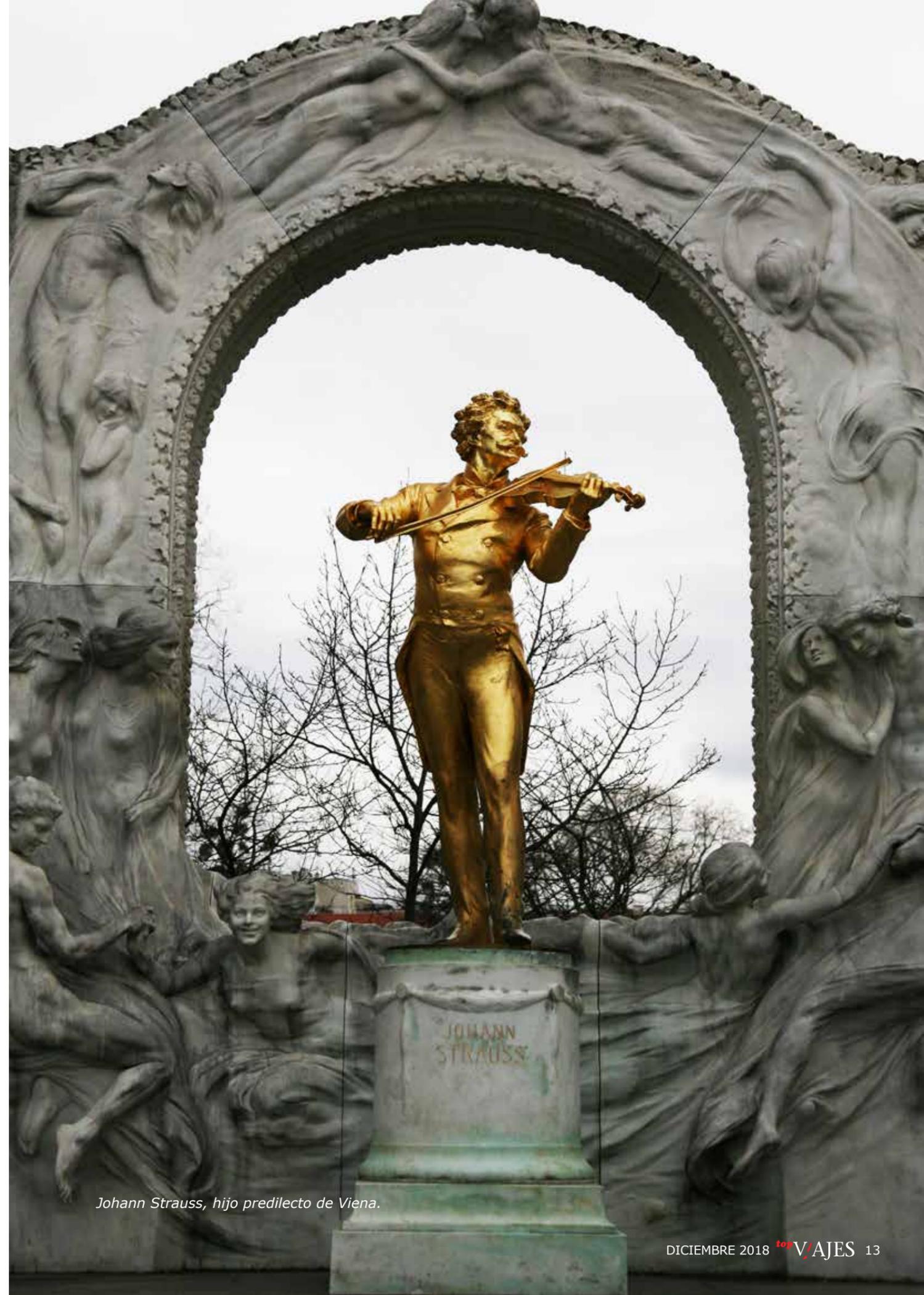
Los mercadillos navideños marcan el quehacer de sus habitantes durante el Adviento. Los hay para todos los gustos. Se puede elegir entre los más de veinte distribuidos por las zo-



▲ Los vieneses disfrutan de la Navidad.

nas relevantes de la ciudad en los que pasar un buen rato con la familia y los amigos. Asegurados están la taza de *glühwein* (vino caliente) o el ponche, a la par que un delicioso codillo, una salchicha o el típico asado. El recorrido por los mercadillos podría empezar por alguno de los 150 puestos de la Plaza del Ayuntamiento, lugar idóneo para pensar en los regalos que Christkindl, un ángel navideño femenino, depositará para los infantes a los pies del árbol. Artesanía variada, galletas de todos los sabores, adornos navideños, gorros y guantes, calendarios y dulces corazones de tamaño considerable se suceden en sus quioscos de madera. El rey de los mercadillos de Navidad en Viena es sin duda al-

guna el puesto de las Bolas de Nieve que Erwin Percy III comercializa desde que su abuelo Erwin Percy I, por un afortunado error, las inventó en su afán de crear una bola reflectante que aumentara la luz a la hora de iluminar las operaciones quirúrgicas. La bombilla, que al principio iba rellena de semolina y agua, no logró el efecto para el que estaba destinada pero con el tiempo y el misterio de los blancos copos, que Erwin Percy III no revela a nadie, terminó convertida en la famosa bola de nieve austriaca que Erwin y su hija venden, incluso allende los mares. Ejemplo de ello es la gigantesca bola con un copo de nieve de plata flotante y pie de caoba que les compró Tiffany & Co., cuya foto guar-



Johann Strauss, hijo predilecto de Viena.



La belleza invernal de los parques vieneses.



da en el taller museo, visita ineludible para perderse entre bolas con motivos variopintos, intentar sonsacar el secreto de su fabricación y charlar con Erwin Percy III sobre los peculiares orígenes e historia de la famosa bola de nieve vienesa.

No hay que dejar de subir a la terraza del tejado del Ritz Carlton, donde, entre un par de acogedores puestos y otra taza más de *glühwein* para entrar en calor, se observa la espectacular panorámica de Viena iluminada y sus pistas de patinaje sobre hielo. En el mercado de Karlsplatz se encuentra comida orgánica y artesanía de diseño en cristal, joyas, sedas pintadas y un entrañable taller en el que los niños pueden crear sus propios diseños. A los infantes, auténticos protagonistas de la Navidad, les encanta dar una vuelta en tren, subirse al carrusel del mercado de Riesenradplatz, al tranvía pintado de Navidad que recorre el centro de Viena o a la pequeña noria con motivos navideños, más adecuada para su tamaño que la gigantesca y popular noria gigante de Riesenrad. En el Palacio de Belvedere se escuchan continuamente los villancicos de las bandas de música y los coros de gospel, mientras que el famoso *gingerbread* tiene su fama en el mercado de Spittelberg que, con 100 puestos sitos en las calles empedradas a la antigua usanza, un teatrillo de marionetas, un taller de velas y un cuentacuentos de hadas, logran un efecto retroactivo y por unos instantes la Navidad se traslada a aquellos tiempos en que los coches eran carruajes y los móviles ni siquiera se predecían. El pueblito navideño levantado en la Plaza de María Teresa es de los más grandes y solemnes, pues se encuentra entre el Museo de Historia del Arte y el de Historia Natural. Música, chiringos de todo un poco y la imponente estatua de María Teresa amparando a sus súbditos lo hacen único.

EL BARRIO DE LOS MUSEOS

Cubos de LED, luces navideñas, conciertos, proyecciones y hasta carreras de coches de control remoto hacen que el MQ no languidezca en la estación invernal, sino que se avive con una amalgama de espectáculos aptos para todas las preferencias y edades.

El espectacular *ring* de los museos en las antiguas y majestuosas caballe-



▲ El Barrio de los Museos de Viena.
◀ Viena en imágenes.

rizas está formado por diferentes pinacotecas donde empezar a entender la historia de Austria a través de su arte y diseño. El modernismo fue una época relevante en esa historia, cuando Viena se convirtió en un centro intelectual liderado por figuras de la talla de Klimt, Schiele, Otto Wagner y Moser, cuyas obras se pueden y deben disfrutar en el Museo Leopold. Ubicado en el barrio de los museos, contiene una de las mayores colecciones de arte moderno del país. El Leopold nació gracias a la aportación de Rodolf y Elizabeth Leopold, coleccionistas de obras austriacas de los siglos XIX, y XX. Su estructura, emulando un enorme cubo blanco de 24 metros de altura, se eleva hasta el cielo vienes, mientras que su interior cuenta con auditorio, café, y taller. Entre las numerosas obras de su colección permanente destacan aquellas del controvertido pintor austriaco Egon Schiele *Cardenal y monja*, *El sol poniente*, *Autorretrato con alquejenes* y *La ciudad muerta*, como también

Vida y Muerte y paisajes de Gustav Klimt, además de trabajos de Oskar Kokoschka, Anton Kolig, y Alfred Kubin, entre otros.

MUSEO DE ARTES APLICADAS

Enclavado en un regio edificio, antiguo Museo de Arte e Industria, su interior, perforado por arcadas, está dedicado al diseño como nota predominante. Muebles de diversas épocas y tendencias hacen acto de aparición (como la silla plegable medieval o los canapés de estilo Biedermeier y la silla Thonet). Objetos de cristal y porcelana, plata y textiles que datan de la Edad Media, así como piezas de diseño contemporáneas y otros objetos fundamentales del arte moderno y de la arquitectura, se suceden por sus salas que también albergan objetos de todo tipo: alfombras orientales, porcelana, cristales y ropajes religiosos de Europa y Asia.

EL INVIERNO DE VIENA

A Viena le sienta bien el invierno. La

> DESTINO VIENA

nostalgia de los cielos invernales y árboles desnudos se combate con el chocolate caliente de los cafés y con los muchos eventos teatrales y musicales que ofrece la capital austriaca durante los meses de frío. De hecho, a partir del 31 de diciembre se abre la temporada de bailes en Viena, ya sea en el Palacio Imperial, el Ayuntamiento o la Ópera. Es curioso observar que, cuando en otros lares los bailes palaciegos son asunto de las películas de época, en Viena cada joven cuenta entre su vestuario con algún traje o vestido de gala para ocasiones especiales como pueda ser la puesta de largo en el Baile de Debutantes de la Ópera de Viena, ritual ineludible cuando, cumplidos los dieciocho, se quiere traspasar el umbral de la adolescencia y entrar en el mundo de los adultos.

Otra práctica frecuente es el patinaje sobre hielo en la pista de la plaza del Ayuntamiento, una forma saludable y divertida de pasar las tardes invernales, terminando en un acogedor café al calorcito de una buena taza de café vienés, o quizás en una de las muchas tabernas de la ciudad donde disfrutar de un contundente *schnitzel* (escalope vienés) regado con vino blanco o con una buena jarra de cerveza.

La torre de la catedral gótica de San Esteban, lugar de boda y funeral de Mozart, con sus 137 metros de altura y los 250.000 azulejos del techo, es un bellissimo referente para orientarse caminando por una Herrengasse llena de tiendas apetecibles o recorriendo el Ringstrasse, no sin antes cumplir con la obligada visita al Palacio Imperial de Hofburg para ver las habitaciones de la cinematográfica Sissi Emperatriz, cuya vida real distaba bastante de aquella que le adjudicó el celuloide.

NAVIDAD Y GALLETAS

Las galletas navideñas son un motivo más de reunión, tradición, pero también de competencia, pues hay verdaderos piques a la hora de elaborar las más decorativas y sabrosas, tal y como explica Bianca a sus internacionales huéspedes, hablando de los muchos detalles a la hora de celebrar la Navidad en Viena. En su entrañable cocina, con una copa de vino blanco de los viñedos austriacos, villancicos clásicos como música de fondo y una amena conversación enseña a sus invitados a hornear galletas de vainilla, adornar



Un despliegue lumínico en la noche navideña de Viena.

> DESTINO VIENA



las bolas de ron austriacas Stroh con semillas de calabaza o copos de coco, para terminar ofreciendo una suculenta cena navideña a base de salmón marinado, estofado de corzo y un delicioso postre de vainilla. Todo ello regado con un Gemischter Satz, clásico vino blanco de Viena y el imprescindible *snapp* de pera como digestivo .

SUEÑO HECHO REALIDAD

Si se ha crecido y soñado con escuchar algún día a los Niños Cantores de Viena, la Navidad es su momento. También entrañable y emocionante serían adjetivos para describir el Concierto de Navidad en el escenario palaciego del Wiener Konzerthaus, adornado con abetos luminosos y coronas navideñas. Al son marcado por la ORF Radio-Symphonierorchester Wien, el coro de Wier Singakademie, tenores, sopranos y mezzosopranos acompañados por el coro casi onírico de Wiener Sängerknaben Los Niños Cantantes de Viena, se declara el comienzo de la Navidad. 🎵



▲ Los Niños Cantores de Viena. ▼ Catedral de San Esteban.



▲ La Navidad es la estación de los niños.



▲ Grabenstrasse empaquetada para regalo.



GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia tiene vuelos directos y diarios a Viena.
www.iberia.com

DÓNDE DORMIR

Grand Hotel Wien

Legendario y elegante, allí celebró Johann Strauss hijo su 50 cumpleaños. Desde su apertura, en 1870, figura entre los hoteles más lujosos de Europa formando parte de The Leading Hotels of the World en el año 2002. Kärntner Ring 9.

www.grandhotelwien.com



Hotel Grand Ferdinand

Lujo y elegancia en el centro de Viena, entre una exquisita decoración en la que prevalecen el blanco y el negro.

<https://grandferdinand.com/>

GASTRONOMÍA

Le Ciel by Toni Mörwald

Situado en el *penthouse* del Grand Hotel Wien, se puede disfrutar de los extraordinarios menús en la atmósfera exquisita de este local, que posee una estrella Michelin.

www.grandhotelwien.com



Tian

Restaurante vegetariano a cargo del chef Paul Ivic, que tiene una estrella Michelin.

www.tian-restaurant.com/wien

Café Prückel

Su interior fue diseñado por Oswald Harkdt en 1950. Auténtico café vienés donde la gente lee el periódico y escucha sus conciertos de piano.

www.prueckel.at



Para aprender cocina vienesa

Gusenbaur-Hoppe, Food Entertainment & Consulting
www.biancaisst.com/cook-in-vienna

INELUDIBLE

Museo de los globos de nieve

www.viennasnowglobe.at



MÁS INFORMACIÓN

www.vienna.info



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

RINCONES SECRETOS DEL MEDITERRÁNEO

NOTAS DE UN DIARIO A BORDO DEL CRUCERO ZENITH

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARGOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



Manarola, pueblo de las Cinque Terre, sobre el Mar de Liguria, Italia.

La era en que los cruceros eran experiencias solo alcanzables por la gente más pudiente pasó a la historia. Los cruceros son cada vez más una opción para las vacaciones en pareja o en familia, gracias al aumento de la oferta y al abaratamiento de los precios.

La Asociación Internacional de Líneas de Cruceros, CLIA, ha revelado que durante el primer semestre de este año 175.000 españoles disfrutaron de un crucero, lo que supone un incremento del 8,4% respecto al primer semestre de 2017.

El turismo de cruceros en España sigue al alza con 4,5 millones de cruceristas en el primer semestre recalados en alguno de los 46 puertos españoles.

En muchos de estos cruceros su máximo atractivo radica en la experiencia a bordo. En el Zenith tiene tanta importancia el viaje como las escalas; el buque en sí mismo como las excursiones en tierra. TopViajes lo ha podido comprobar en *Rincones secretos del Mediterráneo*, un crucero que nos descubre en 8 días (7 noches) algunos lugares de ensueño en Italia, Francia y España no demasiado conocidos por el gran público. La estancia en el Zenith, el barco estrella de Pullmantur (<https://www.pullmantur.es/>), es muy satisfactoria gracias en buena medida a la sofisticación de sus remodeladas instalaciones; a una gastronomía de primer orden; a la exquisita amabilidad de todo su personal, y (muy importante para el crucerista hispano) a que el idioma oficial es el castellano.

DÍA 1 BARCELONA

Después de unos trámites de *check in* poco complicados, subimos a nuestro camarote, el 6125, en la cubierta 6. Una luminosa habitación con ventana al mar en



el costado de estribor (lado derecho). Dejamos las maletas y pasamos inmediatamente al restaurante Delicias Buffet de Mercado, en la cubierta 11. Como hace buen tiempo, nos sentamos en la terraza al aire libre desde la que hay muy buenas vistas de Barcelona.

La tarde la usamos para conocer un poco las instalaciones del Zenith. Además del *self service*, en las cubiertas 7 y 11 están la mayoría de los bares y restaurantes: Pura Vida, Agua Dulce, Brasa Grill, Restaurante Atlántico... En la 8 está Café Café y el casino Merkur Mare.

El servicio de bebidas es del tipo "todo incluido", aunque limi-

tado a unas marcas determinadas. Por eso es recomendable contratar el llamado Pack Total que da acceso a todas las bebidas disponibles en el barco, no importa la marca ni el origen.

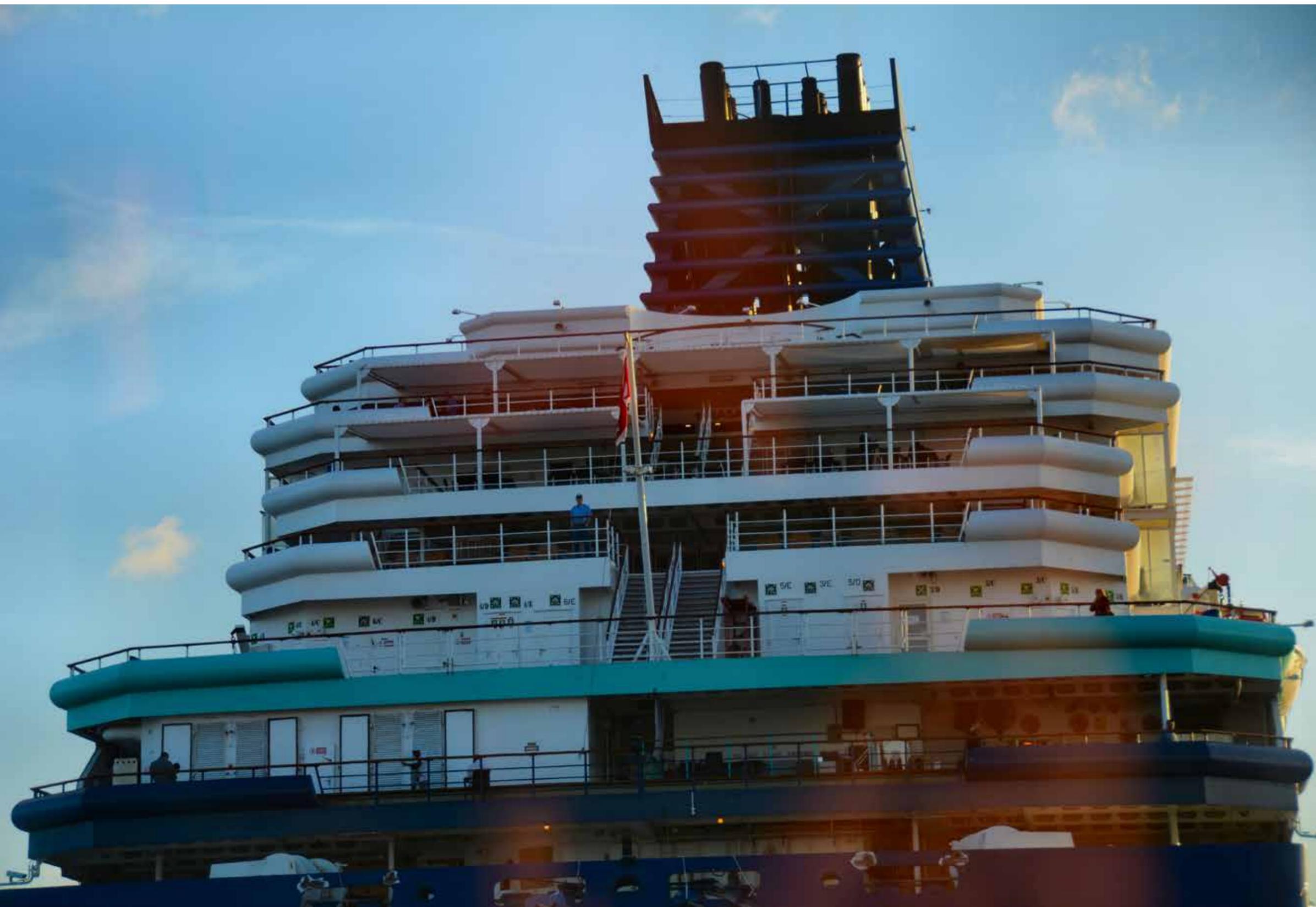
A las 20:00 h empieza en el Teatro (cubiertas 7 y 8) un espectáculo sobre la carrera musical del grupo ABBA titulado *Thank you for the music*, presentado por el director de espectáculos del crucero, Renan Franco, y el maestro de ceremonias, Tony Melero, que se dio a conocer en *El Rey de la Comedia* de TVE en 2007. Me fijo en que algunos espectadores salen de la sala con alguna que otra lagrimita de emoción.

A bordo del Zenith descubrimos en un crucero de 8 días algunos "Rincones secretos del Mediterráneo" en Italia, Francia y España

◀ El Zenith fondeado en el Golfo de la Spezia, Italia.

▼ La piscina principal, situada en la cubierta 11.





◀ Dos imágenes de las terrazas que hay en popa.



Buque insignia

No es casualidad que lleve el nombre de Zenith, el punto más alto de la esfera celeste. Con ello Pullmantur quiere dejar claro que se trata de su buque estrella, un buque de 47.413 toneladas de peso, 29 metros de manga y 208 de eslora, con capacidad para 1.828 pasajeros y 670 tripulantes.



▲ El puerto antiguo de Ciudadela, Menorca.

▼ Mahón desde la terraza del restaurante de la cubierta 11.

Menorca es una de las escalas. Declarada por la Unesco Reserva de la Biosfera en 1993, cuenta con 75 playas, algunas de ellas todavía vírgenes



Cala Galdana, una de las más bellas de Menorca.



◀ Un llaüt, barca típica, se cruza con un moderno balandro en las aguas del norte de Menorca.

▶ Uno de los Ponts Genoís (Puentes Genoveses) de la isla de Córcega.

Hay dos turnos de cena. Nosotros elegimos el segundo, a las 21:45, en el Restaurante Atlántico, cubierta 7. Un menú completo a elegir entre varios platos elaborados con mimo por el chef Paco Roncero, que cuenta en su haber con dos estrellas Michelin.

A partir de las 12 de la noche, las ofertas de ocio no faltan a bordo del Zenith, el único problema es elegir cuál preferimos.

DÍA 2 MAHÓN, MENORCA

Nos despertamos cuando el barco está entrando en el puerto de Mahón. Desayunamos en la terraza al aire libre y a las 8:30 bajamos a puerto. Como nuestra excursión (en bus y con guía local) está reservada a través de Pullmantur, tenemos prioridad de desembarque.

Menorca deriva de la palabra latina Minor, mientras que su isla hermana lo hace de Maior. Lugar muy tranquilo (menos de 90.000 habitantes y un porcentaje de urbanización que no llega al 6%), salvo algunos lugares concretos en los meses de verano. Declarada por la Unesco Reserva de la Biosfera en 1993, cuenta con 75 playas, algunas de ellas todavía vírgenes.

Mahón es su capital. Una ciudad con 3.000 años de historia. Ciudadela tiene un aire señorial que invita a recorrer sus calles más estrechas en el casco antiguo, desde la catedral (s.XIII) al castillo de San Nicolás (s.XVIII), pasando por el pequeño pero coqueto puerto.

Cala Galdana, en el sur, a pesar de ser una de las más visitadas por los turistas, mantiene una aguas limpias que van del verde esmeralda al azul añil, pasando por el turquesa.

En el centro de la isla se encuentra Ca Na Xini, un Hotel Boutique Rural que no admite niños, es decir, la

tranquilidad está asegurada. Allí elaboran quesos de la DOP Mahón-Menorca, elaborado con leche de vaca, con varias maduraciones.

Mercadal es un pueblo en la falda de Monte Toro, la montaña más alta de la isla, aunque solo tenga 358 metros. Dice la leyenda que allí vivía un toro que no dejaba que nadie subiera a la cima. La historia sin embargo apuesta por una etimología relacionada con el nombre latino "tor" (otero, monte). Hoy, además de una poco estética torre de comunicaciones, encontramos allí un cristo monumental y el Santuario de la Virgen de Monte Toro (s.XVII).

Bajamos hacia la costa oriental y llegamos a Fornells, un bonito pueblo que fue de pescadores y hoy alberga algunos de los mejores restaurantes de la isla.

Volvemos al barco. Hemos hecho muchas cosas, pero al estar bien organizadas nos ha dado tiempo para todo.

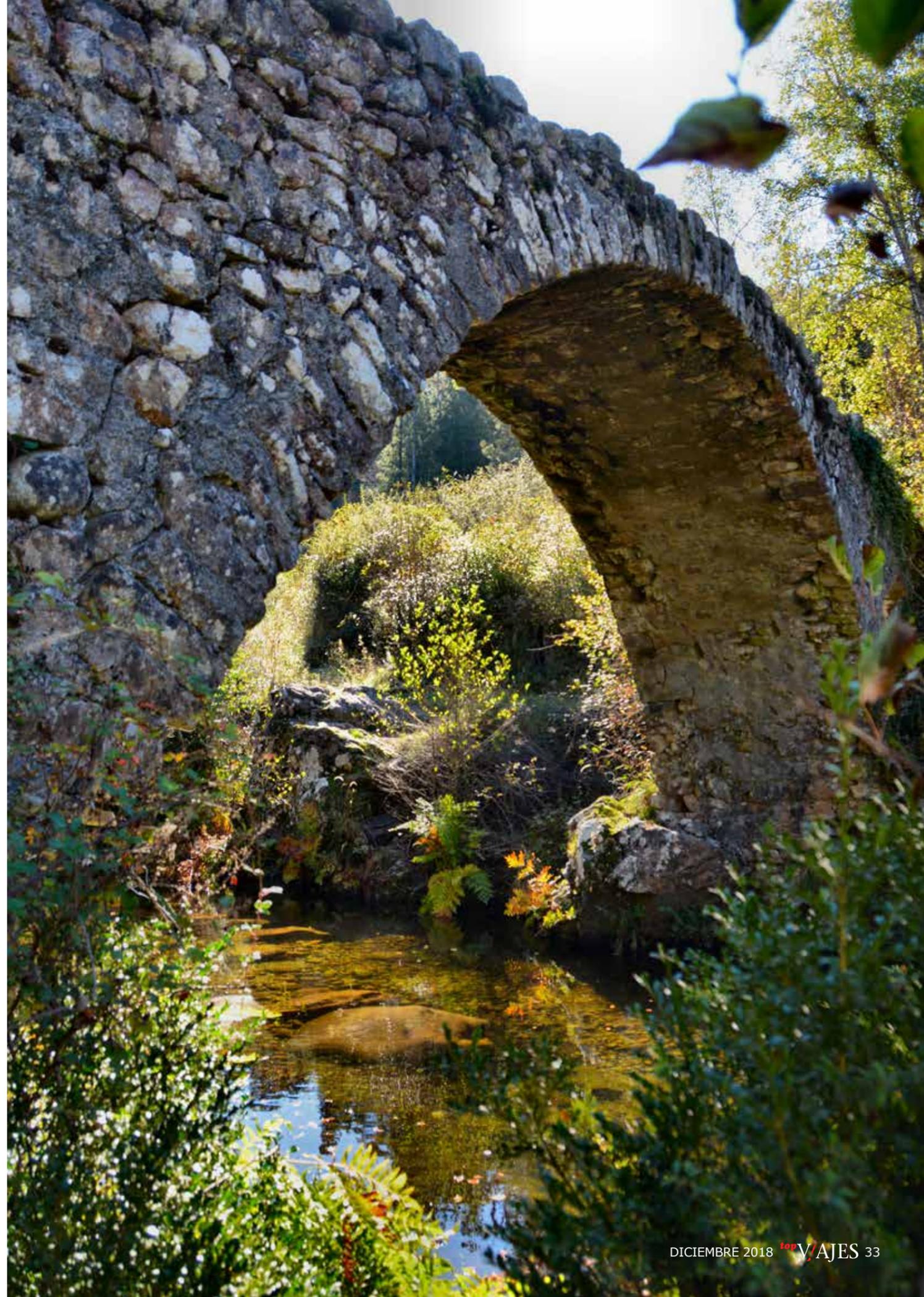
A las 20:00, como ocurre todos los días, hay otro espectáculo. Hoy es la presentación de toda la tripulación, con el comandante Ivo Botica al frente. Uno por uno, la mayoría de los cruceristas se hacen una foto con este marinero croata.

A las 21:45 es la cena de gala en el Restaurante Atlántico.

DÍA 3 AJACCIO, CORCEGA

Como casi siempre, la navegación es por la noche, calculada para llegar a puerto con las primeras horas del día. Hoy nos despertamos en Ajaccio, capital de Córcega. Esta isla, francesa desde 1768, es la cuarta más grande del Mediterráneo, después de Sicilia, Cerdeña y Chipre.

Ajaccio vio nacer al emperador Napoleón Bonaparte y hoy la mayoría de sus ofertas turísticas giran en





Estatua de Napoleón en la Plaza del Mariscal Foch de Ajaccio.



▲ Iglesia de San Pedro en Portovenere (Italia) y casas de Riomaggiore, en las Cinque Terre italianas.

► Muelle de Portovenere.

torno al Pequeño Gran Corso. Calles luminosas y plazas amplias, muy mediterráneas.

Adentrarse en el interior de la isla es meterse en carreteras serpenteantes hacia la montaña. Hay quien dijo, y con razón, que Córcega es "una montaña rodeada de mar". Sin embargo, merece la pena una excursión para ver algunos de los Ponts Genoís (Puentes Genoveses), construidos entre los siglos XIII y XVIII.

Tierra montaraz y por eso bella. Gentes montañosas, duras, agrestes.

De vuelta al Zenith, tiempo para descansar y a las 20:00 otro espectáculo musical,

el de hoy se llama *Diario de un amor*, casi como el mío.

DÍA 4 PORTOVENERE, ITALIA

Despertamos en la costa italiana de Liguria, concretamente frente a Portovenere, donde tiene que fondearse el barco, pues su calado le impide atracar en el muelle. Una lancha rápida de salvamento ("tender" en la jerga crucerista) nos traslada hasta tierra firme.

Portovenere es una de las imágenes más bellas de este crucero. Sus casas de 6 o 7 pisos (8, contando el bajo) y fachadas estrechas pintadas con colores pastel no indican que la antigüedad de la población sea de más de 2.000

años, pero ayudaron mucho a que la Unesco la declarase Patrimonio de la Humanidad en 1997. En origen era un pequeño pueblo de pescadores, protegido por el Castello Doria a partir del siglo XII. Desde la fortaleza se contempla todo el Golfo de los Poetas. Tierra muy querida por Lord Byron, en la que convivió con su amigo, el también poeta, Percy Shelley.

Desde aquí se tiene acceso a las llamadas Cinque Terre (Cinco Tierras: Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola y Riomaggiore), una de las regiones más atractivas de Italia, que se extiende a través de 18 km de acantilados sobre el Mar de Liguria.

Riomaggiore, el pueblo más grande de la





◀ Antiguo puerto de pescadores de Piombino, en la Toscana italiana.
▲ Portofino, escenario de la Dolce Vita italiana.

comarca (1.700 habitantes), tiene un par de empinadísimas calles que bajan desde la carretera hasta el pequeño puerto en una deliciosa cala. Pasear disfrutando del paisaje y detenerse en algunos de sus bares para saborear un auténtico Aperol Spritz, un cóctel de color naranja muy popular en Italia a base de proscoc, Aperol y agua de soda.

Imprescindible, si las piernas lo permiten, hacer el recorrido llamado Vía del Amor, un sendero sobre el acantilado que acaba en el pueblito de Manarola, posiblemente el más bello de la zona.

Volastra, otro pueblo de la zona, toma su nombre de Vicus Oleaster (Pueblo de la Aceituna), lugar de bellos olivares encaramados en la montaña. Además de la iglesia de Nuestra Señora (s.X), su atractivo principal es el sendero entre los olivos y viñedos en terraza (autedo) por los que circula un pequeño monorraíl (trenino) que facilita la vendimia de uvas blancas como el bosco, el vermentino y la albarola, con las que se elabora el Sciacchetra, un cotizado vino dulce.

Al regreso al Zenith volvemos a tener la sensación de haber aprovechado muy bien el día. En el teatro nos espera el musical que hoy lleva por título *Destino el mundo*. Y la cena, como siempre, la hacemos en el Atlántico.

DÍA 5, PIOMBINO, ITALIA

El moderno puerto de Piombino, en el que estará atracado nuestro crucero, no tiene especial encanto, pero

sí, y mucho, su puerto antiguo, hoy de recreo, rodeado por las murallas de las que se dice que fueron diseñadas por el propio Leonardo Da Vinci. Aquí tomamos un autobús que nos llevará a uno de los destinos más interesantes del crucero, la ciudad de Siena.

En todo el mundo, muy pocos lugares han dado nombre a un color. Se me ocurre a bote pronto Burdeos (rojo púrpura) o Borgoña (guinda). Siena hace referencia a un castaño más o menos oscuro, un ocre.

En la región de la Toscana, una de las que conserva más patrimonio cultural de toda Italia, Siena compite en popularidad turística con Florencia y Pisa, y no sale perdiendo. Pequeña (55.000 habitantes), es una ciudad manejable con un casco histórico paseable. Por allí pasaron Leonardo, Galileo, Dante, Miguel Ángel, Maquiavelo, Puccini, Lorenzo de Médici... y se nota. En su céntrica Piazza del Campo, presidida por la Torre de la Mangia, se celebra dos veces al año la famosa fiesta del Palio, carreras de caballos al estilo medieval que enfrenta a las "contradas" o barrios de la ciudad.

Pero la gran joya de Siena es su Duomo (catedral), dedicado a Santa Maria dell'Assunta (Santa María de la Asunción). Una maravilla gótica del s. XIII, acabada en mármol blanco y negro y con cuatro espléndidas torres. Una de ellas, la más alta (77 metros), es el campanario.

Como siempre, lo mejor es pasear sin prisas por sus calles, la mayoría peatonales, pasando de una "contrada" a otra.

Después de visitar la ciudad de los ocres, a bordo del Zenith el espectáculo musical de hoy se titula *Launié*, con un guión original de Pullmantur Cruceros. Una obra totalmente visual, sin diálogos, que parte de la oscuridad y pasa por las diferentes tonalidades del espectro cromático. El título se inspira en la palabra *launi*, que quiere decir colores en hausa (idioma afroasiático), y *Launie*, nombre de mujer que significa Origen.

DÍA 6 PORTOFINO, ITALIA

El crucero va tocando a su fin. Pero antes nos espera otro de los platos fuertes, Portofino. Otra vez tenemos que dejar el barco fondeado frente al pequeño puerto y tomar la lancha rápida para acceder al muelle. Tocamos tierra en el corazón de la Dolce Vita.

Fundado en el Imperio Romano, Portofino es hoy uno de los destinos más exclusivos del Mediterráneo. Casas de fachadas multicolores de estilo genovés, que cobran tonalidades especiales al amanecer, en torno a un coqueto puerto frecuentado por *celebrities* de todo tipo. Por eso no es difícil ver aquí fondeado un yate de Berlusconi cerca de la mansión de Dolce e Gabbana, por ejemplo.

Jornada en la que podemos dedicarnos a la gastronomía más sublime. A solo 10 km está Rapallo y allí Parla come mangi (Habla como comes), una tienda *delicatessen* con productos de toda Italia en la que Guido Porrati, todo un personaje, nos enseña a hacer

"la mejor salsa al pesto de todo el país", a base de albahaca (basilico) piñones y ajo.

Y a 11 km de Rapallo está Recco, donde en el restaurante Da O Vittorio hacen la mejor *focaccia col formaggio* del mundo, una especie de torta de hojaldre con queso, hierbas y especias. Toda una *delicatessen*.

Hoy casi no tenemos ganas de cenar, pero en el barco, después del espectáculo *Humor y música*, a cargo de Tony Melero, el restaurante Atlántico nos vuelve a tentar con sus especialidades.

DÍA 7 NAVEGACIÓN

Jornada de relax y nueva exploración del barco. Darko Grdenic, segundo oficial, nos recibe en el puente de mando y nos explica los pormenores del Zenith.

El último *show* lleva por título *Movida en los 80*, espectáculo ya clásico en los cruceros de Pullmantur, destinado especialmente al público español.

DÍA 8, BARCELONA

Coincide el amanecer con la llegada al puerto de Barcelona. Aquí acaba nuestra navegación, pero no el crucero. Todavía tenemos tiempo de escoger alguna de las excursiones por la Ciudad Condal: Sagrada Familia, Barrio Gótico, Ramblas, Gaudí, Mercado de la Boquería...

Ocho días con el barco como protagonista y las excursiones como invitadas de honor. ●

EL ZENITH AL DETALLE

Manga (anchura): 29 metros **Eslora (longitud):** 208 m **Calado (profundidad bajo el agua):** 7,7 m
Peso: 47.413 toneladas **Capacidad:** 1.828 pasajeros, 670 tripulantes. **Cubiertas para pasajeros:** 9
Inicio de la construcción: 18 de octubre de 1990 **Botadura:** 31 de octubre de 1991
Última fecha de remodelación: 2007 **Constructor:** Meyer Werft **Bandera:** La Valeta, Malta **Ascensores:** 7
Bares: 6 **Jacuzzis:** 3 **Piscina exterior:** 1 **Piscina niños:** 1 **Divisa:** euro
Ascensores: 6 **Tarjetas de crédito:** Visa/Master/Amex **Idioma oficial a bordo:** español
Bebidas ilimitadas en Todo Incluido

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Tanto el embarque como el desembarque se hacen en Barcelona. Los precios del crucero sin transporte previo van en camarote exterior desde 559€ (más 200€ de tasas). Una familia de 4 miembros 2.236€ más 800€ de tasas.



En las excursiones hay la posibilidad de probar auténtica cocina italiana y bebidas tan típicas como el cóctel aperol spritz (en la imagen). También de comer en restaurantes tan notables como el Da O Vittorio, en Recco, en la foto.



MÁS INFORMACIÓN

PULLMANTUR: www.pullmantur.es

VÍDEO: www.youtube.com/watch?v=0eoqzrUZfSE

DÓNDE DORMIR

Hay camarotes con capacidad para 4 personas, la mayoría son dobles. Hay 148 camarotes interiores, 462 exteriores con ventana, 44 con balcón y 26 suites.



QUÉ Y DÓNDE COMER

Paco Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006, dos estrellas Michelin (2002 y 2010), ofrece un selecto menú internacional con guiños españoles en el Restaurante Atlántico, cubierta 7, 923 plazas en 1.362 m².

Otras opciones son el Delicias Buffet de Mercado, cubierta 11, y el Brasa Grill, también cubierta 11.



TODOS NUESTROS
 VUELOS SIEMPRE
al mejor precio

VUELOS
 DESDE
16€



**iberia
 express
 .com**

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

MADHYA PRADESH

A LA CAZA DEL TIGRE EN LA INDIA

TEXTO GONZALO ALVARADO / FOTOS VARUN MATHUR / ANA REINO
redaccion@topviajes.net

El tigre es uno de los animales salvajes más esquivos y difíciles de localizar, en los parques nacionales de Pench y Satpura se encuentra una de las mayores reservas de este felino en peligro de extinción.

La India está a punto de convertirse en el país más poblado de la Tierra. Las previsiones más moderadas calculan que en 2022 superará a China, rozando los 1.500 millones de personas, pese a contar con una tercera parte de territorio que sus vecinos del norte. No obstante, India es el séptimo país más extenso, con 3,3 millones de kilómetros cuadrados, es decir, siete veces España, y setenta veces más poblada.

Son cifras que ayudan a comprender la diversidad que engloba ese país del sureste asiático, donde hay playas kilométricas de arenas blancas, cordilleras con picos, como el K12, que tocan el cielo, ríos tan caudalosos y largos y una naturaleza desbordante y variada, en la que habitan animales y plantas de todo tipo y especies, algunos de ellos en peligro de extinción, como el tigre, un felino que aún hoy puede ser avistado en parques nacionales y reservas como los de Pench y Satpura, enclavados en Madhya Pradesh, un estado que ocupa buena parte del centro de India y en el que se desarrolla la acción de *El libro de la selva*, de Rudyard Kipling.

De no ser un gran aficionado a la naturaleza –o aun siéndolo–, conviene que el viaje a esta zona de la India se combine con visitas a otros destinos, dejando la guinda del pastel para el final. Hay que aprovechar el desplazamiento hasta el sur de Asia, que no está aquí al lado, precisamente.

TAJ MAHAL

Muy bien podemos comenzar el itinerario en Agra, a donde llegaremos desde Delhi en el Shatabadi Express, uno de los trenes más rápidos que operan en la India, habilitado para facilitar el acceso turístico al Taj Mahal y que, no obstante, necesita cerca de dos horas para cubrir los 200 kilóme-

tros que separan ambas ciudades. La otra opción, el tren convencional, tarda ocho horas.

Solo la visita al romántico mausoleo levantado en el siglo XVII por un emperador en recuerdo a su esposa favorita ya justifica el desplazamiento hasta Agra. De paso, visitaremos el Fuerte Rojo, desde cuyas murallas se divisa, al otro lado del río Yamuna, el impresionante Taj Mahal. Todavía hay tiempo para visitar, en el día, los mausoleos de Itimad-Ud-Daulah y Akbar el Grande, ambos construidos a comienzos del siglo XVII, cuando Agra era la capital del Imperio mogol. También se

debe a Akbar la construcción de la cercana ciudad de Fatehpur Sikri, donde destacan el palacio Panch Mahal –y su puerta Buland Darwaza–, la mezquita Jama Masjid y la fortaleza.

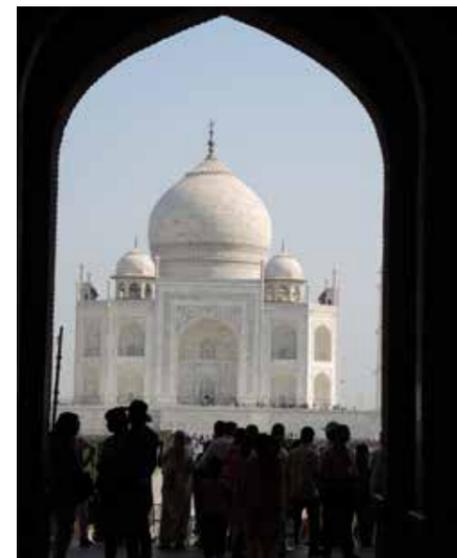
OLD DELHI / NEW DELHI

De regreso a Delhi, se hace imprescindible una visita a la parte antigua de la ciudad (Purani Dili) donde se apiñan buena parte de los 19 millones de personas censadas, y más concretamente al Chandni Chowk, el viejo mercado de la ciudad situado cerca de la estación de trenes de Delhi con calles estrechas, rebosantes de comercios de todo tipo, desde bar-



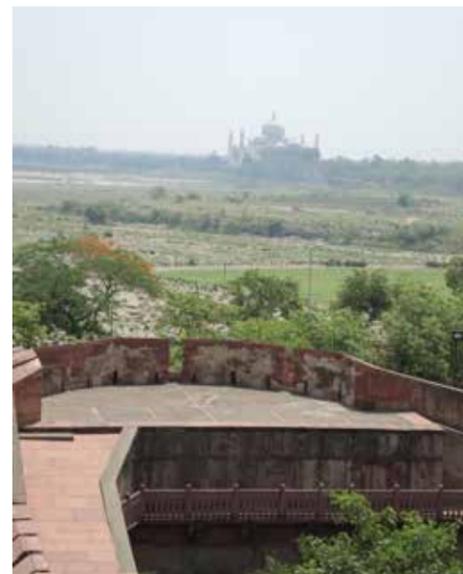
Agra, antigua capital del Imperio mogol, reúne varios monumentos interesantes, con el inigualable Taj Mahal a la cabeza

◀ La belleza de la cúpula de mármol del mausoleo del Taj Mahal atrae cada año a más de siete millones de turistas (según su web).



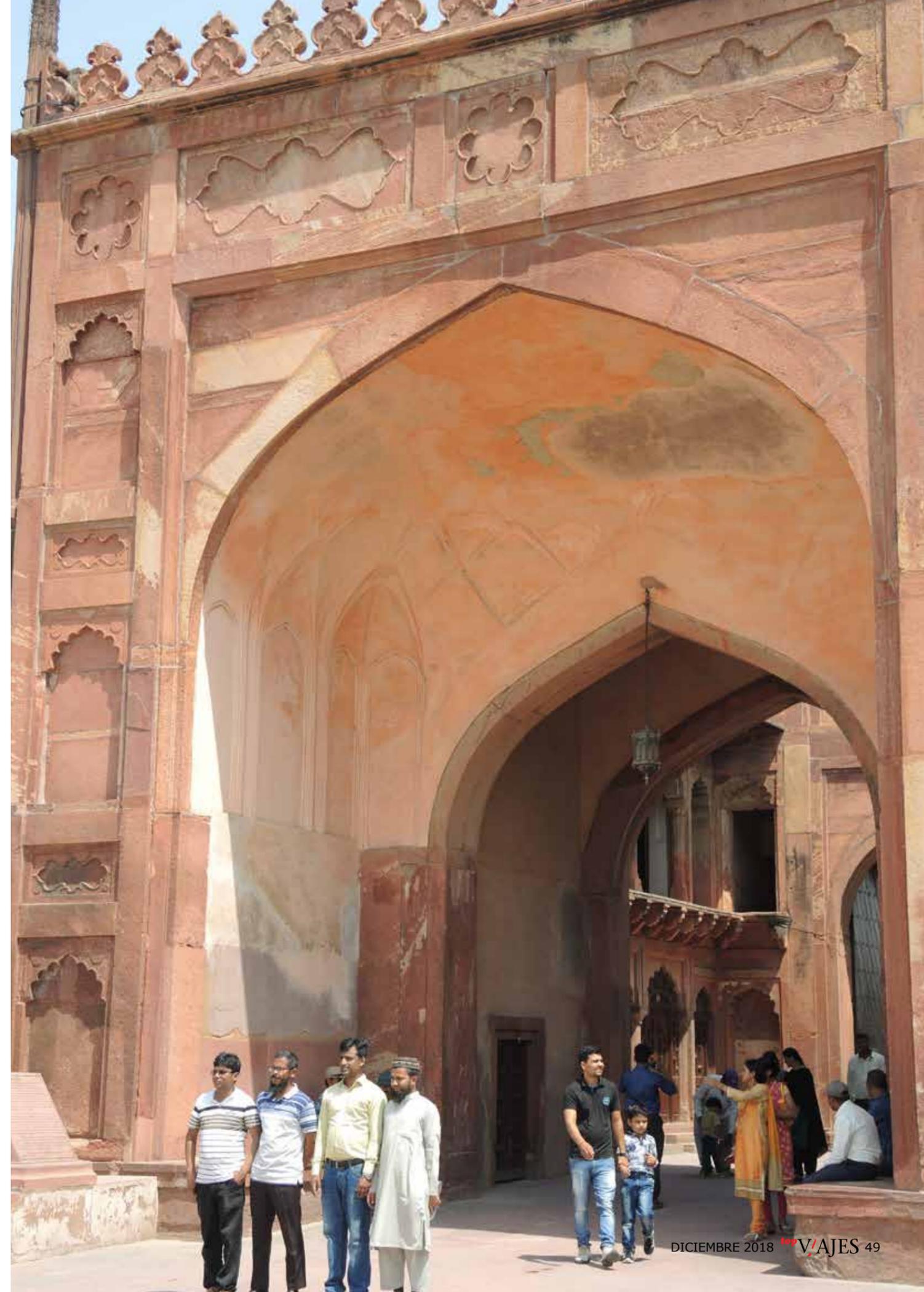
Taj Mahal

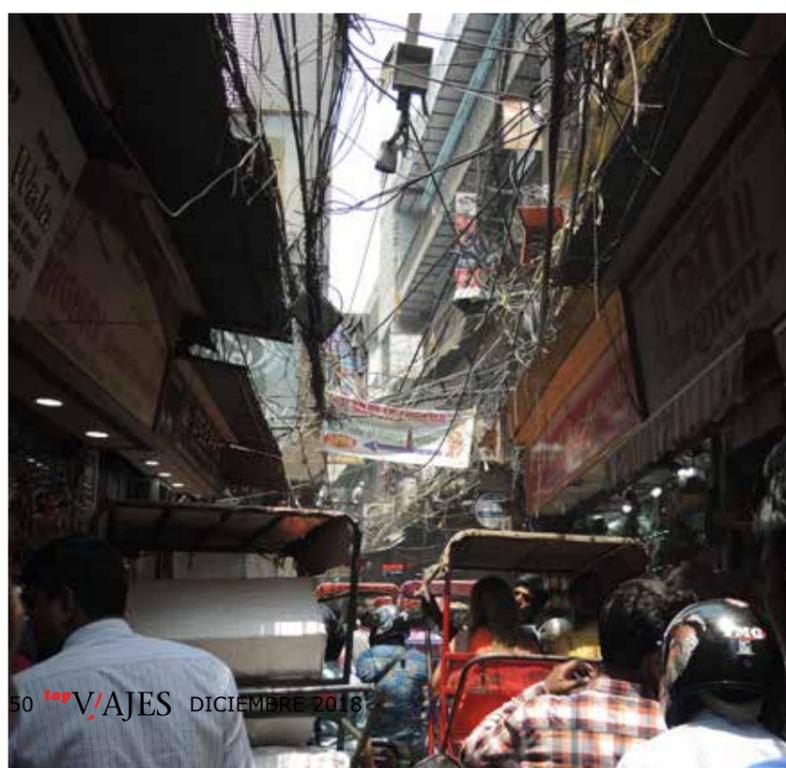
Monumento funerario construido entre 1631 y 1654 por el emperador musulmán Shah Jahan de la dinastía mogol, Taj Mahal es un conjunto amurallado de edificios erigido en honor de su esposa favorita, Mumtaz Mahal, que murió en el parto de su decimocuarta hija. El arquitecto de la corte, Ustad Ahmad Lahori, dirigió durante más de 20 años las obras en las que participaron unos 20.000 obreros.



FUERTE ROJO DE AGRA

En la orilla contraria del río Yamuna donde se levanta el Taj Mahal se encuentra el Fuerte Rojo de Agra, la fortaleza más importante de la India, en la que vivieron y gobernaron los más destacados emperadores mogoles. Construido en piedra de arenisca roja por Akbar entre 1565 y 1573, es en realidad un recinto amurallado al que se accede por la puerta Amar Singh y que encierra en su interior un impresionante conjunto de palacios. Es Patrimonio de la Humanidad desde 1983.





berías a joyerías, pasando por librerías, tiendas de especias o de artesanía y ropa tradicional o de lo más actual.

Lo más habitual es hacer el recorrido en los típicos *rickshaw* (triciclos a pedales precusores del *tuk tuk* motorizado), capaces de callejear por ese laberinto en el que se concentran comercios, vehículos y personas con tal densidad que llega a ser agobiante. Es el mismo caos que se da en las alturas, donde los cables telefónicos y eléctricos conforman una maraña casi impenetrable que parece dispuesta a ocultar la luz del cielo.

Una visita a la vieja Delhi pasa por conocer la Jama Masjid, mezquita similar a la de Agra pero de mayores dimensiones, de hecho es la mayor de la India; el Fuerte Rojo, construido en lo que hoy es Chandni Chowk cuando Shah Jaha –el mismo que mandó levantar el Taj Mahal–, decidió trasladar la capital a Delhi desde Agra.

Pero nos queda Nueva Delhi, de calles más amplias y con menor tráfico motorizado y humano, que cuenta con dos sitios declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco: la tumba de Humayun y el complejo de Qutab Minar. El primero es en realidad un grupo de edificios muy bien conservados de arquitectura mogol en torno al mausoleo dedicado al emperador Humayun, que comprende otras construcciones, tumbas y pequeñas mezquitas, conjunto que fue declarado Patrimonio de la Humanidad el año 1993.

El segundo, el monumento islámico más antiguo de Delhi y alminar de ladrillos más alto del mundo (72,5 metros), también fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco el mismo año, 1993. Inspirado en el minarete afgano de Jam y con la pretensión de superarlo, el primer gobernante musulmán de Delhi, Qutb-ud-din Aybak, inició la construcción del Qutab Minar en el año 1193, pero sólo pudo contemplar la construc-

Las calles de la Vieja Delhi, repletas de comercios de todo tipo, son un canto al caos en el tráfico, pero también en el tendido de cables.



'HEY RAM'

El principal artífice de la independencia de la India, líder espiritual y político hindú Mahatma Gandhi, fue asesinado el 30 de enero de 1948 a los 78 años de edad, abatido por los disparos de un radical extremista que le saludó respetuosamente antes de matarle. A orillas del río Yumana, en el lugar de Nueva Delhi donde al día siguiente fueron incinerados sus restos –no donde fue asesinado– hoy se levanta un sencillo memorial, el Raj Ghat (Patio Real) que recuerda su figura. Es una sencilla losa de mármol negro al aire libre con una llama permanente y el epitafio *Hey Ram (Oh Señor)*, las últimas palabras que pronunció Gandhi antes de morir.



ción de su base, a la que su sucesor, Iltutmish, añadió tres pisos más, pero la obra no se completó hasta 1368

De paso, podemos ver la Puerta de la India, un monumento de corte colonial, de 42 metros de altura, construido para conmemorar a los soldados indios caídos en la Primera Guerra Mundial y la guerra anglo-afgana de 1919, y la Casa de adoración Bahá'í (1986), más conocida como templo del Loto por su forma exterior. Y el más que interesante Gurdwara Bangla Sahib, el principal templo sij de la ciudad, situado muy cerca de la cétrica Connaught Place, reconocible por su cúpula dorada. Este antiguo palacio de mármol construido en el siglo XVII incluye un templo, un estanque rodeado por columnas, una escuela, una galería de arte y una cocina que sirve comidas a cuantos lo soliciten. Tal vez, por lo inusual, sea este el mayor atractivo de la visita. Voluntarios sij cocinan y sirven sopas, guisos y naan, el típico pan plano de

El Gurdwara Bangla Sahib de Delhi cumple con el requisito de servir comidas de forma gratuita a cuantos lo soliciten. Es una de las características de los templos sij.



LOS SIJ

El *dastar* con que se cubre la cabeza distingue en seguida a un sij, que además ha de mostrar su personalidad con otros cinco signos que comienzan con la letra k: *kesha*, pelo largo y recogido (y siempre cubierto por el *dastar* o un pañuelo); *kangha*, un pequeño peine de madera, símbolo de limpieza, que normalmente llevan oculto en el *dastar* y usan dos veces al día; *kara*, la pulsera de acero, símbolo de la eternidad; *kachha*, la ropa interior corta de algodón que permite más movilidad al guerrero, y *kirpan*, la espada curva que hoy casi todos los sij llevan en tamaño reducido. Los hombres suelen utilizar Singh (León) como segundo nombre o apellido y las mujeres Naur (Princesa).

La religión sij, estrictamente monoteísta, no acepta el pesimismo, no cree en el celibato ni reconoce el sistema de castas, y prohíbe las bebidas alcohólicas, el tabaco, las drogas y cortarse el cabello y la barba. También el templo sij, o *gurudwara*, ha de cumplir dos condiciones de reunión: la *sangat*, o asamblea de los sagrados para ayudar al desarrollo espiritual, y la *pangat* o asamblea de la *guru-ka-langar*, la cocina comunitaria para dar de comer a todos los devotos, peregrinos y visitantes, como símbolo de igualdad, fraternidad y hermandad. Las ceremonias más importantes del sijismo están relacionadas con el bautismo (*amrit*); el matrimonio (*anand karaj*), que consideran un vínculo y no un contrato, y la ceremonia de la muerte (*sanskar*), que incluye la cremación.

Los sij disponen en sus templos de unas amplias cocinas y salas donde sirven gratuitamente la *pangat*, una comida comunitaria para devotos, peregrinos y visitantes



Las familias de los novios tiran la casa por la ventana en las celebraciones de la boda, que termina, como casi todas, en un banquete, aunque en este caso no se sirven bebidas alcohólicas.



Los sij no aceptan el celibato y el matrimonio es obligatorio. La ceremonia (anand karaj) reúne a familiares y amigos de los novios, que llegan ya con algunas ceremonias, o preparativos previos, como la henna que se hace la novia en las manos. Contrayentes e invitados se sientan en el suelo en un acto que sirve para recordar que el matrimonio es una unión espiritual y no un contrato. Las celebraciones pueden durar hasta tres días.



la cocina india que se hace en planchas y no en el horno; todo el mundo está invitado, con los únicos requisitos de llevar cubierta la cabeza, los pies descalzos y... esperar turno, lógicamente.

VIVA LOS NOVIOS

Una de las experiencias más gratificantes y sorprendentes en la India es asistir a una boda, más si es una ceremonia sij; y más aún si resulta que la celebración es doble: sij por parte de la novia e hindú por parte del novio. Una doble ceremonia que bien puede llevar tres días de festejos, en los que las familias terminan por conocerse y cumplir con los ritos de ambas religiones, en los que también hay banquetes (más de uno), sin bebidas alcohólicas, cánticos, actuaciones y gritos similares al conocido viva los novios. Pocas bodas son tan coloristas y festivas como las que se celebran en la India según el rito sij.

Asistimos a la boda de Gurpreet Kaur y Ravi Tipathi, invitados por los padres de la novia, Dimple Singh y Verinder

CUATRO VUELTAS

La ceremonia de la boda empieza con el *shabad kirtan*, una música espiritual. La llegada de la pareja se hace por separado; el novio lo hace a caballo y se sienta frente al Sri Guru Granth Sahib (el libro santo del sijismo). Luego llega la novia, que se sienta a la izquierda de su pareja. Se entona el primer *shabad* (himno): *Keetaa lorhee-ai kamm*.

La pareja y sus padres se levantan (mientras el resto de la congregación sigue sentada) para recitar la oración sij (*ardas*), y pedir a Dios bendiciones para los contrayentes. Se hace una lectura al azar (*hukam*) del libro sagrado y El padre de la novia le entrega su bufanda para que, junto a su novio, dé cuatro vueltas alrededor del libro sagrado. Con el himno *Vee-aa hoa mere baabulaa* concluye la ceremonia.



Kaur. Hay cientos de invitados, por parte de ambas familias, aunque es el padre de la novia quien corre con la mayor parte de los gastos, que asisten a la ceremonia y a las generosas refecciones que se sirven, que generalmente van acompañadas de actuaciones de danzantes y cantantes, secundados por los familiares, en un ambiente festivo como pocos.

BHOPAL

Los banquetes sin alcohol permiten amanecer sin resaca y tras dos días de ceremonias emprendemos viaje a Bhopal, la capital del estado de Madhya Pradesh en donde seguiremos los pasos de Mowgli para tratar de localizar a algún congénere de Shere Khan en los parques nacionales de Satpura y Pench.

El vuelo interior desde Nueva Delhi es corto, no llega a la hora y media, lo que permite disfrutar durante un día completo de una ciudad y unos alrededores que muestran una cara bien distinta de la India.

Bhopal es una ciudad de calles limpias y cuidadas que no alcanza los dos millones de habitantes. Cuenta con un más que interesante Museo Arqueológico Estatal, ubicado en un bello edificio en las colinas Shyamala, que reúne piezas prehistóricas y fósiles, esculturas del siglo II aC, manuscritos, pinturas, ropas, armas, monedas, miniaturas instrumentos musicales y documentos medievales repartidos en 17 salas. La entrada cuesta 100 rupias y otras 50 para utilizar la cámara fotográfica, pero no está permitido el flash.

Frente al museo estatal se encuentra el sorprendente Museo de las Tribus [páginas 90 y 91], que permite conocer la idiosincrasia de diferentes pueblos y culturas que habitan la India desde siglos. Es un museo moderno que juega con las luces para dar mayor intimidad al recorrido, en el que también se observan juegos infantiles de siempre, algunos de los cuales aún están vigentes en los pueblos. La entrada cuesta 250 rupias y otras 50 para utilizar, sin flash, la cámara fotográfica.

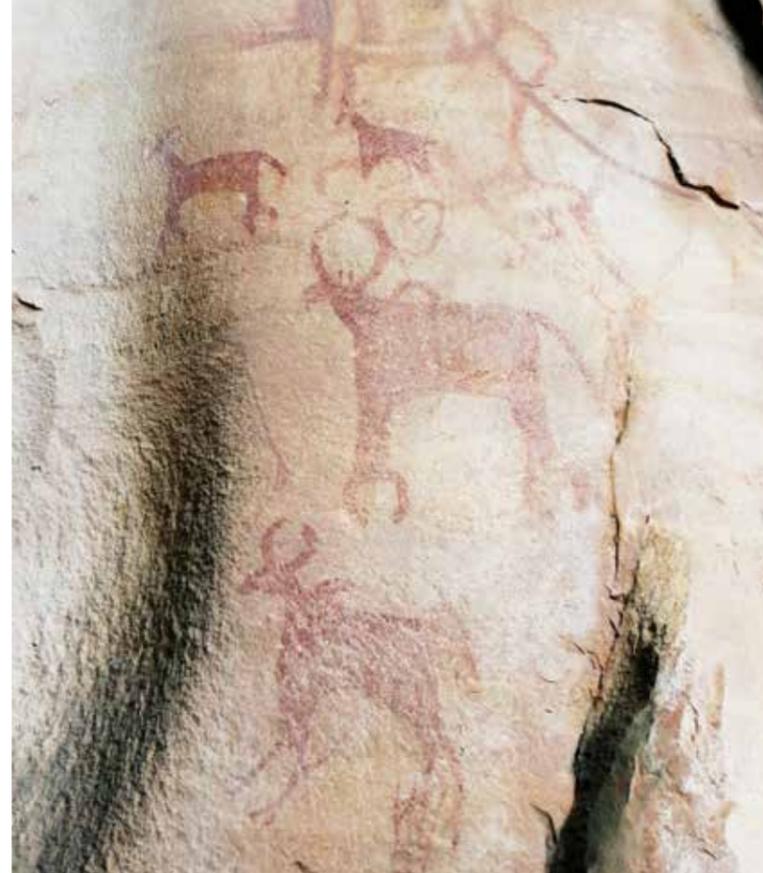
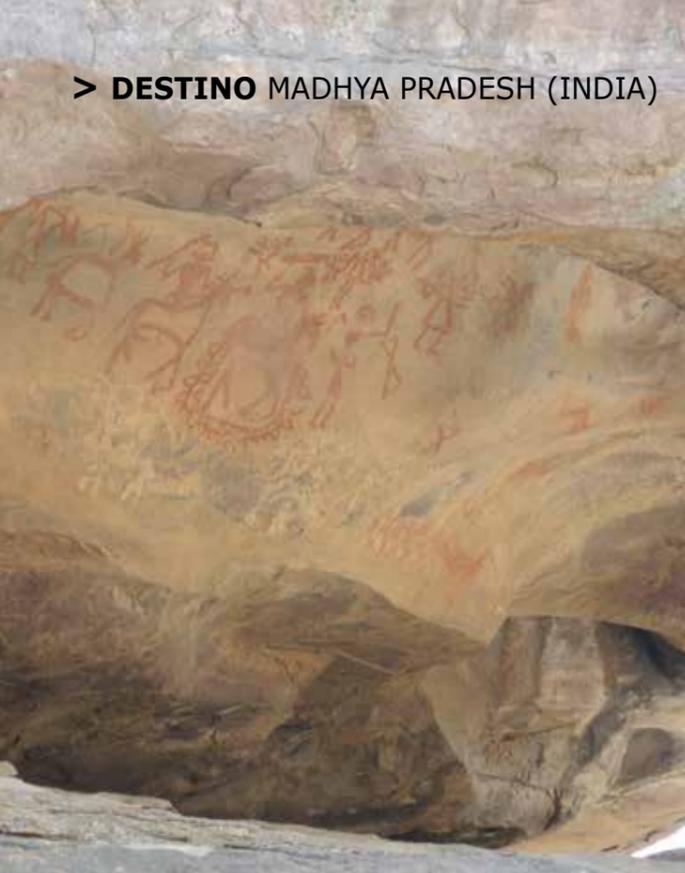
Bhopal cuenta con numerosos edificios monumentales, entre los que destaca el Taj-ul-Masajid (corona entre mezquitas), la mayor mezquita de la India y una de las más grandes del mundo, cuya construcción, iniciada en 1868, durante el reinado del emperador mogol Bahadur Shah II, atravesó diversos avatares hasta su con-



DEIDADES EN PIEDRA

El Museo Arqueológico Estatal de Bhopal reúne una ingente colección de esculturas representativas del patrimonio aportado por Madhya Pradesh a la cultura e historia indias.

Muestra piezas desde la época prehistórica hasta la era moderna, entre las que abundan esculturas pertenecientes a diferentes períodos (sunga, gupta, rastrakuta, pratihara, parmara, chandella, kalchuri y kachchhapaghata) que representan distintas deidades, como las que conforman la Trimurti (tres formas), o Trinidad hinduista: Shiva, el dios que destruye el universo; Brahmá, el dios que crea el universo, y Vishnu, el dios encargado de conservar el universo. Pero también hay muchas representaciones de Ganesha, dios con cuerpo humano y cabeza de elefante; Saraswati diosa de la palabra, las artes, la música y el conocimiento; Lajja-Gauri, diosa del hinduismo asociada a la abundancia y la fertilidad; Lakshmi, consorte eterna del dios Vishnu y diosa de la belleza y de la buena suerte, o Jain Tirthankara, el ser que, según el jainismo, alcanzó la trascendencia y liberación (*moksha*).



clusión en 1985. Para acceder hay que taparse los brazos y piernas, y las mujeres, además, han de cubrirse la cabeza; requisitos que son comunes en todas las mezquitas y en muchos edificios religiosos de otros cultos, por lo que es conveniente salir del hotel con pantalón largo, camisa y algo que ponerse en la cabeza. No obstante, como es habitual en estos centros, a la entrada hay prendas para facilitar el acceso a los visitantes.

LA ALTAMIRA INDIA

Pero si hay algo llamativo en la zona son las pinturas rupestres de Bhimbetka, localizadas a 45 kilómetros al sur de Bhopal. Conocidas como abrigos o refugios rupestres, representan el vestigio de vida humana más antiguo de la India. Son la Altamira de India, pinturas de la Edad de Piedra, con unos 9.000 años de antigüedad que llevaron a su declaración de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en julio de 2003.

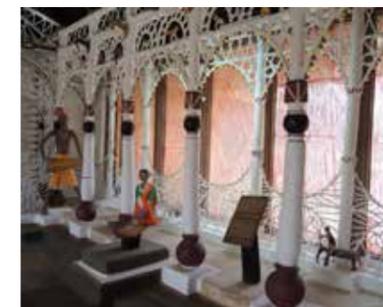
Las pinturas, con el rojo y el blanco como colores predominantes, muestran escenas de la vida cotidiana de los habitantes cavernícolas del lugar –lanceros a caballo, danzantes, músicos–, de acontecimientos especiales –ritos religiosos relacionados con nacimientos y enterramientos– y animales de la zona: elefantes, caballos, cérvidos, bisontes, pavos, rinocerontes y tigres.

EN BUSCA DEL TIGRE

Llega el momento de emprender viaje hacia las reservas donde viven los escasos ejemplares de tigre que aún quedan, un trayecto que nos ocupará entre tres y cuatro horas por carretera.

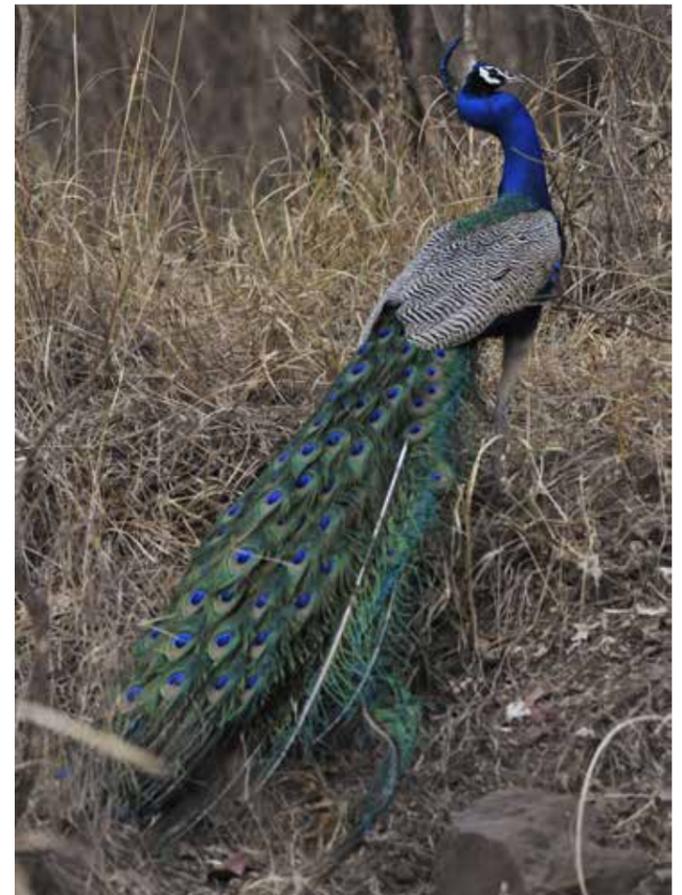
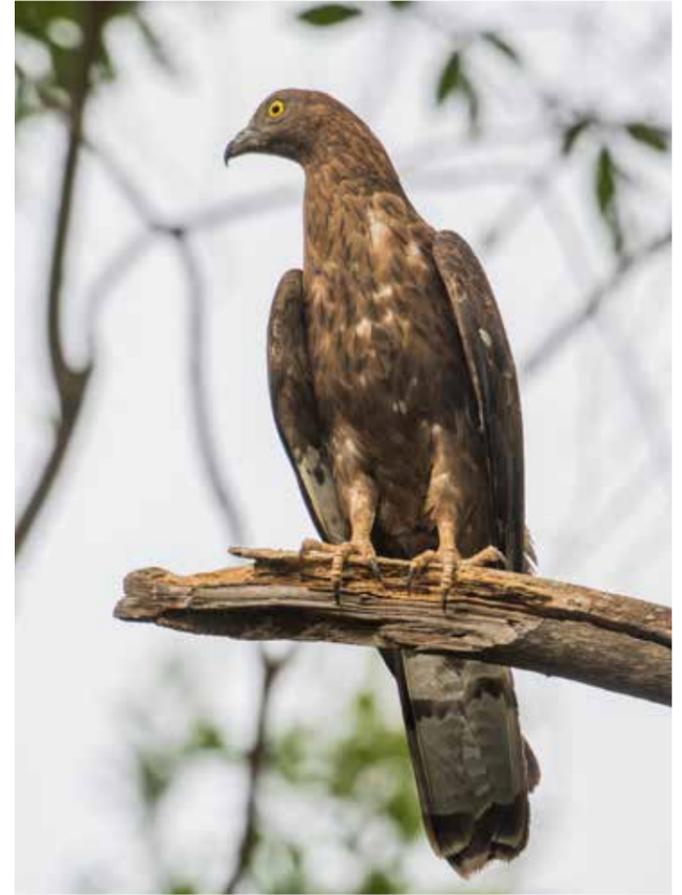
Esquivo por naturaleza, el tigre es difícil de captar y no siempre se consigue darle caza fotográfica por muchos intentos que se haga, tanto diurnos (desde primeras horas de la mañana, antes de la salida del sol) como nocturnos. Unas salidas que permiten encontrarse con muchos otros animales de la amplia fauna, desde monos a zorros, chacales, leopardos, cocodrilos, cérvidos, osos e infinidad de aves, como águilas, búhos, gallina de las Indias, pavos reales y pájaros pescadores de pico rojo, el *kingfisher* que da nombre a una de las cervezas más populares del país.

Con todo, se consiga ver o no algún ejemplar, la búsqueda del tigre en estas



El Museo de los Pueblos, en Bhopal, muestra peculiaridades de distintas culturas y etnias de la India, desde las construcciones tradicionales a los juegos infantiles.

A 45 kilómetros de Bhopal se encuentran los abrigos rupestres de Bhimbetka, con pinturas prehistóricas de 9.000 años de antigüedad.

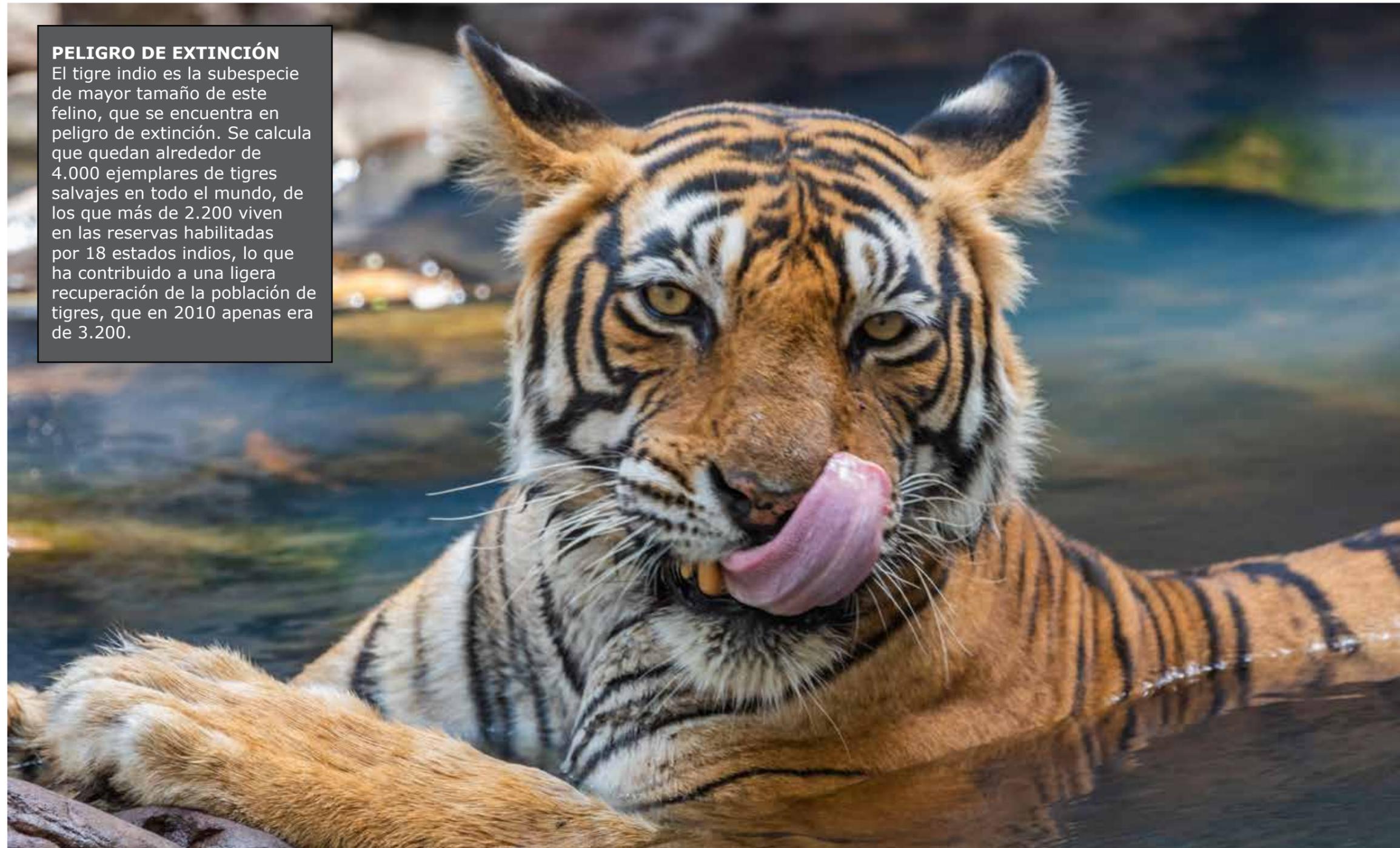


Los numerosos parques nacionales que hay en el estado indio de Madhya Pradesh sirven de refugio a toda suerte de mamíferos, aves y reptiles, algunos de ellos en peligro de extinción. Una rica fauna que nos encontramos en los safaris fotográficos (diurnos y nocturnos) organizados para localizar algún ejemplar del felino más esquivo, el tigre.



PELIGRO DE EXTINCIÓN

El tigre indio es la subespecie de mayor tamaño de este felino, que se encuentra en peligro de extinción. Se calcula que quedan alrededor de 4.000 ejemplares de tigres salvajes en todo el mundo, de los que más de 2.200 viven en las reservas habilitadas por 18 estados indios, lo que ha contribuido a una ligera recuperación de la población de tigres, que en 2010 apenas era de 3.200.



reservas es toda una experiencia inolvidable. Cualquier sonido o movimiento extraño, como los chillidos o el trepar rápido de los monos a las copas de los árboles, concentra la atención de los 'cazadores', que pasan horas siguiendo huellas más o menos recientes de osos perezosos o de perros salvajes indios (una especie de coyote) hasta que cualquier indicio de la posible presencia del deseado y solitario felino hace cambiar la ruta. En el trayecto aparecerán leopardos bebiendo agua al caer el sol (también se hacen safaris nocturnos), pavos reales mostrando su plumaje, chacales a punto de capturar una presa o manadas de sambares, los grandes cérvidos que abundan en estos parajes y que son presa habitual del gran felino.

Para aprovechar más estas excursiones en todoterrenos especiales conviene alojarse en los hoteles que se encuentran cerca, o incluso en el interior, de los parques nacionales y reservas de tigres, como el Reni Pani Jungle Lodge en el Satpura National Park, o el Baghvan Taj Safari Lodge, en el Pench Nacional Park, que a la ventaja de la proximidad suman las comodidades que ofrecen, como piscina, ducha exterior, aire acondicionado y una cocina adaptada al gusto occidental en lo que concierne a la dosis de especias utilizadas. 📍

GUÍA PRÁCTICA

MADHYA PRADESH (INDIA)

CÓMO LLEGAR

Air India tiene tres vuelos semanales (lunes, jueves y sábados) directos desde Madrid a Nueva Delhi, con una duración inferior a las 9 horas. Nosotros volamos en un Boeing B787 Dreamliner (en la foto) con capacidad para 256 pasajeros, en asientos cómodos, incluso en la clase turista. La comida, es aceptable, y en ella ya se nota la presencia de especias. En su web, la compañía india anuncia precios desde 505 euros.



Los desplazamientos entre Nueva Delhi y Bhopal (1 hora y 25 minutos), y de Nagpur a Delhi (1 h 45') también los hicimos con Air India.

www.airindia.es

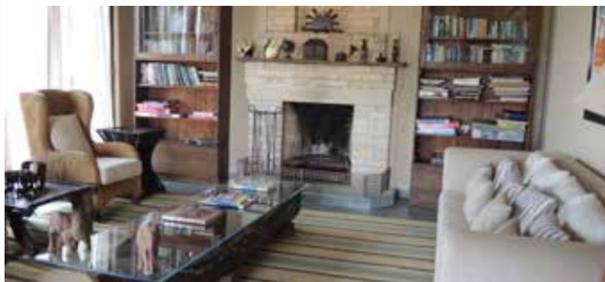
DÓNDE DORMIR Y COMER

En **Bhopal**, es toda una institución el Jehan Numa Palace un lujoso hotel de estilo colonial con 99 habitaciones. Su cuidada gastronomía se sirve en cuatro restaurantes distintos. www.jehannuma.com

De la misma cadena hotelera, a las afueras de **Bhopal**, el **Jehan Numa Retreat Club y Spa** ofrece un alojamiento más cercano a la naturaleza, pero sin obviar el lujo. Piscina, spa ayurvédico, gimnasio y una cocina típica india, como las barbacoas al aire libre en el Under The Jamun Tree, o internacional, en The Coriander Leaf. www.jehannuma.com/retreat-bhopal/



El **Forsyth Lodge**, en el Parque Nacional de **Satpura**, dispone de casas individuales (villas) y su cocina es impecable con platos especiados al gusto de cada uno: pescados a la parrilla, berenjenas gratinadas, sopa de lentejas y ensaladas variadas. forsythlodge.com



En **Satpura**, el **Reni Pani Junle Lodge** es una excelente opción, dada su proximidad a la reserva de tigres. Dispone de doce cabañas de lujo, perfectamente equipadas y con una decoración acorde con el lugar. www.renipanijunglelodge.com



En los límites del Parque de **Pench**, el **Baghvan Taj Safari Lodge** dispone de 12 bungalós con dormitorio extra en la azotea, piscina y una gastronomía con ingredientes orgánicos de cosecha propia.

<https://taj.tajhotels.com/en-in/baghvan-pench-national-park/>

En **Delhi** hay hoteles para todos los gustos y bolsillos. Por ejemplo el **Radisson Blu Kaushambi Delhi**, un *cinco estrellas* un poco anticuado pero a buen precio, en torno a los 70 euros/noche. www.radissonblu.com



El pájaro Kingfisher da nombre a la cerveza más popular de India.

MÁS INFORMACIÓN

www.incredibleindia.com
www.junglesutra.com



Sandals
THE *Luxury Included*™ HOLIDAY

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

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

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

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

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



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. †solamente para buceadores certificados



PATAGONIA

LA TIERRA DE FUEGO

TEXTO Y FOTOS **RUBÉN ROCHE**

Hace siglos, solo los más intrépidos navegantes se atrevían a aventurarse por unas costas que ponían límite al mundo conocido. Desde sus barcos avistaron enormes fogatas encendidas por los indios yamanas para combatir las bajas temperaturas, hogueras que inspiraron el nombre con el que se conoce hoy esta región: Tierra de fuego.

Vista frontal desde las pasarelas del mítico glaciar Perito Moreno.

A medida que se produce el descenso del avión en su aproximación final al aeropuerto de Ushuaia, una colosal cordillera montañosa nos rodea y engulle por izquierda y derecha, con unos sobresalientes cerros y picos que se alzan majestuosos hasta perderse en la lejanía. Es un paisaje imponente de bosques, montañas, cumbres, glaciares y nieves perpetuas que se combinan con una elegante armonía.

Nada se conocía de esta región y sus gentes hasta que allá por 1520 Magallanes orilló por estas frías tierras y observó la enorme y respetable talla natural de sus habitantes (más de 1,80 cm de altura media) conocidos como tehuelches. Cubrían sus cuerpos con pieles de guanaco (camélido propio de la fauna del lugar), que utilizaban también para envolver y proteger sus grandes pies. Precisamente el generoso tamaño de sus extremidades inferiores llamó la atención de Magallanes quien, sorprendido por la enorme huella de sus pisadas, sugirió a su meticuloso cronista, Antonio de Pinafeta, darles el nombre de patagones y, por ende, la región que habitaban pasaría a ser bautizada para siempre como Patagonia.

USUAHIA, EL FIN DEL MUNDO

Ushuaia es la ciudad más austral del planeta (el fin del mundo, o el principio de todo, como dicen los lugareños) y la capital de Tierra de Fuego, islas del Atlántico sur y el sector antártico argentino. Situada a orillas del canal de Beagle, frente a una gran bahía, atrajo desde sus comienzos a pioneros, aventureros y misioneros en busca de nuevos horizontes y almas que redimir, fueron estos los primeros que se asentaron y colonizaron una tierra que alguna vez fue de los yamanas, sus habitantes originarios. Algo de eso se refleja en el desordenado carácter de la ciudad, marcado por el contraste entre sus modernos edificios y las casas de madera con techos de chapa acanalada y colores vibrantes. También su caprichosa topografía ha contribuido a generar una ciudad sumamente pintoresca que combina colores y desniveles con la silueta de los Andes como fondo.

A pesar de ser una ciudad todavía pequeña, Ushuaia se encuentra en constante y continuo

crecimiento, ofreciendo al visitante una infinita variedad de atractivos y posibilidades para todos los gustos y edades, como la visita a su interesante casco histórico, donde aún perduran varios ejemplos de las construcciones originales, y en la que es más que recomendable conocer el Museo del Fin del Mundo, que posee una gran colección historiconatural. También es interesante el Museo del Mundo Yamana, dedicado a los primeros aborígenes de la región, o los monumentos de la plaza 25 de mayo y la plaza Cívica.

Por otro lado, su envidiable ubicación natural ofrece la posibilidad de realizar muchas

actividades al aire libre y deportes de aventura (treking, kayak, mountain bike, rutas 4x4, etc.), sin olvidar la navegación por el canal del Beagle y sus múltiples islas, ni dejar de lado el atractivo que permite disfrutar de actividades propias de los amantes de los deportes de invierno.

Sin importar la estancia del año, el clima de Ushuaia tiende a cambiar de un día para otro pudiendo reproducirse las cuatro estaciones durante una misma jornada. En verano la temperatura media es de 10 grados y el día con más horas de luz llega casi a las dieciocho. En otoño y primavera el tiempo suele ser muy inestable, aunque

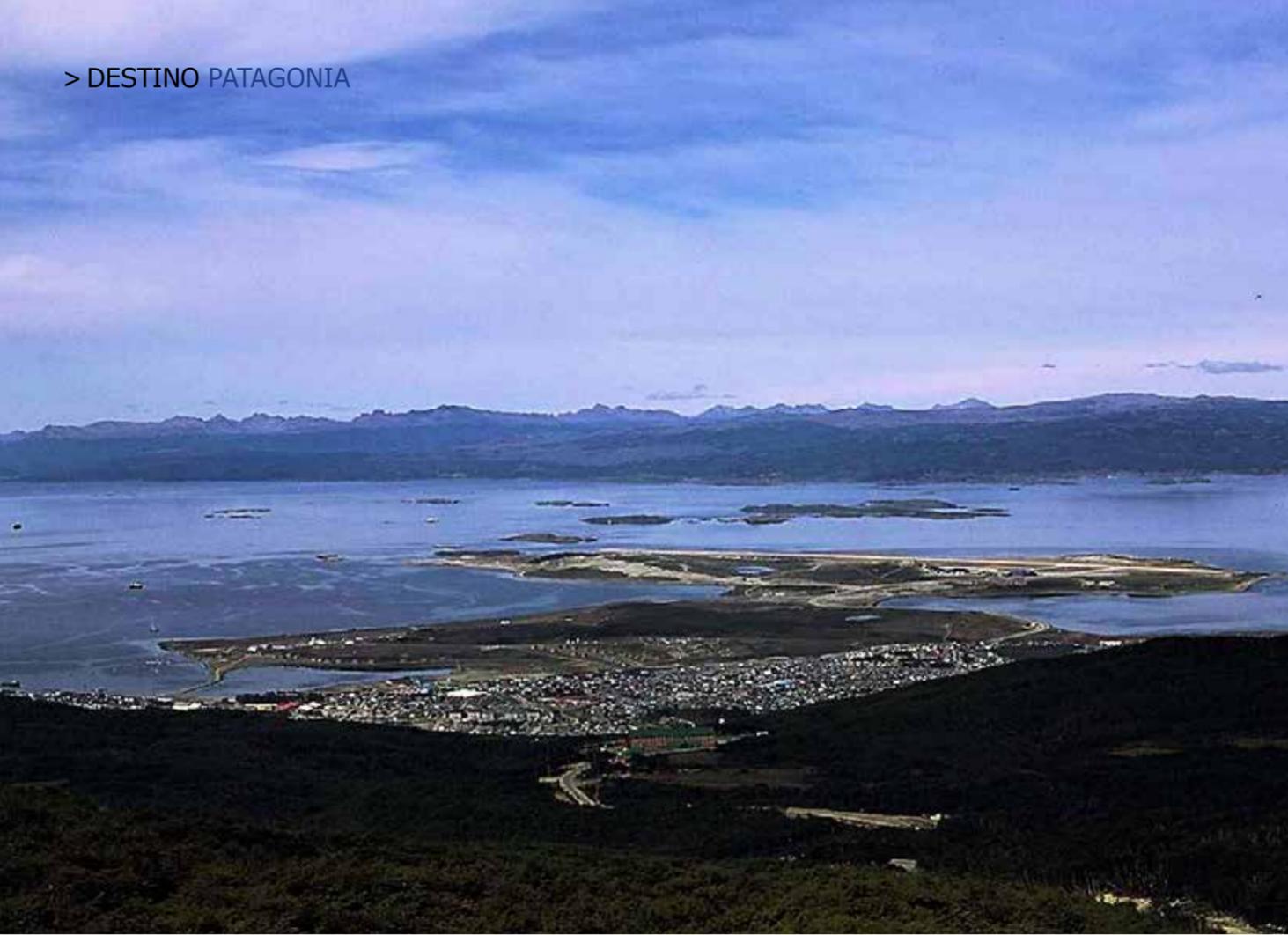
evidentemente las temperaturas más bajas se registran en invierno (julio y agosto) con una media de 1 grado y días reducidos apenas a siete horas de luz.

BEAGLE, CANAL DE DISCORDIA

Una de las actividades que el viajero no debe perderse al llegar a Ushuaia es la navegación por el bello canal del Beagle, abierto al mar hacia el sur en una intrincada trama de múltiples estrechos y cientos de islas e islotes. Hoy en día este canal hace de frontera natural entre Argentina y Chile y su uso y disfrute se comparte de mane-



◀ Imagen de la esteparia y solitaria Pampa argentina.



▲ Vista aérea de Ushuaia, la ciudad mas austral del mundo.

► Una indolente gaviota en el puerto de Ushuaia.

ra pacífica, pero en tiempos pasados la soberanía y uso del canal fue motivo de enormes problemas entre ambos países al punto de llevarlos casi a la guerra. El canal debe su nombre al barco que capitaneaba el célebre almirante Fitz Roy en 1834 en compañía de un joven naturalista de nombre Charles Darwin, que pasaría a los anales de la historia por los descubrimientos que realizó en este viaje, y que años más tarde, en 1858, le ayudarían a desarrollar su conocida teoría sobre la evolución de las especies, postulados que se convertirían en un verdadero hito de la ciencia universal.

La zona es ideal para ser explorada en barco, en recorridos de un día o de media jornada que se pueden contratar en el muelle donde hay varias empresas especializadas que disponen de una flota de naves que van desde modernos catamaranes a veleros y zodiacs. Las excursiones incluyen ca-

minatas a pie por las islas que ayudan a estudiar y reconocer las diferentes especies de flora y fauna y a sumergirnos más en el impresionante entorno natural que nos rodea. Los trayectos acuáticos más frecuentes son los que llevan por el canal del Beagle hasta el faro Les Eclaireurs, en una singladura de unas tres horas con paradas en la Isla de los Lobos, donde habitan colonias de focas, leones y lobos marinos, y en la Isla de los Pájaros, para avistar cormoranes, canquenes y petreles. El trayecto finaliza en el faro Les Eclaireurs, conocido como el Faro del Fin del Mundo, referencia para la navegación de los grandes barcos y cruceros que transitan por el canal. Ya de vuelta hacia el puerto de Ushuaia se hace un alto de una hora en la Isla de Bridges para estudiar de cerca la flora de esta región y ver diferentes asentamientos de indios yamanas, antiguos aborígenes del lugar.





Otra travesía de mayor duración conduce durante ocho horas hasta Isla Martillo, lugar donde reside una extensa colonia de pingüinos magallánicos y de papua, para más tarde hacer una parada en la estancia Harberton, que fue el primer establecimiento rural de la isla, fundado en 1884 por el misionero anglicano Thomas Bridges. Asimismo, desde el puerto de Usuahia se pueden visitar los canales fueguinos con su característico paisaje de fiordos y glaciares, atravesar el estrecho de Magallanes, navegar hasta el cabo de Hornos, ansiada meta de todos los navegantes a vela. En este punto, los más atrevidos podrán embarcarse en una aventura hacia el inexplorable y virginal continente blanco de la Antártida, ubicada aproximadamente a unos mil kilómetros de Tierra de Fuego y a dos días de navegación. Tras superar las temidas aguas del pasaje de Drake se llega a la península Antártica e islas aledañas (Shetland del sur, Orcadas del sur, etc.) donde se tendrá la posibilidad de visitar lugares de singular belleza paisajística. Los precios elevados ya de por sí, puesto que se trata de un territorio virgen y de un turismo muy exclusivo, variará en función de la duración del viaje, itinerario y tipo

de barco y crucero. Así, la temporada antártica de cruceros comienza por lo general a mediados de noviembre y finaliza hacia mediados de marzo, época que coincide con el verano austral.

EL CALAFATE

A mediados de enero, en pleno verano patagónico, madura el calafate, fruto autóctono de agradable sabor, especialmente apreciado por la gente local que de sus bayas destila un licor llamado chicha, al que los tehuelches llamaban "guachacay". Este arbusto no solo destaca por el valor culinario de su fruto sino también por los diferentes usos que se da a su madera, de dura consistencia y muy apreciada en la fabricación de herramientas y utensilios de cocina, y que ha dado origen al verbo calafatear para definir la acción de impermeabilizar las embarcaciones locales con la resina del tallo del arbusto. El calafate significó comida, bebida, herramientas, calor y remedios para los primitivos patagones, oriundos habitantes de estas frías tierras. Reza un proverbio santacruceño que "quien come calafate, vuelve".

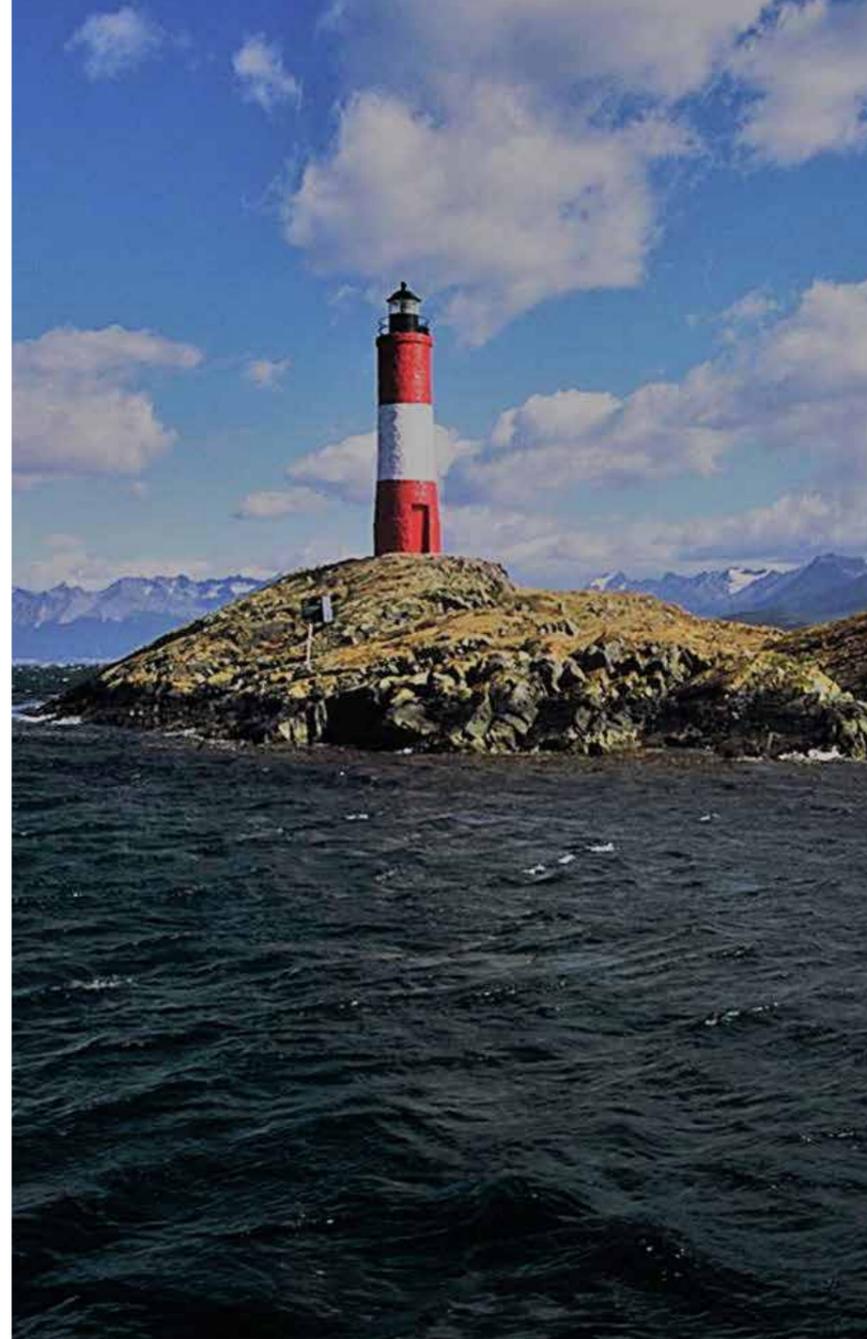
PERITO MORENO

Sin lugar a duda la estrella absoluta del

▲ *Colonia de lobos marinos, el animal que da nombre al lugar donde habitan: Isla de lobos.*

► *Colonia de pingüinos patagónicos en las playas de isla Martillo, en las cercanías del canal del Beagle.*





► Faro de Les eclaireus en el canal del Beagle, conocido como el Faro del Fin del Mundo.
 ▲ ▼ Perito Moreno es el glaciar más famoso e impresionante del mundo.

▼ El glaciar Upsala, de 60 km de longitud, es más extenso pero menos espectacular que el famoso Perito Moreno.

Parque Nacional de los Glaciares es el mítico Perito Moreno, uno de los pocos glaciares todavía vivos en la tierra, que se encuentra en constante avance. Con una altura de 60 metros de frente, la visita al Perito Moreno a través de sus elevadas y numerosas pasarelas de observación resulta toda una experiencia visual, así como escuchar el sonido de sus grietas, el resquebrajar de sus témpanos y el colapso de sus enormes bloques de hielo, que hacen temblar las heladas aguas del lago argentino donde se encuentra. La formación de un glaciar se produce básicamente por la enorme acumulación de nieve en la parte alta de la montaña (estanques de de nieve) y su compactación lleva a un incremento de peso y, por ende, a su desplazamiento hacia adelante, desgastando y erosionando constantemente en una mezcla de agua, tierra y sedimentos. •



Los glaciares

Atendiendo a su grado de temperatura, se diferencia entre glaciares templados y fríos, y si se les compara por su forma y tamaño, se distingue entre glaciares de valle, alpinos y de marea. Y dentro de lo que es un glaciar se diferencian tres zonas: de acumulación (estanque de nieve), de equilibrio (punto medio o punto de avance) y de ablación (o de rotura).

Los glaciares son formaciones de hielo que se originan durante los periodos de glaciación que se producen cada 100.000 años –la última data de hace 18.000 años–, y actualmente nos encontramos en periodo interglacial. Este es uno de los motivos que hace tan especial la visita a las heladas tierras de Patagonia.

GUÍA PRÁCTICA

CÓMO LLEGAR

Iberia realiza vuelos directos a Buenos Aires desde Madrid y Barcelona, operando de dos a tres vuelos diarios dependiendo de la estación del año.

www.iberia.com

MONEDA

La unidad monetaria es el peso argentino. Aunque la constante inflación del país hace difícil predecir el valor exacto del peso, ya que éste varía regularmente, en la actualidad un euro equivale a unos 45 pesos argentinos.

VISADO

Los españoles solo necesitan el pasaporte en vigor.

DÓNDE DORMIR

Buenos Aires, **Sheraton Buenos Aires**. Situado cerca del área de ocio y negocios de Puerto Madero y apenas a tres minutos a pie de la estación central de trenes, disfruta de una situación idónea para moverse por la ciudad.

Usuahia

Hotel Cabo Polonio. Ubicado en el corazón de la ciudad, es un hotel de carácter colonial, habitaciones delicadamente decoradas y donde disfrutar de un suculento desayuno matinal incluido en el precio de la habitación.

Calafate

Albergue del glaciar. Este edificio localizado en las

estribaciones del pueblo es un buen lugar para quedarse y mantener contacto con viajeros que recorren la zona. Sus habitaciones son cómodas y su personal proporciona buena información a la hora de recorrer estas tierras.

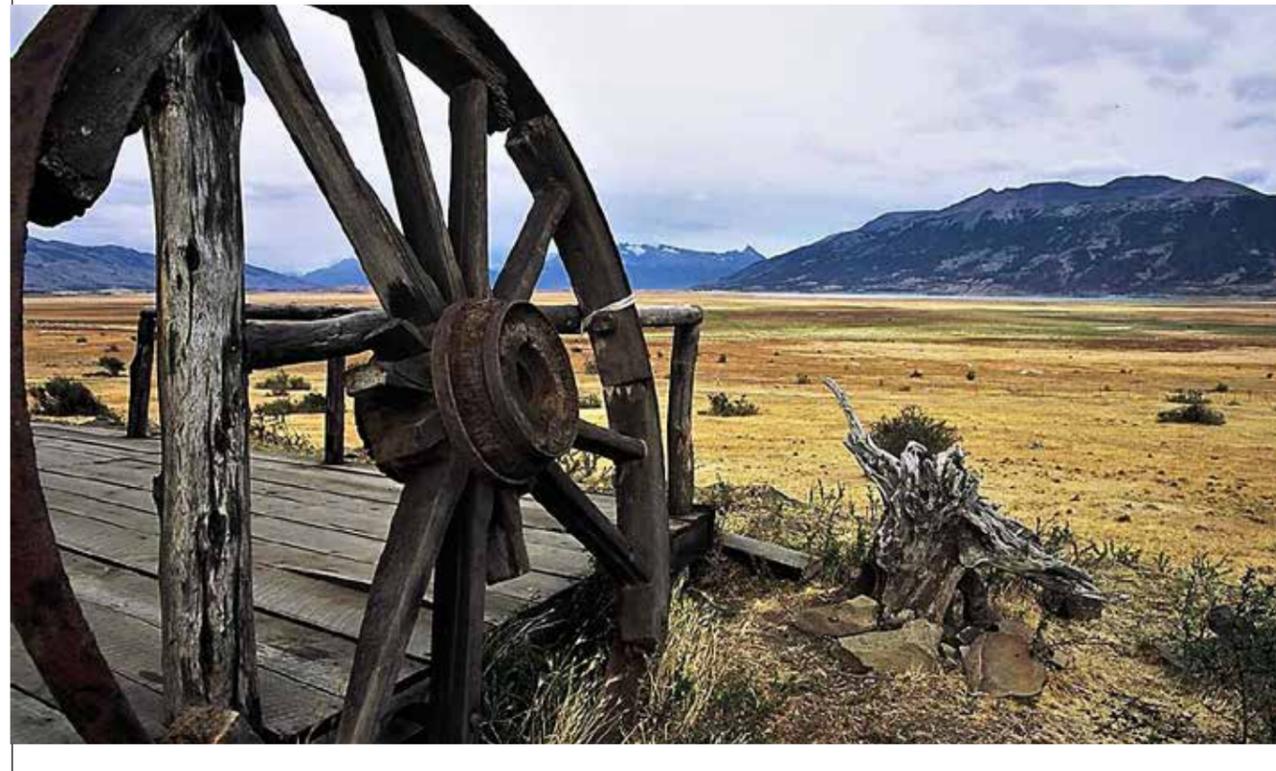
QUÉ Y DÓNDE COMER

Desde que los españoles introdujeran la cría del ganado vacuno y las estepas de la Pampa se transformaran en enormes ranchos, la gastronomía argentina reservó un lugar privilegiado a la carne y sus asados; así, de lejos, el plato argentino más popular es la típica parillada. La influencia italiana, tan presente en la sociedad argentina también, se pone de manifiesto en sus diferentes platos y restaurantes, con gran dedicación a la pasta y las pizzas, que cuidan como en pocos sitios se saben hacer.

Buenos Aires. En la zona de Puerto Madero, **La cabaña de las lilas** es un lugar rústicamente decorado con inmejorable corte y calidad de carnes y de vinos. También en la misma zona, **La caballeriza** y **Puerto Sorrento** son buenas opciones para comer o cenar. Ushuaia. Más enfocados hacia los frescos pescados y mariscos de sus costas deberíamos probar **La casa de los mariscos** y su especialidad de trucha fueguina. También el **Restaurante Kaupé** merece una visita, para conocer la interesante cocina imaginativa del chef Ernesto Vivian, basada en la suculenta gastronomía patagónica.

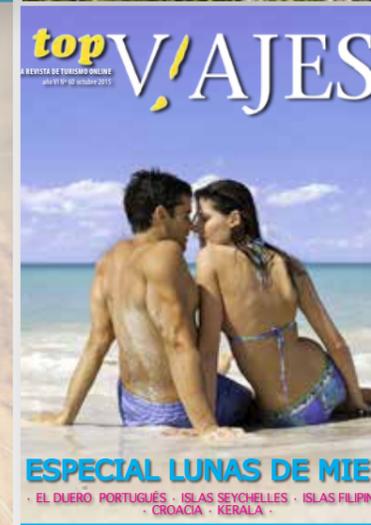
MÁS INFORMACIÓN

Ministerio de Turismo y Medio Ambiente
www.tierradelfuego.org.ar



¿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



DISNEYLAND PARÍS VIAJE A LA MAGIA

TEXTO YVONNE SOLÉ FOTOS FÉLIX LORENZO

El mítico ratón Mickey acaba de cumplir nada menos que 90 años. Y en Disney han tirado la casa por la ventana para celebrar este acontecimiento por todo lo alto, con festejos especiales, conciertos, nuevas decoraciones y atracciones y, sobre todo, mucha magia. Es el mejor momento para viajar hasta el país de la fantasía y disfrutar de unas vacaciones únicas en Disneyland Paris.

XXXXXXXXXX

Imaginaos la situación: un padre observa a su hija mientras esta se lo pasa pipa dando vueltas subida a un tiovivo. Hasta aquí, todo normal. Pero cuando el padre es Walt Disney, este instante aparentemente cotidiano se puede convertir en el punto de inflexión en el mundo del entretenimiento familiar tal y como lo conocíamos hasta entonces.

Corría el año 1950 y en tan solo un lustro Walt Disney fue capaz de moldear su idea de crear un lugar en el que se pudieran divertir tanto adultos como niños. Solo cinco años después, en 1955, inauguró el primer parque de atracciones moderno e incluyó lo que es la esencia Disney: sus personajes.

Disney creó el primer parque de atracciones en 1955

Desde entonces ha llovido mucho, y los *resorts* Disney se han extendido a casi todo el mundo. El de París ya tiene más de un cuarto de siglo y en noviembre dio el pistoletazo de salida a las celebraciones especiales para homenajear al famoso ratón Mickey en su noventa cumpleaños.

Como coincide con la Navi-



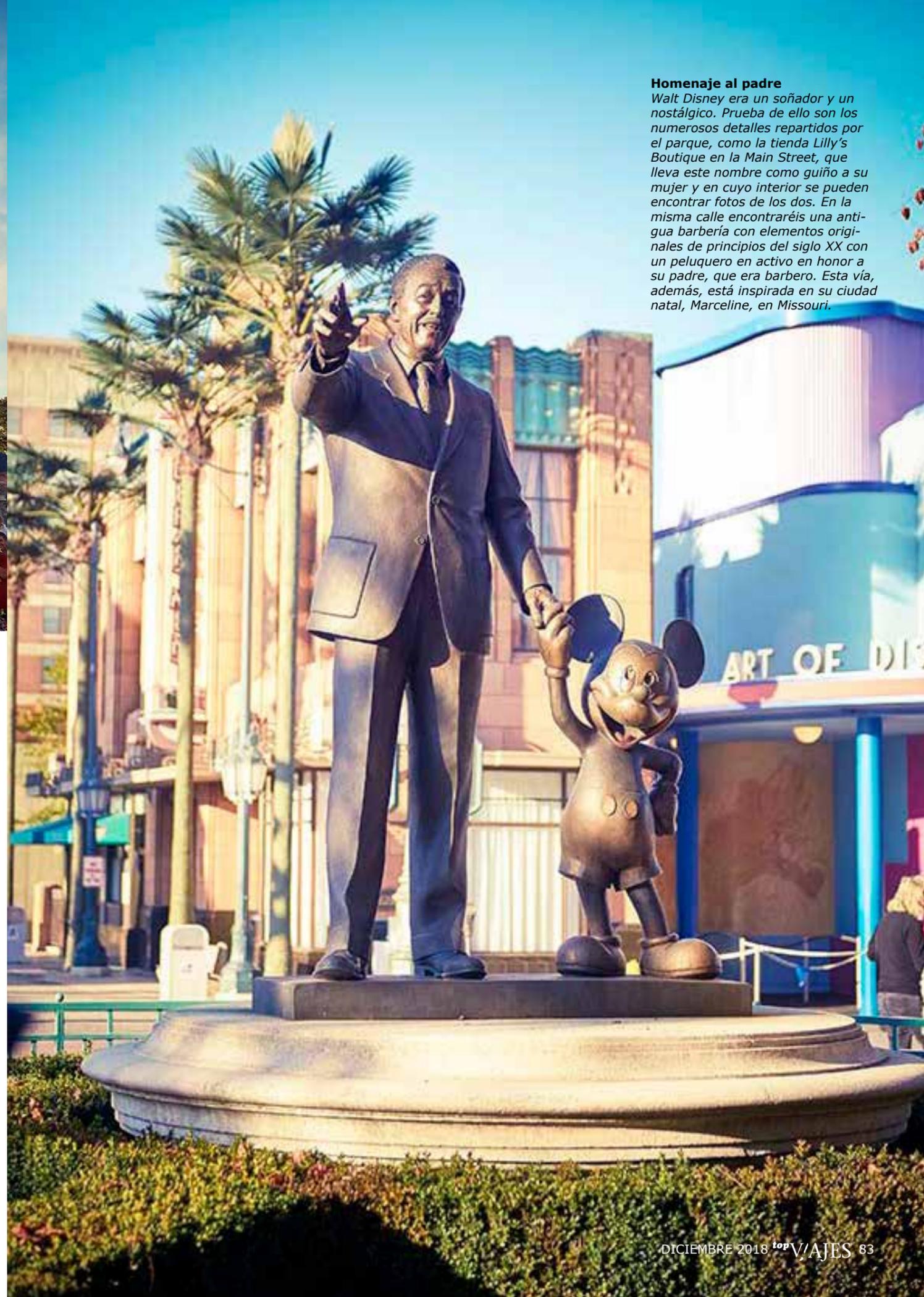


Un día de Reyes diferente

En Disneyland París saben la importancia que tiene la tradición de los Reyes Magos en España. Es por ello que para el público español han creado un acto especial. En el Hotel Newport Bay los niños pueden visitar a Sus Majestades de Oriente, entregarles la carta, hacerse fotos con ellos e incluso tomarse un delicioso tentempié para que la noche de Reyes sea incluso más especial que en casa. Pero además es una ocasión perfecta para saludar y hacerse fotos con los personajes Disney favoritos sin colas. Una experiencia que los niños no olvidarán nunca.

Homenaje al padre

Walt Disney era un soñador y un nostálgico. Prueba de ello son los numerosos detalles repartidos por el parque, como la tienda Lilly's Boutique en la Main Street, que lleva este nombre como guiño a su mujer y en cuyo interior se pueden encontrar fotos de los dos. En la misma calle encontraréis una antigua barbería con elementos originales de principios del siglo XX con un peluquero en activo en honor a su padre, que era barbero. Esta vía, además, está inspirada en su ciudad natal, Marceline, en Missouri.



dad, los festejos son más espectaculares que otros años, si cabe y se prolongan hasta el 6 de enero. Junto a Mickey y sus amigos, los visitantes pueden disfrutar asimismo de la visita de Papá Noel, la espectacular cabalgata de Navidad en la que participan todos los personajes Disney y que tiene lugar dos veces al día, para que no se la pierda nadie.

Mickey acaba de cumplir 90 años

También se celebran acontecimientos especiales, como el diario encendido de luces del gigantesco abeto navideño que preside Town Square, seguido por la iluminación de Main Street, con villancicos incluidos; o el Enchanted Advent Calendar, un calendario de adviento que cada mañana depara una sorpresa de la mano de Mickey, Minnie o Goofy frente a un escenario único: el castillo de la Bella Durmiente.

Y todo ello con preciosos decorados navideños al más puro estilo de Bing Crosby. Porque en Disneyland París nieva sí o sí, aunque sea de forma artificial, con lo que la sensación de estar en una película es inevitable. Además, se han preparado espectáculos nuevos que hacen de estas fechas una ocasión única.

Así, en *A surprise for Mickey!*, para celebrar los 90 años de diversión con Mickey Mouse, todos los asistentes pueden felicitar al ratón en persona. Y en la atracción *Mickey and his PhilharMagic Orchestra* se disfruta de una nueva experiencia 4D, que transportará al público al corazón de algunos de los grandes clásicos Disney, como *Aladín*, *La Sirenita* o *El Rey León*.

Una oportunidad única para disfrutar de las mejores melodías de estos largometrajes de animación y celebrar los 90 años de Mickey Mouse de la mejor manera posible. •



GUÍA PRÁCTICA

CONSEJO

Llevar ropa de abrigo y buen calzado porque en esta época del año hace mucho frío y la mayoría de las atracciones son al aire libre.

CÓMO LLEGAR

Vueling ofrece vuelos directos a París (Orly y Charles de Gaulle) desde las principales ciudades españolas: Barcelona, Madrid, Sevilla, Granada, Bilbao, Valencia o Santiago.

Las familias que viajan con niños disponen de una tarifa especial, la Family, que asegura la asignación de

asientos contiguos, maleta facturada de hasta 23 k, al margen de la individual por pasajero que se sube en cabina (hasta 10 k), embarque prioritario para los que van con menores de dos años y mostradores específicos en determinados aeropuertos (como en el de Barcelona, por ejemplo).

www.vueling.com

DÓNDE ALOJARSE

Los hoteles Disney son la mejor opción por cercanía al parque. Su ambientación Disney mantendrá la llama de la magia viva incluso después de salir del parque.

www.disneylandparis.com

▼ El mundo Disney atrapa a niños y grandes por igual .



somos

Lifestyle Management

LUXURY LIFESTYLE MANAGEMENT & CONCIERGE SERVICES

info@somoslifestyle.com





▲ Palacio de los Marqueses de la Valdavia. ▼ Retablo. ► Iglesia de san Miguel



Una historia de la familia Santander de Saldaña

Bigamia trasatlántica

La provincia de Palencia es rica en monumentos de diferentes épocas. En Saldaña y sus alrededores se pueden visitar villas romanas como la de La Olmeda o iglesias como la de San Miguel, del siglo XVI, donde se encuentra la capilla funeraria de los Santander Osorio, o de la Trasfixión, cubierta con una bóveda de crucería gótica.

La capilla hoy pertenece a los Marqueses de la Valdavia, que también poseen un cercano palacio de espectacular portada, resultado de la unión de dos grandes casas solariegas que aún conservan escudos nobiliarios sobre los grandes portones y una garra de oso colgada de una viga del tejado que, según la leyenda, procede de una cacería de un antepasado del marqués.

En el centro de la capilla se encuentra un gran sarcófago, orientado hacia el retablo, donde reposan los restos de tres miembros de la familia Santander Osorio. El hombre, de mediana edad, con los ojos abiertos, barba cerrada y pelo recogido con una redecilla, reposa sobre dos almohadas. Viste una rica indumentaria con una cadena al cuello, espada en la cadera izquierda y las manos cruzadas sobre el pecho sujetando un libro cerrado.

A ambos lados del hombre, dos mujeres que también descansan sus cabezas sobre cojines con bordados. Tienen rostros dulces, mejillas redondeadas, ojos abiertos y expresivos. Están vestidas con ropas sencillas; una de ellas con hábito de monja, mientras la otra se adorna con un collar de eslabones rectangulares.

Los Santander eran en el siglo XVI una familia de aristócratas de Saldaña dedicados al comercio. Un curioso suceso afectó a uno de sus miembros, Beatriz de Villasur, que fue recogido de forma novelada en el libro *Un caso de bigamia trasatlántica*, relacionado con el matrimonio de Alexandra Parma y Noble David Cook, aunque la tumba no guarda relación con el acontecimiento.

Francisco Noguero de Ulloa, hijo del alcaide de la fortaleza de Simancas, se casó con Beatriz y posteriormente, alistado en las milicias de Carlos I, se asentó en Perú fundando Arequipa. Creyéndose viudo de su primera esposa, se casó con Catalina de Vergara, por lo que fue acusado de bigamia y, al regresar a Valladolid, condenado por Felipe II. Pero el Papa Pablo IV, tras ser sobornado, ratificó su segundo matrimonio dejando desolada a Beatriz.

Las tierras de Saldaña cercanas a los Picos de Europa merecen una visita por su belleza, su historia y su gastronomía.



Flandes rinde homenaje al enigmático maestro del s.XVI 450 años sin Pieter Bruegel

Durante 2019 Flandes celebrará la vida y la época de Pieter Bruegel, al conmemorarse el 450 aniversario de su muerte, una efeméride que se celebrará con una impresionante serie de exposiciones y eventos que mostrarán al mundo la excepcionalidad de este artista singular y la influencia que ejerció durante su vida y que ya se anuncia a bombo y platillo en el aeropuerto internacional de Bruselas.

El pistoletazo de salida tendrá lugar en la primavera de 2019 en Bruselas, en otoño en Amberes y también en el castillo de Gaasbeek y en Bokrijk, que brindarán una experiencia única en un entorno más verde y rural.

¿Qué sabemos de Pieter Bruegel? Pues para acercarnos a su figura, la oficina de turismo de Flandes organizó en Madrid una visita guiada a las nuevas salas de Pintura Flamenca del Museo del Prado. Allí los asistentes descubrieron que Bruegel es, en gran parte, un enigma. Poco se sabe de él, pero su legado artístico es impresionante, y a través de sus obras podemos adivinar su enorme fascinación por la naturaleza, el ser humano y el humor.

El Gobierno de Flandes también ha presentado el proyecto "Maestros flamencos 2018-2020" que se centra en la vida y el legado de Rubens, Bruegel y Van Eyck, quienes desarrollaron su actividad creativa durante los siglos XV, XVI y XVII. Por eso, invitan a visitar, en Flandes, la casa donde vivió y trabajó Rubens, admirar los paisajes que inspiraron a Pieter Bruegel el Viejo y descubrir un cuadro original de Van Eyck en el lugar exacto que se representa en el mismo.

A continuación, repasamos algunas de las citas previstas para rendir tributo a los grandes maestros flamencos:

El 450 aniversario de la muerte de Pieter Bruegel será recordado en Flandes con diversas actividades culturales.



1. Bruselas. Palacio de Bellas Artes. Exposición *Bernard van Orley. Bruselas y el Renacimiento*. Del 20 de febrero de 2019 al 26 de mayo.

Bernard van Orley fue una figura central en la vida artística de Bruselas y el sur de los Países Bajos durante la primera mitad del siglo XVI. Fue pintor de la corte de Margarita de Austria y de María de Hungría después.

2. Bruselas. Palacio de Bellas Artes. Exposición *Imágenes impresas de la edad de Bruegel*. Desde febrero hasta el 26 de mayo.

En el siglo XVI, el grabado era el único método para imprimir y distribuir imágenes en grandes cantidades. Bruegel también utilizó diseños de impresión originales de la imprenta para dar a conocer su trabajo y su nombre.

3. Gaasbeek. Castillo. Exposición *La fiesta de los locos: redescubriendo a Bruegel*. Diez artistas contemporáneos han sido invitados a profundizar en los temas de la obra de Bruegel. El antiguo castillo de Gaasbeek se encuentra ubicado en un parque de 50 hectáreas con un atractivo jardín museo.

4. Dilbeek. Exposición *El ojo de Bruegel: Reconstruyendo el paisaje*. Del 7 de abril al 31 de octubre. El recorrido comienza y finaliza en dos edificios pintados por Bruegel: la iglesia de Saint-Anna-Pede, que aparece en *La parábola de los ciegos*, de Bruegel, y el molino de agua de Saint-Gertrudis-Pede, donde se representa en *La urraca sobre el cadalso*. Se trata de un recorrido a pie de siete kilómetros.

5. Bokrijk. Exposición *El mundo de Bruegel*. Del 6 de abril al 20 de octubre. El museo al aire libre de Bokrijk abrió sus puertas en 1958. La exposición permite que los visitantes se detengan y piensen en la sociedad de una manera humorística, tal y como Bruegel hacía. Durante el verano, la compañía de teatro Laika realizará una representación especial sobre Bruegel dos veces al día.

6. Bruselas. Puerta de Halle. Exposición *De vuelta a la experiencia Bruegel Siglo XVI*. Desde junio de 2019 a junio de 2020. La exposición

ofrece un auténtico viaje en el tiempo. Cada visitante recibirá un par de gafas de realidad virtual que le catapultarán a las pinturas. Los temas de las obras cobrarán vida y permitirán al espectador descubrir cómo era la vida en el siglo XVI.

7. Bruselas. Biblioteca Real de Bélgica. Exposición *El mundo de Bruegel en blanco y negro*. Del 15 de octubre al 15 de enero de 2020. La Biblioteca Real de Bélgica alberga una colección sin igual de la obra de Bruegel en papel y la exhibirá en una exposición muy especial porque, al cabo de cuatro meses, estos documentos únicos e increíblemente frágiles serán devueltos a la oscuridad durante mucho tiempo.

8. Amberes. Snijders & Rockox House. Exposición *Dibujos de Jan Brueghel el Viejo*. Del 5 de octubre al 19 de enero de 2020. Jan Brueghel el Viejo fue uno de los artistas flamencos más destacados y exitosos del período de 1600, un innovador y creativo pensador que modernizó el arte paisajista neerlandés. Para ello, aprovechó el trabajo de su padre, Pieter Bruegel el Viejo, sobre todo sus dibujos, pinturas y grabados posteriores. Pieter había sentado los cimientos de formas artísticas completamente nuevas, paisajes y escenas de género.

9. Amberes. Museo Mayer van der Bergh. Desde el 5 de octubre hasta la reapertura del Museo Real de Bellas Artes de Amberes. El Museo Mayer van den Bergh organiza una exposición en torno a los coleccionistas Van Ertborn y Fritz Mayer van der Bergh, en la que existen verdaderas obras maestras.

10. Bruselas. Iglesia de Notre-Dame de la Chapelle. Actividad *La gran fuga*. Hasta finales de 2019, esta iglesia en la que Bruegel contrajo matrimonio y posteriormente fue enterrado, alberga algunos personajes tridimensionales de Bruegel. Hay un folleto que invita a encontrarlos.

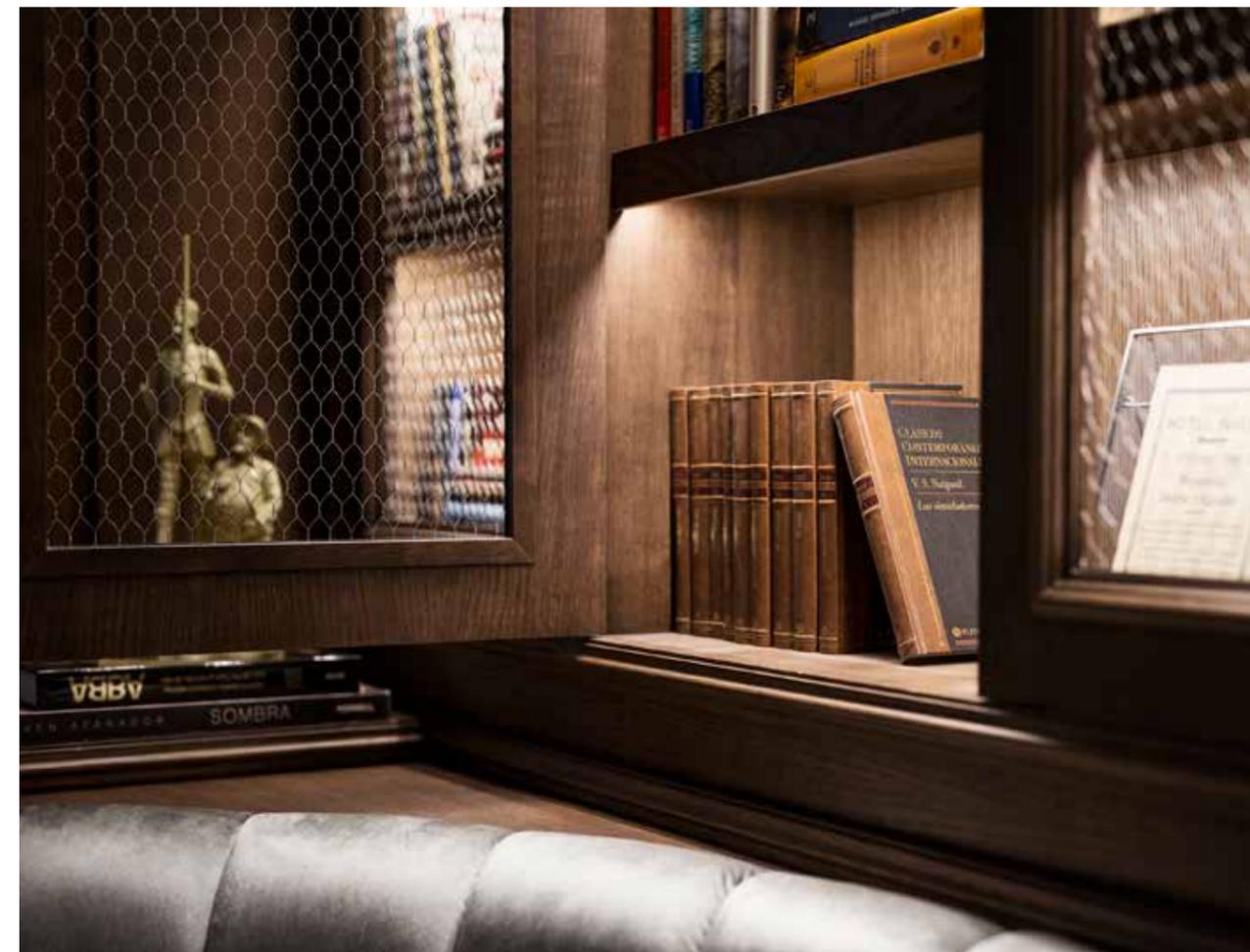
11. Bruselas. *Paseo de Bruegel*. A partir de febrero de 2019.

Visit Brussels pondrá a disposición del visitante un mapa con un paseo por los lugares relacionados con Bruegel. El paseo le llevará desde la Puerta de Halle hasta la iglesia Notre-Dame de la Chapelle, a lo largo del Sablon hasta la Biblioteca Real, pasando por el Museo Coudenberg, y terminará en el Museo Real de Bellas Artes, donde podrá admirar la auténticas pinturas de Bruegel.

12. Bruselas. *Pinturas murales de Bruegel*. Desde febrero hasta junio de 2019. Visit Brussels realizará una gran pintura mural y otras más pequeñas inspiradas en Bruegel. La pintura mural grande estará lista en abril de 2019. Las más pequeñas se realizarán entre febrero y junio de 2019. Se incluirá un mapa con la ubicación de las pinturas murales en el folleto sobre Bruegel de Visit Brussels.

GRAN HOTEL INGLÉS

LUJO CAPITALINO



◀ Bañera
▼ Biblioteca

TEXTO **HERNANDO REYES** hreyes@altum.es
FOTOS **ALTUM** www.altum.es / **GRAN HOTEL INGLÉS**

Con el firme propósito de devolverle al centro de Madrid el carácter cosmopolita y de vanguardia que tuvo en sus años dorados, ha regresado el que fuera el primer establecimiento de lujo de la capital: el Gran Hotel Inglés. Bajo el sello de calidad de Leading Hotels of the World y un formato boutique, cuenta con 48 habitaciones, una elegante y moderna coctelería, un restaurante a pie de calle y el que se posiciona como el primer Spa de Autor de la capital española.



de paja que un día un chavalillo reventó para hacerse con su interior. Enfurecido el cazador apuñaló al muchacho, quien fue llevado ante la imagen de una virgen cercana que lo curó, y con el relato me queda claro el porqué del nombre antiguo de esta calle. Creo conveniente contar a los lectores de *España Exclusiva* que en 1872 un artesano alemán llamado Enrique Loewe Roessberg entraba como socio de un taller de marroquinería ubicado en esta calle, por lo que a la misma se le considera la "cuna de Loewe".

PRIMER HOTEL DE LUJO

Se llamaba Agustín Ibarra y era el propietario del muy modernista Café Inglés en esta misma calle. En el año de 1886 el empresario en cuestión adquiría la magnífica casa en construcción

del número 10 de la calle del Lobo, con el exclusivo objeto de destinarla a hotel, a la par que en la planta baja, en extremo espaciosa, situar un "restaurante a la altura de lo mejor del extranjero..."

Las crónicas de la época transmitían pomposamente el propósito del propietario: "No omitir sacrificio alguno, así para la adquisición del mobiliario, así como de cuantos modernos adelantos puedan utilizar para aplicarlos a la nueva casa".

En su momento fue el único hotel de Madrid en tener ascensor, pieza de baño en cada piso, alumbrado por gas, calefacción a vapor y "todos los adelantos que hacen la vida más cómoda", como lo afirmara *La Época* en sus páginas de excelencia.

Durante la Guerra Civil española, fue utilizado como hospital

"El Gran Hotel Inglés ha de volver a ser un referente del lujo, la exclusividad y la elegancia"

◀ Habitación con jacuzzi. ▼ Salón del hotel.

Madrid de los Austrias. Barrio de las letras. Calle Echegaray. Hasta ahí nuestro GPS funciona y nos puede ubicar en el corazón de Madrid, pero para remontarnos a los orígenes de esta historia tenemos que tirar de elementos que superan a la tecnología: relatos, libros o charlas con personas que son capaces de narrar lo que oyeron del pasado de la zona y sus establecimientos; y las historias de viva voz, de la gente, como siempre, nos acercan de una forma más humana a un lugar.

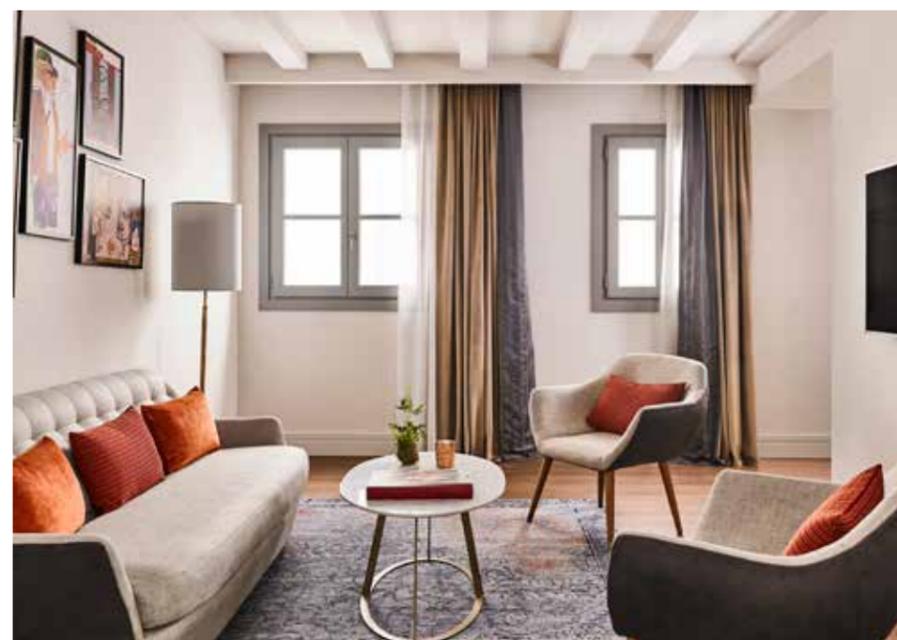
DEL LOBO A ECHEGARAY

Convencidos de que es más una leyenda que una historia real escuchamos encantados a Pascual, quien a sus 89 años guarda la compostura de otra época, su cabeza no se inmuta ante el paso del tiempo, y aún toma "sol y sombra", esa mezcla de anís y brandy ya en desuso. Estamos sentados en la biblioteca del lobby del Gran Hotel Inglés -con volúmenes de la

literatura española e hispanoamericana-, concretamente en su *all day bar* que se llama Lobbyto, un nombre que a Pascual le hace gracia y le trae grandes recuerdos de historias contadas por sus padres, tíos y abuelos, y que sirve desayunos y meriendas y donde también se puede comer y cenar, además de degustar unos exclusivos cócteles. Es el número 8 de la calle Echegaray. Me cuenta que esta calle se llamó calle del Lobo y que, al igual que ahora, unía la carrera de San Jerónimo con la calle de las Huertas; que en el siglo de Oro la vía en cuestión tenía varias tabernas y hasta un corral de comedias, y tras la Guerra Civil albergó varias casas de lenocinio. Pasó de llamarse del Lobo a Echegaray, en honor del Premio Nobel de Literatura José Echegaray.

Niego con mi cabeza a la pregunta de Pascual de si sé por qué se llamaba la calle del Lobo, y me cuenta que cuando toda esta zona no eran más que huertas y alquerías, un cazador habitaba una cabaña en cuya puerta colgaba una piel de lobo rellena





Detalles del hotel.

para prestar apoyo a los heridos del conflicto, mientras que durante la Segunda Guerra Mundial, el hotel se denominó Hotel Imperio, con el objetivo de mostrar la simpatía de España hacia el Eje.

REMONTANDO SU GLORIOSO PASADO

Cuando el hotel abrió sus puertas en 1886 la oferta hotelera de Madrid se ceñía al Hotel de La Paix (ubicado en la Puerta del Sol), el Hotel Rusia, el de Embajadores, La Fontana de Oro, el Hotel París y poco más. En la actualidad la oferta de hoteles de cinco estrellas no solamente es alta sino que se encuentra en aumento, pues son varias las cadenas internacionales que abrirán las puertas de establecimientos de máximo nivel en los próximos años.

Si en el año 1892 el Gran Hotel Inglés fue nombrado "establecimiento de Primer orden", en la actualidad está avalado por el sello de calidad de Leading Hotels of the World, la prestigiosa asociación que engloba los 370 mejores hoteles del mundo; y si a principios del siglo XX el personal del hotel, entre los que se incluían pintores, ebanistas, albañiles, etc., vivía en las buhardillas del edificio, hoy éstas están convertidas en elegantes suites.

Debido a que el coste de la vida ha subido una barbaridad desde los tiempos de don Agustín, el actual equipo financiero lamenta profundamente que el precio de la obra y

acondicionamiento del edificio haya superado en mucho los "90.000 duros" invertidos por el señor Ibarra, obligándoles con hondo pesar a descartar mantener el coste de la pernocta en las 10 pesetas de entonces.

DE LO SOCIAL Y LO CULTURAL

Durante sus años de máximo esplendor, sus estancias (el vestíbulo, al que se trasladaron los selectos debates entre artistas e intelectuales del mencionado Café Inglés, y sus 132 habitaciones, que poco a poco se redujeron en número en pos de una mayor amplitud de cada una de ellas) acogieron a todo tipo de celebridades de la época y fueron testigos de importantes hitos. Entre sus huéspedes más ilustres cabe mencionar a los músicos Carlos Gardel, Chapí, Bretón, Chueca y Barbier; los pintores Santiago Rusiñol o Henri Matisse; los literatos Clarín, Valle Inclán, Pérez Galdós y Virginia Woolf, y políticos como Pi y Margall, Eduardo Dato o José Canalejas. Mientras que en los acontecimientos que albergaron sus salones destaca el banquete celebrado en 1894 en honor a los pintores filipinos Juan Luna y Félix Resurrección Hidalgo, durante el cual José Rizal pronunció el discurso que sentó las bases para la independencia de Filipinas.

UN MUNDO DE DETALLES

El tamaño promedio de cada una de las 48



▲ ▼ Detalles del Spa del Hotel

habitaciones del hotel es de 30 metros cuadrados, y eso repercute en la amplitud de unos cuartos de baño que, además de bañera, cuentan también con ducha. Destacan la sábanas de 500 hilos de algodón egipcio, los colchones de máximo confort, la carta de almohadas, las toallas y los albornoces de doble rizo y de 500 gramos de grosor. No falta la Smart TV, la fibra óptica de alta velocidad, un móvil de cortesía para internet gratuito y llamadas (no para todas las nacionalidades), la insonorización absoluta y la climatización individual.

El minibar es de lo menos convencional pues en él encontramos marcas muy desconocidas y productos bastante especiales que van desde los zumos saludables hasta una cerveza artesana de Madrid o una Coca Cola de stevia, que no se comercializa en España.

Entre sus seis suites sobresalen la Meller, bautizada así en honor a Raquel Meller, la cupletista que hizo eterna a la violetera y que pasó una noche loca en el antiguo Hotel Inglés, y que cuenta con una pequeña terraza con jacuzzi, y la Royal Suite, con 125 metros cuadrados y varias estancias (salón, comedor y una habitación independiente). Ubicadas en la última planta, presentan techos abuhardillados y ofrecen unas estupendas vistas a los tejados, las terrazas escondidas y los balcones del castizo barrio de las letras en el que se integra el hotel.

En las estancias no faltan alusiones a la historia del hotel, como las postales antiguas con estampas de Madrid, que fueron halladas durante la remodelación y que hoy visten el interior de sus armarios, además de estar disponibles para que los huéspedes puedan escribir a sus seres queridos.

DAVID ROCKWELL: VANGUARDIA Y ART DECÓ

Sus propietarios actuales, Carmen Cordón e Ignacio Jiménez, una exitosa pareja mallorquina dedicada al mundo de la hotelería y apasionados de la historia y los viajes de lujo, surcaron los mares en busca de un aliado que lograra capturar y trasladar al presente la magnificencia de aquellos salones, comedores y habitaciones. Así, entusiasmado ante tal reto y quizás por ser su primera intervención total en un hotel en España, el norteamericano David Rockwell y su estudio han volcado su genialidad y sólida experiencia –avalada por multitud de premios internacionales– en este establecimiento donde el mobiliario es único y exclusivo a la altura de lo que los dueños buscan para



su primer hotel en Madrid, como entonces quiso don Agustín para su Inglés.

El mobiliario, que recupera la estética de los años 20 es de corte clásico y de molduras hechas una a una que dan evidentes guiños al Art Decó. Han con incorporado las últimas tecnologías –con especial cuidado en la iluminación– y han utilizado las pinturas e ilustraciones del artista mallorquín Alfie, recientemente fallecido, en la decoración de las paredes.

WILLY MOYA, EN LOS FOGONES

Gracias al ingente crecimiento de nuestra gastronomía y nuestros chefs, no fue necesario acudir al extranjero para encontrar el chef, dicen los propietarios. A Willy Moya lo encontraron en los fogones de un restaurante con dos estrellas Michelin y es quien diseñó la cocina y los platos de una carta que quiere recuperar y reinterpretar sin alteraciones aquellas sabrosas y llenas de matices que entusiasmaron a los comensales de la época y que consiguieron convertir la casa de don Agustín en el referente gastronómico de la capital.

El hotel ofrecerá este año una cena de gala en Nochevieja que ya está en boca de todos, diseñada por Toño Pérez, el chef dos estrellas Michelin de Atrio Relais & Chateaux de Cáceres.

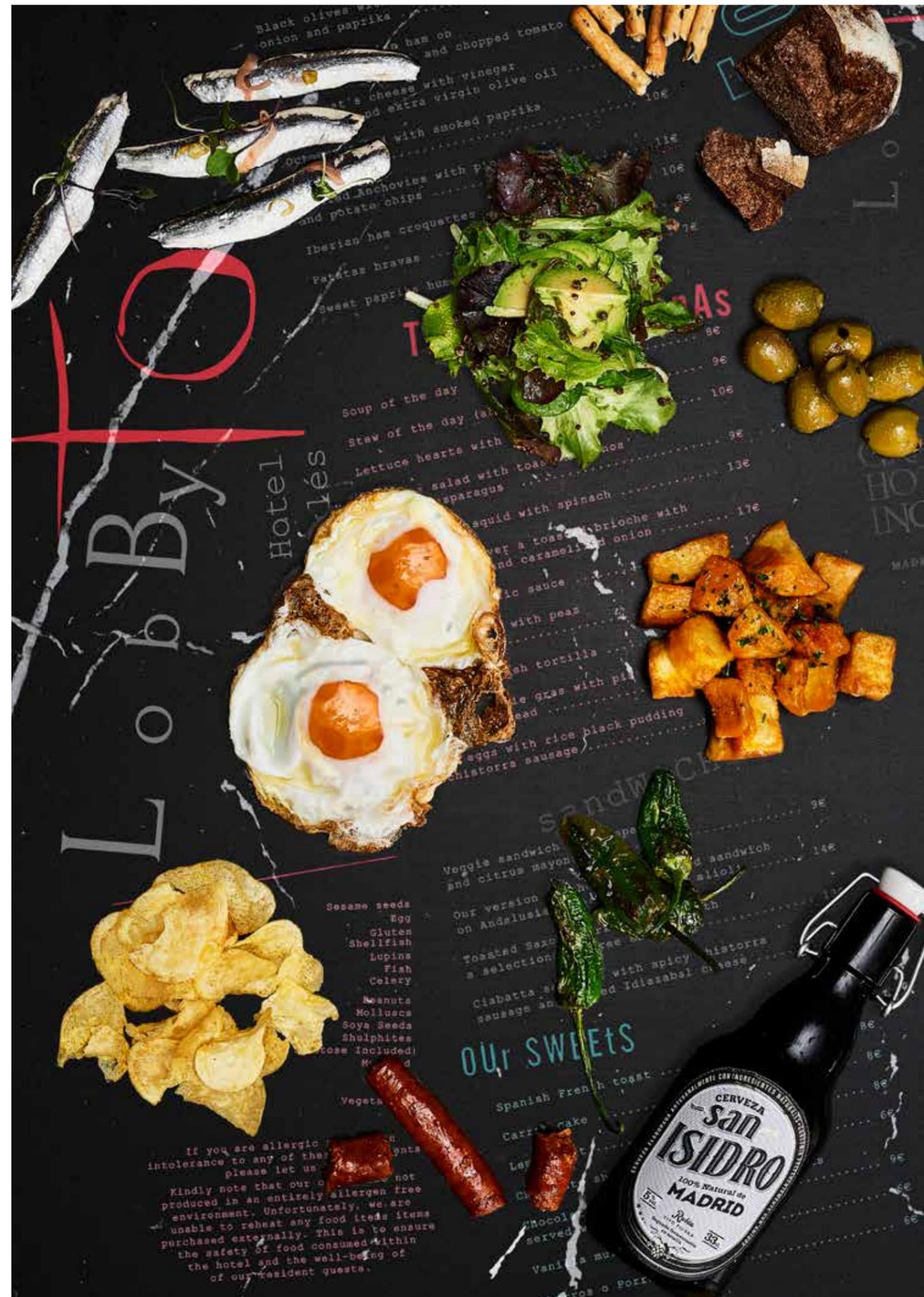
Como en todo el hotel, en la carta de coctelería hay referencias a su historia (por ejemplo, cócteles e ingredientes tropicales en alusión a la independencia de Filipinas, gestada en sus salones), a Madrid (con destilados autóctonos y homenajes a personajes histórico, como el espía Garbo o Pedro Chicote) y al barrio, con una colección de combinados de autor cedidos por algunas coctelerías de la zona como Decadente o Salmon Gurú.

UN SPA DE AUTOR

Como todas las instalaciones del hotel, su Spa Egoíste está abierto al público y está dirigido por el ganador de seis premios Best Luxury Hotel Spa en los prestigiosos World Luxury Spa Awards Manuel de la Zarza, que se posiciona como el primer spa de autor de la capital gracias a un listado de exclusivos rituales totalmente personalizados y únicos. Completan sus instalaciones un amplio gimnasio (45 m²) dotado de maquinaria de última generación y dos salones para la celebración de eventos privados y corporativos con capacidad para 45 personas, cada uno de ellos pudiendo unirse entre sí para albergar hasta 90 personas. Además de estos dos salones, el restaurante cuenta con dos privados (también despanelables) bautizados uno Virginia y otro Woolf, en honor a la escritora británica, una de las huéspedes más célebres del antiguo Gran Hotel Inglés. ●



El coctelero LobByto y sus cócteles. Y gastronomía del hotel.



INFORMACIÓN
www.granhotelingles.com



José Luque sorprende con su propuesta para la cena de Nochebuena
Menú de alta cocina en el Palace



Así de espectacular es la colorista propuesta del menú creado por José Luque para la cena de Nochebuena en el madrileño Hotel Westin Palace. Distintas texturas y elaboraciones, llamativos colores e ingredientes: una relación de platos de alta cocina.

He seguido desde hace años la trayectoria de José Luque en los fogones y no ha dejado de tomar cada vez de más altura. Que las propuestas del chef madrileño son de alta cocina quedan claras con el sorprendente menú de seis platos y tres aperitivos que ha creado para la cena de Nochebuena en el Hotel Palace.

Es una relación de platos en la que hace claros guiños a distintas gastronomías; fusiones auténticas en ingredientes y elaboraciones, que abre con un gelée de Bloody Mary con berberechos y brotes de apio, un divertido salmorejo de mango con tenderete de jamón ibérico y piruleta de foie con crocanti de frutas exóticas (1), ambos, maridados con cava Reina María Cristina Blanc de Noirs.

El primer plato conjuga el sabor marino del bogavante y el jugo de sus corales con el dulzor tropical de la papaya, en tartar, y clorofila (2). Le sigue una sopa de inspiración japonesa: fideos chuka soba, setas del bosque y trufas (3). Con el plato principal del mar, un lomo de rodaballo con escamas de tubérculos, cangrejo real y museлина de champán (4), termina el maridaje con el rioja Viña Pomal fermentado en barrica.

También es de la Rioja el Viña Pomal Reserva 106 Barricas que acompaña al plato principal de carne: una suprema de vaca a baja temperatura con crujiente de pimientas y falso arroz de hierbas frescas con trompetas negras al aroma de Syrah (5).

Lo dos pasos del postre no son menos espectaculares en su presentación e ingredientes.

Primero un refrescante batido de fruta no alcohólico: *smoothie* de ruibarbo, fresón y cardamomo verde con golosina de avellana (6), y a continuación la concesión al toque alcohólico: una pera con piel crujiente rellena de chocolate y licor Williams sobre crema de vainilla bourbon (7). Ambos recuperan el cava Reina María Cristina Blanc de Noirs como maridaje.

El café se acompaña con lo que Luque llama aires de chocolate para Navidad (8).

El precio de este sorprendente menú es de 245 € por persona (IVA incluido). Para despreocuparse de la vuelta a casa en el coche, el Palace ha creado un atractivo paquete que incluye cena, alojamiento y desayuno para dos personas por 689 euros (+ 10% de IVA) en habitación Deluxe.



El Hotel Westin Palace. Madrid ha encargado este año el diseño de la cena especial Fin de Año, que se sirve La rotonda, en torno a la emblemática cúpula, al chef cántabro Jesús Sánchez, que, fiel a su esencia, ha apostado por un menú cuya denominación lo dice todo: *Identidad cántabra*. El cuidado banquete se inicia con tres aperitivos servidos en el mismo plato, de izquierda a derecha: pan de especias con morcilla de Liébana; su versión del pincho Gilda: aceituna gordal y aceite esférico, y un perfecto de foie caramelizado con bizcocho de aceituna.

Diseñado por Jesús Sánchez, dos estrellas Michelin

'Identidad cántabra', menú del Hotel Palace para Fin de Año

Desde hace ocho años, las cenas de Fin de Año del Palace tienen un atractivo añadido a la singularidad del espacio donde se celebra y al excelente servicio de mesa que caracteriza a este *cinco estrellas* madrileño: la designación del autor del menú, que es encargado indefectiblemente a un cocinero premiado por la Guía Michelin.

Para despedir 2018 le ha tocado el turno al cántabro Jesús Sánchez, referente de la alta cocina y laureado en 2016 con dos estrellas Michelin en su Cénador de Amós, el restaurante ubicado en una casona palaciega del siglo XVIII de Villaverde

de Pontones (Cantabria) desde 1993, año en el que ya consiguió una primera estrella. No es

el único reconocimiento que ha recibido este cocinero cántabro –aunque de origen navarro– en





los 25 años que lleva al frente de Cenador de Amós, pues Repsol le otorgó tres soles, su máxima puntuación, en 2014.

Su compromiso con los productos de temporada y la cocina tradicionales de Cantabria queda reflejado en el menú diseñado para el Hotel Palace que, bajo el título de *Identidad cántabra*, aúna mar y montaña, seña personal de su cocina.

Triple aperitivo

El menú comienza con un aperitivo multiplicado por tres. En el mismo plato presenta un pan de especias con morcilla de Liébana, su propia versión de la Gilda (el pincho más pincho de todos los pinchos) y un perfecto de foie caramelizado con bizcocho de aceituna.

El entrante es también una delaración de su pasión por lo tradicional: una anchoa de Cantabria con bocarte, el típico matrimonio al que Jesús da su toque personal añadiendo una "roca de queso y una isla de pimienta".

Le sucede una sutil crema de alcachofas con cardo y bombón de hongos y trufa; de la costa ha optado por una sabrosa cigala que Jesús presenta asa-

da con ravioli de marisco y un sorprendente crujiente de tinta, mientras que de la tierra ha escogido la ternera de Cantabria como plato principal, que llega a la mesa en costra de patata con velo de semillas.

Remata este exclusivo menú un sorbete cítrico con mandarina y eucalipto previo al postre y una inmejorable "pasión por el chocolate" en distintas texturas, con gianduja (pasta de chocolate y avellana) y acompañado de un helado de café como postre. Antes de las uvas se servirán unos dulces de Cantabria con el café.

Como ya es habitual, el menú será confeccionado por el equipo de cocina del hotel capitaneado por el gran José Luque, autor del menú de Nochebuena.

Gala fin de año

La cena tiene continuidad con una gala en la cúpula centenaria que se engalana especialmente para festejar el último día del año con la música como ingrediente esencial para crear buen ambiente. La orquesta La Buena Estrella y el DJ Fernando Martínez Teruel se encargarán de ello hasta altas horas de la madrugada. ♦



El menú Identidad cántabra diseñado por Jesús Sánchez para despedir 2018 en el Hotel Palace cuenta con el maridaje de grandes vinos: Marqués de Riscal Limousin (DO Rueda), Barón de Chirel, reserva de Marqués de Riscal (DO Rioja), y champán Laurent-Perrier Brut. Sobre estas líneas: sorbete cítrico y postre de chocolate en diferentes texturas. En la otra página, de arriba abajo: anchoa con bocarte, crema de alcachofas con cardo, cigala con ravioli de marisco y ternera en costra de patata.



CENA DE GALA Y COTILLÓN

De 21.00 a 05.00 h
Precio por persona: 635€ (IVA incluido).
Incluye cena de gala con bebidas, barra libre y cotillón.

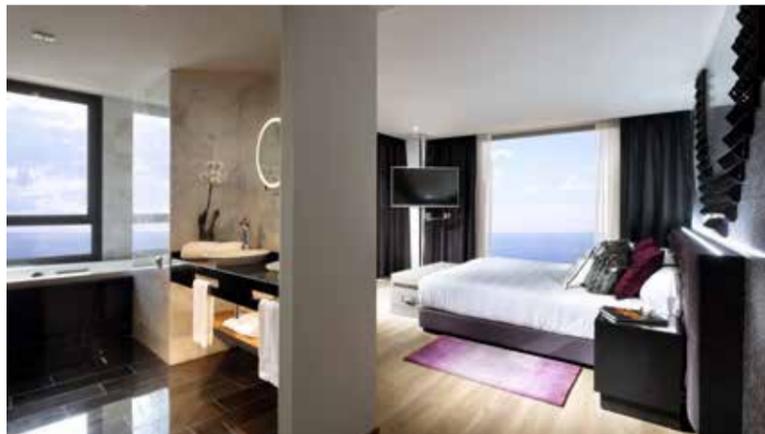
SOLO COTILLÓN EN EL "1912 MUSEO BAR"

De 23.30 a 05.00 h
Precio por persona: 260€ (IVA incluido).
Incluye las uvas de la suerte, champán y barra libre

CENA, COTILLÓN Y ALOJAMIENTO

Incluye alojamiento en habitación doble, desayuno bufé, cena de gala con bebidas y cotillón.
Precio 1.449 € +10% IVA, para dos personas en habitación doble "Deluxe"

HARD ROCK HOTEL TENERIFE propone una experiencia VIP única con "Rock Royalty Level"



Rock Royalty Level, la marca con los servicios más exclusivos que Hard Rock Hotel Tenerife ofrece a sus huéspedes más exigentes, presentaba hoy los excelentes resultados recabados en el segundo año de trayectoria este establecimiento de lujo situado en las Islas Canarias en un evento, celebrado en Madrid, que transportó a los asistentes a los pisos 12, 13, 14 y 15 la Torre Nirvana de Hard Rock Hotel Tenerife a base de la mejor música rock, los detalles más exclusivos

y la atención más cuidada. Sergio Zertuche, Chief Sales & Marketing Officer de Palladium Hotel Group – cadena hotelera propietaria de Hard Rock Hotel Tenerife – fue el responsable de presentar el incremento del 35% del inventario de habitaciones para Rock Royalty Level, al que acompañan unos positivos resultados de ocupación, cifrados en un incremento del 7,8% respecto al año anterior. Dato especialmente positivo dado el descenso de la ocupación que se viene registrando en la isla. El desarrollo de Rock Royalty Level es una clara representación de la apuesta continuada por una oferta de mayor calidad y un servicio más personalizado y exigente, que para Hard Rock Hotel Tenerife viene refrendado por las cifras, demostrando además la capacidad de fidelizar a mercados tan relevantes como Reino Unido, que representa el 67% de la ocupación para el establecimiento. Rock Royalty Level representa un paso más allá en la ya cuidada propuesta de servicios de Hard Rock Hotel Tenerife, ofreciendo a sus huéspedes una experiencia VIP con recepción y conserjería privados, y acceso en exclusiva a un espectacular lounge desde el que se pueden disfrutar de las mejores vistas sobre el océano Atlántico de la isla de Tenerife, así como un servicio de aperitivos y bebidas que varían a lo largo del día. www.hardrock.com

EL EUROSTARS HOTEL REAL 5* G.L. estrena nuevo cortometraje y revive la historia de la "Dama Blanca"

Existen hoteles y existen hoteles icono, establecimientos llamados a perdurar en el tiempo como símbolo de la elegancia y del espíritu de otras épocas. Sin duda, uno de ellos es el Eurostars Hotel Real 5* G.L. que recientemente ha conmemorado sus 100 años de vida coronando majestuosamente la ciudad de Santander. Tal circunstancia ha merecido, entre otras celebraciones e iniciativas, el lanzamiento de "La Dama Blanca", el nuevo cortometraje producido por Eurostars Hotels. Esta pieza audiovisual nos invita a disfrutar de un viaje en el tiempo a través de su protagonista, papel que encarna la actriz Clara Alvarado conocida por su participación en distintas series televisivas de éxito como 'La Casa de Papel'. El guion recoge su vida desde su nacimiento -el mismo año de apertura del hotel- hasta la fiesta de celebración de su 100 cumpleaños en el mismo Eurostars Hotel Real 5* G.L. que la vio crecer.



Existen hoteles y existen hoteles icono, establecimientos llamados a perdurar en el tiempo como símbolo de la elegancia y del espíritu de otras épocas. Sin duda, uno de ellos es el Eurostars Hotel Real 5* G.L. que recientemente ha conmemorado sus 100 años de vida coronando majestuosamente la ciudad de Santander. Tal circunstancia ha merecido, entre otras celebraciones e iniciativas, el lanzamiento de "La Dama Blanca", el nuevo cortometraje producido por Eurostars Hotels. Esta pieza audiovisual nos invita a disfrutar de un viaje en el tiempo a través de su protagonista, papel que encarna la actriz Clara Alvarado conocida por su participación en distintas series televisivas de éxito como 'La Casa de Papel'. El guion recoge su vida desde su nacimiento -el mismo año de apertura del hotel- hasta la fiesta de celebración de su 100 cumpleaños en el mismo Eurostars Hotel Real 5* G.L. que la vio crecer.



KEMPINSKI HOTEL BAHÍA Lujo en Estepona

El Kempinski Hotel Bahía está situado en el corazón de Andalucía, y está rodeado de jardines subtropicales en una extensa superficie de 45.000 m². Situado al borde de la playa, impresiona con vistas hacia el Mediterráneo, Gibraltar y la Costa africana.

El hotel cuenta con 128 espaciosas habitaciones y 17 lujosas suites, y todas disponen de terrazas o balcones con vistas a los jardines y al mar. El Kempinski Spa, recientemente renovado, ofrece

un amplio espacio con el Fitness Club y Centro de Belleza y Bienestar. Siete salas de conferencias y reuniones complementan la oferta del Hotel. La excelente gastronomía mediterránea que ofrece el hotel se puede disfrutar en sus cuatro restaurantes y dos bares, los cuales son abastecidos por parte de productos recién recolectados del huerto privado del hotel. Diseñado por el arquitecto Melvin Villarroel y gracias a su exquisito gusto en el diseño del edificio y sus jardines, el hotel recibió varios premios entre los que se encuentran, "Premio al Mejor Jardín" y "Premio a la Mejor Arquitectura", y en este año 2013, "Premio al Huerto" otorgado por el Club de Jardines de la Costa del Sol. La antigua torre Almenara destaca como elemento histórico dentro de los jardines del Hotel donde los clientes pueden disfrutar de una cena privada romántica o de un masaje al aire libre. Las habitaciones y suites, han sido elegantemente decoradas con muebles de aire contemporáneo, de un toque clásico con tonos cálidos y equipado de última tecnología con aire acondicionado, caja fuerte, Mini Bar y un cuarto de baño de mármol con ducha y bañera y servicio independiente.

Además, dentro del complejo hotelero, existen 89 apartamentos privados y que constan de uno a tres dormitorios. Dichos apartamentos, están en alquiler con todos los servicios de cinco estrellas gran lujo del Kempinski Hotel Bahía.



BALTAZÁR BAR & GRILL

Elegante, pero acogedor. Así es Baltazár, un nuevo concepto gastronómico ambientado en una versión nueva y urbana de una bodega romántica tradicional con unas fantásticas vistas a nuestros exuberantes jardines y piscinas. Nuestros chefs en Baltazár seleccionan los productos españoles más frescos y naturales para la cocina. Se puede destacar la influencia de técnicas locales e internacionales para darle a cada plato el sabor único de Baltazár.



Además de los platos españoles clásicos, lo más destacado del menú son las carnes y pescados frescos cocinados en uno de las cuatro parrillas que disponemos. Acérquese para tomar una copa de vino y un aperitivo en el bar junto a la piscina, para albergar su almuerzo de negocios, para una cena familiar o, simplemente, para darse un capricho con nuestro Menú Insignia de Baltazár. Baltazár está abierto durante todo el día, cada día y para todo el mundo.

www.kempinski.com/es/marbella/hotel-bahia

EL HOTEL HIMALAIA BAQUEIRA**** BY PIERRE & VACANCES reabre sus puertas para la temporada de invierno

El Hotel Himalaia Baqueira**** by Pierre & Vacances, una de las nuevas incorporaciones del grupo francés en 2018, ha reabierto sus puertas el pasado 30 de noviembre para inaugurar la temporada de invierno. El hotel tiene previsto alcanzar un 70 % de ocupación entre el mes de diciembre y abril de 2019. La entrada del Hotel Himalaia Baqueira**** a la cartera de establecimientos de Pierre & Vacances acelera la expansión de la compañía en Cataluña —con presencia desde 2005— y forma parte de una nueva etapa en el desarrollo de la gestión de establecimientos de alta gama. A día de hoy, Pierre & Vacances cuenta con 29 establecimientos premium distribuidos principalmente en Francia, pero ahora también en España, las Antillas e Isla Mauricio. Ubicado en Baqueira Beret, uno de los destinos de referencia en turismo de nieve, es el primer hotel premium de Pierre & Vacances en la península. www.pierreetvacances.com/es-es



ILUNION Hotels, galardonada en la World Travel Market



ILUNION Hotels ha recibido un galardón en los International Travel & Tourism Awards de la World Travel Market de Londres, una de las ferias más importantes de la industria turística a nivel internacional junto a la ITB de Berlín y FITUR en Madrid. La cadena hotelera de ILUNION, las empresas del Grupo Social ONCE, ha resultado finalista dentro de la categoría 'Contribución destacada de la industria' y galardonada por su idiosincrasia y su labor para dar visibilidad a la discapacidad, lo que la convierte en una cadena única en el mundo en su modelo de negocio.

El beneficio neto total de NH alcanza los 100 millones de euros



NH Hotel Group ha presentado el pasado 12 de noviembre sus resultados correspondientes a los nueve primeros meses de 2018, que dan continuidad a la buena evolución de la Compañía mostrada durante la primera mitad del ejercicio y reflejan un crecimiento sólido en ingresos, un comportamiento superior a los competidores directos en los principales destinos, una eficiente gestión en el control de costes y el resultado de los avances para incrementar la solvencia financiera del Grupo. Los ingresos consolidados del Grupo vuelven a superar los reportados en el mismo período del año anterior, con un incremento del 3,6%, (+5,5% a tipo de cambio constante), hasta los

€1.197 millones. La Compañía incrementa así en €41 millones sus ingresos respecto a septiembre del pasado año, gracias a la buena evolución de la actividad hotelera en Europa, donde destacan las regiones de Benelux, Italia y Europa Central, con crecimientos en ingresos comparables del 7,0%, 4,4% y 3,1% respectivamente.

www.nh-hotels.com

El diseño clásico contemporáneo más cautivador luce en el primer hotel en San Sebastián de la cadena ROOM MATE HOTELS

Recientemente la cadena hotelera Room Mate Hotels, del empresario Kike Sarasola, ha abierto las puertas del nuevo hotel boutique Room Mate Gorka en pleno centro de la hermosa ciudad de San Sebastián.



El cautivador concepto de diseño interior, que ha corrido a cargo del estudio Cuarto Interior, sigue las pautas de un estilo clásico contemporáneo. Para su interiorismo se ha tenido muy presente la arquitectura del edificio, así como su ubicación en San Sebastián, procurando que el interior entre en plena sintonía con la ciudad. Las molduras de la firma Orac Decor® han contribuido a enfatizar la arquitectura y a dar el toque de elegancia clásica ideal en todos los espacios del hotel: las paredes cobran elegancia tanto en zonas comunes como en habitaciones gracias a perfiles clásicos que crean patrones rectilíneos; en las habitaciones, que destacan por sus techos altos, se han instalado cornisas de iluminación indirecta que aportan calidez ambiental, así como perfiles para ocultar los rieles de las cortinas. En todo el hotel se han instalado zócalos (rodapiés) altos, que miden 20 cm de altura (referencia SX156). Estéticamente mejoran el paso desnudo de la pared al suelo y además son ideales para esconder cableado.

<https://room-matehotels.com/es/>

OD HOTELS Lugares con alma



OD Hotels es una cadena hotelera española perteneciente a OD Group, un grupo empresarial familiar orientado al turismo al frente del que se encuentra su CEO y fundador Marc Rahola.

Dispone de hoteles boutique en los enclaves más significativos y atractivos del Mediterráneo, como Ibiza (OD Ocean Drive, OD Talamanca y OD Can Jaume), Mallorca (OD Port Portals) y Barcelona (OD Barcelona), tiene proyectada una apertura en Madrid y prevé un próximo salto internacional a la Costa Azul francesa (Saint Tropez) y a EE.UU (Miami). A día de hoy, el concepto OD se ha

consagrado como todo un referente del estilo de vida mediterráneo actual, tan admirado y valorado dentro y fuera de nuestras fronteras.

Hablamos de hoteles con una estética y una filosofía propias, a caballo entre el espíritu Bauhaus, Le Corbusier y los pueblos blancos del Mediterráneo; hoteles que están mecidos por sus aguas al tiempo que gozan de un concepto sólido y bien anclado al suelo.

www.od-hotels.com/es/

Navidad en los hoteles ORFILA Y HERITAGE MADRID

Los 2 únicos hoteles Relais & Châteaux de Madrid, Heritage Madrid Hotel y el Hotel Orfila se visten de gala para ofrecer la mejor gastronomía y que os sintáis como en casa rodeados de un servicio impecable. Tanto el recientemente inaugurado restaurante Haroma como el ya conocido Jardín de Orfila, tienen preparados menús excepcionales para que celebréis los convites que tanto abundan en estas fechas apostando, como siempre, por el ambiente que los acompaña: elegante, cercano y con un toque atemporal de la mano del galardonado interiorista Lorenzo Castillo. Orfila cuenta con una decoración clásica, atemporal, coqueta y exclusiva, por su parte Haroma se presenta con un claro carácter urbano, cosmopolita y una elegancia ecléctica y refinada. www.relaischateaux.com



Un fin de año legendario en HARD ROCK HOTEL TENERIFE



Hard Rock Hotel Tenerife propone una Navidad única, cargada de momentos especiales para vivir en familia o con amigos, en el mejor escenario posible: ¡Aquí comienza la Navidad más rockera en la isla del eterno verano!

La Navidad empieza cuando se encienden las luces del árbol, por eso Hard Rock Hotel Tenerife, propone hacer de ello también un motivo para celebrar, brindar y disfrutar con actuaciones en directo de diferentes artistas, que el viernes 7 de diciembre darán por iniciada una

Navidad irrepetible. La segunda gran cita será el 24 de diciembre, y tendrá a los más pequeños como los protagonistas indiscutibles con una agenda de actividades muy especiales, que girarán en torno a "Viva la Banda" en Hard Rock Roxity Kids Club, incluyendo talleres de maquillaje roquero, disfraces, un espectáculo infantil con los "Roxstars" e incluso una fiesta aftershow con cantante de villancicos. www.hardrock.com

LA VELLA FARGA HOTEL se viste de gala para recibir la Navidad rodeado de naturaleza y relax a los pies del Pirineo catalán

En La Vella Farga, una antigua masía del siglo XI convertida en un exquisito hotel de lujo de sólo 13 habitaciones, todo está preparado para recibir la Navidad. Un gigantesco árbol navideño de 4 metros de altura da la bienvenida al huésped en este acogedor y exclusivo hotel ubicado en la comarca del Solsonés, en medio de un paraje natural espectacular a los pies de los Pirineos catalanes. Esta antigua masía del siglo XI, cuidadosamente rehabilitada y decorada por el matrimonio propietario, se viste de fiesta y luce estos días sus mejores galas para recibir la Navidad en un entorno único rodeado de prados y bosques, donde el silencio, la calma y el confort convierten la estancia en una experiencia inolvidable.



KEMPINSKI HOTEL BAHÍA da a conocer sus planes para una temporada especial de Navidad

Falta poco para que lleguen las fiestas navideñas y Año Nuevo y por este motivo, Kempinski Hotel Bahía da a conocer los detalles de los exclusivos eventos y celebraciones que se llevarán a cabo en el hotel dentro de su programa de temporada 2018.

Desde el 1 de diciembre al 6 de enero, el remodelado hotel estará decorado a fin de convertirse en el lugar perfecto de vacaciones para todos. Se trata de una serie de actividades que permitirán a los huéspedes y público en general desconectar de su día a día y combinar buen clima y tranquilidad en la Costa del Sol.

Desde el árbol de Navidad con la mágica iluminación en el precioso y remodelado lobby, hasta elegantes cenas con villancicos, los huéspedes y ciudadanos en general vivirán una temporada festiva con un magnífico ambiente, descanso y relajación en uno de los mejores hoteles de España. El programa navideño en Kempinski Hotel Bahía comienza con el Mercadillo de Navidad los días 1 y 2 de diciembre, donde los huéspedes y ciudadanos de la Costa del Sol pueden disfrutar del encendido de las luces del árbol de Navidad, junto con música en vivo, realizar algunas compras o simplemente disfrutar de una maravillosa comida y vinos, mientras se adentran en el espíritu navideño. www.kempinski.com/es/marbella/hotel-bahia



EN PRINCESA YAIZA celebra la navidad como quieras

El hotel Princesa Yaiza ubicado en una de las mejores playas de Lanzarote, Playa Dorada, cuenta con todo lo necesario para vivir una navidad de ensueño. Desde las mejores vistas, los mejores servicios como su maravilloso Talasso & Spa o que los niños disfruten de un espacio dedicado para ellos además de multitud de opciones donde comer o cenar. Navidad es una ocasión perfecta para escaparse a Lanzarote y disfrutar de unas vacaciones inigualables con un clima ideal y un programa de fiestas muy completo. Comenzarán el 1 de diciembre con la inauguración del Belén y el 6 de diciembre con el encendido del árbol de Navidad como es tradición, en esta ocasión de la mano de la actriz María Castro. Continuarán con actividades durante todas las fiestas y con un menú de lujo para cada ocasión. El restaurante gastronómico Isla de Lobos celebra la Nochebuena con un menú ideado para disfrutar del mejor producto con unas vistas al mar insuperables.

www.princesayaiza.com



BEACHCOMBER RESORTS & HOTELS, alojamiento en Mauricio para todo tipo de viajeros

La cadena Beachcomber Resorts & Hotels, que gestiona ocho complejos turísticos en localizaciones privilegiadas de Isla Mauricio, apuesta por ofrecer una alta calidad de servicios e instalaciones en sus establecimientos, destinados a todo tipo de perfiles de viajeros: familias, deportistas, recién casados, etc. Desde sus inicios en 1952, cuando abrió su primer complejo, invierte de forma masiva para mantener un elevado estándar en sus hoteles, con el objetivo de cumplir siempre con las expectativas de los huéspedes. Todos ellos se localizan en impresionantes paisajes, donde, además de playas, se puede disfrutar de una excelente combinación de culturas y estilos de vida muy diferentes. www.beachcomber-hotels.com/es/



IBEROSTAR CANCÚN mejora la experiencia "todo incluido" de los viajeros con exclusivas habitaciones star prestige



Iberostar Hotels & Resorts, una compañía hotelera española con una cartera de más de 120 hoteles de cuatro y cinco estrellas ubicados en 18 países, presentó hoy una oferta extraordinaria en el Iberostar Cancún de 5 estrellas. La nueva adición, conocida como Iberostar Cancún Star Prestige, cuenta con 156 habitaciones únicas repartidas en 13 pisos, todas con vista al mar y bañeras de hidromasaje. Estas nuevas habitaciones, disponibles solo para adultos, ofrecen una amplia gama de ventajas para que los clientes experimenten

lo último en exclusividad y superioridad. Ubicado a solo unos pasos del agua y a solo 15 minutos del Aeropuerto Internacional de Cancún, Iberostar Cancún Star Prestige presenta un servicio premium "todo incluido" para ofrecer una experiencia inolvidable. Star Prestige es el concepto exclusivo de la marca destinado a garantizar una estancia única para sus clientes más exigentes. Todos los clientes de Iberostar Cancún Star Prestige se beneficiarán de una amplia oferta, desde alojarse en habitaciones con las mejores vistas, amenities mejoradas y acceso a áreas reservadas, como un beach club privado con open bar, hasta disfrutar de servicios exclusivos, que incluyen tanto el check-in privado y la posibilidad de realizar late check-out. www.grupoiberostar.com

El primer hotel de MANDARIN ORIENTAL EN Pekín abrirá este invierno

Mandarin Oriental Wangfujing, el primer hotel de Mandarin Oriental en la capital de China, abrirá sus puertas a principios de 2019. Estará ubicado en el corazón histórico de Beijing y su terraza ofrecerá unas vistas espectaculares a la Ciudad Prohibida. Mandarin Oriental Wangfujing se posicionará como el hotel boutique más lujoso de la ciudad y ofrecerá los pilares fundamentales de la marca: elegante diseño y arquitectura, excepcional oferta gastronómica y un Spa Mandarin Oriental con las instalaciones más avanzadas para belleza y bienestar. Por encima de todo, los huéspedes disfrutarán del nivel excepcional de servicio por el que Mandarin Oriental es famoso.



PALLADIUM HOTEL GROUP inaugura su nuevo proyecto con dos resorts de lujo en Costa Mujeres - México

Palladium Hotel Group ha celebrado la apertura, el pasado día 1 de noviembre, de sus dos nuevos resorts de lujo en Costa Mujeres, México. Grand Palladium Costa Mujeres Resort & Spa, que contará con una amplia gama de instalaciones y servicios para toda la familia, y TRS Coral Hotel, de concepto only-adults miembro de The Leading Hotels of the World en México, se ubican al noroeste de la península de Yucatán y a tan sólo 20 minutos del aeropuerto de Cancún. Esta privilegiada zona costera constituye uno de los tesoros ocultos más preciados de México, que permitirá a los huéspedes de ambos establecimientos descubrir playas casi vírgenes, caracterizadas por sus aguas cristalinas y transparentes, asombrosos arrecifes de coral y blancos arenales, rodeadas de reservas naturales con multitud de ejemplares de flora y fauna autóctonas. Los servicios e instalaciones de ambos resorts estarán conectados mediante un innovador sistema de canales por el que los huéspedes se desplazarán en barco, y contarán además con una discreta red de túneles, que permitirán al personal del hotel moverse con facilidad sin ser vistos por los huéspedes. La nutrida oferta gastronómica y de ocio, principalmente localizada en 'The Village', sorprenderá a los huéspedes, con una selección de restaurantes a la carta de cocina internacional, un moderno anfiteatro, así como el exclusivo Zentropia Palladium Spa & Wellness, de más de más de 4740 m2, con un cuidado catálogo de instalaciones y tratamientos de lujo. www.palladiumhotelgroup.com



NH COLLECTION MILANO PORTA NUOVA: gastronomía y excelencia en la vanguardia de Milán



ThNH Hotel Group, presente en Italia con un total de 51 establecimientos, presenta un nuevo hotel dentro de su marca NH Collection, la firma exclusiva de la Compañía: NH Milano Grand Hotel Verdi. Un emblemático cuatro estrellas que, tras su reciente renovación, abre sus puertas como NH Collection Milano Porta Nuova.

La reforma del hotel y el cambio de nombre casan a la perfección en el plan de desarrollo y expansión del Grupo en Italia. Un hotel que cumple con el compromiso de la compañía por ofrecer una estancia extraordinaria que aúna

una ubicación estratégica, servicio de excelencia, tecnología de última generación y una propuesta gastronómica a la altura. Ubicado en el barrio de Porta Nuova - centro de negocios en continua evolución y nuevo punto de referencia para la vida nocturna de la ciudad - NH Collection Milano Porta Nuova es un hotel exclusivo y sofisticado, dotado de un estilo urban chic en sintonía con el espíritu de la capital lombarda y en estrecha relación con el barrio. Su elegante lobby - completamente renovado - se presenta como un ambiente abierto y acogedor donde conviven en armonía el cocktail bar, ideal para relajarse después de una larga jornada, y la sala de estar que puede ser utilizada como una cómoda zona de trabajo. www.nh-collection.com/it/hotel/nh-collection-milano-porta-nuova

UNAS NAVIDADES CON MARRIOTT

El fin de año se acerca y Marriott nos propone recibir 2019 en destinos cálidos para huir del frío con sus nuevas aperturas. Ya sea en paradisíacas playas o en enclaves históricos únicos, cualquier propiedad de Marriott International Luxury Brands es un escenario único en el que dar la bienvenida al nuevo año.



Al Manara, a Luxury Collection Hotel, Saraya Aqaba

Recibir 2019 combinando lujo y una de las maravillas del mundo como Petra, es posible gracias a la inauguración del primer Hotel Luxury Collection en Jordania. Cada una de las 207 habitaciones de Al Manara, incluyendo 43 suites y dos villas, cuenta con acogedores balcones y ventanales con vistas al mar Rojo y las impresionantes cadenas montañosas. Una escapada de lujo para recibir 2019 junto al mar, aprovechando el sol que hay durante todo el año en la playa privada y la piscina estilo boutique del hotel.

Dorado Beach, a Ritz-Carlton Reserve

La célebre propiedad se convierte en el primer complejo vacacional ultra lujoso en recibir a los huéspedes que regresan a Puerto Rico. Dorado Beach cuenta con 114 habitaciones y suites frente a la playa recreadas con un cuidadoso diseño. Además, destaca Su Casa, la única villa de cinco habitaciones así como su galardonado Spa Botánico que introduce un concepto de cocina spa.

www.espanol.marriott.com/default.mi



Viajes festivos en la LAGUNA CON ANANTARA DHIGU, ANANTARA VELI Y NALADHU ISLAS MALDIVAS PRIVADAS

Una laguna azul, orillas blancas e idílicas, lugares al aire libre con vistas espectaculares el entorno de Maldivas promete una temporada festiva realmente inolvidable.

Para celebrarlo, Anantara Dhigu, Anantara Veli y Naladhu Private Island invitan a los huéspedes a participar en un programa de eventos sin igual en tres impresionantes resorts. Con un programa culinario de clase mundial, emocionantes actividades para niños, una visita de Santa Claus y fiestas de Año Nuevo con un espectacular espectáculo de fuegos artificiales, el próximo período festivo promete un sinfín de diversión en la isla para huéspedes de todas las edades. Los huéspedes que esperan con ansias un banquete festivo tradicional tienen una gran variedad de deliciosas experiencias gastronómicas entre las que elegir, cada una de ellas con una gran cantidad de favoritos navideños. El mismo Santa también visitará la laguna, dirigiendo excursiones de jet-ski y divertidas expediciones de buceo. Los niños a partir de los 8 años pueden incluso ir a cazar regalos bajo el agua, buscando las sorpresas dejadas por Santa Claus.

La oferta culinaria de este año es nada menos que espectacular, con cada noche ofreciendo algo nuevo. www.anantara.com



Una Nochevieja inolvidable con TIVOLI HOTELS & RESORTS

El sello hotelero Tivoli Hotels & Resorts propone terminar el 2018 por todo lo alto con una completa propuesta de eventos inolvidables en Portugal, el destino estrella para estas Navidades.

Desde la pintoresca ciudad de Sintra, hasta los rincones del Algarve, pasando por la cosmopolita Lisboa o la medieval Coimbra, Tivoli Hotels & Resorts viste de gala sus hoteles y convierte la Nochevieja de 2018 en la velada más mágica del año. Fiestas temáticas, actuaciones musicales en directo y el auténtico sabor portugués se dan cita en sus hoteles para dar la bienvenida al 2019. www.tivolihotels.com



Celebre la llegada del 2019 en familia con MARTINHAL FAMILY HOTELS & RESORTS EN PORTUGAL

Reciba el 2019 con su familia en el país de moda. Portugal se ha convertido en uno de los destinos europeos más solicitados por celebrities internacionales y viajeros selectos, en busca de naturaleza, cultura y relax. Esta combinación se ajusta a la perfección las demandas del creciente turismo familiar, que encuentra en la costa lusa el lugar idóneo para unas vacaciones inolvidables en familia; y en los hoteles de lujo family-friendly de Martinhal, el espacio perfecto para disfrutar con los más pequeños, sin renunciar a todas las comodidades y servicios de un hotel de alta gama.

Brinda por el 2019 en el cálido Algarve, un paraíso natural Su fama le precede. El Algarve portugués fascina con sus dramáticos paisajes perfilados por altísimos acantilados y extensas playas. Situada en la punta más occidental del Algarve, la pequeña población de Sagres permite disfrutar de la impactante naturaleza de la región, sin las aglomeraciones y el caos del Algarve central. Sagres es un lugar idílico para compartir en familia, abrazando la inmensa naturaleza alrededor. Relajándose en sus extensas playas, como la Praia da Mareta, la Praia do Tonel y la Praia da Baleeira. Descubriendo su orografía inacabable por las bellas rutas de senderismo de la región. O visitando algunas de sus principales atracciones turísticas, como el Parque Natural del Sudoeste Alentejano, la Costa Vicentina, el puerto pesquero o la Fortaleza de Sagres, al borde de los inmensos acantilados del Cabo de São Vicente, el punto más occidental de la Europa continental. Venga a celebrar la Nochevieja en Martinhal Sagres Beach Family Resort. Sorprenda a los suyos con una cena de lujo y una selección de los mejores vinos, y disfrute de una fiesta temática con música en vivo, fuegos artificiales y DJ durante toda la noche. Los niños tendrán su propia fiesta en el Kids Club y el menú/buffet especial para niños estará acompañado de entretenimiento en el corner infantil del restaurante. Al día siguiente, comience el año de la mejor manera con una caminata por la playa por la mañana seguida de nuestro delicioso almuerzo de Año Nuevo. www.martinhal.com





EL ZORZAL "se come" con cuchara

Así con el otoño, en El Zorzal podrá disfrutarse de guisos como el Judión del Barco de Ávila con manitas glaseadas, de un Arroz cremoso de paloma torcaz y setas -que no puede ser más de temporada-, del Carabinero guisado con garbanzos melosos, o de productos tan castizos como el bacalao y la oreja, que con el toque 'del chef' se convierten en Bacalao confitado sobre porrusalda, molleja y pil-pil; y Cochinillo asado con manzana y su oreja crujiente, que es una auténtica delicia... Por supuesto, mantienen los imprescindibles entrantes, disponibles

también en medias raciones: Croquetas artesanales de jamón y Buñuelos de bacalao -atención, que hay que comérselos de un bocado-; a los que se suman unas riquísimas Alitas de pollo de corral crujientes con un toque picante y unos originales Fingers de rabo de toro con salsa de membrillo. Y es que en esta casa el rabo es un must. www.tabernaelzorzal.com

GO! SUSHING incorpora tres sushis con premio

Del podium... a la carta. Y es que Go! Sushing (www.gosushing.com) cierra su décimo aniversario incorporando a su variada oferta tres sushis ganadores... Tataki Tuna Roll (aguacate, atún, tempura, espárrago, mostaza y cebollino), creado por Maosheng Huang; Otoño Roll (aguacate, almendra frita, surimi y salsa de anguila), obra de Daowei Wu, y Power Roll (pollo, mayonesa, aguacate y espinacas), del chef Lei Li. Son el oro, plata y bronce, respectivamente, del primer concurso culinario de cocina japonesa profesional organizado por la firma con motivo de su décimo cumpleaños con sus sushimen como participantes.



GRUPO LATERAL inagura su primer local en Málaga

Alba Hurlé y Alicia Martín (Cousi Interiorismo), firman una vez más un nuevo proyecto de Grupo Lateral. Recientemente inaugurado, el nuevo restaurante ubicado en pleno centro de la ciudad, mantiene en su proyecto de interiorismo la característica imagen cuidada de Lateral, integrando al local una personalidad única cargada de herencia y modernidad. Su terraza a pie de calle, da una primera bienvenida, para continuar con dos espacios diferenciados que componen la totalidad del local. Una primera zona da continuidad a la terraza exterior, incorporando detalles naturales como vigas de madera, rafia y terminaciones neutras en las paredes. Los diferentes elementos decorativos transportan al cliente a un ambiente acogedor, donde techos y paredes se cubren de vegetación, haciendo un sutil guiño a los tradicionales patios andaluces. www.lateral.com



Descubre el interior de RAIMUNDA



Después del éxito de la terraza que abrió sus puertas el pasado agosto en el Palacio de Linares, actual sede de Casa de América, Raimunda inaugura su espacio interior con una decoración firmada por el estudio Madrid in Love que transporta al comensal a un mundo tropical en el que la vegetación y los guiños a la cultura iberoamericana están muy presentes. El restaurante que tiene un toque brutalista, recupera las antiguas paredes de ladrillo del Palacio en contraposición a los muros de cemento que consiguen darle un punto industrial creando la sensación de entrar en un espacio que mantiene su

estructura original donde la intervención del hombre ha sido mínima. <http://raimunda.es>

ARROCES TEN, todo en el mejor punto

Hay un nuevo templo del arroz en Madrid. Su nombre, Arroces Ten (Calle del Pinar, 6 bis. Madrid. Tel. 91 074 82 43), ya augura una comida 'de diez' y seguro que no defrauda a quienes vayan buscando variedad, calidad, sabor y el punto perfecto en los platos de este cereal al que tanto partido sabemos sacarle en España. Aquí los preparan a banda, con verduras, del señoret, de corral y huerta, con carabineros o bogavante, el negro con alioli de violeta, el meloso Caldero murciano o dos espectaculares risottos, uno de setas campestre y grana padano y otro de plancton 'fondo marino'. Apetecen todos, ¿verdad? Pues más allá del arroz -para precederlo, seguirlo o simplemente probar otra cosa-, en este restaurante recién llegado a la vera del Paseo de la Castellana, a la altura de Gregorio Marañón, se pueden tomar ensaladas ligeras como la de tomate ibérico y ventresca cantábrica o la de sardina ahumada, ricotta y cítricos. De los entrantes hay que destacar sus flores de alcachofa fritas con miel de trufa o las croquetas de la abu, con cuatro especialidades: jamón, chipirón, espinacas y piñones o queso Gamoneu. www.arrocesten.com



TERROIR, comedor de invierno con vistas al huerto

El olor a tierra mojada, castañas asadas y leña nos recuerdan que las temperaturas comienzan a desplomarse y activamos el modo invierno en nuestra rutina. Abrigos y toda clase de accesorios se convierten en el mejor complemento para mantener la temperatura de nuestro cuerpo desde el exterior pero, ¿qué sucede con nuestra alimentación?. Inevitablemente incorporamos platos calientes en nuestro menú diario con los alimentos de temporada asociados a estos meses, y que tras la época estival, deseamos volver a encontrar en nuestras mesas. Terroir Restaurant incorpora a su carta nuevas y deliciosas opciones para un invierno confortable, siempre con vistas al huerto. Miquel Guimerà y Xavi Lahuerta, dos de los Chefs más representativos de la actual "Cuina Catalana" y auténticos conocedores de las raíces de esta cocina, apadrinan y elaboran una Carta que logra el buscado equilibrio entre cocina tradicional y presentación de vanguardia. La más rigurosa selección de producto, todos con carnet de procedencia, de cultivo exclusivamente orgánico y alimentación natural, sin aditivos ni tratamientos, controlados y manipulados con toda garantía hasta la mesa.





CORRAL DE LA MORERÍA, Una estrella Michelin y 'rookie del año'

Ya tenemos un tablao metido en la Guía Michelin con la estrella que acaban de concederle. Degustar la cocina del bilbaino David García va a ser toda una aventura: solo hay cuatro mesas. Este premio se suma a su reciente inclusión, en el puesto 33, en la guía Macarfi que distingue a los 50 mejores restaurantes de Madrid, compartiendo espacio con restaurantes como Diverxo, Santceloni, Coque o Punto MX, entre otros.

Además, la Guía Macarfi ha decidido distinguir a Corral de la Morería como "Rookie del Año", que viene a reconocer la mejor apertura del año 2018 en Madrid.

LÉVEL VEGGIE BISTRO prepara un menú húngaro y vegano para la Navidad

Levél Veggie Bistro es ya todo un referente de la alta cocina vegana en Madrid. Por primera vez en sus dos años de andadura, el restaurante vegano situado frente al parque del Retiro ofrecerá un menú húngaro tradicional sin ingredientes de origen animal. Su chef, Júlia Török, procedente de Hungría, ha sabido adaptar con maestría las recetas de sopas de carne (gulyás), sopas picantes de pescado (halászlé), ciertas especialidades caseras de cerdo (hurka) o salchichas de pimentón (kolbász), entre otros. Durante todo el mes de diciembre y hasta el 6 de enero en Levél Veggie Bistro se podrá degustar este menú especial de Navidad que comienza con una copa de cava de bienvenida para acompañar a su clásico aperitivo, una crema de anacardos y crudités.

www.levelbistro.es



ASADOR LIMBO, o cómo sobrevivir a los excesos navideños

Muchos temblamos al pensar en la llegada de la Navidad por lo que supone para nuestro estómago y nuestra dieta: las delicias a las que sucumbir, los atracones y la culpabilidad pensando en cómo deshacerse de los kilos de más. El restaurante Asador Limbo, ofrece un menú de desayunos *detox* y diversos tipos de *brunch* para minimizar los daños provocados por los excesos y, de alguna forma, compensar al organismo después de una densa agenda de almuerzos y cenas. Y es por ello que la carta de desayunos de Asador Limbo cuenta con una amplia oferta de productos, saludables y energéticos para comenzar las mañanas y, sobre todo, para reponer la energía perdida en las largas noches... Tostadas de pan de trigo, cereales o maíz / *bowls* de yogur con muesli o de avena *overnight* con semillas chía, frutos secos y agave / ensalada de frutas / rancheros de pollo: huevos revueltos con pollo asado / cafés, tés e in-

fusiones / batidos / zumos naturales / *smoothies super green*, *fresh berry* y *delight* / bebidas suaves: limonada y té frío.



PLATEA organiza una cena espectáculo para la Nochevieja



Platea da la bienvenida al 2019 y se convierte en un teatro antiguo con un gran espectáculo de Nochevieja compuesto por los personajes más sorprendentes del mundo y una cena de gala inigualable. La música será el hilo conductor de la noche, con las coreografías más actuales. Todo esto sucederá, antes de llegar al emocionante momento de conectar con la Puerta del Sol para celebrar todos juntos la llegada del nuevo año 2019. Hay dos propuestas gastronómicas a elegir, el menú del

ejecutivo de Platea, Enrique Díaz. www.plateamadrid.com/tienda/

RAMSÉS: Navidad y Nochevieja a los pies de la Puerta de Alcalá

Ubicado en la histórica plaza de la independencia, justo frente a la archiconocida Puerta de Alcalá, Ramsés es un multiespacio de 2.500 m² distribuidos en tres plantas, dedicado a la restauración, la coctelería y los eventos. Elegante y rompedor en todos los aspectos, está diseñado por el prestigioso interiorista Philippe Starck, siendo el único de sus proyectos en España. Un año más, RAMSES propone unirse a unas fiestas navideñas inolvidables, protagonizadas por una gastronomía de cinco estrellas rodeada del mejor ambiente. www.ramseslife.com



Las Navidades sabrosas y exóticas de SASHA BOOM

Las fiestas navideñas están a la vuelta de la esquina y con ellas, las habituales comidas y cenas de Navidad. El restaurante Sasha Boom propone cambiar los tradicionales menús de estas fechas por su propuesta de mestizaje asiática-peruana. Ceviches, dumplings, baos,... una explosión de sabores ideada para aquellos paladares exigentes que quieran probar algo diferente. <http://restaurantesashaboom.com/>



SUA apuesta por la Navidad más carnívora

¿Qué te parecería un lugar en el que puedes hacer todas tus compras de Navidad sin que te falte un artículo y, a la vez, brindar por unas fiestas mágicas en compañía de tus familiares y amigos con la mejor carne de vaca de Madrid? Asador Sua, el restaurante del Grupo TriCiclo, instalado en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de La Castellana (Madrid) ha diseñado cinco menús de Navidad variados para que las personas que andan siempre con el tiempo justo puedan hacer sus compras por la tarde y, por la noche, quedar con sus personas queridas para disfrutar del espectacular P.P.P. Tomahawk, del buey gallego madurado durante 150 días o del exclusivo Cube Roll, entre otros manjares. <http://eltricyclo.es/sua/>



Navidades con NUTELLA



Nutella ha guardado medio centenar de recetas y tutoriales en su página web www.nutella.es que ayuden a preparar la Navidad: galletas, crêpes, postres y dulces navideños variados, todos ellos con el ingrediente común de la nutella, que 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 200 gramos para que controlar bien las cantidades de las 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 mostrará la magia de compartir momentos en familia cocinando divertidas y golosas recetas navideñas.

EVOOLEUM 2019 Guía de los 100 mejores AOVEs del mundo

Grupo Editorial Mercacei ha lanzado al mercado la tercera edición de la Guía Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils, que muestra la selección de los 100 mejores AOVEs del mundo –EVOO TOP100–, según los resultados obtenidos en los EVOOLEUM Awards, los Premios Internacionales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, cuyo jurado está compuesto por los 23 mejores catadores del mundo provenientes de España, Italia, Grecia, Alemania, Portugal, Israel, Argentina o Japón. La Guía EVOOLEUM –de periodicidad anual, edición bilingüe en castellano e inglés y 10.000 ejemplares de tirada– incluye una completa ficha informativa de cada uno de los 100 vírgenes extra –procedencia, características, variedades de aceituna, tipo de olivar, actividades de oleoturismo, certificados Kosher y Halal–, acompañada de una imagen de su envase, puntuación y ficha de cata. ¿Con qué AOVE debería cocinar un pescado a la brasa? ¿Le iría mejor un arbequino o un hojiblanco a una ensalada de tomate y aguacate? Las respuestas se hallan en la Guía EVOOLEUM, pues cada zumo del exclusivo TOP100 va acompañado de los alimentos con los que mejor marida.



Aceitunas 'con corazón' de EXPLANADA

En su 60 aniversario, Grupo Cazorla ha decidido reinventarse e innovar, demostrando que siguen trabajando para mantenerse entre los mejores del mercado a nivel nacional e internacional, con el registro europeo del diseño de las únicas aceitunas del mundo con corazón. La marca La Explanada cambia así su diseño con colores atrevidos, modernos y una imagen juvenil y fresca. Un proyecto innovador que no solo es atractivo, sino que traslada una filosofía corporativa, su conocido claim, We Love Olives.



KINDER llena de magia la Navidad

Con la llegada de la Navidad, Kinder lanza nuevos formatos que harán de estas fiestas un momento dulce y divertido para compartir en familia. Nuevos surtidos para regalar y decorar que llenarán de magia estas fechas memorables, y enamorarán a pequeños y mayores. La hucha kinderino, los calendarios de adviento, peluches con formas de animales, edición especial de Reyes Magos y nuevos productos para colgar en el árbol, como los huevos con sorpresa y el tradicional calcetín navideño, son algunos de los sorprendentes formatos de Kinder con los que poder regalar ilusión durante esta Navidad. www.kinder.com/es/es/



MORCÓN IBÉRICO 959, nobleza certificada

959 Real Ibérico Consorcio de Jabugo, continúa buscando la diferenciación y da a conocer su morcón de lomo ibérico de bellota. Como en el caso del jamón, es el resultado de la combinación de una materia prima inmejorable con un proceso de elaboración artesanal que da como fruto embutidos de gran sabor y aroma, como el típico morcón de lomo de la Sierra de Huelva. Una vez escogidos los mejores magros (Cinta de lomo, presa y aguja) se realiza un troceado a mano, con cuchillo y procurando que los trozos o porciones sean regulares y de tamaño grueso. www.consorciodejabugo.com



RICOLA añade vitamina C



Ahora Ricola va más allá en su firme propósito de ser el caramelo por excelencia que suaviza la garganta dejando en boca la complacencia del mejor sabor. La marca presenta dos grandes novedades en el mercado español, que añaden vitamina C, equinácea o salvia a la formulación de siempre: Ricola Equinácea-Miel y Ricola Salvia-Miel.

Ambas primicias son para ayudar a las defensas con ingredientes de origen natural, más necesario si cabe en tiempos de frío. A las 13 hierbas de todo caramelo Ricola se le han sumado tanto la vitamina C como la miel. La vitamina C es imprescindible para el buen desarrollo de todos los órganos del ser humano y es muy popular frente a procesos catarrales por reducir tiempos de recuperación, ya que contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario. <https://diafarm.es>

SHUYUN CHEN, campeona del mundo de tapas

Como ya es habitual tras la conclusión del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, se celebró en la sede de la Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez, de la Cámara de Comercio de Valladolid, la rueda de prensa a la que asistieron los ganadores de ambas competiciones.



Este año, el ganador del certamen nacional y, por tanto, Campeón de España de Tapas 2018, ha sido Luis Antonio Carcas Armingol, del restaurante Casa Pedro de Zaragoza, hermanado con el restaurante La Teja de Valladolid, por su tapa *La Mar de Pinchos*.

Por su parte, la ganadora del certamen mundial y, por tanto, proclamada Campeona Mundial de Tapas 2018, ha sido Shuyun Chen, del restaurante Bellota By Peter Gordon de Auckland, Nueva Zelanda, y

hermanado con el restaurante Cervantes de Valladolid, por su tapa *Crujiente de arroz con rollitos de atún y verduras en escabeche*.



CUMAL 2016. Esencia de la Prieto Picudo centenaria

Dominio de Tares y Dominio Dostares protegen y potencian las variedades autóctonas de su entorno, tanto la Mencía y Godello en la DO Bierzo como la variedad Prieto Picudo en León. Dominio Dostares dedica todos los esfuerzos y mimos para mantener un paraje único y preservar esta variedad casi extinta a finales del siglo XX, que se caracteriza, como su nombre indica, por sus peculiares racimos pequeños y compactos. La bodega cuenta con un patrimonio vinícola de valor incalculable, 12 hectáreas, a 850 metros de altitud, de viñedo centenario en propiedad que requiere cuidados basados en métodos tradicionales de cultivo, con una poda y vendimia manual, especialmente laboriosas debido al porte rastrero de sus cepas, de cabeza semienterrada y con sarmientos que se extienden al nivel del suelo. En Pajares de los Oteros se encuentran estos viñedos únicos con los que la bodega elabora el vino Cumal. Cumal 2016 por tanto es una joya en botella. Tras una permanencia de 9 a 12 meses en barricas de roble francés, ha completado su afinamiento con 12 meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Un vino que muestra la esencia de esta variedad, única y diferente, y el valor vinícola de la zona. Es un vino de larga guarda para disfrutar y sentir el carácter de la Prieto Picudo. **PVP: 18,90€ - 8.500 Botellas**



TERRY 1900 Nueva imagen

Terry, la marca legendaria de brandy, vuelve con fuerzas renovadas para dar respuesta a los consumidores más exigentes, aquellos que buscan nuevas experiencias en el mundo del espirituoso pero sin perder de vista la calidad y los valores del siempre. Para ello, homenajea con una nueva botella a uno de los productos más míticos de su cartera, Terry 1900. Distribuido por Maxxium, Terry 1900 es un brandy único que se obtiene en el tradicional sistema de criaderas y solera, en botas de roble americano previamente envinadas con vino de Jerez. A pesar de sus lejanos orígenes –el año 1900, en el Puerto de Santa María–, la nueva imagen respeta en todo momento la esencia de la marca gracias a los iconos que han conseguido que Terry 1900 sea reconocido y valorado en todo el mundo. Su característica malla adopta un tono blanco crema, con reflejos dorados que dan un toque premium a este brandy. La malla es uno de los sellos de identidad más significativos de Terry, ya que ayudó a superar una época de crisis en el Puerto de Santamaría, cuando las mujeres la tejían en sus casas para conseguir un dinero extra. **www.terry.es**



BODEGAS BERONIA Triunfa en la Guía Peñín

Beronia ha logrado los mejores resultados de su historia en la última edición de la Guía Peñín, una de las publicaciones especializadas de España con mayor reconocimiento en el mundo. El comité de cata de la guía ha otorgado calificaciones por encima de 90 puntos a siete vinos de esta bodega de Ollauri. El mejor resultado ha sido para Beronia III a.C., que ha obtenido 93 puntos. Procedente de una selección de cepas prefiloxéricas de Tempranillo, el icono de la bodega envejece durante 13 meses en barricas nuevas de roble francés. El resultado es un vino color rojo brillante y ribete cereza, intenso en nariz, equilibrado y persistente en boca. También han sido objeto de excelentes puntuaciones otras referencias emblemáticas de esta bodega que emplea, desde la tierra hasta la botella, técnicas artesanales y respetuosas con el medio ambiente en la elaboración de sus vinos. En con-



creto, destacan los 92 puntos de Beronia Gran Reserva, Beronia 198 Barricas y Beronia Reserva.

Asimismo, la Guía Peñín 2019 ha destacado, con 91 puntos, la singularidad de algunas de las especialidades de esta casa, como Beronia Viñas Viejas, Beronia Mazuelo Reserva y Beronia Graciano. Este último ha sido reconocido, además, por su "Excelente relación calidad-precio".

www.tiendagonzalezbyass.com



G'VINE Lanza su anual edición limitada de Navidad



G'Vine lanza un año más su exclusivo pack de Navidad para estas fiestas. La ginebra francesa pone al alcance del consumidor una edición que incluye la botella G'Vine Floraison (70cl) y como obsequio una exclusiva copa de balón característica de la marca. El consumidor de la ginebra podrá disfrutar de la exclusiva G'Vine Floraison, una ginebra fresca y aromática con una calidad excepcional. En esta Edición Limitada también se destaca el protagonismo del logotipo, a través de una copa de balón en color verde, icono de la marca. **PVP. 35€**

ARDBEG 2018 Edición limitada con envase especial

Como original detalle para regalar, Ardbeg, el único whisky elegido cuatro veces como el mejor del mundo, invita este año a los amantes del whisky de malta ahumado a llevarse a casa un recuerdo muy especial, una llamativa edición regalo que celebra la icónica ubicación de la destilería del grupo LVMH y rinde homenaje a dos personajes locales muy queridos. Este llamativo pack incluye una botella de Ardbeg Ten Years dentro de una caja metálica que replica la distintiva destilería de paredes encaladas situada en Islay, en la costa oeste de Escocia, e incorpora la imagen de dos de las caras más famosas de la destilería: Yogi, uno de los laboriosos trabajadores que aparece tirando de un gran barril, y Shortie, el *jack russell* que desde hace años está de guardia en el almacén. www.ardbeg.com



DOM PÉRIGNON 2008 Expresión clásica del champán

Representar una expresión clásica del champán a través del prisma de Dom Pérignon es el reto de la añada 2008 de esta marca. A la acidez, concisión y pureza aromática esperadas de la cosecha 2008, Dom Pérignon añade profundidad, densidad y complejidad. La luz es más cálida y menos dura. Inicialmente poco fino, el champán gana sustancia, sin rastro de sequedad. Su firmeza se vuelve tónica y atlética y su acidez es menos exagerada y está mejor integrada, haciéndose envolvente. www.domperignon.com



DOMAINE D' AURENSAN 15 AÑOS El armagnac avalado por Coalla

Se dice que es el destilado más antiguo del mundo, y sus más de 700 años de historia guardan incontables leyendas protagonizadas por reyes y héroes literarios. El armagnac (también conocido como Eau de vie) era la bebida favorita de D'Artagnan y sus leales mosqueteros, y en el pasado se utilizó como antídoto contra diferentes enfermedades. Este aguardiente producido en la región francesa de Armagnac –entre Burdeos y los Pirineos– es un auténtico tesoro, y Coalla ahora trae en exclusiva uno de los más apreciados: Armagnac Domaine d'Aurensan 15 años. www.coallagourmet.com



VERMUT EL INGENIOSO Y LA BANDERILLA PERFECTA La pareja ideal



¿Imaginas a don Quijote sin su fiel escudero? Imposible. ¿Y un vermut sin banderilla? Tampoco. Por eso, vermut El Ingenioso y Bombas, Lagartos y Cohetes han creado dos banderillas en homenaje a la pareja más famosa de la literatura mundial. Un par de deliciosos bocados que son el maridaje perfecto para vermut El Ingenioso. Fiel a sus raíces manchegas, vermut El Ingenioso utiliza materias primas de altísima calidad, procesos artesanales y toques sofisticados, adaptados al gusto moderno; por eso ha ideado unos aperitivos a base de productos cercanos a la tierra del hidalgo junto a Bombas, Lagartos y Cohetes. Una empresa especialista y con más de 55 años de experiencia en la elaboración de encurtidos era el compañero ideal para conseguir las banderillas perfectas.

www.vermutelingenioso.com

LOUIS ROEDERER Premio al Mejor Champán del Mundo 2018



Louis Roederer arrasa, un año más, en los Premios The Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) celebrados en Londres, siendo la casa más galardonada en el certamen internacional con mayor prestigio de champanes y vinos espumosos. La Maison no sólo ha conseguido ser la más premiada, sino que su gran clásico Louis Roederer Brut Premier en formato Magnum ha sido laureado como el Mejor champán del mundo 2018, alzándose con este reconocimiento en la categoría reina de los "Oscars del champagne".

PVP: 116,00 € (formato Magnum)

PAGO NEGRALADA 2015 Genuino y franco

Pago Negralada 2015 recoge, de nuevo, todo lo que brinda. La cosecha de 2015 se ha traducido en 38 barricas y su contenido puede definirse como excepcional. Es decir, como un ejemplo más de lo que los vinos de pago significan para Abadía Retuerta y para el equipo que abandera Ángel Anocíbar. Porque, desde el primer día, su filosofía de trabajo ha girado en torno al terruño. Ésa es su máxima, ésa es su obsesión: extraer del terruño todo lo que éste puede expresar. El enólogo describe este vino como el que representa la pureza de un tempranillo del valle del Duero. Es decir, un vino de raza y carácter que refleja fielmente el terruño del que procede. "Pago Negralada 2015 es genuino y franco", asegura Anocíbar. www.abadia-retuerta.com



LOUIS ROEDERER VINTAGE CRISTAL ROSÉ 2002 El champán con 100 puntos Parker

Para los sibaritas con los paladares más exigentes y refinados, la prestigiosa Maison de Champagne Louis Roederer propone esta Navidad deleitarse con el *savoir faire* de sus dos joyas más emblemáticas y premiadas por las más reconocidas publicaciones internacionales, con las que disfrutar de las mejores fiestas. La Cuvée que ha roto con la 'maldición Parker', consiguiendo un hecho sin precedentes. Louis Roederer Vintage Cristal Rosé 2002 se ha convertido este año en el primer y único champán de la historia en recibir 100 puntos, la máxima calificación que otorga la prestigiosa publicación internacional de Robert Parker. www.champagne-roederer.com



FAMILIA TORRES Vinifica en granito su primer albariño



Familia Torres ya está vinificando su primer vino en el Pazo Torre Penelas, en Rías Baixas, que adquirió hace un año y medio. Será el primer vino elaborado totalmente en granito, que habrá hecho la fermentación y posterior crianza en depósitos fabricados con esta piedra típica gallega. El objetivo es crear un vino que sea la máxima expresión del territorio, ya que únicamente habrá estado en contacto con el granito, desde el fruto que crece en suelos formados por arenas graníticas hasta que llega a la botella, potenciando la mineralidad y carácter varietal del albariño. www.torres.es

VALDUERO HOMENAJEA A ISABEL COIXET Ingresa en el Club Membresía de la Tenada



Isabel Coixet, ganadora de los premios Goya 2018 a la Mejor Directora y a Mejor Película por *La librería*, ha visitado Bodegas Valduero para firmar la barrica por la que entra a formar parte del club Membresía La Tenada de Valduero. A través de esta firma, la cineasta ha recibido una barrica de 225 litros de Valduero Una Cepa 2014. Durante la firma, Coixet ha dicho emocionada no haber visto nunca una bodega tan bonita, reconociendo lo afortunada que se siente por pertenecer a un club tan distinguido. www.bodegasvalduero.com



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





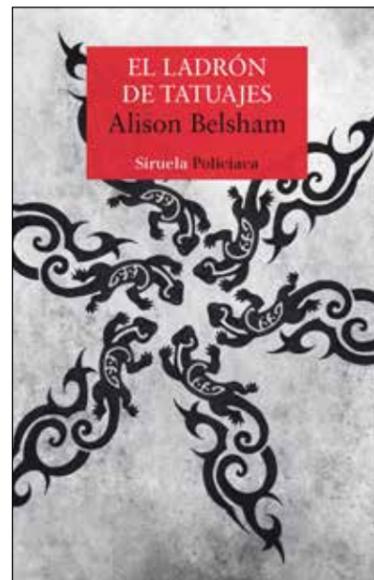
UNA LEYENDA DE 500 AÑOS

Desde los días de Hernán Cortés han circulado rumores sobre una ciudad perdida con inmensas riquezas escondida en alguna parte de Honduras, llamada la Ciudad Blanca o la Ciudad Perdida del Dios Mono. Los pueblos indígenas hablan de ancestros que huyeron a ese lugar para escapar de los conquistadores españoles, y advierten que cualquiera que entre en esta ciudad sagrada enfermará y morirá. En 1940, el periodista estadounidense Theodore Morde regresó de la selva con cientos de objetos antiguos, asegurando haber encontrado la Ciudad Blanca. Sin embargo, se suicidó sin revelar su ubicación.

Título: *La Ciudad Perdida del Dios Mono*
Autor: Douglas Preston
Editorial: LITERATURA RANDOM HOUSE
Páginas: 392
Precio: 19.90 €

UN THRILLER IMPACTANTE Y ADICTIVO

Un cuerpo desollado que aparece en un contenedor de Brighton es una mala noticia. Pero también significa una oportunidad perfecta para que un ambicioso policía recién ascendido pueda demostrar a sus superiores que la confianza que han depositado en él está justificada, y de paso cerrar la boca a su compañero, con más años de servicio y resentido por no haber sido promocionado para el puesto. Así que el inspector Francis Sullivan necesita a toda costa resolver el crimen, obra de uno de los más salvajes y retorcidos asesinos en serie de la historia del país.



Título: *El ladrón de tatuajes*
Autor: Alison Belsham
Editorial: SIRUELA
Páginas: 344
Precio: 21,95€



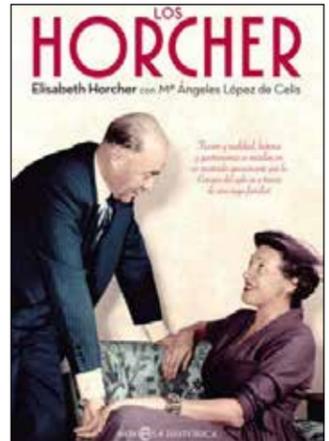
TODA LA ACTUALIDAD CULINARIA

Eventos culinarios, frutas, verduras y pescados de temporada, espacio para anotar las recetas propias, evaluación de restaurantes, productos curiosos, recomendación de libros de cocina, películas gastronómicas y otras *delicatessen*. Una agenda gastronómica que cuenta con la participación de los chefs Begoña Rodrigo y Gonzalo D'Ambrosio, y recomendada por *estrellas Michelin* como Rodrigo de la Calle o Mario Sandoval, además de grandes comidistas como Isasaweis, Webos Fritos, Alma Obregón, José Ribagorda, Recetas de Rechupete, Belén Otero o Fabián León.

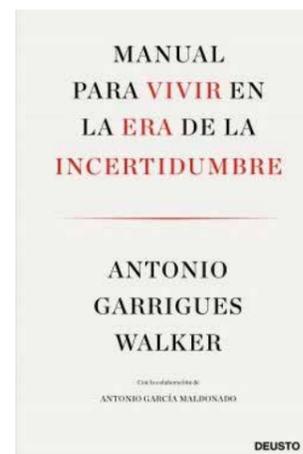
Título: *Agenda Gourmet 2019*
Autora: VV.AA
Editorial: PARNASS EDICIONES
Páginas: 160
Precio: 13,50 €

FICCIÓN Y REALIDAD, HISTORIA Y GASTRONOMÍA

Berlín, 1904. Gustav Horcher, cumpliendo su sueño, abre un restaurante en el corazón de la capital alemana. Pocos años después, las dos guerras mundiales y el régimen de Hitler determinarán la vida del país y sus habitantes. En 1943, huyendo del conflicto, Otto, el hijo de Gustav, se traslada con su familia a una España en plena posguerra, e inaugura su nuevo restaurante en el Madrid del estraperlo y las cartillas de racionamiento, bajo la protección de la ficticia neutralidad de Franco. Son los años en los que agentes secretos, espías y contraespías invaden la ciudad, convirtiendo sus establecimientos más emblemáticos en centros de poder y decisión.



Título: *Los Horcher*
Autora: Elisabeth Horcher
Editorial: La Esfera de Los Libros
Páginas: 352
Precio: 23,90 €



CLAVES, CONSEJOS E IDEAS PARA ADAPTARNOS A UN MUNDO EN TRANSFORMACIÓN

Que vivimos tiempos de incertidumbre parece requerir pocas explicaciones. Las viejas certezas de prosperidad y progreso se han desdibujado con la misma facilidad que los gobiernos nacionales y los organismos multilaterales han perdido eficacia en la gobernanza de la globalización. Los efectos de la crisis económica, la revolución digital y la aceleración exponencial del tiempo y los cambios agudizan esta sensación de desamparo que aborda en este libro el jurista y político Antonio Garrigues Walker, para quien "el mundo se ha desordenado".

Título: *Manual para vivir en la era de la incertidumbre*
Autor: Antonio Garrigues Walker
Editorial: DEUSTO
Páginas: 216
Precio: 17,95 €



'DOMINGOS DE VERMUT Y POTAJE' CON MAUI Y ANTONIO CANALES

El Teatro Flamenco Madrid estrena los *Domingos de vermut y potaje* como un plan muy atractivo y castizo a la hora del vermut. "Una buena excusa para provocar un encuentro, una inspiración, unas risas, una "agustera" y un abrir el apetito", define Maui la esencia de este espectáculo que ha conseguido un lleno total de espectadores el día del estreno. Sobrina del gran Bambino, y natural de Utrera, Maui se inspira en el potaje gitano de su tierra que desde 1957 celebra su popular Festival Flamenco. De larga tradición, surgió al amparo de largas veladas de vecinos donde este arte era el centro de la vida social: "En torno a la olla sucede la magia, nace el compás, se enreda el duende, más allá de

unos chícharos hechos con cariño, el potaje siempre es una pócima ideal para la fiesta".

Los domingos 2 y 16 de diciembre, a las 13:00 h, Maui cocinará el potaje gitano como manda la tradición de Utrera, cantándole, y siempre con la buena compañía de amigos. Antonio Canales ha sido el primero de sus invitados que ha inaugurado una cocina por la que pasarán Mari de Chambao y su madrina artística, Martirio, entre otros.

El espectáculo termina en el patio de butacas, donde espectadores y artistas se unen en torno a ese potaje que recrea momentos donde la guasa, el cante, la pataíta, una guitarra, la de Paco Soto, las palmas y el baile de Kiko Martín y Juan Carlos Gil, y la verdad más



Teatro Flamenco Madrid (Pez, 10). 2 y 16 de diciembre, a las 13:00 h
Entradas: 16€ venta anticipada, 20€ mismo día en taquilla

auténtica, se dan la mano de manera natural. La interacción con el público, la improvisación y la chispa hacen de esta experiencia algo tan auténtico como irreplicable.

La cantaora María Mezcle, con su bebé en brazos, con el que presentará a comienzos de 2019 un nuevo ciclo *Flamenco para bebés*, remató con un cante el fin de fiesta que acompañaron al baile Antonio Canales, Maui, Ángel Rojas y el grupo de Maui al compás de la olla gitana que Manuel Urbano, chef del restaurante La Malaje cocinó fiel a la receta de la artista de Utrera y repartió entre los asistentes, entre los que se encontraban rotros tan conocidos como Rosario Flores y Mariola Orellana, que no quisieron perderse esta fiesta.



ARSENAL FEMENINO

Claves para afrontar los deportes de invierno



Ha llegado el frío y con él los deportes de invierno. Actividades como esquí, *snow*, senderismo o patinaje sobre hielo cobran protagonismo en estas fechas. Pero, ¿cómo preparar tu cuerpo para ellas? Antonio Montero, director técnico de Arsenal Femenino Madrid, nos da las claves para disfrutar sin límites y sin sacrificio extra. Y es que más allá de un buen equipo y de una alimentación acorde a la actividad, la preparación física será esencial. Cada deporte es diferente, también las capacidades físicas básicas requeridas, por lo que lo ideal será personalizar el entrenamiento. Para ello, en Arsenal Femenino Madrid,

(Ortega y Gasset, 82. Madrid), han creado un programa específico de *Preparación de deportes de invierno*: "Consiste en preparar con un entrenador personal tu temporada. Un programa interdisciplinar en el que, además de un entrenamiento específico de fuerza, cardiovascular y movilidad articular, se explica cómo alimentarse e incluimos técnicas de recuperación post entreno, como la presoterapia". <http://grupoarsenal.org/femenino-madrid/>

'BELLEZA Y ESTILO'

Un servicio que une Estética y moda

Silvia Oliete, fundadora del centro de estética Blauceldona, está inmersa en la apertura de su segundo local en Barcelona, un punto de partida en su expansión, que ahora une a un servicio que siempre le sedujo: la unión de la moda y la belleza con un asesoramiento que muchas clientas le demandaban hace tiempo. A raíz de su amistad con la célebre estilista Piluka de Echegaray, ambas han creado un servicio 360 que aúna tratamientos de belleza y el asesoramiento en moda a la hora de acudir a un evento social, a una importante reunión de trabajo o, sencillamente, en toda actividad diaria. **934 533 813**



SKINLOVE

Productos naturales para Navidad

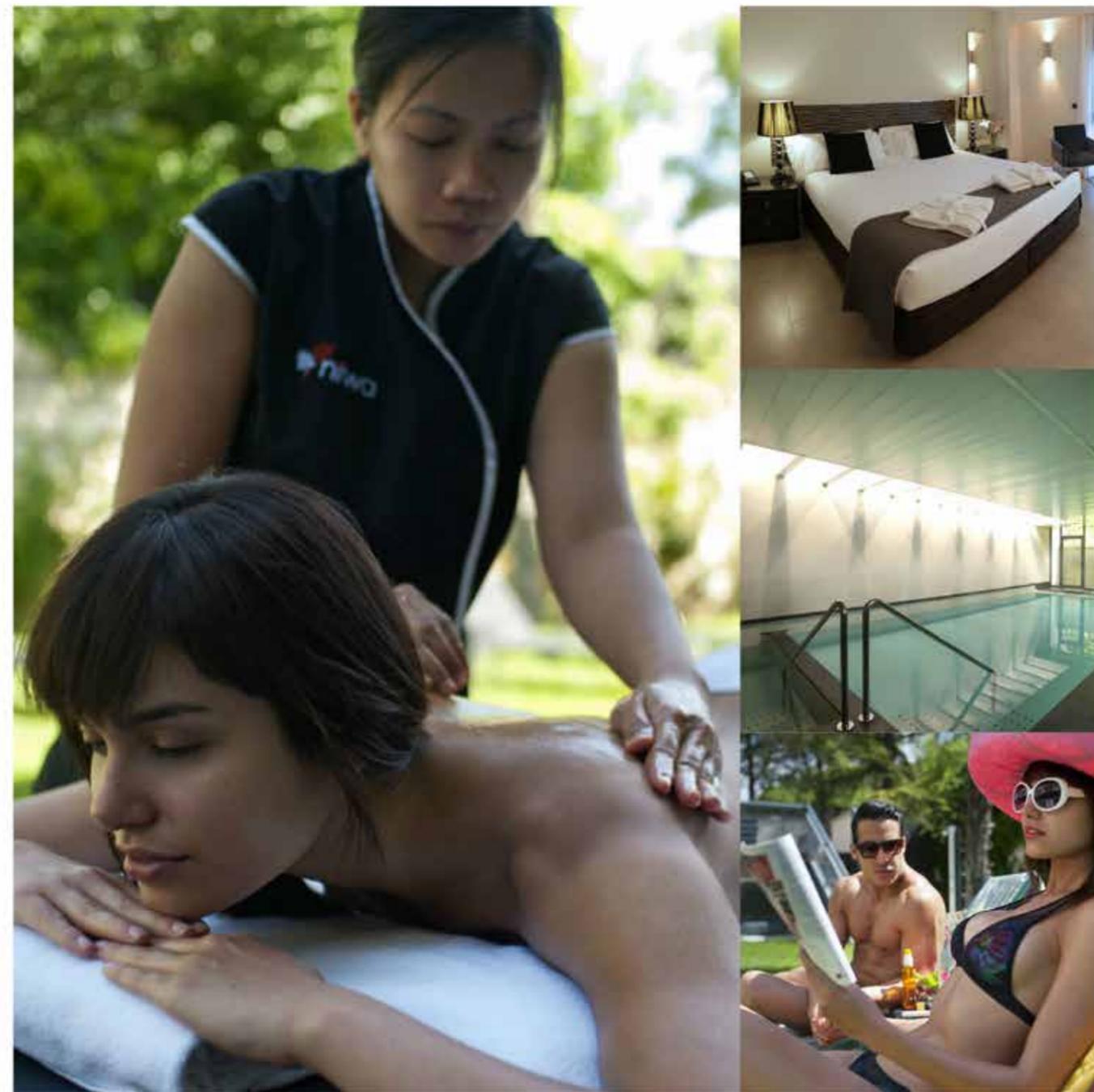
Para esta Navidad, Skinlove propone regalar productos naturales y así proteger las pieles de los que más quieres.

Este cofre regalo (PVP. 100€) se puede comprar online y contiene:

- Un gel y champú hidratante para niños con quinoa
- Un aceite reparador gelificado baby
- Un gel de ducha relajante con manzanilla de la línea Family
- Un gel de ducha exfoliante y la crema corporal ultra rica de naranja y albaricoque (novedades de la marca)
- Además de una bolsa de tela para llevar los productos.



A través de su web puedes crear tu propio pack seleccionando los productos que más te convengan. www.skinlove.com



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

www.hotelspaniwa.com

BEBEDEPARIS, regalos navideños para recién nacidos



Llega la Navidad, uno de los momentos más entrañables del año, y con ella, los regalos. BebedeParis (www.bebedeparis.com) se suma a estas fechas mágicas cuidando cada detalle y, como no, a tus seres más especiales. Podrás sorprender a los futuros papás o mimar al recién nacido con diferentes canastillas. Tú decides si personalizarla con los productos que más te gusten o escoger entre la amplia selección que encontrarás en www.bebedeparis.com/canastilla-bebe. ¿Las prefieres en mimbre y elaboradas a mano o en sus exclusivas cajas estilo vintage?

▲ Cesta Bebé Post Hospital Esencial

- Pijama de estrellitas
- Body interior liso con ribetes en color
- Funda de pañales para bebé
- Funda de chupete con cierre lazada
- Funda de biberón con cierre lazada
- Biberón 120 ml
- Muselina

Precio: 99,95 euros

► Cesta Bebé Recuerdos Ensueño

- Set de huellas corazón
- Pijama de terciopelo
- Body básico algodón
- Muselina algodón
- Sábanas cuna bebé
- Doudou BigBunny en forma de conejito
- Funda de pañales con cierre lazada
- Funda de chupete con cierre lazada
- Álbum de fotos
- Osito de peluche 42cm
- Biberón 120 ml
- Manta de paseo
- Babero de algodón

Precio: 239 euros



BANG & OLUFSEN presenta la edición limitada Bronze Collection

Tomando la inspiración de las tendencias en arquitectura e interiorismo que utilizan tonos cálidos y materiales en contraste, Bang & Olufsen anuncia una edición limitada de los altavoces multiroom más populares de la compañía. La Bronze Collection añade de forma elegante un tono oscuro, y naturalmente cálido, carácter e incluso un sonido más vivo para el hogar moderno. La Bronze Collection reúne los icónicos y potentes Beoplay A9, un altavoz de suelo, los Beoplay M5, Beosound 1 y Beosound 2 con sonido de 360 grados, así como el nuevo altavoz Beosound Edge, diseñado por Michael Anastassiades para Bang & Olufsen. El aspecto único y monocromático de la colección complementa la escultural presencia de los altavoces y cubre de oro los sentidos del espectador uniendo la estética, la diversión y una acústica remarcable. Todos los altavoces de la Bronze Collection son wireless y multiroom, lo que permite conectar los altavoces a un Sistema de sonido en el hogar y tener el Bang & Olufsen Signature Sound fluyendo por todo el hogar.

www.bang-olufsen.com/es



FLAT, robusta delicadeza para tu día a día



Flat es para tu día a día... pero no es como las otras mochilas. Porque en esta línea, Tucano ha conseguido un aspecto delicado y moderno, pero robusto a la vez. ¿Cómo? Combinando materiales, el neopreno y el nylon, y el diseño italiano más actual.

La resistencia del náilon se conjuga con un panel inferior y frontal de neopreno, suave al tacto y muy flexible. La limpieza del diseño exterior oculta un interior con todo lo que necesitas: un bolsillo para tu portátil de hasta 13" y distintos compartimentos para tus objetos personales. Incluye un bolsillo disimulado en

la parte trasera, donde puedes transportar la cartera, los documentos, el teléfono o lo que consideres importante, con total seguridad.

Flat, de Tucano, está disponible en dos tamaños, para que elijas la que necesitas en cada ocasión. Es una mochila compacta y moderna, distinta, muy de tu estilo, muy para tu vida diaria. Y puedes encontrarla en negro que combina con todo, pero también en azul marino, un borgoña intenso o un fucsia brillante, para no pasar desapercibido. Tiene unas anchas correas para los hombros y un asa superior que te permite llevarla como un maletín, con total comodidad y a tu gusto. Y todos los detalles Tucano que revelan su buen hacer: costuras de seguridad, cremalleras extrarresistentes, forro interior suave pero firme, múltiples compartimentos y accesorios que evitan movimientos o choques internos. Disfruta de Flat cada día, en cada ocasión. Es tu mochila, tu compañera de trayectos y marca tu estilo allá donde vas. Déjalo claro con Flat, de Tucano. www.tucano.es

Mónica Cruz presenta las colecciones MAJÓRICA para estas navidades

La actriz y bailarina Mónica Cruz presentó el pasado mes de noviembre la nueva imagen de la firma de joyería Majórica rodeada de una nube de fotografías y cámaras, plétórica e ilusionada con sus nuevos proyectos, de los que poco ha querido desvelar. Comenta Mónica que 'las perlas Majórica son elegantes y muy favorecedoras. A mí me encanta, sobre todo, llevar pendientes y anillos vistosos; claro, siempre depende de la ocasión.' www.majorica.com



Precise Ionic Wave, el nuevo rizado automático de SOLAC

Llegan las navidades y con ellas las reuniones familiares y de amigos de cada año. Muchos compromisos concentrados en pocos días y poco tiempo para todo. El nuevo rizador Precise Ionic Wave de Solac te permitirá conseguir el look deseado en casa, para lucir perfecta en cada una de tus citas. Precise Ionic Wave de Solac es el rizador perfecto para aquellas perso-



nas que quieran lucir un peinado rizado de peluquería sin perder tiempo con tenazas o rizadores manuales. Su uso es tan simple como introducir un mechón en la apertura y esperar a sus señales acústicas que advierten que el rizo ya está fijado. Rápido, sencillo y muy práctico. Los mecanismos internos del rizador están recubiertos de cerámica, que protege el cabello y aporta un extra de brillo e incluye tecnología iónica, que evita el encrespamiento. www.solac.com

ENTRADAS. COM propone regalar tarjetas para espectáculos

Para los más indecisos, para aquellos que se niegan a esperar grandes colas en los comercios o para los que quieren que su regalo se convierta en un recuerdo inolvidable... entradas.com pone en su mano el comodín perfecto para convertirlos en el amigo invisible más deseado de estas navidades: tarjetas regalo de diferente valor para canjear por los mejores espectáculos de 2019. Para los amantes del cine, el teatro, los musicales o los conciertos, las tarjetas regalo de entradas.com se presentan en un formato que recuerda al tradicional ticket, dando al destinatario la opción de reservar entradas para el espectáculo que está deseando ver.

Una tarjeta para bailar sin parar. El regalo perfecto para aquellos que no se pierden cada concierto, cada festival, para groupies y melómanos. Esta tarjeta es capaz de poner el vello de punta a cualquier adicto a la música en directo, ¿Todavía lo estás dudando? La tarjeta regalo para ir de concierto será el redoble de tambor que anunciará tu éxito estas navidades. Sueño de una noche –o varias- de teatro: los amantes del teatro crearán tocar el cielo cuando descubran el contenido de esta tarjeta regalo. Un obsequio a medida dedicado a aquellos que se emocionan cada vez que se alza un telón.

www.entradas.com



MINIBATT, cargadores para todos los gustos

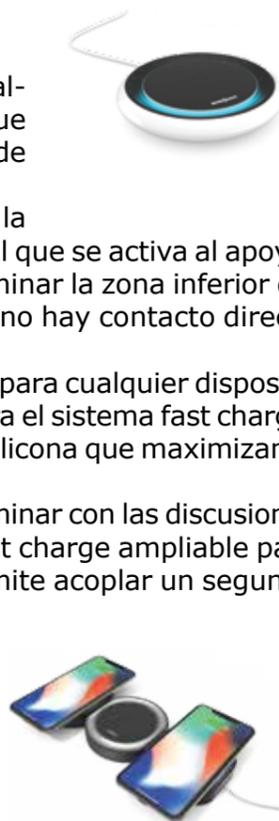
El nuevo miniBatt FLY es el accesorio perfecto para sorprender a cualquier ser querido en Navidad. Se trata de un *gadget* muy atractivo que permite cargar el móvil con tan solo colocarlo encima, sin necesidad de cables.

Su diseño sencillo en blanco y negro mate se fusiona fácilmente con la decoración del hogar. Además, incluye un sistema de luz de color azul que se activa al apoyar el teléfono para crear la sensación de que el móvil vuela. Al retroiluminar la zona inferior del teléfono se visualiza la zona de carga retroiluminada y simulta que no hay contacto directo con la base.

Este cargador inalámbrico se puede utilizar tanto para el móvil como para cualquier dispositivo electrónico a 5V de la forma más cómoda y rápida, ya que incorpora el sistema fast charge. El nuevo dispositivo de miniBatt también introduce unas bandas de silicona que maximizan el punto de carga durante su uso y evitan que el teléfono se mueva.

El miniBatt Modular es el complemento pensado para compartir y terminar con las discusiones por el uso del cargador. Se trata del primer cargador inalámbrico fast charge ampliable para hasta tres dispositivos. Gracias a su sistema de fijación lateral, permite acoplar un segundo y hasta un tercer cargador de las mismas características mediante un sistema magnético.

Está diseñado para que lo puedan utilizar hasta tres teléfonos móviles o cualquier dispositivo electrónico a 5V y 9V, por eso es perfecto para colocarlo en el salón de casa o en la oficina y de esta forma poder compartirlo. El nuevo miniBatt Modular está fabricado con un acabado antracita mate. www.miniBatt.com



SEGWAY Y RAZOR, novedades tecnológicas para regalar en navidades

Las novedades tecnológicas se han convertido en un éxito asegurado para acertar con los regalos navideños para todas las edades. Segway y Razor, marcas que distribuye KPSPORT en España, presentan sus accesorios preferidos entre los que escoger para triunfar un año más.



▲ Los Segway Drift W1 son la nueva generación de patines que aportan máxima libertad de movimiento a las piernas, ya que se trata de una plataforma independiente para cada pie. Son livianos, pequeños y muy fáciles de llevar. El diseño de los neumáticos se ha centrado en mejorar la estabilidad y la maniobrabilidad y las alfombrillas son antideslizantes. Es un modo de transporte ideal para todo tipo de edades a partir de 6 años, ya que puede acelerar hasta 12 km/h y es tres veces más rápido que caminar. Cuenta con 45 minutos de autonomía, garantiza jornadas de diversión y puede transportarse fácilmente con una mano o en una bolsa.



◀ Los Razor Turbo Jetts son las nuevas ruedas con propulsión eléctrica que se colocan en tus zapatos para moverte por la ciudad de la forma más rápida y cómoda. Con ellos puedes alcanzar una velocidad de hasta 16 km/h. Además, incluyen un control de velocidad integrado sensible a la presión, lo que permite un desplazamiento suave y tranquilo. Son perfectos para salir de casa a hacer recados o simplemente a tomar el aire, ya que cuentan con una autonomía de 30 minutos.

www.kpsport.com

Cocina divertida con TAURUS

Taurus propone para estas fiestas una línea de pequeños electrodomésticos que harán las delicias de familia y amigos. Comparte una deliciosa comida con quien quieras cocinando directamente en la mesa. La nueva línea de cocina divertida y social de Taurus incluye una gofrera, una crepera, una raclette y una fondue... ¿cómo resistirse a algo así?

¿Eres de gofres o de crepes? La parte dulce corre a cargo de la nueva gofrera G594 y crepera S163 de Taurus, postres indispensables en Navidad. Los niños se volverán locos haciendo sus propias creaciones en compañía de sus padres, compartiendo momentos valiosos juntos en la cocina.

¿Eres de fondue o de raclette? En la parte salada, encontramos a los amantes de las fondues y las raclettes. Para ellos Taurus propone la fondue FF2 y la raclette Arizona, ambas para 8 comensales. Diversión asegurada en la mesa compartiendo comida y risas.

www.taurus-home.com



LAND ROVER, CON LA CRUZ ROJA



Un desastre natural puede producirse en cualquier momento, por lo que Land Rover y la Cruz Roja trabajan en ayudar a las personas de las zonas más remotas a prepararse para lo peor.

Este apoyo no ha sido nunca tan importante: el World Disaster Report 2018 estima que este año más de 134 millones de personas necesitarán de ayuda humanitaria. El informe

de la Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna (IFRC) dice que los terrenos de difícil acceso, las limitadas infraestructuras, los conflictos y los peligros naturales pueden hacer que llevar esta ayuda allí donde sea necesario, resulte muy complicado.

Para ayudar a comprender mejor el problema, Land Rover y la Cruz Roja han creado un vídeo sobre los cambios que generan los peligros naturales en la vida de las personas y cómo el trabajo humanitario puede ayudar a estas personas de comunidades más aisladas.

Vea el vídeo aquí: https://youtu.be/U_NTUDUuQWo

FERNANDO COSTA Y THIERRY MÉTROZ CREAN DS 3 CROSSBACK

Thierry Métroz, director de diseño de DS Automobiles, y Fernando Costa, dos apasionados creativos se reunieron para contrastar nuevas ideas y mostrar deseos comunes que dio como resultado el nacimiento del DS 3 Crossback.

Para esta creación, el artista aceptó salir de su taller de Perigord e instalarse lo más cerca posible de las láminas de acero utilizadas para fabricar el DS 3 Crossback. El pasado junio, Fernando Costa llegó con sus maletas, o más bien con su soldador y amoladora, instalándose en el taller de estampado de la planta de producción de Poissy (región de París - Francia) y la inmersión en esta área de alta tecnología industrial le permitió, además de encontrar la materia prima en bruto para realizar sus obras, descubrir un mundo rico en conocimientos y especialización.

www.dsworld.paris



EUROPCAR ESPAÑA ELIMINA LOS TELÉFONOS 902

Europcar España, marca de Europcar Mobility Group, ha eliminado todas las líneas de teléfono de atención al cliente que empiezan por 902 y las sustituye por números con el prefijo 91, que están incluidos en las tarifas planas de la mayor parte de los usuarios.

Con esta decisión, la compañía responde a su compromiso con la filosofía Customer Centric. Esto implica situar al cliente en el centro de todas sus decisiones, en este caso agilizando y facilitando el contacto y liberándole de los costes añadidos. Desde ahora, el único teléfono de atención al cliente de la compañía en España para la gestión de reservas o durante el transcurso del alquiler es el 911 505 000. Esta modificación afecta también a los números de atención para las compañías de *replacement* y *leasing*, que cuentan desde ahora con un nuevo número de atención telefónica empezado por 91. Esta iniciativa se ha ampliado también a los brokers, turoperadores, guías y hoteles y *telesales* con los que colabora la compañía.

www.europcar-group.com



PEUGEOT Y TINKERVAN PRESENTAN SU NUEVA GAMA CAMPER

Peugeot lleva su apuesta por el confort, la elegancia y el placer del automóvil a los amantes de la naturaleza y las actividades al aire libre con su nueva gama camper. Basadas en el Traveller y el Rifter Long, modelos polivalentes que destacan por su modularidad y su capacidad de adaptación, estas versiones camperizadas se

distinguen por mantener prácticamente todas las prestaciones, los equipamientos y las opciones presentes en las versiones "de base".

Peugeot rompe con tabúes en este segmento. Primeramente, llevando el nivel de equipamiento y las prestaciones de este tipo de vehículos a una nueva categoría con el lanzamiento del Peugeot Rifter by Tinkervan, basado en la carrocería Long. Además, tanto el Rifter como el Traveller by Tinkervan ofrecen elementos novedosos, como un sistema de climatización totalmente compatible con el techo elevable, o la libre elección del color de la carrocería, que pasan a formar parte de la oferta de equipamientos de estas versiones.

Lo mismo sucede con el tipo de tapicería, las funciones de ayuda a la conducción, el navegador 3D Peugeot Connect NAV y los equipamientos estéticos y de confort. Otra gran ventaja es la discreción. Visto desde fuera y con el techo plegado, pocos indicios pueden hacer sospechar que un Peugeot Traveller o Rifter by Tinkervan es, en realidad, un "camper" superequipado. www.peugeot.es





AIR EUROPA programa cuatro vuelos diarios de Madrid a Asturias y Sevilla

Air Europa enlazará con cuatro vuelos diarios Madrid con Oviedo a partir del próximo 1 de marzo y unirá también, con el mismo número de frecuencias, Madrid y Sevilla desde el 1 de abril.

Con ambas rutas, la aerolínea del grupo turístico Globalia amplía su operativa regular doméstica y mejora la conectividad de ambos destinos; así como alimenta con ambas rutas los vuelos europeos y de larga distancia a través del hub de Madrid.

www.aireuropa.com

FINNAIR introducirá una nueva clase premium economy



Finnair continúa con su estrategia de inversión en confort a bordo y la comodidad del cliente. La compañía aérea introducirá una nueva clase Premium Economy en toda su flota de larga distancia. La nueva clase comenzará a implementarse en el cuarto trimestre de 2020 y se espera que alcance a la flota completa de larga distancia a finales de 2022, ofreciendo un diseño personalizado, mayor espacio y comodidad para los pasajeros, y una oferta de servicio mejorada.

www.finnair.com



KLM HOUSE presenta sus desarrollos en sostenibilidad e innovación

KLM Royal Dutch Airlines inauguró el pasado 14 de noviembre en Barcelona su KLM House. Situado en el Passatge de Masoliver número 8 de Poblenou, el espacio acoge una exposición sobre los últimos desarrollos en sostenibilidad e innovación de la compañía.

www.klm.com

FINNAIR incorpora vuelos a Oporto, Burdeos y Bolonia



Finnair sumará el próximo verano tres nuevos destinos a su red europea: Oporto (Portugal), Burdeos (Francia) y Bolonia (Italia). La aerolínea, que ya vuela a más de 100 ciudades en Europa, 19 destinos en Asia y 7 en Norteamérica, aumentará así su red de rutas en verano del próximo año. Entre el 10 de abril y el 18 de octubre, Finnair volará tres veces por semana a la ciudad italiana de Bolonia; entre el 11 de mayo y el 14 de septiembre se operarán dos vuelos semanales a Burdeos, y entre el 21 de junio y el 12 de agosto volará dos veces por semana a Oporto.

www.finnair.com

IBERIA

Nueva York: 258 euros ida y vuelta

Siempre sobran los motivos para viajar a la ciudad que nunca duerme, pero ahora Iberia pone aún más difícil el resistirse. Precios desde 258 euros ida y vuelta, y en un avión de nueva generación, como uno de sus nuevos Airbus A350-900.

Iberia ofrece dos frecuencias diarias a Nueva York, en un trayecto directo y con llegadas a la capital del mundo a las 15 o a las 18 horas, horarios que aún permiten aprovechar el día.



Dispositivo Amazon Echo

Ahora Iberia escuchará también a sus clientes a través de Alexa, el servicio de voz virtual de Amazon que acaba de lanzarse en España.

La aerolínea española ha entrado en el dispositivo Amazon Echo -que está llamado a ser el regalo de estas Navidades- con una skill que, a través de Alexa, facilitará a sus clientes conocer el estado de su vuelo, les dará acceso a la calculadora de Avios -la moneda del programa de fidelización Iberia Plus-, y les permitirá interactuar diariamente con Alexa y ganar 1.000 euros en un sorteo semanal para vuelos con Iberia.



www.iberia.com

Mantiene vuelo diario a Guatemala y El Salvador en verano

Iberia refuerza su presencia en Centroamérica y ahora vuela todos los días del año a Guatemala y El Salvador, oferta que mantendrá también el próximo año.

Su presidente, Luis Gallego, ha anunciado en el marco de la XII Cumbre Empresarial Iberoamericana celebrada en La Antigua, que la compañía ofrecerá vuelos diarios durante todo el año, lo que supone pasar de 120.000 a 220.000 asientos anuales, más de un 80 % más, sobre a 2017.

Aviones modernos y el mejor producto

Iberia vuela a Guatemala y El Salvador con los Airbus A330/200 que comenzó a recibir en diciembre de 2015. Son, por tanto, aviones muy nuevos, bimotores pero de fuselaje ancho, muy eficientes en cuanto a consumo de combustible y con capacidad para 288 pasajeros, 19 en clase Business y 269 en Turista. Los Airbus A330/200 de Iberia están equipados, además, con las nuevas cabinas Business y Turista, que cuentan con cómodos y amplios asientos, conectores para los dispositivos personales, un sistema de entretenimiento a la carta con más de 80 películas entre muchas otras opciones, y una conectividad wifi que permite mayor velocidad de descarga.

Los mejores precios desde Madrid

Coincidiendo con este incremento de frecuencias, en www.iberia.com pueden encontrarse tarifas para volar entre Guatemala y Madrid desde 643 euros ida y vuelta, precio final; y 618 euros en el caso de San Salvador.

Líder entre Europa y Centroamérica

Iberia, que es la aerolínea líder entre Europa y Centroamérica, también ofrece vuelos diarios y directos a Panamá y Costa Rica, y las mejores conexiones con San Pedro Sula (Honduras) y Managua (Nicaragua).

IBERIA EXPRESS estrena temporada de invierno con novedades a bordo

Iberia Express ha dado la bienvenida a bordo al nuevo programa de invierno de la aerolínea, que ha empezado a operarse el pasado mes de noviembre. La aerolínea ha aprovechado el pistoletazo de salida de la temporada de invierno para poner a disposición



de sus clientes el programa de vuelos especiales de Navidad, más de 140 vuelos que se operarán en fechas en las que se experimenta un incremento del tráfico aéreo y en las que Iberia Express busca ofrecer a sus pasajeros el mayor número de opciones para volver a casa. Además, y coincidiendo con la nueva temporada, la aerolínea ha renovado su propuesta gastronómica, tanto en la clase

business, como en el servicio de pago de la cabina turista, adecuándola a la nueva estación y ofreciendo productos mediterráneos y saludables, propios de una dieta equilibrada.

Entre las novedades gastronómicas de la clase turista que se estrenan estos días en todos los vuelos de Iberia Express, se encuentra el Panini de aceitunas vegetal con mozzarella, un plato típico de Italia que llega a la carta con la intención de imponerse como la opción vegetariana por excelencia. Con esta nueva incorporación, la aerolínea quiere hacer un guiño al público italiano, uno de los principales mercados de la aerolínea.

www.iberiaexpress.com

TAP presenta su nuevo catering

Manteniendo su apuesta por la promoción de Portugal, TAP ofrecerá a bordo menús elaborados exclusivamente con los mejores productos de su país. Portugal ha estado siempre en el ADN de la compañía, pero ahora TAP quiere ensalzar esta característica de múltiples formas, y su carta de vinos portugueses es buen ejemplo de ello.

Ahora también en clase turista, TAP quiere ofrecer una experiencia mejor a sus pasajeros. Trabajando con especialistas en nutrición, se han diseñado nuevos menús, adaptándolos al horario y duración de los vuelos, con una oferta más completa y sabrosa.

En los vuelos más cortos, como los del Puente Aéreo Lisboa-Oporto y Madrid, TAP ofrecerá por la mañana, un cruasán, pasteles típicos de judías o garbanzos, quesadas de zanahoria o los emblemáticos pasteles de nata. En los vuelos de la tarde se servirán quesos portugueses, o helados en verano.

En vuelos de media distancia, como por ejemplo Madeira, Azores, Norte de África o el resto de ciudades de España, los pasajeros podrán desayunar distintas variedades de fruta y ensaladas, frutos secos, galletas de cereales, quesos portugueses, grisines con diferentes pastas, sándwiches o pastelería portuguesa. Y por la tarde, *wraps* variados acompañados con quesos típicos. En vuelos de mayor duración por toda Europa, como Londres, Milán, Viena, o Ámsterdam, el desayuno consistirá en una variedad de sándwiches, con pan de malta o multicereales, con variedad de quesos, fiambres de ave, entre otros, acompañados de una deliciosa pastelería tradicional. Por la tarde, serán servidos seis tipos diferentes de *wraps*, de pollo o atún, con pasta de tomate o espinacas, relleno de champiñón, huevo, berenjena o queso.

www.flytap.com

A large aerial photograph of a tropical island with a lush green golf course, turquoise water, and a small town. An Iberia Express airplane is flying in the sky above the island.

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

SILVERSEA

Descubre la auténtica belleza de las dos regiones polares...

Con la celebración del 10º aniversario de los cruceros de expedición durante el 2018, Silversea aprovecha para presentar la amplia variedad de itinerarios de expedición polar para el verano 2019 y el invierno 2019/2020. Estos viajes permitirán a los huéspedes descubrir más profundamente los paisajes de otro mundo en ambas regiones polares, con la máxima comodidad y les acercará a la auténtica belleza del mundo.



...y aumenta el programa de entretenimiento a bordo con nuevas producciones musicales

Silversea abrirá el telón con seis presentaciones teatrales completamente nuevas en los próximos meses. Desarrollados en colaboración con la reconocida productora Luna Rossa Productions, los nuevos espectáculos se realizarán en los teatros a bordo de los buques de ultra lujo de la línea de cruceros y enriquecerán el programa de entretenimiento a bordo ya existente.



Con actuaciones musicales de alta calidad, cuidado vestuario, conjuntos sugestivos y fantásticos efectos visuales, las obras destacarán el talento de *The Voices of Silversea*, un conjunto de vocalistas internacional de gran éxito. www.silversea.com

Con actuaciones musicales de alta calidad, cuidado vestuario, conjuntos sugestivos y fantásticos efectos visuales, las obras destacarán el talento de *The Voices of Silversea*, un conjunto de vocalistas internacional de gran éxito. www.silversea.com

PRINCESS CRUISES

El Enchanted Princess tendrá suites familiares para cinco personas

Princess Cruises ha revelado por primera vez las principales características de su nuevo barco con capacidad para 3.660 pasajeros, el Enchanted Princess. El buque será bautizado en Southampton a finales de junio de 2020. Será, por tanto, el primer buque de la compañía que se bautiza en Reino Unido desde el Royal Princess en 2013. Al igual que su nave hermana, el Sky Princess, que se botará el próximo año 2019, el Enchanted Princess contará con dos nuevas 'Sky Suites' ubicadas en la zona central de la cubierta superior. Las cabinas panorámicas de 270 grados ofrecerán unas vistas privilegiadas de la pantalla del *Cine bajo las Estrellas*, recreando un espacio ideal para el entretenimiento. Las suites tienen capacidad para cinco personas, lo que las hace perfectas para las familias. www.mundomarcruceos.com



PONANT EXPLORERS

Nuevo concepto de buque de exploración

Ponant, la compañía de cruceros francesa pionera y líder en cruceros de expedición polar, está desarrollando un concepto único de cruceros de expedición de lujo con la llegada de seis nuevos buques, los Ponant Explorers.



Los pasajeros de Ponant podrán tener nuevas experiencias de viaje, especialmente a través de la expedición tropical, encontrando nuevamente esta alianza única de descubrimiento y de las excepcionales condiciones de confort que caracterizan a la compañía, incluso en las áreas más remotas del planeta.

Los dos primeros, Le Lapérouse y Le Champlain, se han unido a la flota este 2018, Le Bougainville y Le Dumont-d'Urville, en

2019, seguidos de Le Surville y Le Bellot, en 2020. Fieles a la filosofía de la compañía, estos buques combinan el tamaño íntimo, el diseño, la vanguardia y el respeto al medio ambiente. Éstos, ofrecerán a los pasajeros una gama cada vez más amplia de destinos para un mayor descubrimiento y fascinación. Provistos con equipos innovadores, cabinas con un diseño delicado, amplias suites acristaladas, salones abiertos al exterior, estos seis nuevos buques de 92 suites, ofrecen, por su diseño y su pequeño tamaño, una experiencia de crucero única. www.CruceroStarClass.com

La Venetian Society de SILVERSEA finaliza su vaje en Lisboa



El esperado viaje de la Venetian Society de Silversea concluyó en Lisboa tras seguir un itinerario que incorporó una serie de eventos únicos y personalizados. Saliendo de Monte Carlo, el Silver Whisper de Silversea visitó varios destinos en Francia y España. Organizado por Fernando Barroso de Oliveira, embajador del Presidente Ejecutivo de Silversea ante la Sociedad Veneciana, el viaje anual desbloqueó eventos, actividades, recepciones y otros auténticos y exclusivos privilegios para la valiosa Venetian Society de la compañía de cruceros.

Como punto culminante del viaje, los invitados de la Venetian Society presenciaron una torre humana, construida en los terrenos del magnífico Recinte Modernista de Sant Pau en Barcelona, una maravilla arquitectónica que está protegida por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad. La tradición catalana de construir torres humanas, también conocidas como "castells", no se había dado nunca antes en este extraordinario lugar. La presentación cautivadora, planeada y orquestada exclusivamente para los huéspedes de Silversea, presentaba una estructura humana que comprendía aproximadamente 120 castellers. El evento único también incluyó un banquete de inspiración catalana en el espectacular pabellón de la Sala Hipóstila y visitas privadas al maravilloso recinto.

"El Castell" (torre humana), formaba parte de una serie de mejoras diseñadas para enriquecer el viaje exclusivamente para los huéspedes de la Venetian Society. Entre otras cosas interesantes destacan dos espectáculos de música y danza flamenca, *Flamenco Fuego* y *Flamenco Notes*, realizadas en el elegante *Show Lounge* del barco. www.silversea.com

ALGARVE Mejor destino gastronómico de Europa

El sur de Portugal acaba de conquistar el "Premio a la Mejor Región Europea de Turismo y Gastronomía 2018", concedido por el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO) en la 13ª edición de los premios Aurum. Por su parte, el restaurante Infante Panorámico, en Praia Verde (Castro Marim), ha sido elegido "Mejor Restaurante Europeo 2018". Y no es para menos. La sencillez, la autenticidad y la calidad son las bases sobre las que se asienta la gastronomía del Algarve, que ha conquistado a millones de viajeros procedentes de todas partes del mundo y constituye uno de sus principales atractivos turísticos, así como una importante expresión cultural de la región. Degustar los sabores del sur de Portugal bien puede empezar por lo que el océano ofrece, como el marisco o el pescado con los que se prepara uno de los platos más famosos del Algarve, la cataplana, preparada en el tradicional recipiente de cobre de origen árabe, que retiene todo el sabor y el aroma de los alimentos que en él se cocinan. El pescado fresco, preparado a la brasa, a la manera que lo hacen los pescadores, es otro manjar con sabor a mar que ningún viajero se puede perder a su paso por esta región. Los sabores de la sierra tienen también un peso específico en esta gastronomía. Tierra adentro, la mesa se llena de pan de algarroba, carnes tiernas y sabrosas, de cerdo, cordero, jabalí, perdiz y liebre, y también embutidos, cocidos y estofados, preparados a fuego lento para disfrutar sin prisas ni carreras. Y, de postre, unos inolvidables *morgadinhos* de almendra, queso de higo, bizcochos de miel, *chila*, Dom Rodrigues y *filhós*, capaces de enamorar al paladar más exigente. Si a todos estos sabores les añadimos el sol y el buen tiempo algarvío durante todo el año, la experiencia gastronómica resulta totalmente inolvidable. www.visitalgarve.pt



El sur de Portugal acaba de conquistar el "Premio a la Mejor Región Europea de Turismo y Gastronomía 2018", concedido por el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO) en la 13ª edición de los premios Aurum. Por su parte, el restaurante Infante Panorámico, en Praia Verde (Castro Marim), ha sido elegido "Mejor Restaurante Europeo 2018". Y no es para menos. La sencillez, la autenticidad y la calidad son las bases sobre las que se asienta la gastronomía del Algarve, que ha conquistado a millones de viajeros procedentes de todas partes del mundo y constituye uno de sus principales atractivos turísticos, así como una importante expresión cultural de la región. Degustar los sabores del sur de Portugal bien puede empezar por lo que el océano ofrece, como el marisco o el pescado con los que se prepara uno de los platos más famosos del Algarve, la cataplana, preparada en el tradicional recipiente de cobre de origen árabe, que retiene todo el sabor y el aroma de los alimentos que en él se cocinan. El pescado fresco, preparado a la brasa, a la manera que lo hacen los pescadores, es otro manjar con sabor a mar que ningún viajero se puede perder a su paso por esta región. Los sabores de la sierra tienen también un peso específico en esta gastronomía. Tierra adentro, la mesa se llena de pan de algarroba, carnes tiernas y sabrosas, de cerdo, cordero, jabalí, perdiz y liebre, y también embutidos, cocidos y estofados, preparados a fuego lento para disfrutar sin prisas ni carreras. Y, de postre, unos inolvidables *morgadinhos* de almendra, queso de higo, bizcochos de miel, *chila*, Dom Rodrigues y *filhós*, capaces de enamorar al paladar más exigente. Si a todos estos sabores les añadimos el sol y el buen tiempo algarvío durante todo el año, la experiencia gastronómica resulta totalmente inolvidable. www.visitalgarve.pt

Sumérgete en la cultura de ALENTEJO

La región de Alentejo alberga una riqueza cultural sin igual. Además de sus extensos paisajes poblados por dehesas, su reconocida gastronomía o su espectacular costa, a lo largo de toda la zona se encuentran algunos de los museos más importantes de todo Portugal. Desde aquellos dedicados al arte más puro hasta lugares con curiosos protagonistas como el reloj o el café. Sumérgete en la cultura alentejana con esta lista de museos que no te puedes perder si visitas la región.

Centro Ciencia Café. Dedicado al considerado por muchos como uno de los placeres terrenales: el café. **Manufactura de Tapeçarias de Portalegre.** El lugar donde disfrutar del arte manual portugués es la Manufactura de Tapeçarias o el Museo del Tapiz. **Museu de Arte Contemporânea de Elvas (MACE).** El espacio alberga una colección permanente, la de António Cachola, dedicada a la producción de arte visual portugués. **Museu Interactivo do Megalitismo Mora.** Uno de los grandes tesoros de Alentejo se encuentra en la ciudad de Mora: las esculturas megalíticas.

www.visitalentejo.pt



Navidad en JORDANIA: religión, aventura y desconexión



La Navidad es una fecha muy señalada en Jordania. Siendo un país marcado por la historia y tradición religiosas, estos días se viven con especial intensidad. Muchas de las celebraciones están protagonizadas por hechos narrados en la Biblia, de ahí que Jordania sea un destino ideal para todas aquellas personas interesadas por la historia y la cultura religiosa. Tanto historia como cultura y belleza son tres motivos más que suficientes para visitar Jordania. Sin embargo, el país ofrece muchas otras actividades y opciones de gran interés

dirigidas a otros públicos. Si estás pensando en viajar estas navidades, Jordania es la mejor opción. A continuación, te presentamos algunos de los actos que se sucederán durante estas fechas y que harán inolvidable tu visita a la joya de Oriente Medio.

En la ciudad de **Amán**, los grandes hoteles abren sus puertas a los populares mercados navideños que ofrecen productos artesanales, accesorios para el hogar, dulces tradicionales y muchos más artículos. La ciudad se decora con las populares luces y adornos navideños, las plazas se llenan de árboles de Navidad y sus calles respiran espíritu encantador propio de esta señalada fecha. Otro destino muy navideño es **Betania**, el lugar donde se estableció Juan Bautista y donde se cree que Jesús fue bautizado es una parada obligatoria para todos aquellos que visiten la zona. Vivir una fecha tan señalada en un lugar tan importante es una experiencia realmente única www.sp.visitjordan.com

MALTA Amplio calendario de actos navideños

Llega el mes de diciembre y, con él, la Navidad. Un mes de reencuentros, de reuniones con amigos y familiares, de alegría y, ante todo, una ocasión perfecta para viajar con tus seres queridos y vivir una experiencia inolvidable. Malta es un agradable destino para visitar en estas fechas.

La Navidad es una festividad muy celebrada en Malta y Gozo, tanto por su significado religioso como por su sentido social. La temporada se celebra al máximo en las islas maltesas, con espectáculos de todo tipo, desde belenes vivientes y conciertos de villancicos hasta obras de teatro y procesiones religiosas. Malta tiene mucho por ofrecer y lo muestra en el gran programa de eventos que tendrán lugar en el archipiélago durante el último mes del año. Un plan perfecto para toda la familia es el popular pueblo navideño que se creará en Valletta Waterfront del 1 al 23 de diciembre. Las familias podrán disfrutar de música, comida y actividades de todo tipo en un marco incomparable en el que el paseo marítimo se decorará con motivos navideños. Además, los más pequeños se podrán fotografiar con Santa Claus mientras trabaja en su taller junto a sus ayudantes. www.visitmalta.com



Planea tu viaje mientras vuelas

Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

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

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



www.immfly.com

Por su reportaje 'El gran tour de Alemania', publicado en topVIAJES LA CÁMARA DE COMERCIO ALEMANA PREMIA A MANENA MUNAR

Nuestra compañera Manena Munar ha sido galardonada con el segundo Premio de Periodismo de la Cámara de Comercio Alemana para España, por su reportaje *El Gran Tour de Alemania*, publicado en tres entregas en los números 83, 84 y 85 digitales (noviembre y diciembre de 2017 y enero de 2018) y en papel, en el número 4 (invierno de 2017) de la revista **topVIAJES**.



El jurado, constituido por ocho expertos del ámbito de la comunicación y del panorama económico y empresarial hispano-alemán, a la hora del fallo ha tenido en cuenta "el excelente equilibrio entre texto y material gráfico a la hora de dar a conocer la Alemania romántica, acercando su historia y cultura y despertando la curiosidad del lector". El galardón fue recibido por Manena Munar en una ceremonia celebrada el pasado 4 de diciembre, en la que la periodista viajera se mostró agradecida por la concesión de este segundo premio y reconoció que la elaboración del reportaje premiado le permitió «rehacer la senda de aquel 'Gran Tour' del siglo XIX y descubrir testimonios particulares de aquella época en ciudades como Baden Baden, Heidelberg, Maguncia, Fráncfort o Weimar». El premio permitirá a la autora viajar de nuevo a Alemania con otra persona, con que está dotado el segundo galardón.

El primer premio fue concedido a Francisco Gutiérrez, por su reportaje *Rocío Barroso, la conductora de tráilers que enseña mecánica a los alemanes*, publicado el pasado mes de julio en el diario SUR. El jurado ha querido reconocer "un testimonio humano que refleja la historia de éxito de una joven española que ha aprovechado el tejido de oportunidades establecido entre España y Alemania y las posibilidades de intercambio y progreso que brinda la Unión Europea, una buena muestra de interconexión entre los mercados laborales de ambos países". El galardón está dotado con 1.500 euros y un viaje a Alemania para dos personas, por cortesía de la Oficina Nacional Alemana.

El jurado concedió además un accésit a Isabel Munera por su reportaje sobre FP Dual titulado *Paro juvenil: ¿por qué un alemán tiene cinco veces más posibilidades de trabajar que un español?*, publicado en el diario El Mundo. Se argumenta que "recogiendo testimonios y ejemplos, el trabajo explica al lector español las ventajas y retos a los que se enfrenta el sistema alemán de la FP Dual".

La Cámara de Comercio Alemana creó este premio en 2017, con motivo de la celebración del centenario de la institución, para reconocer la contribución de los medios de comunicación españoles al fomento de la divulgación y promoción de las relaciones bilaterales entre España y Alemania.

El jurado ha estado integrado por José Luis López-Schümmer, representante general de Daimler AG para la Península Ibérica y América Latina y presidente de la Comisión de Comunicación de la Cámara Alemana; Nemesio Rodríguez, presidente de la Federación de Asociaciones de la Prensa de España (FAPE); Ulrike Bohnet, directora general de la Oficina Nacional Alemana de Turismo; Stephan Fuetterer, director de la Cumbre Iberoamericana de Comunicación Estratégica; Claudia Seidler, responsable de Prensa y Comunicación de la Embajada de Alemania; Miriam Neubert, representante de Germany Trade and Invest para España y Portugal; Walther von Plettenberg, director gerente de la Cámara Alemana y Martin Schneider, director de Comunicación de la Cámara Alemana.

“Planear un viaje ya no es tan fácil si se pretende esquiar o, por el contrario, sestear y broncearse”

CAMBIO DE CLIMA

Han cambiado tanto las cosas que uno ya no puede fiarse ni de la tradición. Y no lo digo por esos fenómenos tan veleidosos como son la cultura, la moda, la moral, el uso o la costumbre, sino por algo mucho más estable (aparentemente) y secular: me refiero al clima estacional, a la meteorología. Porque hasta hace bien poco uno podía estar seguro de que para huir del frío había que desplazarse al sur y para eludir el calor, viajar al norte. Lecciones de la Naturaleza, además, dictadas por las migraciones de las aves o la trashumancia ovina.

Pero he aquí que ya nada es como creíamos. Después de muchas predicciones científicas y repetidos avisos tecnológicos, un puñado significativo de políticos dotados del virus de la ignorancia se resistieron –y aún lo hacen- a creer en la realidad del cambio climático, lo que unido a los intereses económicos de las grandes industrias está poniendo en evidencia que las advertencias no eran un juego de intelectuales progres decididos a socavar el capitalismo que acabó con adversarios cuando cayó el muro de Berlín, sino un aviso justificado del drama que se avecina.

Los primeros síntomas empezaron hace unos años, pero habría que estar ciego para no ver que lo que se dijo ya es una realidad. Gota a gota, como la tortura malaya, no hay día que no despierte con una catástrofe natural, alguna tan inesperada como sorprendente y brutal. Tomada de una en una, podrá argumentarse que lo que pasa ya sucedió, por lo que no representa novedad. Lo que no se contempla es que, ciertamente, pudo suceder antaño, pero lo novedoso y alarmante es que, lo que era esporádico, ahora es cotidiano. La globalidad de los cambios, la cotidianidad, es el modo de expresar el gran quejido del planeta.

Por ello, planear un viaje ya no es tan fácil. Al menos si se realiza para esquiar o, por el contrario, para sestear y broncearse. Ahora ya es difícil saber en dónde encontrar el destino. Ya no es posible fiarse.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com



*True Places
True Relationships*

CONSTANCE
BELLE MARE PLAGE
MAURITIUS

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS
constancehotels.com

True by Nature

MAURITIUS • SEYCHELLES • MALDIVES • MADAGASCAR • PEMBA, ZANZIBAR

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