

# **top** VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
AÑO IX Nº 96 enero 2019

• **NÁPOLES**  
LOS REYES MAGOS VIENEN DE ITALIA

• **GALES**  
EL PAÍS DE LOS FORASTEROS

• **LA PALMA**  
ELEGANCIA ENTRE PLATANERAS

• **SORTEO** •  
3 NOCHES  
EN AD EN LA QUINTA  
DO RIO TOURO

**DE CANNES A ROMA**  
EN UN VELERO CINCO ESTRELLAS



EDITORA  
Ana Reino  
areino@topviajes.net

DIRECTOR  
José Luis del Moral  
delmoral@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL  
Javier García  
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB  
Sofía Reino  
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN  
Reino & Delmo  
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN  
redaccion@topviajes.net

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

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

EDITA  
c/ Pintad 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  
Royal Clipper, ANA REINO



## La oferta de 5.100 habitaciones cinco estrellas de Madrid es insuficiente

### VISADO DE ENTRADA

## Los problemas de las cifras

Los No acabamos de deglutir las doce uvas de la suerte cuando nos llegan los obligados resúmenes del año fenecido. Casi 100 muertos cada mes en las carreteras españolas; cuatro mujeres asesinadas, también cada mes, hasta alcanzar la cifra de 47; se contabilizan 3,2 millones de parados –dicen que es una cifra esperanzadora, pues nunca hubo menos desde 2008–; 195 fallecidos mensuales por atragantamientos (2.336 en total), y los museos nacionales y estatales alcanzaron los 12 millones de visitas (un millón al mes), con el Prado como máximo exponente (casi tres millones). Una cifra que se queda corta cuando cotejamos los datos con el francés y parisino Museo del Louvre, que cedió el paso a sus salas a más de 10 millones de personas.

¿Y en turismo? Pues a la hora de juntar estas letras solo hay registrados datos hasta noviembre: 78,4 millones de turistas, unos dígitos que aventuran un acercamiento al récord obtenido en 2017 (81,9 millones), aunque sin esperanzas de superarlo. Los expertos hablan de la recuperación conseguida por mercados turísticos tradicionalmente competidores con el español que tienen mucho de bueno que ofrecer a los visitantes, tanto monumental como gastronómicamente, por sus playas o –sobre todo– por los precios que ofertan: Marruecos, Túnez, Turquía, Egipto... Y eso que este último ha vuelto a ser perjudicado por el terrorismo que centra sus objetivos en los visitantes extranjeros para conseguir la mayor notoriedad–divulgación de sus tremendas acciones criminales.



Tampoco a estas horas hay datos de los turistas que han superado el ESTA para acceder al país de Donald Trump, pero todo apunta a que serán menos que en 2017, con la excepción de Nueva York, para la que se anuncian números que podrían superar la histórica cifra de casi 63 millones de visitantes que recibió en 2017 (hasta rebasar los 65 millones). La ciudad que nunca duerme parece ajena a los avatares propiciados por la administración del polémico empresario de flequillo extraño y corbatas excesivas en tamaño y colorido. Hay un dato representativo de la progresión de la ciudad de los rascacielos. En 2017 la ciudad sumó 4.000 nuevas

habitaciones de hotel, lo que supone un total en 116.500, en establecimientos de todo tipo de categorías, claro. Muchos, la mayoría, no lucen cinco estrellas, un nivel que –según datos de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM)– tampoco es aceptable en la capital española. Las 5.100 habitaciones de máxima calificación hotelera que hay en Madrid se de que insuficientes, frente a las 22.000 de París o las 18.000 de que disponen en Londres. Recibir más turismo de calidad empieza por tener una mayor y mejor oferta hotelera. Lo dice el mercado.

JOSÉ LUIS DEL MORAL  
Director de topVIAJES

> **SUMARIO** "Un libro, como un viaje, se inicia con inquietud y se termina con melancolía." José Vasconcelos, abogado, político, escritor, educador, funcionario público y filósofo mexicano. (1882-1959).

## 03 VISADO DE ENTRADA

JOSÉ LUIS DEL MORAL

"Los problemas de las cifras"

## 06 SORTEO

Una estancia de 3 noches en AD en Quinta do Rio Touro.

## 08 ELEGANCIAS ENTRE PLATANERAS

Por su naturaleza es Reserva de la Biosfera desde 2002, y a pesar que describirla es tarea ardua, para muchos es sin duda la isla de la "abundancia suma" y de la "plenitud extraordinaria"; para otros, la "verde y bonita. La más occidental de las Canarias, la isla de **La Palma**, nos muestra su faceta más biológica, sus rincones más coquetos y sus glamurosos secretos.

HERNANDO REYES

## 22 ROYAL CLIPPER EN EL MEDITERRÁNEO

Surcar el mar Mediterráneo a vela mientras se disfruta de todas las comodidades imaginables es una experiencia única que proporciona el **Royal Clipper**, el mayor velero del mundo.

GONZALO ALVARADO

ANA REINO

## 40 LOS REYES MAGOS VIENEN DE ITALIA

Los primeros belenes que llegaron a España lo hicieron en el s.XVIII procedentes de **Nápoles**.

FERNANDO PASTRANO

PILAR ARCOS



## 60 EL (INTACTO) ENCANTO MEDIEVAL

HaCiudad natal de Puccini y Boccherini, y menos conocida de lo que se merece, **Lucca**, con 86.000 habitantes, se halla en plena Toscana italiana y conserva intactos su casco histórico medieval y sus murallas renacentistas porque nunca se vio envuelta en conflictos armados.

PILAR ORTEGA

## 72 EL PAÍS DE LOS FORASTEROS

Cualquiera es bienvenido en la tierra de Ken Follet, Lawrence de Arabia o Gareth Bale. Gales es tierra de acogida, dicen que su nombre significa 'país de forasteros'.

MANENA MUNAR

## 88 OTROS DESTINOS

-Nikolaiviertel

## 90 HOTELES

-Porto River Aparthotel

-Noticias del sector hotelero



## 98 GASTRONOMÍA

-KUC

-San Francisco

-Zalamero

-Noticias de restaurantes

-Mundo gastronómico



## 110 VINOS Y DESTILADOS

-Noticias



## 114 BELLEZA



## 116 BAZAR

## 118 NOTICIAS DEL SECTOR TURÍSTICO

-Aerolíneas

-Cruceros

-Oferta de destinos



## 126 KM 0

ANTONIO GÓMEZ RUFO

"Un año de confusión"

SORTEO



**top VIAJES**  
**SORTEAN**

La Quinta do Rio Touro es una casa familiar situada en el valle del Rio Touro, en Azoia, una pequeña aldea que se encuentra a 1 km de Cabo da Roca, a medio camino entre Cascais (12 km) y Sintra (15 km), y a 35 km de Lisboa. Es un emplazamiento ideal para hacer turismo en la región, disfrutar de las playas de Guincho, Cascais o Adraga y descansar en un entorno que disfruta de un microclima especial.

De arquitectura tradicional, la casa ofrece una decoración del mismo estilo con toques modernos. Separada de la zona que sirve de vivienda a los propietarios, la quinta consta de tres habitaciones para huéspedes, cada una de ellas con cuarto de baño privado y el toque original que le proporcionan los muebles familiares clásicos portugueses y que las hace diferentes entre sí. En las zonas comunes destaca un comedor con techo de ladrillo visto y un amplio salón con chimenea que da acceso directo a una terraza, al jardín presidido por árboles tropicales, como una gran palmera, y a la piscina.

Ahora lo puedes conocer de primera mano entrando en el sorteo de 3 noches en régimen de alojamiento y desayuno para dos personas.

[www.quinta-riotouro.com](http://www.quinta-riotouro.com)

\*De domingo a jueves. No aplicable en temporada alta (Verano, Semana Santa, Navidad, Puentes, y Ferias). Tendrá validez hasta el 20 de diciembre de 2019.

**#viajacontopviajes**  
**#sorteostopviajes**

Rellena tus datos y recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de una estancia de 3 noches en régimen de alojamiento y desayuno en la Quinta do Rio Touro (Portugal). 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 9 de febrero 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!**





## LA PALMA ELEGANCIA ENTRE PLATANERAS

TEXTO **HERNANDO REYES** [hreyes@altum.es](mailto:hreyes@altum.es)

FOTOS **ALTUM** [www.altum.es](http://www.altum.es)

Por su naturaleza es Reserva de la Biosfera desde 2002 y pese a que describirla es tarea ardua, para muchos es sin duda la isla de la "abundancia suma" y de la "plenitud extraordinaria"; para otros, la "verde y bonita". La más occidental de las Canarias, la isla de La Palma, nos muestra su faceta más biológica, sus rincones más coquetos y sus glamurosos secretos.

*La flor del plátano de Gabaceras con sus vibrantes colores.*



Tres momentos en la planta de las Gabaceras:

- ◀ Los racimos de plátanos colgados de los rieles de transporte.
- ▲ Proceso de limpieza y lavado de los plátanos.
- ▼ Enganche de los troncos de cada racimo de plátanos

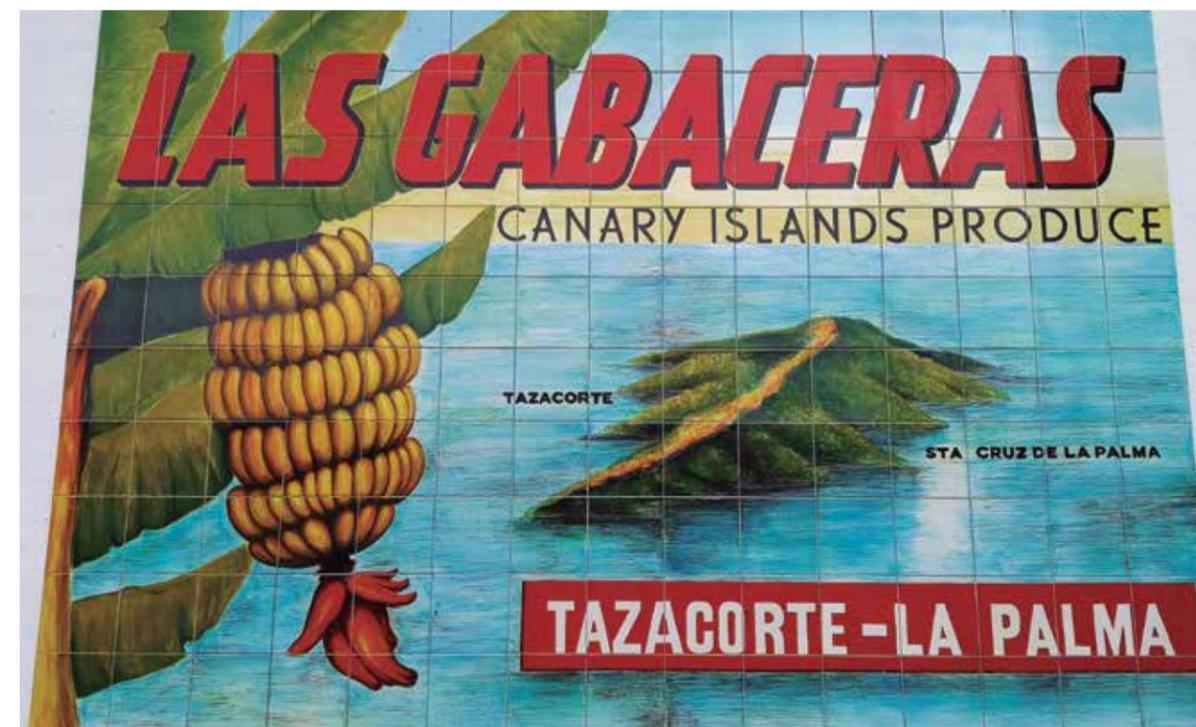
De la más noroccidental de las islas que conforman el archipiélago canario se dice que será africana aunque políticamente pueda ser europea; pero que sentimentalmente es latinoamericana. Es la sangre, esa sangre cubano palmera que lleva en sus venas, esas raíces que todos en esta isla portan o conocen... Existe un pasado remoto del que los palmeros han escuchado todo tipo de historias familiares relacionadas con sus raíces en la otra orilla del Atlántico desde donde a lo lejos escuchan el rítmico sonido del trapiche exprimiendo caña de azúcar, esa que invita a refrescar el paladar con un vaso de guarapo al ritmo del seseo de las maracas, o incluso, si me lo permiten, con un vaso de un buen mojito, tal como pude degustarlo en el Mercado Municipal de Santa Cruz de la Palma por gentileza de mi amigo local, Enrique Luis Larroque del Castillo Olivares, quien ha sido una pieza clave para este reportaje.

Para los habitantes de esta isla, el Atlántico se entiende como una amplia autopista llena de peligros y muertes, esas aguas que tantas veces han cruzado para fundar ciudades como lo hicieron con Montevideo; para instalarse en Cuba y dedicarse al cultivo de la caña; para contribuir en su momento masivamente a la población de Venezuela, la tierra de Bolívar, o simplemente para dedicarse al comercio entre América y Europa. No en vano, a finales del s. XIX los emigrantes retornados de Cuba, procedieron a la reimplantación de la caña de azúcar en las áreas de regadío de Argual, Tazacorte y Los Sauces. El tabaco también tuvo en esta isla un proceso similar tras la caída de la célebre cochinilla.

**LA "VAINA" VA DE PLÁTANOS**

Dicen que la memoria se nutre de lo que percibimos con todos los sentidos, empezando por el olfato y el gusto, un tesoro oculto que nos transporta hasta el principio





◀ Racimo de plátanos de Gabaceras en sus plantaciones.  
▲ Viejo azulejo de Las Gabaceras en el exterior de sus oficinas.

de los tiempos. A las pocas horas de aterrizar en esta isla rica en bosques y agua —razón por la que mantiene su aspecto de vergel durante todo el año—, un matiz sensorial indescriptible me ayudó a revivir momentos de mi infancia en el trópico que creía ya perdidos para siempre. Fue como un flash; los intensos verdes del paisaje, los campos plagados de plataneras con flores de cientos de colores y formas estrambóticas, los vientos, el cielo impoluto... me transportaron al inicio de mi vida. Y la culpa, parece ser, la tuvo en parte una fruta como el plátano.

Lo que pocos saben es que la platanera no es un árbol sino una planta herbácea, que en el caso de Canarias es la responsable de dar a estas islas su característico paisaje. Es un alimento con alto valor nutritivo, rico en fibra, de elevado contenido energético y de potasio. Y para rizar el rizo, esta fruta posee importantes cantidades de triptófano, un aminoácido que mejora el estado de ánimo y contribuye a combatir la depresión.

#### **GABACERAS: SABOR CANARIO**

A los lugares donde antiguamente se depositaba y extendía el bagazo de la caña de azúcar, ya prensada para

que se secase al sol y poder ser utilizada posteriormente como combustible, se les llamaba “las gabaceras”. Y Gabaceras es también una marca de plátanos que estuvo vigente en el mercado desde la década de los años veinte hasta los cincuenta del pasado siglo, consiguiendo una merecida reputación por la fiabilidad de su exigente clasificación en origen. La marca fue rescatada por Europlátano en el año 2005 con el fin de volver a instaurar la filosofía original de los cultivos basados en los valores tradicionales y la artesanía agrícola que, unidos a los más altos controles de calidad, garantizan un producto de excelencia. Así, en el incomparable entorno de La Palma descubrimos que el plátano más prestigioso de todos, el plátano biológico de Gabaceras, ha recibido el reconocimiento de los consumidores con el premio “Sabor del Año” por tercer año consecutivo.

#### **EL ÚNICO MUSEO DEL PLÁTANO**

De todas estas características y de la historia insular de este producto da fe el único museo del plátano existente en el mundo, que, ubicado en la localidad de Tazacorte, permite a los visitantes conocer todas las fases del cultivo



del plátano, desde su origen hasta su transporte, y todas sus variedades. Además, en la cocina del museo se elabora un interesante y sabroso licor de plátano.

#### RECUERDOS DE ULTRAMAR

Santa Cruz de La Palma recuerda a ciudades del otro lado del Atlántico, y es que, habiendo sabido mantener su tradición marinera, es una capital cuyo casco histórico exhibe balconadas de colores cubiertas de celosías y llenas de plantas. Al tratarse de uno de los puertos más importantes del Imperio Español, algo queda patente en el esplendor de las construcciones que aún se mantienen en el centro y las intrincadas calles tras la Avenida Marítima de esta ciudad que estuvo siempre en el punto de mira de piratas ingleses, franceses, berberiscos y holandeses; corsarios que pretendían quedarse con todos los tesoros traídos de América. Aquí se unen iglesias y torres barrocas con las tradiciones de un pueblo que ostenta su reloj modelo en la torre de la iglesia de la Plaza de España, realizado en la misma casa donde se construyó el Big Ben londinense. En esta plaza se

encuentra también el edificio civil más importante de la isla: el Ayuntamiento, del s. XVI.

#### FIESTAS CON TRADICIÓN

Entre las tradiciones populares de La Palma no podemos olvidar "La Bajada" de la Virgen de las Nieves, con sus famosos enanos afrancesados. Esta fiesta se realiza cada cinco años y conmemora el milagro que, en 1676, logró detener una lengua volcánica que se acercaba a través de una nevada. También resulta interesante la fiesta de los Indianos, en Carnaval, donde se rememora el regreso de aquellos que volvieron de las Américas y que se festeja lanzando toneladas de polvos de talco por toda la ciudad.

#### EL PICO DE LAS ESTRELLAS

La abrupta topografía de esta isla está presidida por su punto más alto: el Roque de los Muchachos. Se trata de un pico rocoso en cuya cima, de 2.426 metros de altura, se encuentran los telescopios de varios países destinados a desentrañar los secretos del universo. Bien es sabido que estamos hablando probablemente del cielo más limpio

◀ Florero con flores de la isla.

▼ Faro de las salinas de Fuencaliente.



## > DESTINO LA PALMA

de Europa para la observación astronómica; y de ello dan fe las muchas posibilidades que existen para la observación nocturna de estrellas, así como los numerosos puntos habilitados para la contemplación del firmamento.

### UN BILLETE A LA PREHISTORIA

Existe un trozo de este paraíso de la biodiversidad donde pareciera que uno ha conseguido regresar a la época prehistórica; y es que las Islas Canarias son actualmente el único lugar del planeta donde se conserva parte de lo que fuera esa alfombra arbórea mediterránea que tapizaba en la Era Terciaria el norte de África y el sur de Europa. Aquí, en el llamado Bosque de los Tilos, los helechos son gigantes –como sacados de una película de ciencia ficción–, tilos y laureles conforman un exuberante y verde bosque en el que también hacen su majestuosa labor de frondosidad brezos, madroños y aceviños. En 1983 la Unesco declaró este bosque de laurisilva como la primera Reserva de la Biosfera del Atlántico.

Es turno ahora de hablar del *trekking*, de esta ruta que ofrece un sendero natural a lo largo de lo que un día fue una importante vía de comunicación entre comarcas palmeras. El camino transcurre a través de los municipios de El Paso, Mazo y Fuencaliente, dentro del Parque Natural de Cumbre Vieja. El recorrido de exigencia alta, toma unas cinco horas y en él se contemplan las dos vertientes insulares, y con algo de suerte, especies animales endémicas como la graja y el cernícalo.

### EL SECRETO MÁS ELEGANTE

El alojamiento es fundamental en cada viaje, y con el paso de los años, quienes nos dedicamos a este trabajo ya no nos sorprendemos tan fácilmente. Sin embargo, no podía ni imaginar que en La Palma, concretamente en la población de Tazacorte, me fuera a encontrar con un lugar como el hotel Hacienda de Abajo. La cuidadísima rehabilitación de esta hacienda azucarera del s. XVII le llevó a ser reconocido oficialmente como el Primer Hotel Emblemático de Canarias. Hoy en día la casa se encuentra rodeada de plataneras por todas partes, tiene vistas al océano Atlántico y sus aposentos lucen obras de arte como si de un museo se tratara, hay algo más de mil trescientas... Y es que sus propietarios encuentran en el arte el placer que un cris-



tiano de a pie encuentra en el descanso: la plenitud.

El administrador solidario de Hacienda de Abajo, es el ya citado Enrique Luis Larroque quien, con toda elegancia –física y lingüística– me explica cómo el lugar abrió sus puertas en 2012 con el convencimiento de que la protección y recuperación del patrimonio cultural pueden convertirse en elementos de desarrollo económico y social.

### AMOR POR LA NATURALEZA

En la restauración, que tardó tres años, se recuperó el aspecto original de la antigua construcción y se suprimieron añadidos muy

▲ Santa Cruz de La Palma desde el Mirador de la Concepción.  
► Deportista en las laderas afueras de Santa Cruz de La Palma





posteriores que la “desfiguraban”. La construcción de nuevas edificaciones imprescindibles para el uso turístico respeta la configuración y características originales de la hacienda azucarera, así como su necesario protagonismo. El estilo arquitectónico tradicional, los materiales y elementos arquitectónicos utilizados (muchos, de los siglos XVII al XIX), los vivos colores y su disposición y tamaño hacen que tales construcciones se integren armoniosamente en el conjunto.

Tras dejarme claro que el tipo de cliente del hotel es un viajero experimentado amante del arte y de la naturaleza y que busca una casa elegante y acogedora, Enrique Luis enfatiza que, este tipo de establecimiento hotelero, pionero en la legislación turística de Canarias, pretende amparar las actuaciones en bienes inmuebles integrantes del patrimonio histórico de esta comunidad autónoma, a fin de frenar su deterioro, debido fundamentalmente a la falta de recursos económicos para

afrontar un costoso mantenimiento y su paralela falta de rentabilidad económica.

Un anticuario suramericano muy prestigioso que entrevisté hace unos años me dijo que una casa que no sabe a antiguo, poco vale, una frase que contribuye de manera gráfica a lo que es el contenido artístico de este lugar, una colección de más de un millar de piezas de arte procedentes, muchas de ellas, de los intercambios comerciales con diferentes lugares del mundo.

De esta manera, los tapices, el mobiliario, las tallas religiosas en madera, espejos, cuadros, platería labrada, entre otros, proceden de Flandes, de Sevilla, de Oriente o de Sevilla y de las Indias. La mejor colección de tapices de todo el archipiélago es precisamente la gobelinos franceses y flamencos de los siglos XVI, XVII y XVIII que aquí se encuentra, y también destacan su pinacoteca, con obras que van del s. XV al XIX, y las piezas de porcelana de las dinastías Tang, Ming y Qing. ●

◀ Panorámica de las Salinas de Fuencaliente.

◀ ▼ Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma.

▼ En La Palma existe el puente colgante de hormigón más largo de Europa.



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

La compañía **Iberia** ofrece un vuelo diario entre Madrid y Santa Cruz de la Palma y tres a la semana desde Barcelona. Hay varios vuelos diarios desde Tenerife y desde Las Palmas de Gran Canaria. Y en cualquier caso siempre es viable llegar a la isla por ferry desde la cercana Tenerife.

[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

[www.bintercanarias.com](http://www.bintercanarias.com)

[www.fredolsen.es](http://www.fredolsen.es)

### DÓNDE DORMIR

**Hacienda de Abajo.** Hotel emblemático de La Palma. Cuenta con 32 habitaciones exquisitamente decoradas con imponentes obras de arte de siglos pasados, un restaurante dedicado a la deliciosa gastronomía local y una casa de baños que ha cautivado a sus huéspedes desde años inmemoriales.

[www.hotelhaciendadeabajo.com](http://www.hotelhaciendadeabajo.com)



### DÓNDE COMER

**Casa Osmund.** En esta casita colonial con mucho encanto es posible hacerse una idea de la cocina de la isla, con sabrosos platos de carnes, pescados y quesos cien por cien palmeros. No deje de probar el pulpo con papás.  
Tel: 922 412635



**Jardín de la Sal.** Ubicado en el entorno protegido de Las Salinas de Fuencaiente sin alterar su naturaleza y entorno visual. Cocina con alma, sentimiento y corazón es la manera en que su joven cocinero, Juan Carlos Rodríguez Curpa, una persona que ha sabido absorber rápidamente todo el legado familiar, social y cultural que para los Hernández suponen las salinas, y poner en sus platos todo el sabor de los valores que rodean a esta empresa.

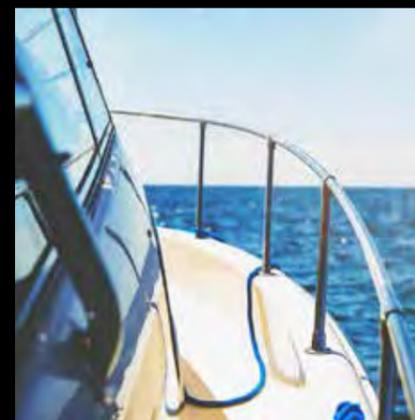
[www.salinasdefuencaliente.es](http://www.salinasdefuencaliente.es)

**El rincón de Moraga.** Su chef ejecutivo, José Alberto Díaz, imprime su sensibilidad y técnicas contemporáneas en un recetario clásico en el que sobresalen el foie gras caramelizado con compota de tomates, el tataki de presa ibérica marinada con soja, miel y mostaza sobre crema de boniato... Su carta es alternativa, lúdica, inmediata, compuesta por una decena de creaciones succulentas, como el jugoso tartar de albacora, papa negra, aguacate y huevo; los hígados de conejo en adobo, puré de papas y cebolla confitada o los langostinos en tempura melosa de kimchi. Tel: 609207333

### MÁS INFORMACIÓN

[www.visitlapalma.es](http://www.visitlapalma.es)

[www.platanogabaceras.com](http://www.platanogabaceras.com)



# SOMOS

*Lifestyle Management*

## LUXURY LIFESTYLE MANAGEMENT & CONCIERGE SERVICES

[www.somoslifestyle.com](http://www.somoslifestyle.com)



> DESTINO

# LA EXPERIENCIA DEL ROYAL CLIPPER DE CANNES A ROMA EN UN VELERO

TEXTO GONZALO ALVARADO [redaccion@topviajes.net](mailto:redaccion@topviajes.net)  
FOTOS ANA REINO / STARCLIPPERS [topviajes@topviajes.net](mailto:topviajes@topviajes.net)

Surcar el mar Mediterráneo a vela mientras se disfruta de todas las comodidades imaginables es una experiencia única que proporciona el Royal Clipper, el mayor velero del mundo. Ocho días de auténtico sabor marinero para disfrutar de un viaje exclusivo y conocer ciudades con mucha historia.





### PUNTO DE PARTIDA

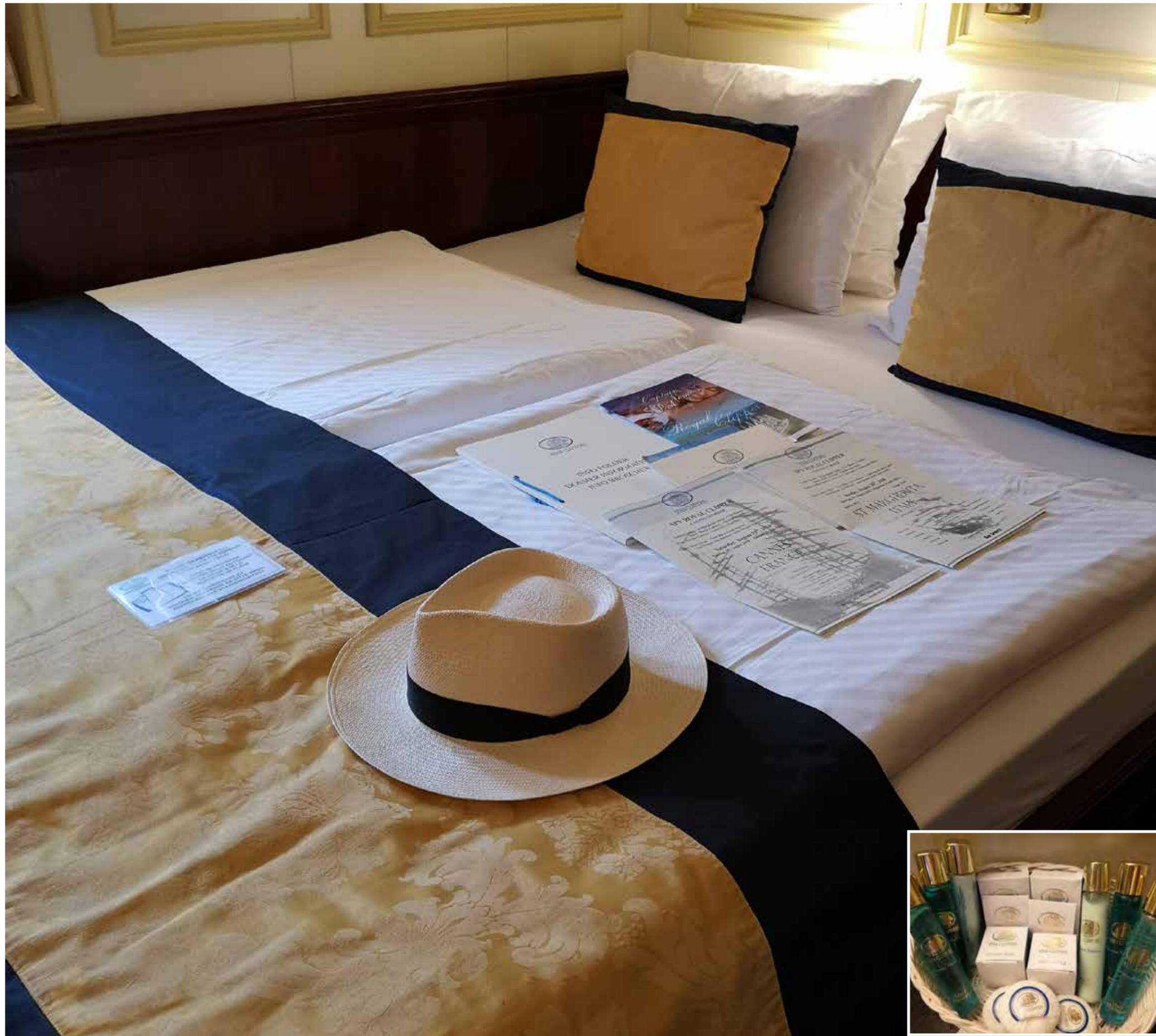
El itinerario del crucero zigzagueará entre distintas islas mediterráneas tras hacer un primer alto en Santa Margherita: Córcega (L'Île Rousse, Bastia y Porto Vecchio), Elba (Portoferraio) y Cerdeña (Porto Cervo).

El viaje comienza en el puerto de Cannes, en la Europa continental que tras el breve paréntesis de St. Margherita no se volverá a pisar hasta el término de la travesía cuando, ocho días después, se alcance Civitavecchia, en el mar Tirreno, a 80 kilómetros de Roma. Como el embarque no comienza hasta las cuatro de la tarde, se puede aprovechar para dar un paseo por esta cinematográfica villa de la Costa Azul francesa.

Es el momento de deshacer las maletas y olvidarse de ellas, pues no van a ser necesarias hasta que se produzca el desembarco final. Una de las comodidades que permite un crucero: cambiar de ciudad sin hacerlo de alojamiento.

Luego, un primer contacto con las zonas comunes para familiarizarnos con el velero antes de sentarnos a la mesa para la cena de bienvenida.

A las diez de la noche, mientras se disfruta de una copa en el bar de cubierta, el Royal Clipper iza sus velas para dirigirse hacia su primer destino: Santa Margherita.



## Cannes



Conocida por su popular y glamuroso festival internacional de cine, el mayor atractivo de Cannes –villa hermanada con Madrid desde 1957– es su célebre Boulevard de la Croisette, que corre paralelo a lo largo de la costa, surcado de palmeras. Esta es una de sus principales atracciones turísticas, y, si hay suficiente tiempo, se puede hacer una visita a las islas de Lérins. La Croisette está salpicada por distintas playas pintorescas y multitud de restaurantes, cafés y tiendas en los que calentar la tarjeta de crédito.

Se obtiene una buena vista de la villa desde la colina de Le Suquet, el casco antiguo, donde visitar las murallas, el Museo de la Castre, la torre cuadrada y la capilla de St Anne.





## Santa Margherita Ligure



El primer puerto al que llega el velero es Santa Margherita Ligure, una localidad de gran tradición turística que conserva el encanto de sus casas asomadas al mar. Situada en la costa de la Liguria italiana, en la provincia de Génova, la villa presume, con razón, de historia, paisajes y gastronomía. En su casco histórico destacan la estatua de Cristóbal Colón (1), la basílica de Santa Margherita de Antioquía (2), la Villa Durazzo (3) desde la que se alcanzan unas excelentes vistas, las iglesias barroca de San Giacomo y de los Capuchinos, la capilla de los pescadores de san Erasmo y el castillo (en realidad una pequeña torre defensiva).



## Portofino

Muy cerca, a unos cinco kilómetros, se encuentra la villa turística de Portofino, a la que se puede llegar en la línea de autobús 82 (6 euros ida y vuelta). Lo más llamativo de Portofino es su Piazzetta, rodeada de restaurantes y tiendas de moda.



### GASTRONOMÍA A BORDO

La oferta gastronómica se centra en un único espacio, el restaurante Clipper Dinning Room, así no hay que pensar donde ir cada día. Lo que sí varía cada jornada son los platos que componen su bufé de la comida y especialmente los de la cena, que son llevados a la mesa por el atento servicio de camareros. Los menús son

amplios y el comensal puede degustar cuatro platos diferentes cada noche. Incluso hay días dedicados a distintas gastronomías (francesa, italiana, española u oriental) o a determinados productos, como el menú basado en pescados y mariscos. El ambiente es relajado, a lo que contribuye el sencillo código de vestimenta y la decoración clásica del velero.

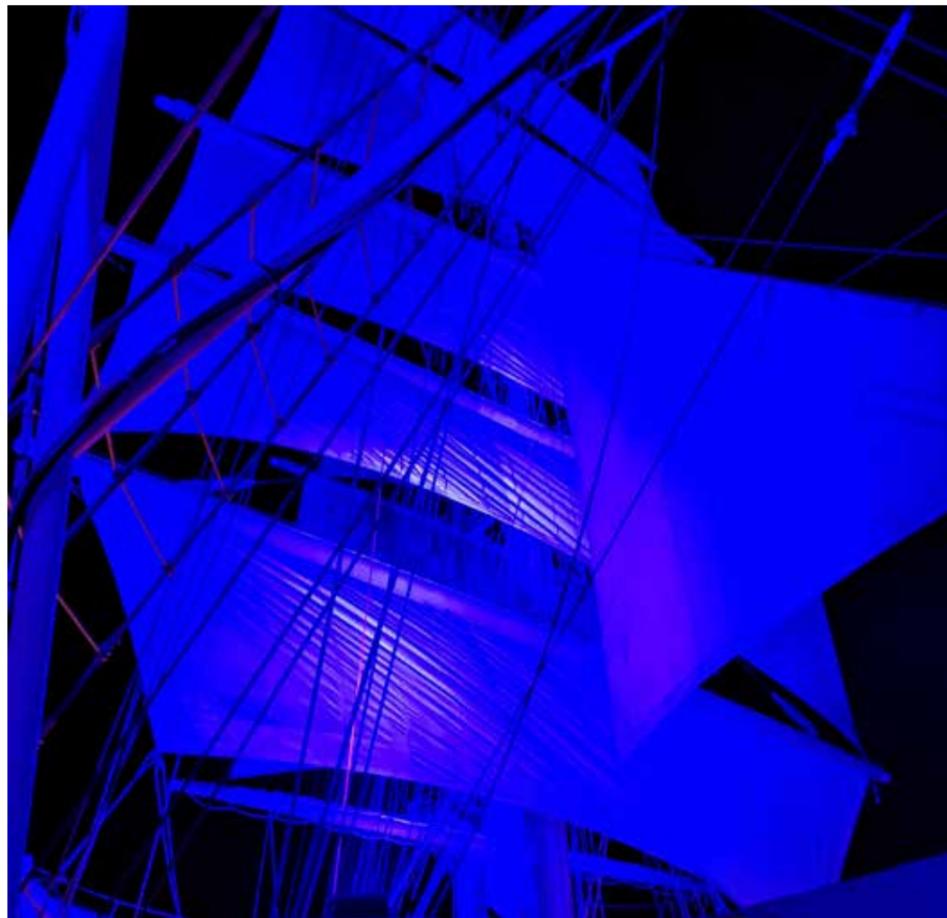




### LLEGA LA NOCHE

La noche permite realzar la presencia de las velas con juegos de luces de distintos colores.

El día ha permitido realizar actividades acuáticas en el entorno del barco y ha llegado la hora de disfrutar de la noche a bordo. Tras la cena, que ha estado centrada en los productos del mar, nada como tomar una copa y moverse al ritmo de la música más actual. Para los más reposados, el bar ofrece cócteles acompañados por melodías interpretadas al piano.



## L'île Rousse

Esta ciudad del norte de la isla de Córcega debe su nombre al color de las rocas de la isla de la Pietra que se encuentra frente a ella.

El centro de la ciudad parte de la plaza y el monumento dedicado a Pasquale Paoli, considerado por los corsos como "el padre [u bbabu, en corso] de la Patria", al conseguir la independencia de la isla hasta entonces perteneciente a la República de Génova.

Entre los edificios destaca la iglesia de la Inmaculada Concepción, que conserva pinturas del siglo XVII.





#### TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA

El Royal Clipper destila clasicismo y autenticidad en cuantos aparejos se muestran visibles al pasajero, pero también dispone de una maquinaria y la tecnología que le permiten navegar sin necesidad de que el viento sea siempre favorable.

## Bastia

La capital de Córcega debe su nombre al bastión amurallado construido en el siglo XVI como residencia del gobernador de Génova, a la que entonces pertenecía la isla, y que había sido fundada el año 1381 por los genoveses.

Un paseo por sus calles permite conocer algunos de sus monumentos más destacados, como la catedral de Santa María o las capillas de la Santa Cruz (rococó), de la Santa Roca (barroca) y de la Inmaculada Concepción (frescos, orfebrería, lámparas de cristal y retablos barrocos) y la enorme Plaza de San Nicolás, donde destaca la presencia de Napoleón, el gran representante de la isla, que está presente en cualquiera de las localidades corsas que se visiten; además esta plaza es un espacio adecuado para disfrutar de un café en cualquiera de las terrazas que la llenan. El paseo permite, sin embargo, descubrir el abandono de muchos de los edificios de la ciudad.

También llama la atención la iglesia de San Juan Bautista, el mayor edificio religioso de la isla de Córcega, que se muestra majestuoso erguido sobre el mismo puerto.

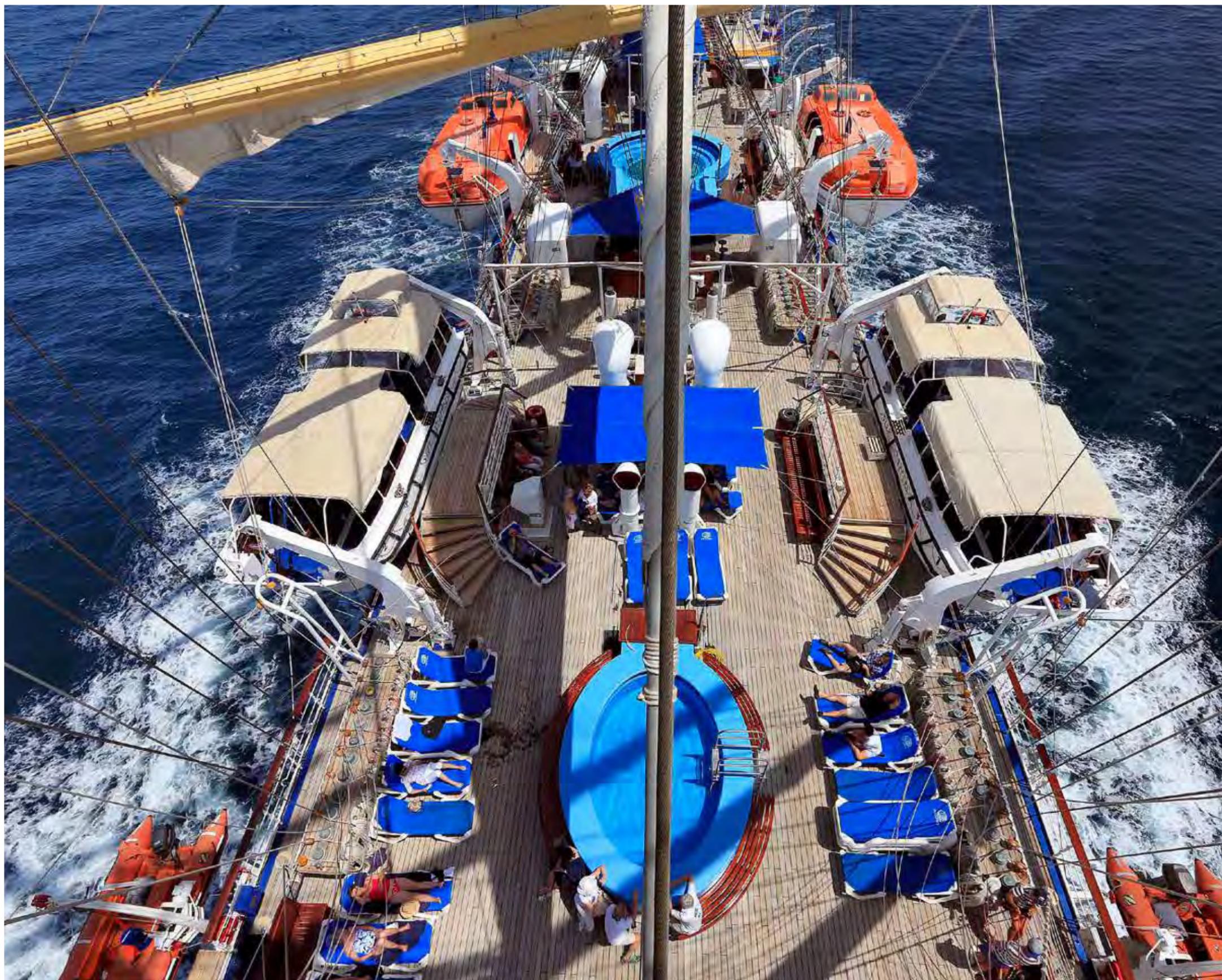




### SEX ON THE BEACH

El día ha amanecido muy deportivo en el barco, con propuestas de yoga (es una actividad diaria), partida de petanca y gimnasia acuática. En el spa hay un masaje africano especial, consistente en una acupuntura que incide en el sistema linfático y activa la circulación sanguínea. En jornadas anteriores han promocionado masajes podales o especiales de Hawái (Lomi lomi).

La comida de hoy se ha centrado en la gastronomía italiana y el cóctel del día lo han denominado *Sex on the Beach*, un sugerente nombre respecto a los que hasta ahora han sido propuestos en las noches anteriores: *Margarita*, *Mai Tai* o *Gin Spritz*.



## Portoferraio

Si la figura de Napoleón ha estado presente hasta ahora a lo largo del viaje, en esta escala de la isla de Elba se engrandece sin límites.

Aquí sí que se echa de menos que la parada no sea más larga, porque Elba tiene mucho que ver y todo interesante. Portoferraio es una ciudad encantadora en cualquiera de los rincones que se puedan descubrir, pero es que además cuenta con monumentos tan notables como el Fuerte Falcone, el fuerte Stella y su faro, la torre del Martello y el área arqueológica de la Linguella (soberbio ejemplo de construcción militar) y la visitable residencia del emperador y su inevitable Josefina durante su exilio (foto de abajo).

Nos recomiendan visitar Porto Azzurro y las playas de Marciana, pero el tiempo no da para más. El paseo por las empinadas calles de Portoferraio (eso sí, en la visita hay que estar preparado para hacer piernas) es indispensable; cada rincón, cada plaza, cada restaurante es susceptible de una fotografía.

Ojo con las tiendas de la Calatta Mazzini, es muy probable que vuelvas al barco con una camisa de más.





## Porto Vecchio

Es posiblemente el punto menos atractivo del viaje. Solo una calle –por supuesto, dedicada a Napoleón– en la que se suceden los comercios y los bares. En la Plaza de la República hay varias terrazas en las que es casi obligado tomarse un café.

En frente, tal vez lo más interesante de la visita: la iglesia de San Juan Bautista y, sobre todo, la capilla de la Santa Cruz, fechada en el siglo XVI, en cuyo interior destaca su techado de vigas visibles y su aspecto bien cuidado.



### NUEVAS AMISTADES

El velero tiene espacios comunes bien cuidados y con una decoración acorde. La biblioteca y sala de lectura, por ejemplo, es espaciosa y con sofás que animan a pasar una tarde con ese libro que a última hora hemos añadido al equipaje.

También hay salones en los que mantener conversación con los viajeros que comparten el crucero, como el encantador matrimonio

escocés con el que hemos coincidido en más de una cena, o la llamativa y campechana pareja de Dallas o el cordial y muy amistoso dúo de parisinos, antiguos tripulantes de Air France, o esa dulce familia chilena.

Estos viajes en velero son propicios para entablar nuevas amistades y mantener contactos apacibles y reposados, animados por el tranquilo discurrir de la navegación y la sucesión de las gratas jornadas.



## Porto Cervo

La isla de Cerdeña, en la costa Esmeralda, es la penúltima parada del viaje, previa al desembarco final en Civitavecchia.

Una lancha nos traslada desde el Royal Clipper hasta Porto Cervo, un espacio dedicado al lujo muy lujoso. Una sucesión de locales comerciales con nombres tan sonoros como Cartier, Guzzi, Valentino, Prada, Versace o Moschino te invitarán a contemplar con atención sus escaparates; pero más vale que no pases de ahí, a menos que hayas olvidado la tarjeta en la cabina del barco. Es un paseo para mirar, solo para mirar, porque las compras están vetadas para la mayoría (la práctica totalidad) de los cruceristas. Bueno, hay una tienda en la que se puede comprar una pulserita de auténtico coral por diez euritos.

Porto Cervo recuerda al Puerto Banús de sus buenos tiempos. En las calles, poco transitadas, se suceden los coches de lujo extremo, de los que hay un amplio muestrario en los expositores de la marina: Bugati, Rolls Royce, Porsche, Lamborghini...



### HASTA PRONTO

La travesía ha sido placentera, tranquila en todos los aspectos. La tripulación (indios, filipinos, hondureños...), atenta y servicial ha contribuido a que el viaje resulte corto y despierte en todos el deseo de repetir la inolvidable experiencia vivida a bordo de este exclusivo y familiar velero.

El capitán, el estonio Sergey Utitsyn, simpático como pocos, se despide del pasaje que, ahora sí, ha de hacer las maletas para poner pie a tierra en Civitavecchia, a 80 kilómetros de Roma. Puede ser una buena oportunidad para alargar la estancia en la Ciudad Eterna. Pero ese ya es otro viaje.

## GUÍA PRÁCTICA

### DATOS

**Nombre:** Royal Clipper  
**Propietario:** Star Clippers  
**Tipo:** crucero  
**Tonelaje bruto:** 5.000 TRB  
**Eslora:** 438 pies (134,8 metros)  
**Manga:** 54 pies (16,5 m)  
**Calado:** 18,5 pies (5,6 m)  
**Mástiles:** 5  
**Velas:** 42 (área de vela 5.200 m<sup>2</sup>)  
**Motores:** 2 (diésel Caterpillar 3516)  
**Capacidad:** 227 pasajeros (máximo por camarote: 3)  
**Tripulación:** 106  
**Año de construcción / de remodelación:** 2000 / 2005  
**Camarotes:** 120 (6 interiores; 84 exteriores; 14 con balcón; 16 suites)  
**Ocio:** 3 piscinas / 2 bares (Piano Bar y Tropical Bar) / spa / kayak / esquí acuático / gimnasio / restaurante Clipper Dinning Room.

### OTROS CRUCEROS

El Royal Clipper ha programado un viaje especial para cruzar el océano Atlántico, desde Lisboa hasta Barbados en una travesía de 16 días, con salida el 31 de octubre de 2019.

Cruceros temáticos en 2019:

- yoga y meditación, de Cannes a Roma, el 8 de junio.
- estilismo, con salida y final en Cannes, el 1 de junio
- gastronomía por el Mediterráneo oriental, el 7 de septiembre.

### MÁS INFORMACIÓN

[www.starclippers.com](http://www.starclippers.com)



Fotos realizadas con el dispositivo móvil HUAWEI 20 PRO.  
 El sistema de cámara de tres lentes de Huawei P20 Pro, diseñado en colaboración con Leica, utiliza la IA para lograr un resultado siempre perfecto.  
 La lente de 40MP con tecnología Light Fusion produce fotografías sorprendentes en condiciones de muy poca luz. Imágenes con menos ruido, menos grano, mayor definición y contraste.  
 Lente monocroma de 20MP para una profundidad inigualable.  
 Zoom híbrido 5x para captar mejor los detalles a distancia.  
[www.huawei.com/es/](http://www.huawei.com/es/)

**thanatharee**  
 The Unique Cultural Experience



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



[www.thanatharee.com](http://www.thanatharee.com)

# NÁPOLES

LOS REYES MAGOS VIENEN DE ITALIA

TEXTO FERNANDO PASTRANO / FOTOS PILAR ARCOS

<http://mamaqueroserturista.wordpress.com>



"Di Virgilio"  
l'arte presepiale a  
napoli

Nacimiento del belenista napolitano Di Virgilio.

Que los Reyes Magos no eran reyes ni magos es algo en lo que coinciden la mayoría de los historiadores. En la Biblia solo aparecen mencionados en el evangelio de San Mateo como los magos que vinieron de Oriente, y "mago" en el siglo I era sinónimo de estudioso de las estrellas.

En principio esos astrólogos solo eran dos ya que en las representaciones más antiguas solo aparece una pareja, más tarde serían cuatro, seis e incluso doce, como los apóstoles.

#### LOS TRES REYES MAGOS

Durante mucho tiempo la creencia más generalizada a partir del s.V es que se trataba de un trío formado por Melkon de Persia, Gaspar de la India y Baltasar de Arabia. Pero no sería hasta diez siglos después cuando aparezca un Baltasar de raza negra.

Sea como fuere, los Tres Reyes Magos hoy forman parte de la tradición cristiana y tienen un lugar destacado en la representación artística de los belenes.

#### PRESEPE

Belén, nacimiento, pesebre, portal... hay muchos vocablos para referirse a este arte tradicional, a esta tradición artística que es la representación en figurillas del momento y lugar en el que nació Jesús.

Su origen hay que buscarlo en Nápoles donde se le suele llamar "presepe". Hay referencias que se remontan al siglo XI, pero la mayoría de los historiadores coinciden en que fue San Cayetano (1480-1547) el que montó por primera vez un belén en una casa particular. Hasta entonces su escenario natural eran solo las iglesias.



Los primeros belenes que llegaron a España lo hicieron en el s.XVIII procedentes de Nápoles

Con el tiempo, las simples y toscas representaciones de la Sagrada Familia se fueron ampliando con otros personajes bíblicos y profanos, escenas históricas y costumbristas. En el s. XVI aparecieron las primeras figurillas de barro vestidas con trajes de esa época.

#### TRAIDO DE NÁPOLES

Fue en 1759 cuando María Amalia de Sajonia, esposa del rey Carlos III de España, que reinaba también en Nápoles, mandó traer un nacimiento de Nápoles, donde había vivido desde que tenía 14 años, y lo instaló en el Palacio del Buen Retiro para solaz de su

hijo, el futuro Carlos IV. Enseguida arraigó la moda, primero entre la nobleza, luego entre la burguesía y acabó implantándose en toda la sociedad española, desde donde pasó a América y Filipinas. Así pues, los Reyes Magos vienen de Italia en forma de figurillas.

En Nápoles se siguieron fabricando las más artísticas y se fueron refinando sus ropajes. La Virgen y San José; el Niño que en muchos casos solo se coloca en la cunita a partir del 24 de enero; la mula y el buey; los Reyes Magos y sus pajes que visten suntuosos ropajes del s.XVIII; los ángeles y los pastores; pero también personajes populares napolitanos, mez-



◀ Belén del artista Marco Giuseppe Ferrigno.

▼ La Sagrada Familia de Ugo Espósito.



### Costumbrismo

A los personajes tradicionales, los belenistas napolitanos añadieron figuras populares, mezclando la creencia religiosa con elementos profanos de las calles de la ciudad: el carnicero, la verdulera, el aguador, el "pizzaiolo" (que hace pizzas), el panadero, artesanos, enanos, mendigos... incluso alguna prostituta. Y no hay el menor atisbo de irreverencia, con ello se quiere poner de relieve que el nacimiento de Jesús fue muy humilde.



▲ Futbolistas, políticos actuales... todo cabe en el "presepe".  
▼ San Gregorio Armeno, la calle de los belenistas.

El barrio de San Lorenzo, el más densamente poblado de Nápoles, concentra la mayoría de los talleres y tiendas de belenistas, especialmente en la Vía de San Gregorio Armeno



Taller de Marco Giuseppe Ferrigno en la Vía de San Gregorio Armeno.



◀ El impresionante Vesubio desde la terraza del Eurostars Hotel Excelsior.

▶ Un típico patio del barrio de San Lorenzo.

clando la creencia religiosa con elementos profanos de las calles napolitanas: el carnicero, la verdulera, el aguador, el "pizzaiolo" (que hace pizzas), el panadero, artesanos, enanos, mendigos... incluso alguna prostituta. Y no hay el menor atisbo de irreverencia, con ello se quiere poner de relieve que el nacimiento de Jesús fue muy humilde, muy del pueblo. Muchos "presepes" napolitanos se montan en plataformas circulares para que quede a un lado la representación religiosa, y por detrás, formando parte de este escenario pero sin mezclarse con él, la vida costumbrista y callejera, casi canalla. Cara y cruz de una misma moneda.

#### BELENES EN LA VESTIMENTA

En 1741 llegó a Nápoles una embajada turca presidida por Hagi Hussein Effendi, que fue recibida por Carlos VII de las Dos Sicilias, quien luego reinaría en España como Carlos III. Los napolitanos quedaron tan impresionados con el boato y los ropajes de estos personajes, que a partir de entonces incorporaron a los belenes sus vestimentas.

Otro personaje que no puede faltar es el pastor Benino. Dice la tradición que el anuncio del nacimiento lo hicieron los ángeles a los pastores que dormían. Benino aparece siempre tumbado, a menudo bostezando, preparándose para ir al Portal de Belén.

#### BARRIO DE SAN LORENZO

Hoy, el barrio de San Lorenzo, el más densamente poblado de Nápoles, concentra la mayoría de los talleres y tiendas de belenistas, especialmente en la Vía de San Gregorio Armeno, calle que en época romana conectaba el ágora con el decumano y que hoy es el epicentro del Nápoles tan turístico como auténtico.

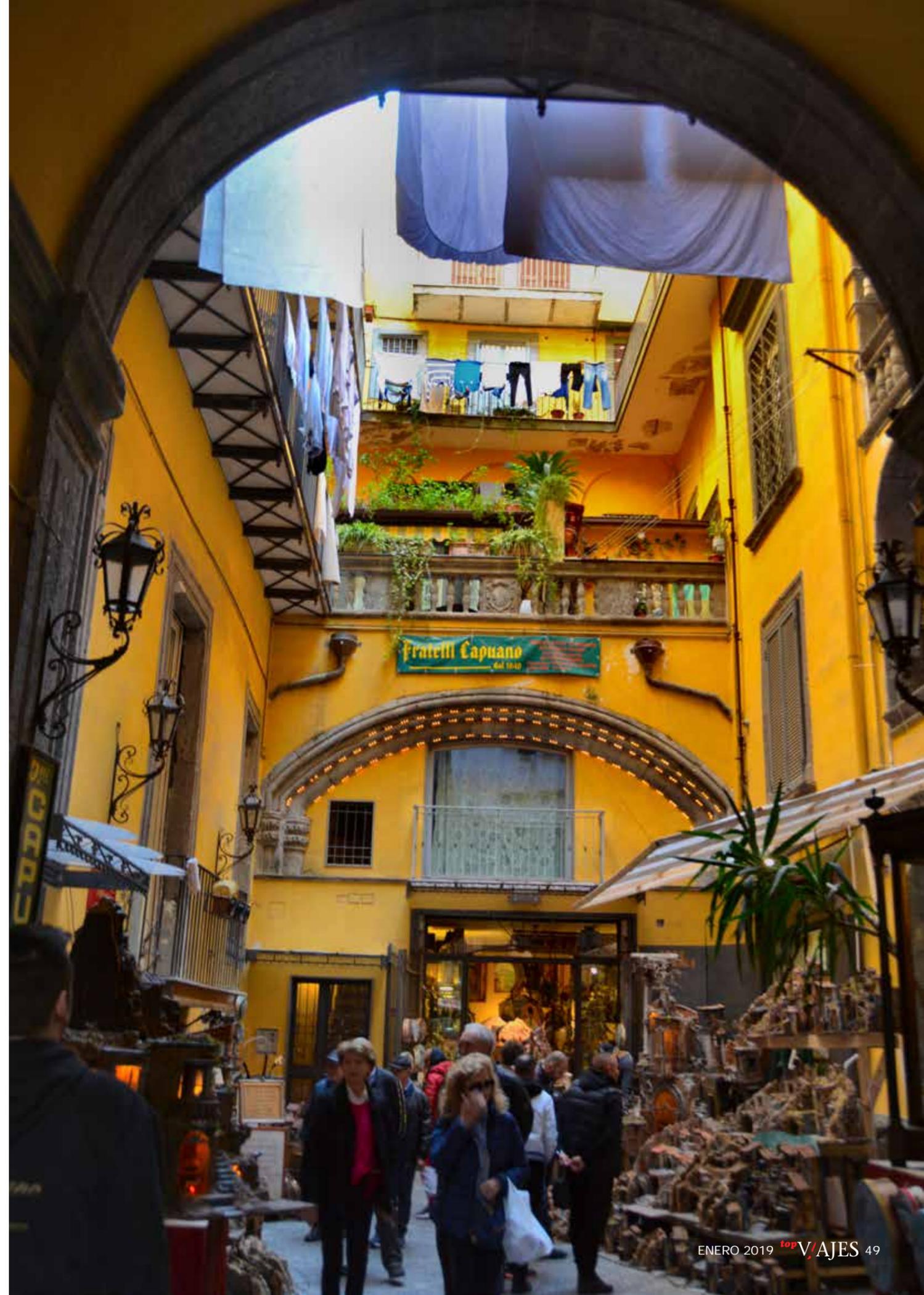
Durante los meses de noviembre y diciembre, esta calle peatonal, corta y estrecha aparece más abarrotada que de costumbre. Los puestos en ambas aceras casi no dejan sitio para el viandante. Al fondo, el campanario de la iglesia de San Gregorio con un paso elevado que une las dos orillas.

Pero en esos puestos no solo se venden las figurillas, las luces, el musgo y el corcho del pesebre, también otros personajes locales y mundanos que algunos añaden al nacimiento. A falta de "caganers" como en Cataluña, hay representaciones de deportistas, políticos, cantantes, incluso capos de la Camorra. El gran teatro del mundo con ritmo de tarantela. Es más, si el visitante quiere, pueden hacerle una figurilla con su cara. La imaginación no tiene límites.

Nariz aguilera, media máscara negra, a veces jorobado, Pulcinella (Polichinela) es otro de los personajes de este mercadillo. Nació allá por el siglo XVI en el teatro popular conocido como La Comedia del Arte, tomó su nombre del actor Paolo Cinelli y encarna desde entonces al pícaro, pobre, maltratado y maltratador, simpático y vocinglero, del que alguien ha dicho que es el retrato del napolitano medio.

En este Rastro hay almonedas y puestos de baratijas en los que no faltan tampoco los "corni antisfiga", cuernos contra el mal de ojo. Amuletos en forma de cuernecillos generalmente rojos, con apariencia de guindillas, que atraen la buena suerte, pero para ello tienen que ser regalados.

Y la Befana, una bruja buena que por la Epifanía (de ahí su nombre) hace regalos a los niños, como una Mamá Noel pagana.





Trattoria callejera en un belén napolitano.



▲ Arriba, un vendedor de "corni antisfiga", cuernos contra el mal de ojo. Sobre estas líneas, dos chicas tomando un spritz, el cóctel de moda, en la Plaza San Domenico Maggiore.

▶ Vendedor de castañas en el callejón de Vico Figurari.



Ni qué decir tiene que hay que tomarse su tiempo para pasear con tranquilidad por este barrio. Se puede entrar en alguno de los talleres y ver como trabajan los artesanos. El esqueleto de sus figurillas es de alambre sobre el que se modela un cuerpo de estopa e hilo. Las manos y los pies suelen ser de madera, la cabeza de terracota o porcelana de Capodimonte, los ojos de cristal. Los vestidos más lujosos son de seda de San Leucio, un pueblo de la provincia de Caserta.

#### UN BELENISTA DE MUCHO PRESTIGIO

Marco Ferrigno es uno de los belenistas con más prestigio. Su tienda-taller está en el número 8 de la Vía de San Gregorio Armeno. Subir al primer piso es entrar en un abigarrado mundo de cuento, una cueva de Aladino cuajada de personajes. Marco es la cuarta generación de una familia que lleva en este mismo lugar desde 1836.

Muy cerca, en el número 18 de la misma calle, hay otro artista renombrado, Genny Di Virgilio, también de cuarta generación. Por esta casa han pasado papas, como Benedicto XVI o Francisco; políticos, como Berlusconi o Andreotti; y muchos futbolistas entre los que

recuerda con especial simpatía a Ibrahimovic. Además de aquí, sus belenes se pueden ver en algunos lugares públicos de Nápoles, como el hotel Excelsior.

#### CALLEJEAR ES IMPRESCINDIBLE

Ya lo he dicho, pero no me importa repetirlo. Si en cualquier ciudad es aconsejable callejear, en Nápoles es imprescindible. El verdadero espíritu napolitano está en sus "vicolos" (callejones) con fachadas que a menudo dan la impresión de tocarse. Como los que se encuentran en el "quartieri" (barrio) de San Lorenzo, el más céntrico. El ajetreo, el ruido, el tráfico especialmente de motos, pueden parecer incómodos,

El Polichinela (Pulcinella), personaje de la Comedia del Arte.





◀ El Café Gambrius de arquitectura Art Nouveau.  
▲ Arriba y a la derecha, dos vistas de las ruinas de Pompeya.

pero son el alma de la ciudad. Gente abierta, escandalosa, entrañable. Y no olvidar mirar hacia arriba, la “panni stesi” (ropa tendida) en sus ventanas forma el más genuino tapiz napolitano. Y como dice el dicho: “Ma sti pann nun s’asciuttano maje?” (Pero, ¿esta ropa no se seca nunca?).

#### PRESENCIA ESPAÑOLA

En Nápoles hay importantes vestigios españoles. En época de los Tercios (desde 1534 hasta finales del s.XVII) en estos ejércitos se cantaba: “España fue mi natura, Nápoles mi aventura, Flandes mi sepultura”.

La presencia española en Nápoles durante los 127 años de reinado borbónico (1734-1861) ha generado una leyenda negra (a veces no tan negra) pero también ha dejado vestigios dignos de valorar. El Barrio Español, por ejemplo, en el centro histórico de la ciudad. Su principal arteria es la Vía Toledo, en memoria de Pedro Álvarez de Toledo, virrey de Nápoles a mediados del s.XVI, que va desde el Castell Novo, en la zona baja de la urbe, hasta el Castell de Sant’Elmo, dominando la colina.

Caminando hacia el oeste se llega a la Plaza del Plebiscito, uno de los centros urbanos. Allí está el Palacio Real, residencia de los virreyes españoles y de los Borbones. En su entorno está el Palacio de la Prefectura, la Basílica de San

Francisco de Paula y el Palacio Salerno. Es un buen

lugar para observar la vida cotidiana.

La Galería Umberto I es una zona comercial cubierta al estilo de la Galería Vittorio Emanuele de Milán, que se inauguró en 1890. Dos calles en forma de cruz bajo bóvedas de cristal llenas de tiendas y bares.

#### UNA PRÁCTICA SOLIDARIA

Junto a la Plaza del Plebiscito está el café Gambrius. La cafetería más antigua de la ciudad, fundada en 1860, y una de las diez más importantes de toda Italia. Tomarse aquí una tacita de espresso, rodeado de una arquitectura del más puro estilo Art Nouveau, es una delicia. Hay quien dice que aunque solo sea por tomar un café en el Gambrius, ya merece la pena un viaje a Nápoles. Curiosamente, su nombre deriva del rey mitológico de Flandes, Joannus Primus, considerado el patrón de la cerveza, pero aquí reinan los cafés en su mil y una formas: espresso, ristretto/lungo/doppio, macchiato, cappuccino, caffè latte, achiato, marocchino, vienese, panna, freddo, shakerato, corretto... acompañados por una refinada pastelería en la que reinan el babá y las sfogliatella.

Pero antes de irnos no hay que olvidar dejar pagado un “caffè sospeso” (pendiente), una práctica solidaria que nació en este establecimiento en 2011 y que ya se ha extendido a otras ciudades incluso de fuera de Italia. Se trata de dejar pagado un café que podrá tomar otra persona que lo necesite. Interesante ¿no?

## El 24 de agosto del año 79, el Vesubio entró en erupción y las cenizas sepultaron Pompeya, ciudad situada en las faldas del volcán

#### A 25KM POMPEYA

Y después de sentir vibrar a una ciudad dinámica, a ratos ensordecedora por vociferante, de repente poner la escena en modo “mute” y dejar que el silencio nos invada. A 25 km. de Nápoles se encuentran los restos de la ciudad romana de Pompeya. El 24 de agosto del año 79, el Vesubio entró en erupción y las cenizas sepultaron gran parte de esta ciudad situada en las faldas del volcán. La urbe quedó como detenida en el tiempo e incluso “paralizó” carbonizados los cuerpos de muchos de sus habitantes ya fueran personas o animales. Un recorrido por este yacimiento es una de las experiencias que se recordarán toda la vida. Pero esta es otra historia para otro reportaje. 📍



## GUÍA PRÁCTICA



palacio del s. XIX, celebra ahora los 110 años desde su apertura en 1908 como establecimiento hotelero. Por sus 100 habitaciones y 22 suites han pasado personalidades de todo el mundo.

Su restaurante La Terraza, situado en la última planta del edificio, ofrece unas insuperables vistas del Vesubio, el Golfo de Nápoles y las islas de Ischia y Capri. En el vestíbulo se puede ver estos días un belén de Di Virgilio.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

La gastronomía napolitana es tan diversa como los pueblos que la han ocupado a lo largo de la historia. Los pescados y la pasta, claro, son sus fundamentos (en la foto espaguetis largos de Gragnano con tomatitos de Piennolo plato típico de la zona). Pero los platos más conocidos son sus pizzas. La pizza nació en esta ciudad y la napolitana por excelencia es la Margherita a base de tomate, mozzarella y albahaca. Y su hermana menos conocida, pero no por ello peor, es la Marinera que pese a su nombre solo lleva tomate, orégano y ajo.



El Restaurante Trasatlántico (en la imagen, [www.transatlanticonapoli.com/es/](http://www.transatlanticonapoli.com/es/)) en un pequeño puerto a los pies del Castel dell'Ovo ofrece excelentes pescados y mariscos.



### MÁS INFORMACIÓN

TURISMO DE ITALIA: [www.italia.it/es/home.html](http://www.italia.it/es/home.html)

TURISMO DE NÁPOLES: <https://turismo.org/napoles/>

### CÓMO LLEGAR

Iberia Express ([www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)) ofrece un vuelo directo diario de Madrid a Nápoles que dura unas 2 horas y 35 minutos y que puede obtenerse desde 54,94€. En todos los vuelos de esta compañía se puede disfrutar del Club Express Onboard para tabletas y móviles, que permite el acceso gratuito a películas, periódicos, revistas, entre ellas **topV!AJES**. Solo hay que abrir el navegador y buscar onboard.iberiaexpress.com. Allí clicar en **topV!AJES** en la sección "Periódicos y Revistas".

En la imagen un Airbus A-320 en el aeropuerto de Nápoles.



### DÓNDE DORMIR



El Eurostars Hotel Excelsior ([www.eurostarshotels.com/eurostars-hotel-excelsior.html](http://www.eurostarshotels.com/eurostars-hotel-excelsior.html)), en la foto, de cuatro estrellas en el Paseo Marítimo, junto al Castel dell'Ovo (Castillo del Huevo), es el primer gran edificio que da la bienvenida a los visitantes que llegan a Nápoles por mar y uno de los referentes de la ciudad. Situado en un

IBERIA  
EXPRESS

TODOS NUESTROS  
VUELOS SIEMPRE  
*al mejor precio*

VUELOS  
DESDE  
**16€**



iberia  
express  
.com

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



*Vista de la plaza del Anfiteatro desde una de sus cuatro puertas*

# LUCCA

## EL (INTACTO) ENCANTO MEDIEVAL

TEXTO Y FOTOS PILAR ORTEGA

Ciudad natal de Puccini y Boccherini, y menos conocida de lo que se merece, Lucca, con 86.000 habitantes, se halla en plena Toscana italiana y conserva intactos su casco histórico medieval y sus murallas renacentistas porque nunca se vio envuelta en conflictos armados. Un exuberante patrimonio cultural por el que se la conoce como “la ciudad de las 100 torres y las 100 iglesias”.

Ubicada entre Pisa y Florencia, en medio de ese encantador territorio de la Toscana italiana, Lucca se muestra al sorprendido visitante con una amplia oferta de posibilidades. Uno casi no sabe a dónde dirigir sus pasos, de tantos atractivos como posee. Hay una Lucca monumental, pero también otras que están vinculadas con fuerza a la gastronomía, la enología, la música, la historia y, evidentemente, la arquitectura.

Da lo mismo por dónde empezar. Lo importante es empaparse del espíritu medieval que desprende su tejido urbano y maridarlos con las atractivas apuestas culturales y de ocio del siglo XXI. Lo hacen a la perfección y eso se nota en el deambular por la ciudad, con un centro histórico jalonado de palacetes, torres, iglesias, museos, plazas, rincones y teatros. A cual más bonito. Y todo encerrado entre unas murallas renacentistas de factura impecable, porque nunca nadie osó atacarlas desde que se levantaron. Es en este escenario donde los locales y los foráneos se topan, a cada paso, con comercios singulares, coquetos restaurantes y hoteles "boutique" que hacen la delicia de cualquiera.

Lucca presume también de historia. Fundada por los etruscos en el año 180 a.C., se convirtió en colonia romana, y aquí, al parecer, se reunieron Julio César, Craso y Pompeyo. En la Edad Media fue una importante fortaleza y durante 500 años se mantuvo como una tranquila y pacífica república independiente, porque nunca en este largo periodo de tiempo se metió en líos. No sufrió guerras ni asedios y ésta es una de las claves por las que mantiene intacto todo su patrimonio histórico y monumental, incluidas sus murallas. Sin embargo, en 1805 Napoleón se apoderó de Lucca y puso a su hermana Elisa Bonaparte al mando de la ciudad con el título de "princesa de Lucca y Piombino". Hasta que, finalmente, en 1847 se integró en el Estado Italiano.

Situada a orillas del río Serchio, Lucca fue, además, la cuna de dos de los compositores más ilustres de la historia italiana, Giacomo Puccini y Luigi Boccherini, y también dio cobijo



◀ Iglesia de San Michele in Foro.

a Dante Alighieri durante parte de su exilio, una hospitalidad que el célebre escritor recompensó inmortalizando la ciudad en su *Divina Comedia*. Hoy alberga a 86.000 habitantes orgullosos de pertenecer a una urbe monumental que presume y cuida de su pasado y que invita al viajero a conocer su tierra. Son tantos sus atractivos monumentales que vamos a enumerar 10 imprescindibles, pero se nos quedan en el tintero muchos más.

#### LAS MURALLAS RENACENTISTAS

Concebidas para defenderse de los ataques exteriores, las murallas de Lucca, del siglo XVI,

nunca ejercieron su función original. Hoy "la mura" es un territorio para el ocio, cuatro kilómetros que los locales utilizan para dar paseos a pie o en bicicleta. Tienen una altura de 12 metros aproximadamente y abrazan el casco histórico, el cual muestra su mejor rostro desde las alturas.

#### EL PALAZZO Y LA TORRE GUINIGI

Del siglo XIV, el Palazzo Guinigi se ha convertido casi en el emblema de la ciudad. En la actualidad, alberga el Museo Nacional de Lucca, pero en su día perteneció a la familia Guinigi,

una de las principales dinastías de Lucca. Dicen que se dedicaban a la banca y que, para demostrar su potencia y prestigio, mandaron levantar esta torre de defensa, conocida como Torre dei Guinigi. Construida con piedra y ladrillo, se ve desde todos los puntos de la ciudad, y llama poderosamente la atención por tener sobre su tejado un espectacular y llamativo jardín, con encinas centenarias incluidas, que se ve desde la calle. Merece la pena subir a lo alto de esta torre, de 45 metros de altura, por las maravillosas vistas de que se divisan de la ciudad. Hay que hacerlo a pie, a través de unas



▲ Estatua de Puccini.  
► Fotografía retrato de Giacomo Puccini.

escaleras internas. La entrada cuesta cuatro euros.

#### CASA MUSEO DE PUCCINI

La casa familiar donde nació Giacomo Puccini (Lucca, 1858 – Bruselas, 1924), uno de los más famosos compositores de ópera italianos, se ha convertido en un entrañable museo que permite profundizar tanto en su vida como en su obra. Aquí descubrimos su piano y los muebles que le acompañaron durante buena parte de su vida, además de fotografías, manuscritos, libretos originales, etc. En la vecina localidad de Torre del Lago, Puccini se construyó una bonita casa en la que hoy reposan sus restos mortales y que cada año acoge un festival de ópera en su homenaje.

#### IL DUOMO DE SAN MARTINO

Esta imponente iglesia románica se construyó en el siglo XI, aunque su in-

terior fue reconstruido en estilo gótico durante los siglos XIV y XV. Aquí podemos contemplar *Il Volto Santo*, una figura de madera que, dicen, refleja el auténtico rostro de Cristo, porque está atribuida a Nicodemo, quien, al parecer, estuvo presente en la crucifixión. Hay obras maestras de Nicola Pisano y Ghirlandaio y también está aquí el monumento funerario de la noble italiana Ilaria del Carretto, obra maestra del Renacimiento italiano de la que es autor Jacopo della Quercia.

#### DOS IGLESIAS SINGULARES

La iglesia de San Michele in Foro es una de las más imponentes de Lucca. De estilo románico-gótico, está situada en la Piazza de San Michele y en su coro cantaba el mismísimo Giacomo Puccini. Su fachada es una auténtica filigrana cuajada de detalles esculpidos, con representaciones de animales, plantas y otros elementos alusivos a la natu-





raleza. En lo más alto se yergue una figura del arcángel San Miguel. La basílica de San Frediano es una de las más antiguas iglesias de Lucca en la que destaca su fachada ornamentada con hermosísimos mosaicos que representan la Ascensión. Construida en el siglo V, en su interior conserva muchas obras de arte y capillas impresionantes.

#### PIAZZA DEL ANFITEATRO

Sorprende saber que esta bellísima plaza se levantó sobre un auténtico anfiteatro romano datado en el año 177 a.C. Las casas tienen como muros las ruinas de aquella construcción de forma ovalada. Por eso, hay diferentes alturas entre unas y otras. Hay quien dice que conforman una especie de partitura con diferentes notas musicales, unas más bajas y otras más altas. Es una plaza muy singular y única en el mundo que también alberga el mercado de la ciudad. A ras de calle, hay multitud de restaurantes, cafés, heladerías y tiendas de recuerdos. La plaza es accesible desde cuatro entradas, una de las cuales (la puerta oriental) conserva la forma original del antiguo

anfiteatro. Si el viajero es observador, podrá encontrar restos de arcos, columnas y otras partes del esqueleto romano del anfiteatro adosados a estas singulares casas.

#### VÍA FILLUNGO

Es la arteria urbana y comercial más importante de Lucca, porque atraviesa, de norte a sur, el casco medieval de la ciudad. Está jalonada de palacios renacentistas y, en algún momento, nos encontraremos con la Torre delle Ore, del siglo XIII, la más alta de la ciudad, en cuyo interior se puede contemplar el mecanismo del reloj que da nombre a la misma. Es una calle salpicada de comercios, hoteles, bares y restaurantes que no desentonan dentro de este conjunto monumental, porque los locales saben mimar sus cosas y cuidar el detalle y son maestros a la hora de armonizar lo contemporáneo con el patrimonio de hace siglos. Aquí se encuentra el Di Simo Caffé, donde Puccini se reunía con sus amigos.

#### PALACIO Y JARDINES PFANNER

Si hay tiempo, conviene acercarse hasta este oasis de paz y tranquilidad.

▲ *La plaza del Anfiteatro se diseñó sobre el antiguo espacio que los romanos dedicaban a celebrar sus espectáculos.*

► *La catedral de San Martino.*





▲ La ciudad está plagada de plazas y rincones acogedores.  
 ► Iglesia de San Frediano.

Es uno de los palacios más importantes y bonitos del centro histórico y permite disfrutar de sus espléndidos jardines de 1700, con sus majestuosos cedros, limoneros y parterres. No es demasiado grande, pero sí impactante.

**LA PLAZA NAPOLEÓN Y EL PALACIO DUCAL**

Es la plaza más grande de Lucca, una de las razones por las que acoge los grandes eventos y conciertos de la ciudad, entre ellos el Lucca Summer Festival, en el que han participado figuras como Eric Clapton, Roger Waters, Tracy Chapman o Santana. En su centro estaba previsto levantar una estatua en honor de Napoleón, muy vinculado a la historia reciente de Lucca, pero en su lugar levantaron un monumento a María Luisa de Borbón, duquesa de Lucca en 1815. En esta plaza, tam-

bién conocida como Piazza Grande, se halla el magnífico Palacio Ducal, con una monumental fachada ocre, construido sobre una vieja fortaleza del siglo XIII. Aquí se halla la sede de la Alcaldía de la ciudad y del Gobierno de la provincia.

**MUSEO NACIONAL DE CÓMICS**

Sería imperdonable que los aficionados a los cómics no visitaran el Museo Nazionale dei Fumetti, que invita a realizar un interesante recorrido por la historia de este arte a través de sus autores más famosos y emprender un viaje particular por el universo de los dibujos animados. No hay que olvidar que cada año la ciudad organiza la Feria Internacional *Lucca Comics & Games*, que es punto de encuentro de aficionados e ilustradores de todo el mundo. •



◀ Lucca es conocida como "la ciudad de las 100 torres y las 100 iglesias"

## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

Los aeropuertos más cercanos a Lucca son el Galileo Galilei, de Pisa, y el Americo Vespucci, de Florencia. Desde allí, se puede llegar en autobús o tren.

La estación de tren de Lucca se halla muy cerca del centro, en la Piazza Ricasoli, próxima a la Porta de San Pedro. Hay conexiones entre Lucca y Florencia (aproximadamente un tren cada hora), Pisa y Viareggio (cada media hora). Los autobuses salen a diario desde Florencia y Pisa hasta la piazza Verdi, que es donde se encuentra la estación de autobuses.

El casco histórico de Lucca es prácticamente peatonal, por lo que lo mejor es recorrerlo a pie o en bicicleta.

Si llegamos en coche privado o de alquiler, hay que tomar la salida Lucca Est o Lucca Ovest, en la autopista A11 Firenze Mare, si se viene desde Florencia o Pisa.

### DÓNDE DORMIR

Los hoteles de Lucca que se hallan en el casco histórico tienen mucho encanto. Se ubican en edificios monumentales y conservan el aroma del tiempo y de la historia entre sus muros. Suelen ser familiares, por lo que el trato es muy exclusivo y la decoración está pensada con mimo. Es el caso del **Hotel Alla Corte degli Angeli**, el **Palazzo Dipinto** o el **San Luca Palace**.

### QUÉ Y DÓNDE COMER

Como buena hija de la Toscana italiana, Lucca tiene una gran fama gastronómica. Presume de vino y aceite, de quesos, de carnes y embutidos, de dulces y de la pasta, preparada de mil maneras. Cada año, en el mes de diciembre, muestra y divulga todos los sabores y aromas de la Toscana en su popular mercado Il Desco, donde se reúnen alrededor de cien expositores, la mayoría de Lucca. En él se pueden aprender los secretos de los productos locales, como los embutidos, la panzanella (un pan condimentado con tomate y cebolla), el barro

de la Garfagnana, la castaña, las setas, el tartufo (trufa) negro y blanco, las fresas, la miel, el cerdo, los quesos pecorinos, los moluscos y crustáceos de Viareggio o el aceite de la Lucchesia.

Si uno quiere empaparse de la gastronomía de Lucca, tiene que probar platos tan típicos como la garmugia, una sopa realizada con habas, espárragos, alcachofas y guisantes; o la farinata, una polenta cocida en una sopa de alubias; o la sopa de farro, o los raviolis rellenos de carne de cerdo, o la tortilla con panceta, o la pasinata, una especie de pan anisado. Gozan de gran fama también los postres. Son típicos los elaborados con castaña, como los necci, que llevan ricotta. Otro dulce tradicional es el buccellato.

### QUÉ VER EN LOS ALREDEDORES

A poco más de media hora de Lucca en coche, se halla el Parque de Pinocho, uno de los más fantásticos destinos, especialmente si se viaja con niños.

También se puede visitar la elegante Viareggio, una localidad de costa que recuerda, por su elegancia, a San Sebastián, con palacetes señoriales, cafés centenarios y tiendas de diseño a pie de playa. Son muy famosos aquí sus carnavales. De hecho, tiene un museo dedicado a esta fiesta, en la que se involucran todos los habitantes, no importa de qué edad sean.

Si uno quiere seguir las huellas de Puccini, debe acercarse a Torre del Lago, (a 20 km de Lucca) junto al lago Massaciuccoli, de nombre prácticamente impronunciable, y el mar de Liguria. Tiene alrededor de 11.000 habitantes y aquí pasó largas temporadas el autor de *Tosca*, *La Bohème* y *Turandot*. Todos los veranos se celebra aquí un festival de ópera en homenaje al compositor.

### MÁS INFORMACIÓN

[www.luccatourist.it](http://www.luccatourist.it)  
[www.ildesco.eu](http://www.ildesco.eu)  
[www.lu.camcom.it](http://www.lu.camcom.it)



¿Te atreves a viajar?  
 Entra en [www.topviajes.net](http://www.topviajes.net)  
 tu revista de turismo y viajes digital

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

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

**KENIA**  
NATURALEZA SALVAJE

**SINGAPUR**  
LA JUNGLA DE CRISTAL

# GALES

## EL PAÍS DE LOS FORASTEROS

Cualquiera es bienvenido en la tierra de Ken Follet, Lawrence de Arabia o Gareth Bale. Gales es tierra de acogida, dicen que su nombre significa 'país de forasteros'.

TEXTO Y FOTOS MANENA MUNAR  
[www.laventanademanena.es](http://www.laventanademanena.es)



*La Costa de Gales.*



▲ El Cinco Estrellas St. Davis en la Bahía de Cardiff, un icono de la ciudad.  
 ◀ Queen St. Calle protagonista de Cardiff, llena de tiendas y restaurantes.

La Bahía de Cardiff, apodada Mermaid Bay, gracias a sus características geográficas y a su tradición minera acogía en el siglo XIX uno de los puertos más grandes e importantes del mundo. La entonces Bahía del Tigre contaba con más tráfico portuario que Londres o Liverpool, ya que durante la revolución industrial la mayoría del carbón exportado salía de Cardiff.

Tiempos en que John Crichton-Stuart, tercer Marqués de Bute, reconstruyó el castillo y edificó los muelles, empresas que le valieron el apodo de creador de la Moderna Cardiff.

Durante la última década del s. XIX el desarrollo de los muelles de Barry y su empresa de ferrocarriles le fueron restando actividad al puerto, que entró en decadencia hasta que el periodo de entreguerras y los bom-

bardeos de la Segunda Guerra Mundial le llevaron al declive total. Sin embargo la Bahía ha vuelto a cobrar vida con sus muchos bares y restaurantes y con el protagonismo que le otorgan edificios de la categoría del Millennium Centre y el Parlamento. La estructura del primero es sensacional y llama la atención por su contorno a modo de armadillo galés, matizado en un cobre oxidado que parece bronce y que está

perforado por unas gigantescas letras cuyas citas rezan *En estas piedras cantan los horizontes en inglés* y *Creando verdad como el cristal en el horno de la inspiración en galés*. Finalizada en 2004, la magna obra del arquitecto Jothan Adams, que utilizó materiales exclusivamente galeses, incluye ocho de las mayores instituciones culturales de Gales, la Opera entre ellas, y es receptáculo, durante el verano, para el



- ▲ Millennium Centre, En estas piedras cantan los horizontes.
- ▶▲ Mermaid Bay antigua Bahía del Tigre.
- ▶▼ En el Parlamento de Gales, que representa un árbol, las decisiones se toman desde la raíz.

festival de Gales por excelencia, *Eisteddfod*, que data de 1176 y supone el gran exponente de la cultura y lenguaje galeses.

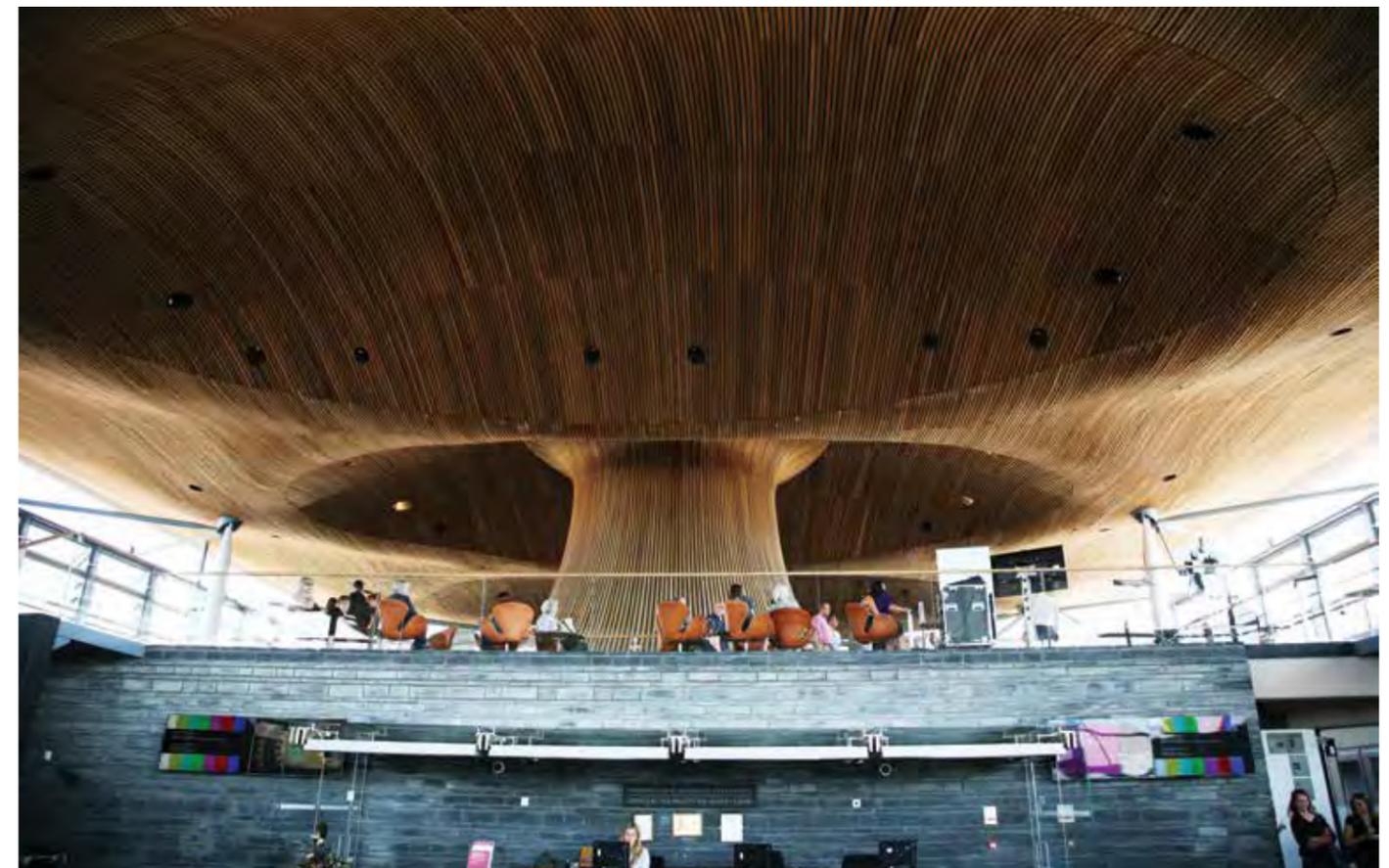
Su vecino arquitectónico, el Parlamento, no tiene nada que envidiarle pues es otra obra magistral, diseñada por Richard Rogers. El tejado simboliza una ola gigante y las paredes cristalinas reflejan el mar. El árbol gigante y central del edificio se construyó con una madera flexible traída de Canadá. Bajo su tronco, en lo que serían las raíces, se reúne el Parlamento para que sus decisiones fluyan desde lo más profundo.

**CARDIFF, BELLA Y MANEJABLE.**

Subidos a un taxi acuático en la bahía, se navega por el canal de Bristol y se pasa por el renovado hotel de cinco estrellas St. David's, el impresionante estadio Principality, en sus princi-

pios Millennium Stadium, la catedral del rugby galés que acogió la final de la Liga de Campeones de 2017, donde el Real Madrid tuvo una actuación estelar bajo su cubierto techo y de cuyo equipo aún se guardan las camisetas en los vestuarios del Principality.

En las riberas se van dejando barrios coquetos hasta llegar al castillo de Cardiff que el tercer Marqués de Bute transformó en una extravagancia gótica, con detalles magníficos en cada habitación, véase el cuarto de los niños cuyos mosaicos rememoran cuentos infantiles, la sala de fumar con figuras del horóscopo, o la magnífica biblioteca con citas en varias de las muchas lenguas arcaicas entendidas por el marqués. Las generaciones posteriores al tercer Marqués de Bute, al trasladarse definitivamente a Mount Stuart, su mansión de Bute-Escocia, donaron el castillo a



*St. David's, el pueblo más pequeño del Reino Unido, es en realidad un pueblo dentro de otro.*





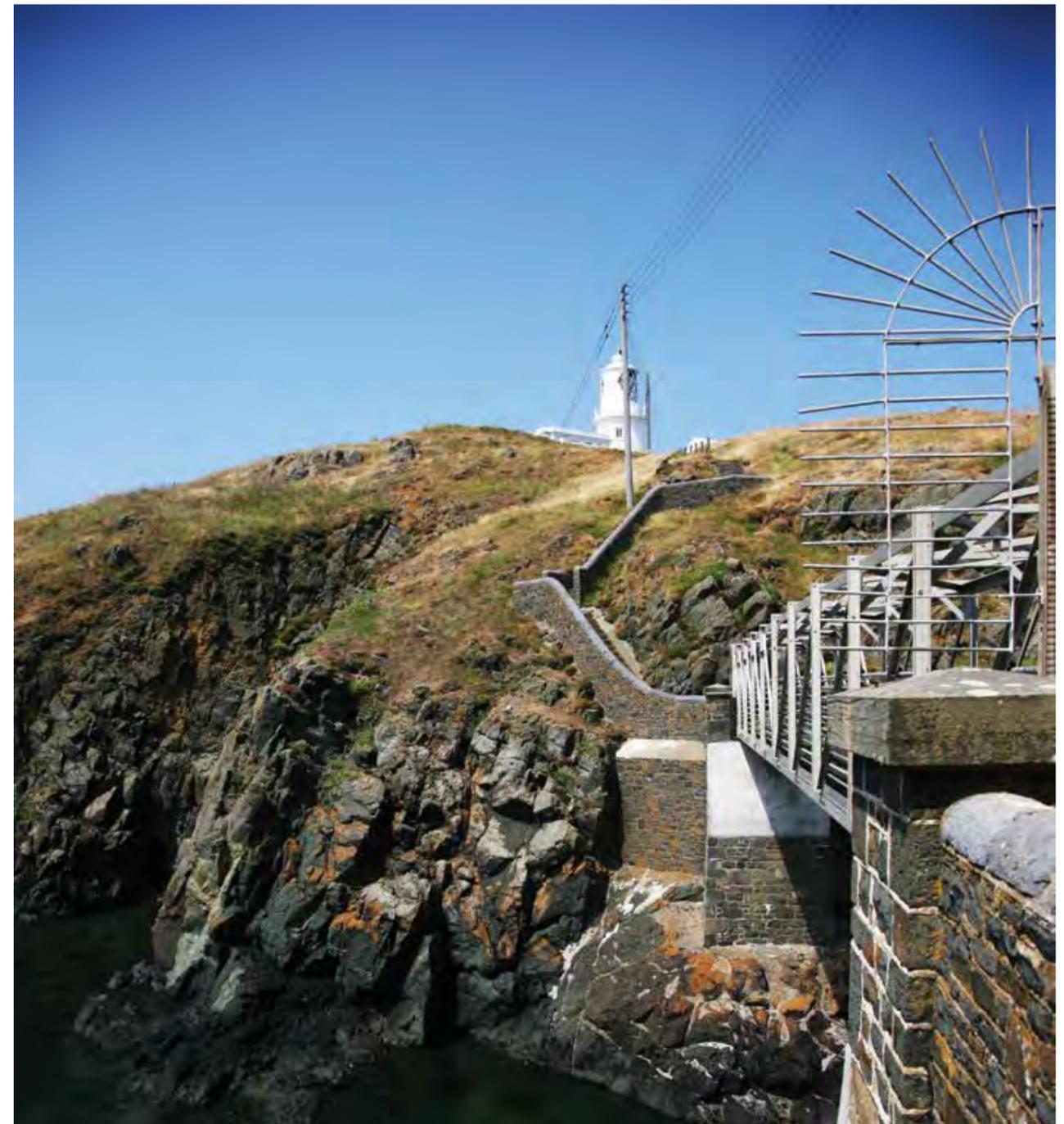
la ciudad de Cardiff. Dentro del parque Cathays, el Museo Nacional muestra una interesante documentación sobre la evolución de Gales y guarda una rica colección de pintura impresionista: Cézanne, Van Gogh, Monet y el sin igual *El beso*, de Rodin.

Sin salir del parque, nos encontramos la Universidad y el Ayuntamiento, que presume de ser el más bello del Reino Unido. A Cardiff también se la apoda *la ciudad de las arcadas* por la cantidad de ellas que se intercalan entre sus calles georgianas, repletas de atractivas tiendas, cafés y mercados, especialmente en la principal, Queen St., que, adornada con las banderolas del dragón galés, esconde todo tipo de seductores comercios por los que pasea la gente tranquila de una ciudad de unos 300.000 habitantes a la que no le sobra ni le falta nada.

#### LA HUELLA DE DYLAN THOMAS

En el camino hacia la costa desde Cardiff, es obligatoria la parada para visitar el Jardín Botánico Nacional en Carmarthenshire. Entre aromáticas flores, árboles y arbustos, aparece la bóveda cristalina del invernadero firmada por Norman Foster donde anidan especies tropicales y mediterráneas del mundo entero.

La adrenalina sube y baja al conducir por los laberínticos senderos de Gales entre matorrales y arbustos y en donde, aunque solo habría espacio para un vehículo, el sentido es doble y hay que andarse con mil ojos. El camino hacia el Parque Nacional Pem-



▲ El impresionante faro de Stumble Head.

◀ Detalles del Castillo de Cardiff y una extravagancia gótica del Marqués de Bute.

brokeshire es de verdes prados que terminan en un acantilado, playas kilométricas y el salvaje Atlántico, el mar de verdad...

Y se llega a Laugharne, la localidad más extraña de Gales, una ciudad fuera del tiempo, bella y loca en palabras textuales del poeta Dylan Thomas, que vivió aquí entre 1938 y 1949, escribiendo su gran obra, *Bajo el bosque lácteo*, en su *Boat House* con vistas a la marisma y bebiendo en el Hotel Brown, que aún tiene colgadas sus fotos, en compañía de su esposa, la artista Caitlin Thomas, una mujer hermosa de carácter volcánico. Es domingo por la

mañana y a los pies del castillo hay un mercadillo de antigüedades, la gente pasea con su perro, el aire es limpio y claro y el ambiente del pueblo a orillas de la marisma no puede ser más apacible. Parece que en esta minúscula aldea marinera nunca pudiera pasar nada, sin embargo los Thomas revolucionaron Laugharne con su escritura, su arte y su forma poco convencional de vivir.

#### CASAS GEORGIANAS

Siguiendo por el Parque Nacional de Pembrokeshire, que alberga 14 puertos y 58 playas, se llega al pueblo ma-



*La abrupta costa de Gales.*

> DESTINO GALES



rinero de Tenby, cuya panorámica desde el acantilado corta la respiración.

Al enclave medieval acotado entre dos playas, con su muralla, castillo y puerto, le alegran las casas georgianas pintadas de colores, con jardines floridos, y las muchas tiendas y cafés frente al mirador. Continuando el mapa costero se puede dar un agradable paseo hasta la capilla de St. Govan's incrustada entre las rocas del acantilado, no sin antes tomar el te de las cinco al principio del camino, en uno de sus cafés de película o de novela de Enid Blyton,

Desde la capilla, es espectacular el paseo costero entre verdes prados hasta divisar la playa de Broadhaven y Barafundle Bay, considerada una de las mejores playas del mundo.

La siguiente parada será Solva, del que sobresale su puerto de yates, para seguir a lo que se ha venido a llamar el poblado más pequeño del Reino Unido, St. David's, que en realidad es un pueblo dentro de otro. El actual acoge casas coloridas, flores por doquier, tiendas y galerías. El añejo consiste en una catedral y lo que queda del castillo, en el que sus habitantes se refugiaban de los ataques vikingos.

Como fin de la excursión hay que adentrarse de nuevo entre los caminos de arbustos hasta llegar al faro de Stumble Head y volverse a quedar boquiabierto con el horizonte que desde allí se divisa. 📍



▲ Dylan Thomas y su esposa, Caitlin Thomas.

► Boat House donde Dylan Thomas escribió Bajo el bosque lácteo.

◀ ▲ De paseo por un pueblo Galés.

◀ Jardín Botánico Nacional de Gales en Carmarthenshire, obra de Norman Foster.



## GUÍA PRÁCTICA

### CÓMO LLEGAR

**Iberia Express** tiene vuelos directos entre Madrid y Cardiff. [www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)  
Se recomienda alquilar un coche en el aeropuerto. **Avis** tiene coches estupendos, formalidad y precios muy ventajosos [www.avis.es](http://www.avis.es)

### DÓNDE DORMIR

**St. David's Hotel.** Este cinco estrellas es un clásico en la Bahía de Cardiff. Su estructura cristalina le otorgan luz natural y vistas a la bahía, a lo que acompaña todo tipo de comodidades como el spa y una gastronomía creativa en el restaurante The Admiral. [www.phcompany.com/principal/cardiff-st-davids-hotel-spa](http://www.phcompany.com/principal/cardiff-st-davids-hotel-spa)



### Corran Resort & Spa

Una antigua granja del s. XII convertida en hotel boutique de lujo con 21 habitaciones, spa y escuela de cocina a cargo de Jean Christopher Noveli. [www.thecorran.com](http://www.thecorran.com)



**Roch Castle Hotel.** El Castillo ofrece lujo, sofisticación y comodidad. Sus seis suites cuentan con detalles históricos originales. Arte moderno en las zonas

comunes y unas vistas espectaculares a la costa de Pembrokeshire. [www.rochcastle.com](http://www.rochcastle.com)



### GASTRONOMÍA

#### Chapel 1877

Lo que fue una capilla victoriana, hoy acoge un estiloso restaurante ornamentado con chandeliers y vidrieras. Su gastronomía clásica es realmente recomendable, especialmente el solomillo y el lenguado. [www.chapel1877.com](http://www.chapel1877.com)

**Restaurante AA Two Rosette restaurant Blas.** En el Blas at the Two y Felin Hotel, hotel hermano de Roch Castle, ofrece un exquisito menú relacionado con la estación del momento y la gastronomía galesa. [www.twryfelinhotel.com](http://www.twryfelinhotel.com)



#### Hotel Browns

Un icono donde tomarse una buena pinta evocando al matrimonio Thomas. [www.browns.wales](http://www.browns.wales)

### MÁS INFORMACIÓN

**OFICINA DE TURISMO BRITÁNICO**  
[www.visitbritain.com/es](http://www.visitbritain.com/es)

# Planea tu viaje mientras vuelas

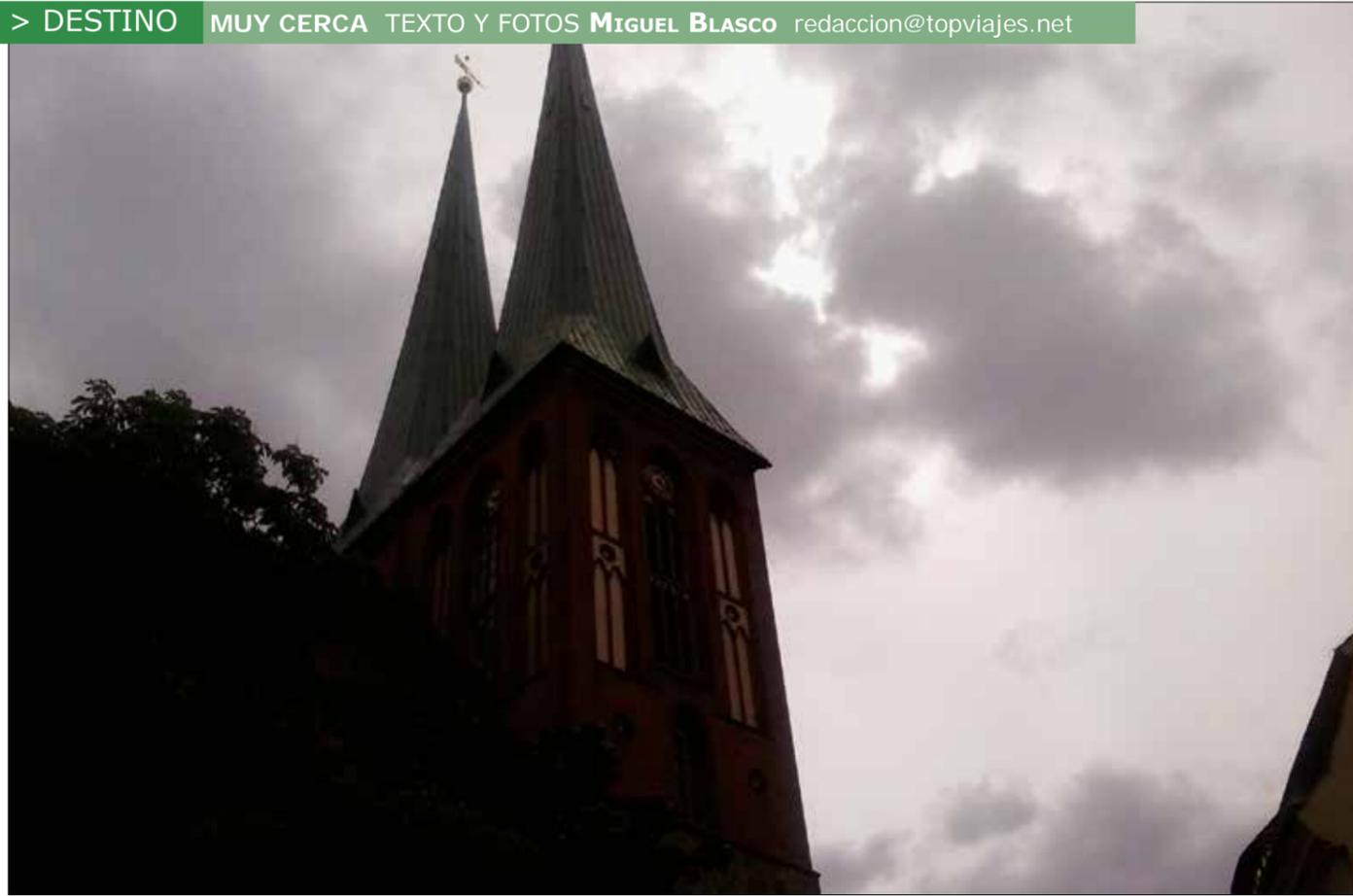
## Y disfruta de las mejores actividades en tu destino.

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

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

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





## Nikolaiviertel

### El barrio donde nació Berlín

Berlín tiene mil motivos para una visita, especialmente por su isla de los museos y su ambiente moderno y cosmopolita, pero también hay un apacible lugar que recuerda su pasado, es el barrio de San Nicolás (Nikolaiviertel), una zona de estrechas y antiguas calles medievales que durante la Segunda Guerra Mundial sufrió varios bombardeos de los aliados, pero el conjunto fue reconstruido en los años ochenta, al celebrarse el 750 aniversario de su fundación.

San Nicolás está en la zona de Mitte, el centro de Berlín, entre el río Spree, el Ayuntamiento y la calle Mühlendamm. Al otro lado del río crecería otra población, llamada Colonia. La iglesia, de estilo románico tardío, fue construida en 1230; las torres, de 84 metros de altura, se añadieron en 1876, y en su interior se conservan restos arqueológicos, una maqueta de la ciudad en el siglo XV, varias esculturas y diversas colecciones de arte sacro.

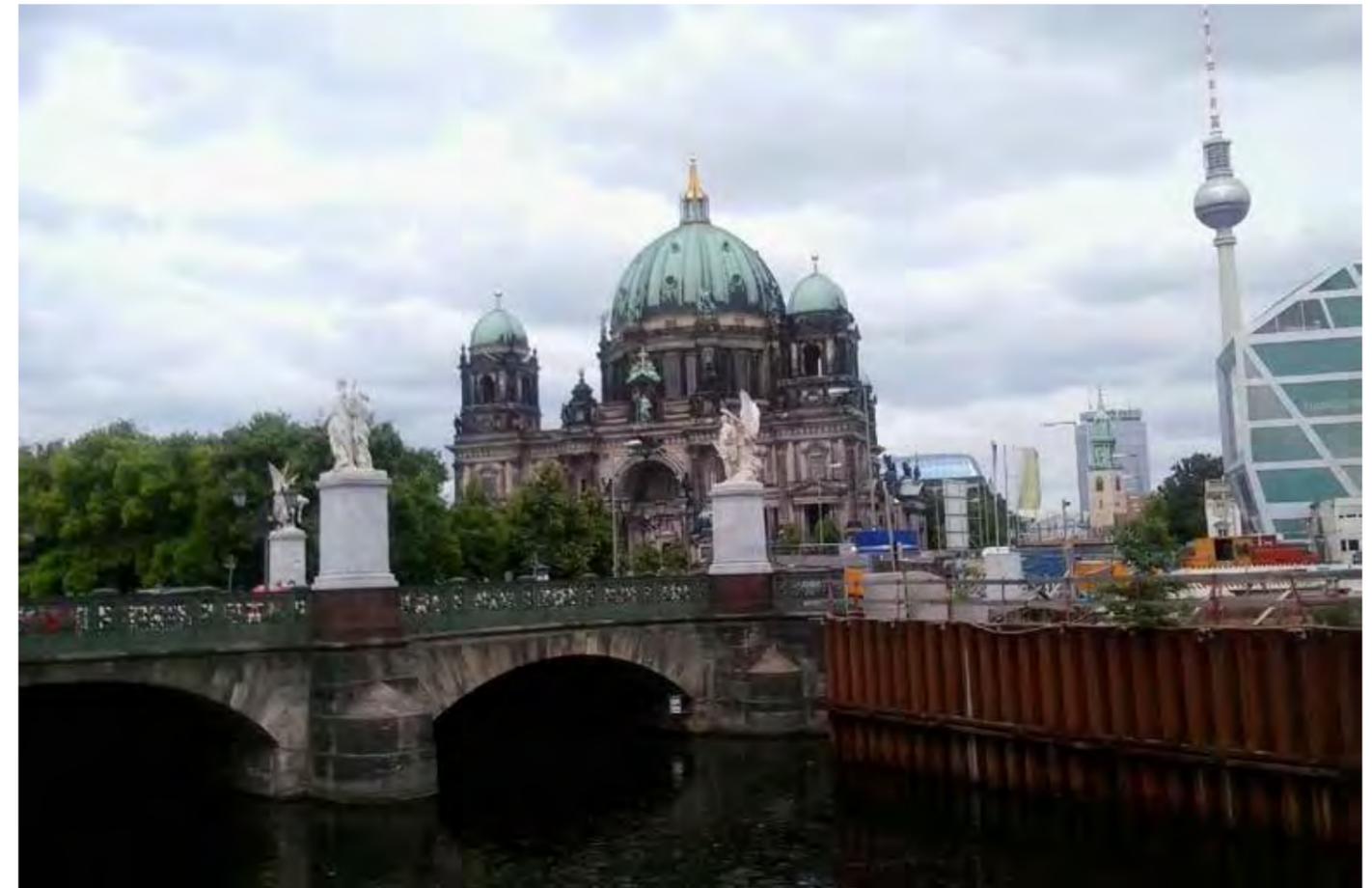
Muy cerca, hay una plaza con una estatua de grandes dimensiones de San Jorge matando al dragón que refleja el triunfo del bien sobre el mal.

En el barrio existen varias casitas encantadoras, una de ellas, la que está al lado de la iglesia, fue posada y ahora alberga el restaurante típico Zum Nussbaum, donde al parecer comía Carlos V; incluso hace algunos años mostraban una gran silla de madera que decían usaba el emperador.

Al salir de la zona nos encontraremos con la gran catedral, construida por iniciativa del rey Federico Guillermo IV. Sus cimientos datan de 1894 y su inauguración tuvo lugar en 1905. El edificio también sufrió grandes daños durante la guerra y hasta 1975 la RDA no la restauró.

Berlín siempre es un destino con muchos atractivos culturales y gastronómicos.

- ▲ Iglesia de San Nicolás.
- ◀ Escultura de San Jorge e Iglesia de San Nicolás.
- ▼ Catedral de Berlín.





## PORTO RIVER APARTHOTEL

Viva una ciudad llena de encantos y emociones en una reconfortante estancia frente al río Duero, en el corazón de la ciudad de Oporto, Portugal.

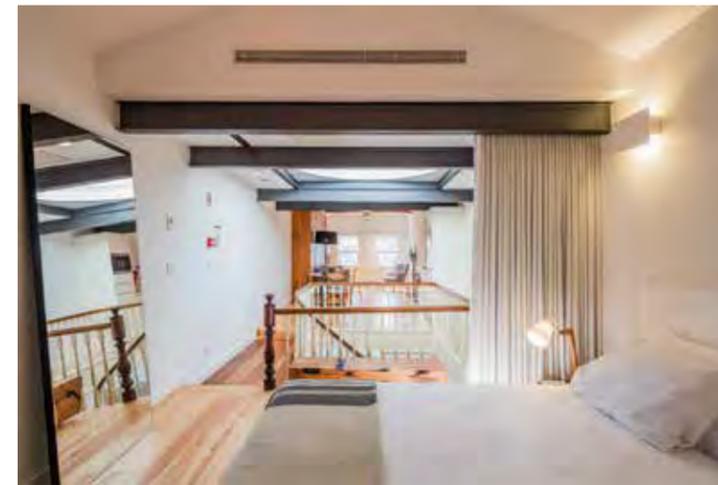
El Aparthotel Porto River está situado en la Ribeira do Porto (Porto, Portugal), sobre la muralla de la Ribeira, que fue parte de la muralla que protegía la ciudad. Esta zona está considerada Patrimonio Cultural de la Humanidad desde 1996 y es el centro del alma y la cultura de Oporto.

Inaugurada en septiembre de 2015, la vista privilegiada del río Duero es su mayor activo. Las características originales del edificio, cuyos registros municipales se remontan al siglo XVII, se han conservado al máximo y se puede sentir su historia. Durante el proceso de rehabilitación se descubrieron monedas del siglo XV que pueden contradecir a los archivos municipales. Los restos encontrados

se exponen en el Aparthotel, donde el mobiliario contemporáneo de líneas sencillas deja entrever algunas de las características originales de los edificios, como las vigas de madera de los techos y las paredes de granito.

El Aparthotel Porto River cuenta con 16 habitaciones, que combinan historia y confort en un espacio singular. Los 16 apartamentos, desde el estudio hasta los 2 dormitorios, cuentan con cocina americana equipada, lo que garantiza una mayor autonomía para los huéspedes.

A pocos metros de los principales atractivos de la ciudad de Oporto, este espacio permite relajarse, vivir la ciudad y sentir sus tradiciones. Los huéspedes pueden caminar hasta las famosas bo-



degas de vino de Oporto, el Palácio da Bolsa, la iglesia de São Francisco o la estación de São Bento, entre otros.

La unidad hotelera fue reconocida en 2017, en la 15ª edición de los Premios TripAdvisor® Travelers' Choice™, en la categoría *Pequeños Hoteles* a nivel nacional. El sitio destacó los mejores alojamientos basados en millones de críticas y opiniones recogidas de viajeros de todo el mundo en un solo año.

El Aparthotel Porto River es un complemento de los Apartamentos StayIn, también distribuidos por todo el Centro Histórico de Oporto. El

grupo empresarial propietario está presente en el mercado desde hace 35 años y también ofrece una amplia gama de servicios turísticos, como cruceros en barco Rabelo, City Tours en autobús panorámico y Tuk Tuk y restaurantes en la ciudad.

### Porto River Aparthotel

Rua dos Canastreiros, 50, 4050-149 – Porto, Portugal

+351 223 401 210

geral@portoriver.pt

Website: [www.portoriver.pt](http://www.portoriver.pt)

Facebook: [facebook.com/portoriver](https://facebook.com/portoriver)

Instagram: @portoriver

## Premios para PALLADIUM HOTEL GROUP



Palladium Hotel Group ha recibido tres galardones en la duodécima edición de los World Luxury Hotel Awards, en los que Agroturismo Sa Talaia ha sido reconocido como el mejor Hotel Rural de Lujo en Europa y el Hotel de Lujo con el mejor entorno escénico en Europa, al tiempo que Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa se ha alzado con un galardón como el Mejor Hotel de Lujo todo incluido para familias de Europa.

Agroturismo Sa Talaia es un establecimiento de lujo situado en la exclusiva zona de Es Puig, en el corazón de Ibiza, rodeada de naturaleza,

a la que suman una exquisita atención por el detalle, que hacen de Agroturismo Sa Talaia el lugar ideal para celebrar los eventos más exclusivos.

Por su parte, Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa, establecimiento de cinco estrellas bajo el concepto todo incluido, y ubicado en el corazón de Playa d'en Bossa, es un paraíso perfecto para familias, parejas y amigos, que cuenta con clubes para niños de todas las edades, teatro e instalaciones deportivas, además de cuatro magníficas piscinas y unas maravillosas instalaciones de Zentropia Palladium Spa & Wellness.

[www.palladiumhotelgroup.com](http://www.palladiumhotelgroup.com)

## Agroturismo ibicenco en CAN LLUC BOUTIQUE COUNTRY HOTEL & VILLAS

Si hay un lugar que por excelencia reproduce a la perfección la verdadera esencia de la Ibiza de invierno es Can LLuc Boutique Country Hotel & Villas. Un establecimiento ubicado en pleno corazón de la isla y rodeado de naturaleza que dispone de 20 habitaciones, perfectas para viajes de empresa, escapadas familiares o en pareja, así como retiros espirituales y de salud, donde aunar la gastronomía, la tranquilidad y la magia de la isla en los meses más tranquilos del año. Gracias a las suaves temperaturas de Ibiza en invierno, la isla se convierte en el destino perfecto para quienes buscan dar vida a viajes de incentivos o vacaciones gracias a su conectividad con multitud de ciudades europeas y nacionales. Can LLuc Boutique Country Hotel



& Villas cuenta con 7 suites dobles, 5 habitaciones superiores y 8 villas junior suite, todas acondicionadas para el invierno, con calefacción, terrazas soleadas o chimenea.

Además, este hotel organiza para sus clientes rutas de senderismo, excursiones a Formentera, vueltas a la isla en moto, paseos en caballo o en bicicleta o cursos de yoga en un entorno lleno de paz y ubicado a diez minutos en coche de todos los municipios.

[www.canlluc.com](http://www.canlluc.com)



## OD OCEAN DRIVE, Miami en Ibiza

Inspirado en la arquitectura de South Beach Miami y en el vibrante Nueva York de los años 20, el primero de los OD Hotels en abrir sus puertas combina una perfecta ubicación y una conexión singular con el elemento que marca el ritmo del estilo de vida en Ibiza: la música. Y no solo porque hospeda a DJs de perfil alto de trabajo en la isla, sino porque el desayuno se sirve hasta las 16:00h y si hace falta una mesa para probar una mezcla, OD Ocean Drive la sirve en bandeja.

Al margen de la apasionada noche ibicenca, aquí se encontrará el descanso deseado porque el hotel abre durante todo el año con la playa de Talamanca para pasear y el puerto deportivo Marina Botafoch para disfrutar del cálido mediterráneo al aire libre.

Las 40 habitaciones y suites de OD Ocean Drive fueron completamente remodeladas en 2010 en un exclusivo estilo minimalista.

Un entorno ideal para una estancia inolvidable. Tienen 4 Suites y 36 habitaciones luminosas donde poder descansar todas las noches y sus mañanas son maravillosas cuando al abrir las ventanas la vista se pierde en el horizonte del mar Mediterráneo.

der descansar todas las noches y sus mañanas son maravillosas cuando al abrir las ventanas la vista se pierde en el horizonte del mar Mediterráneo.

### Sky Bar

Imagina rozar el cielo con la punta de los dedos... el OD Sky Bar tiene mucho encanto y muy buena onda. Disfrutarás de unos atardeceres increíbles con vistas a la ciudad vieja de Ibiza "Dalt Vila", Formentera y La Marina. Desde el mes de mayo hasta octubre puedes disfrutar de los mejores cócteles preparados a tu gusto por sus barmans. Las fiestas más cool y chics ocurren en OD Sky Bar con la mejor música de la mano de los djs más conocidos del panorama nacional e internacional. OD Sky Bar esta pensado para tus eventos privados, ya sea boda, cumpleaños, incentivos... Es el sitio perfecto para dejar a tus invitados con la boca abierta.



### Servicios

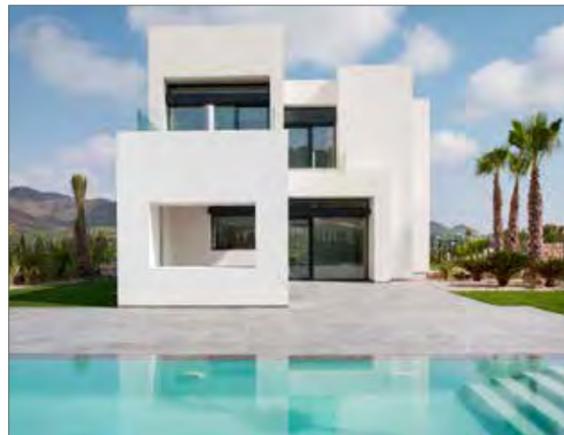
Sus servicios van desde la recepción de 24 horas, con personal multilingüe, servicios de despertador y mayordomo, venta de entradas y guarda equipaje, hasta un Smart incluido cuando se reserva una suite, con kilometraje y seguro incluidos. Además, los perros de menos de siete kilos son bienvenidos (30 € por noche) con un kit para mascotas: cama + comedero y bebedero y juguete.

[www.od-hotels.com](http://www.od-hotels.com)



## LA MANGA CLUB presenta Las Acacias

Rodeado por el Parque Regional de Calblanque, junto al mar Mediterráneo, La Manga Club es un complejo exclusivo próximo a la localidad murciana de Cartagena que ofrece todo lo necesario para disfrutar del deporte, entretenimiento, ocio, relajación y gastronomía de primer nivel, con un clima de más de 350 días de sol al año. El exclusivo resort presenta una nueva opción de alojamiento en el complejo, Las Acacias, una



selecta comunidad compuesta por 29 parcelas junto al campo de golf que acogerán villas o chalets de 2, 3 y 4 dormitorios, así como piscinas privadas, jardines y parking. Los terrenos, con unas dimensiones que van entre los 500

y 742 m<sup>2</sup>, están cerca de todos los servicios centrales de La Manga Club y tienen vistas a los campos de fútbol y el resto del resort. Ya han sido construidas tres casas de modelos diferentes, obra de Innov.arq, un estudio con una amplia experiencia en el mundo de la arquitectura, gracias a los antecedentes obtenidos después de 17 años trabajando con el arquitecto Carlos Gilardi, autor de las casas de Las Acacias. <https://lamangaclub.com/es>

## PIERRE & VACANCES crece en Baleares y desembarca en Madrid



Pierre & Vacances, firma europea especializada en apartamentos vacacionales, hoteles y resorts desde hace más de 50 años, refuerza su presencia en el mercado español con la incorporación de cuatro nuevos establecimientos a su cartera en 2019, tres de ellos en las Islas Baleares y uno en Madrid. Los Apartamentos Madrid Eurobuilding 2 (123 apartamentos), los Apartamentos Menorca Binibeca\*\*\*\* (150), los Apartamentos Mallorca Deya (181) y los Apartamentos Mallorca Portofino (119) forman parte de la estrategia de desarrollo turístico de Pierre &

Vacances, que pasará a operar un total de seis establecimientos en las Islas Baleares e impulsará su producto urbano con el desembarco en Madrid. En los próximos 3 años, el grupo prevé alcanzar entre 6.000 y 6.500 unidades de alojamiento, ampliando su presencia en la península Ibérica.

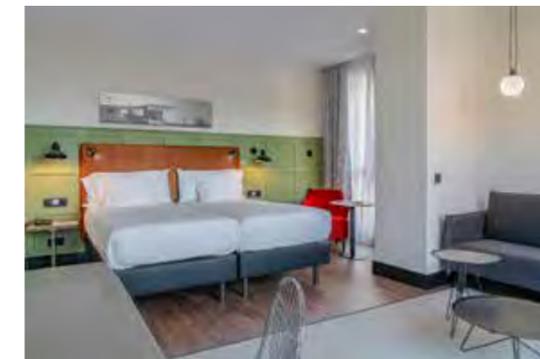
El producto de alta gama es la nueva apuesta del grupo francés para los próximos años con el objetivo de satisfacer las necesidades de un perfil de viajero con un nivel adquisitivo más elevado. Actualmente, Pierre & Vacances cuenta con 29 establecimientos premium distribuidos en Francia, las Antillas, Isla Mauricio y, desde 2018, también en España y Andorra. El Hotel Himalaia Baqueira\*\*\*\* y el Hotel Grand Pas\*\*\*\*, en Andorra, han sido los precursores peninsulares, seguidos en 2019 por los Apartamentos Menorca Binibeca\*\*\*\*, ofreciendo así propuestas de vacaciones de alto standing en destinos de mar y de montaña.

[www.pierreetvacances.com/es-es](http://www.pierreetvacances.com/es-es)

## VINCCI HOTELES

### Estrena hotel en Bilbao

Vincci Hoteles abre un nuevo hotel, Vincci Consulado de Bilbao, un alojamiento de cuatro estrellas situado en el moderno espacio del paseo de Abandoibarra. Ubicado entre las torres de Isozaki y el Museo Guggenheim, desde la calle Alameda Mazarredo 22, Vincci Consulado de Bilbao 4\* permite disfrutar al máximo de esta zona de la ciudad caracterizada por albergar atractivos paseos y plazas, así como inmuebles de arquitectura tradicional que contrastan con las edificaciones modernas, con el Museo Guggenheim como máximo exponente. En definitiva, un barrio moderno y contemporáneo de reciente urbanización, tras superar su pasado industrial.



Vincci Consulado de Bilbao se integra en este ambiente cosmopolita con un diseño, realizado por los estudios de arquitectura Agvar Arquitectos y Axis Arquitectura y Urbanismo, que pretende asemejarse a un velero que ha llegado navegando ría arriba y ha quedado amarrado frente al Museo Guggenheim Bilbao. El edificio se abre en dos puntas que miran, una al puente de La Salve y otra al Museo Guggenheim, y en su estructura se pueden distinguir, a modo de simulación, la proa y la vela del barco. En su interior, los materiales naturales, especialmente la madera, están muy presentes otorgando calidez a las estancias y un ambiente que invita al relax.

[www.vincciconsuladodebilbao.com](http://www.vincciconsuladodebilbao.com)

### Vincci Rumaykiyya inaugura temporada de esquí en Sierra Nevada



Una escapada a la montaña permite una experiencia de desconexión total y el disfrute de la nieve, tanto para los aficionados a los deportes en este medio como para quienes simplemente buscan unos días de descanso en plena naturaleza. El Vincci Selección Rumaykiyya 5\*, en Sierra Nevada (Granada), reúne todo lo necesario para intensificar esta experiencia de deporte y relax en uno de los más bellos Parques Naturales de España, y así sentirse en un refugio de lujo en plena montaña.

Con un diseño de estilo alpino que combina la madera y el barro, este alojamiento de cinco estrellas que evoca una gran cabaña, es uno de los hoteles más altos de Europa con acceso directo a pistas y ofrece al visitante la posibilidad de realizar actividades deportivas y de recreo durante la temporada de esquí. Vincci Selección Rumaykiyya 5\* cuenta con la exclusiva figura del "Ski Concierge", que se encarga de gestionar de forma personalizada todo lo relativo a la experiencia en la nieve: los forfaits, clases de esquí y de snow, alquiler de equipo deportivo, información sobre el estado de las pistas, distintas actividades en la montaña, etc. En definitiva, todo lo necesario para vivir una escapada a la nieve más completa disfrutando al máximo de todas las posibilidades. [www.vinccihoteles.com/rumaykiyya](http://www.vinccihoteles.com/rumaykiyya)

## MANDARIN ORIENTAL muestra las obras maestras de Da Vinci en Milán

A lo largo de 2019 se llevarán a cabo numerosos eventos en Milán para conmemorar el 500 aniversario de la muerte de Da Vinci. Arquitecto, artista, científico, inventor e ingeniero, Leonardo, nacido en la Toscana, dejó un importante legado en Milán durante sus veinte años de residencia en la ciudad. Mandarin Oriental, Milán ha querido sumarse a la celebración de esta efeméride lanzando un programa de alojamiento de lujo, *El genio de Leonardo da Vinci*, que ofrece a los huéspedes un recorrido único y exclusivo.



Disponible hasta el 31 de diciembre de 2019, el programa ofrece itinerarios adicionales para que los huéspedes puedan elegir entre las obras menos conocidas de Da Vinci. Los huéspedes que reserven este paquete conmemorativo disfrutarán de un lujoso alojamiento y desayuno, además de una visita guiada privada de cuatro horas para dos personas, que permite conocer de cerca algunas de las obras maestras más importantes de Leonardo, incluyendo *La última cena*, así como el cercano viñado que el duque de Milán Ludovico Sforza regaló a Leonardo como pago por pintar esa obra maestra. Los huéspedes también tendrán la oportunidad de admirar los doce volúmenes del *Codex Atlanticus*, la mayor colección de dibujos, escritos, bocetos y descripciones de los extraordinarios inventos de Da Vinci. A partir del 2 de mayo de 2019, el recorrido incluirá una visita a la Sala delle Asse, en el Castillo Sforza, hogar de uno de los primeros ejemplos de decoración ilusionista. [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

## NH abrirá el primer hotel Nhow del Reino Unido en 2019



Nhow London, un hotel de 190 habitaciones con la marca de diseño y estilo de vida de NH Hotel Group, abrirá sus puertas en Londres en el verano de 2019. El segundo establecimiento de la Compañía en Reino Unido está ubicado entre la City, Islington y Shoreditch, en el nuevo desarrollo urbano de 2,2 hectáreas de uso mixto denominado "City Road 250". Este nuevo hotel de cuatro estrellas está diseñado por el prestigioso estudio de arquitectura de Sir Norman Foster, Foster + Partners, e inspirado en el concepto "London

Reloaded", que combina en su diseño iconos británicos tradicionales y elementos contemporáneos poco convencionales.

### Tradición y arte callejero

El arquitecto James Soane, codirector del estudio de interiorismo Project Orange, con sede en Londres, y su equipo son los responsables del diseño de interiores de nhow London. El hotel de ocho plantas tendrá 190 habitaciones, un restaurante, bar, gimnasio, espacios para networking y varios salones de reuniones.

Uno de los elementos más llamativos del vestíbulo será la escultura del Big Ben con forma de cohete. Conjuntos eclécticos de mobiliario lleno de color sobre moquetas 'pixeladas' invitarán a los huéspedes a relajarse, mientras que el montaje elaborado con paneles de madera en torno a una chimenea LED generará un ambiente cálido y distendido.

[www.nhhotelgroup.com](http://www.nhhotelgroup.com)

## TIVOLI

### Avenida Liberdade crea Seen, la nueva gastronomía de Lisboa

El hotel Tivoli Avenida Liberdade, buque insignia del sello Tivoli Hotels & Resorts, estrena nuevo concepto gastronómico y de ocio en su novena planta. Con unas impresionantes vistas panorámicas de Lisboa, decoración de inspiración art decó y una sorprendente apuesta por la cocina moderna luso-brasileña y los cócteles artesanales de autor, el restaurante Seen Lisboa aterrija en la capital de Portugal procedente de Brasil. Este nuevo *hotspot* de la ciudad es una creación del chef y empresario francoportugués Olivier da Costa y en su carta de presentación cuenta con el respaldo del gran éxito cosechado por su predecesor, el Seen de São Paulo, ubicado en el piso 23 del hotel Tivoli Mofarrej. Desde su apertura, el pasado 7 de noviembre, este nuevo espacio ya ha revolucionado la noche lisboeta y conquistado a nativos y turistas. Con la misma pasión por la gastronomía creativa, el estilo vanguardista y el ambiente sofisticado, el chef Olivier y su equipo, entre los que se encuentran el galardonado chef William Ribeiro y el barman Heitor Marin, han reconceptualizado Seen para reflejar la auténtica esencia de Lisboa.



### Carvoeiro Algarve Resort, mejor hotel europeo para familias



Con el estreno de su nuevo programa, el hotel Tivoli Carvoeiro Algarve Resort se ha posicionado como el lugar ideal para unas vacaciones en familia para una completa desconexión y propuestas de ocio. Tras su renovación integral, el hotel ofrece desde actividades al aire libre, como practicar deporte con un entrenador personal o rutas y paseos entre los acantilados para conocer este rincón del Algarve, hasta un plan de entretenimiento infantil dentro del club T/Kids. En un escenario digno de postal, el hotel está situado en una de las zonas naturales más impresionantes del Algarve,

sobre el acantilado de Vale Covo y a menos de diez minutos de las principales playas.

Para una experiencia completa, la oferta gastronómica del Tivoli Carvoeiro invita a realizar un viaje por los auténticos sabores de la región a través de sus tres restaurantes. Además, sus tres bares completan el amplio abanico de opciones, entre los que destaca su nuevo Sky Bar desde donde podremos ser testigos de las mejores vistas a los acantilados y del intenso azul del océano.

### Un paraíso para los niños

Para que los más pequeños de la casa disfruten, el hotel cuenta con diferentes espacios interiores, como una sala de juegos equipada con consolas, material de pintura, tobogán, ping pong o puzzles, entre otras diversiones. Además, también pueden disfrutar en los diferentes jardines del hotel, practicando actividades deportivas, educativas y recreativas.

Dentro del programa infantil que ofrece el club T/KIDS, los niños podrán divertirse con los talleres de arte, las obras de teatro o sumergiéndose en la piscina y jugando en el castillo hinchable o en el parque infantil. [www.minorhotels.com](http://www.minorhotels.com)



## KUC A PLACE TO BE...

▲ Unai y Cristina, propietarios de Kuc.  
▼ Cóctel Margarita.  
► Chipirones al ajillo y ali oli de su tinta, croquetas caseras, presa de bellota embuchada, mejillones de roca en tajín con curry, pichón asado con salteado de pasta de sus higaditos y milhojas.

Unai Camba y Cristina Ybarra se empeñan en su nuevo local del madrileño barrio de Las Salesas en conseguir que los sabores del recuerdo y las recetas de siempre alcancen un interesante punto de evolución y contrastes.

A lo largo de este otoño la boca de todos los entendidos gastronómicos ha pronunciado la palabra KUC. Se trata de un nuevo espacio ubicado en la calle Santo Tomé, 6 y liderado por Unai Camba y Cristina Ybarra. Dicen que el nombre es el resultado anagrámico de sus iniciales, sumados a la le-

tra ce de Carmen, que es la madre de Cristina.

Él, hijo del gran Iñaki Camba —el chef que dejara Balzak para abrir Arce, uno de los grandes de la gastronomía de la capital—, y ella, una franca conocedora de la gastronomía desde la perspectiva del cliente. Un tándem que, como una va-



rita mágica, ha hecho que este local brille por su concepto y destile calidad en cada plato. Algo a lo que Unai está acostumbrado gracias al rodaje iniciado en los fogones de Arce, donde, según sus propias palabras, comenzara hace ya algunos años casi castigado por sus malos resultados académicos cortando patatas y pelando cebollas.

Si algo inculcó Iñaki a su hijo fue el respeto por el producto y la estricta temporada, conceptos que además le vinieron de cine cuando trabajó al lado de maestros como Martín Berasategui, Arzak o Joan Roca, o en algunos restaurantes tradicionales de Londres, como es el caso del Chelsea Ram.

### DOS CARTAS DIFERENTES

El restaurante cuenta con un espacio general donde poder disfrutar de dos cartas diferentes tanto en mesas altas, con una capacidad para diez a quince personas, como en un comedor anexo, en el que podrán comer hasta veinte. La entrada a esta experiencia gastronómica también cuenta con una barra en la que poder disfrutar de copas y cócteles a cualquier hora, y al fondo de la estancia está disponible un reservado con una capacidad para doce comensales. Diferentes ubicaciones en un restaurante de ambiente desenfadado y con gusto donde tomar un café a la hora del desayuno, picar algo entre horas, tomar una copa después del trabajo y, por supuesto, comer y cenar.

### SABORES EQUILIBRADOS

Unai ha volado del redil familiar —tiene ahora sus propias alas— y trabaja con empeño y profesionalismo es esta nueva

hoja de ruta donde especias, sabores del lejano oriente y notas de otros lares armonizan los platos sin faltar jamás al espíritu de la tradición, resaltando esos sabores sobre los que él, sin disfraces ni artimañas, sabe crear y poner su toque personal; un lujo de cocina si se mira con ojos de actualidad y se saborea con papilas contemporáneas.

### SIN EXCESOS

La decoración, obra de la diseñadora de interiores Marisa Gutiérrez, se presenta bajo los colores negro, dorado y blanco roto, obviando los excesos. Partiendo de un logotipo de letras cortantes (especie de sierra y roto), los materiales de construcción han sido chapa ondulada en la barra, tramex en el armario de los vinos, en las mesas elementos muy toscos trabajados en hierro puro y un nuevo formato de mármol que simula piedra. Terciopelos y algunos elementos decorativos, como los espejos antiguos heredados de la familia de Cristina, dan como resultado un restaurante sencillo, sin apenas adornos, que habla por sí solo.

Todo el restaurante es reservable para eventos privados. Kuc es un proyecto donde además de la restauración, se encargan del asesoramiento en la gestión de negocios, creación de eventos, caterings, reuniones, afterwork y escuela de cocina.

### KUC, PLACE TO BE

C/ Santo Tomé, 6  
28004 Madrid  
Teléfono: 912 10 87 09  
Horario: M-X 10:00 a 2.00/  
J. 10:00 a 2:30/ V. 10:00 a 2:00/  
S. 10:00 a 2:30/ D-L cerrado  
[www.kuclacetobe.com](http://www.kuclacetobe.com)





## RESTAURANTE SAN FRANCISCO

### Un clásico que no pasa de moda

DESDE EL AÑO 1950, ESTE ESTABLECIMIENTO UBICADO EN LOS MONTES DE EL PARDO, EN LA COMUNIDAD DE MADRID, VIENE TRABAJANDO LOS PRODUCTOS DE LA ZONA CON SUMA SENCILLEZ PARA ASÍ PODER RESALTAR SUS PROPIOS ATRIBUTOS. EL CORZO, EL JABALÍ Y EL VENADO HICIERON, DEL QUE ENTONCES FUERA UN MERENDERO, TODO UN LUGAR DE REFERENCIA QUE ACTUALMENTE SE CONSOLIDA NO SOLAMENTE COMO UN RESTAURANTE DE COCINA TRADICIONAL, SINO TAMBIÉN COMO EL LUGAR PERFECTO PARA LA CELEBRACIÓN DE BODAS, BANQUETES Y COMIDAS DE EMPRESA.

Los hermanos Luis y Roberto Serrano, junto con sus respectivas esposas, se hicieron cargo en 1980 de este establecimiento ubicado en plena naturaleza y que, tras varias actualizaciones, cuenta hoy en día con amplios salones y jardines en los que se organizan todo tipo de eventos y celebraciones.

Su carta, aunque clásica, se ha ido renovando con los tiempos que corren y en esta temporada de frío los guisos, los platos de cuchara y las carnes a la parrilla son ampliamente demandados. Eso sin olvidar que

durante todo el período invernal cada viernes San Francisco sirve un cocido madrileño, literalmente de "chuparse los dedos".

La de San Francisco es una cocina repleta de fondos largos y cocciones lentas, la que para los grandes entendidos es la cocina del sabor a tradición gastronómica... Y precisamente en el entorno natural privilegiado de que disfruta es un verdadero gusto para el paladar degustar los guisos del día, el pastel de puerros, las chuletitas de cordero lechal, el solomillo de corzo con salsa de boletus, la paletilla asada de cor-



Algunas de las suculentas propuestas del restaurante San Francisco: pastel de puerros, pantxineta, paletilla de lechal, solomillo de corzo, pimientos del piquillo rellenos y rape a la bilbaína.

**RESTAURANTE SAN FRANCISCO**  
www.restaurante-sanfrancisco.com

dero lechal, el arroz caldoso de bogavente o el solomillo a la parrilla con foie, amén de las setas típicas y propias de la temporada de lluvias.

#### LO MEJOR DE LA TIERRA Y DEL MAR

Directamente desde la lonja más importante de España, la de Vigo, llegan a este lugar los pescados frescos, tres veces a la semana; las mejores carnes rojas provienen de variedades de vacuno autóctono de la zona del Bierzo y Lugo; y son las tierras navarras las que surten desde sus mejores huertas

productos hortícolas a San Francisco. Desde las granjas ecológicas de Lérida llegan los hígados frescos de pato y las legumbres se apean en este establecimiento provenientes de Tierra de Campos.

Las D.O. que engalanan el jamón y los embutidos ibéricos son las de Guijuelo, Extremadura y Jabugo, y su bodega cuenta con más de 40 referencias.

Hoy la familia Serrano está llena de orgullo profesional al comprobar que su apuesta gastronómica es seguida con absoluta asiduidad por una clientela fiel e incondicional.



◀ Ana Losada y David Moreno.  
▲ El equipo de Zalamero.  
▶ Coquelet, boquerones crujientes al limón, carrillera de ternera al cacao y oporto, tortilla de patata esparragada, huevos con puntilla, camarones fritos e ibérico, y croquetas de pollo rostido.

## ZALAMERO DOS SUMILLERES Y UNA TABERNA

EL MADRILEÑO BARRIO DE RETIRO ACOGE UN NUEVO LUGAR DE PEREGRINAJE GASTRONÓMICO Y VINÍCOLA, LA TABERNA ZALAMERO, UN ESPACIO CON FIRMA DE LOS SUMILLERES ANA LOSADA –EX DE LA CHULA DE CHAMBERÍ– Y DAVID MORENO.

Que Retiro es un barrio gastronómico, ya lo sabíamos; que con la apertura de Zalamero aún lo es más, es un hecho. Las características de su oferta vienen a enriquecer la ya de por sí interesante oferta de la zona. ¿Por qué? Porque Zalamero quiere insistir en el servicio en sala y en una oferta en vinos cuidada y singular.

### DEMOCRATIZAR EL BUEN SERVICIO

En palabras de Ana Losada, «queremos recuperar ciertas costumbres en sala como el acabado de algunos platos, y reivindicar con ello que este servicio no es único y exclusivo

de restaurantes con estrella; también puede ser propio de tabernas, como es el caso de Zalamero». Ana Losada, quien fuera socia e impulsora de la exitosa taberna La Chula de Chamberí, donde también había un guiño muy especial a los vinos, cumple con Zalamero un sueño anhelado, democratizar el servicio cuidado y desarrollarlo en un entorno informal.

### EN TORNO AL VINO

Zalamero tiene una amplia selección de vinos tanto por copas como por botellas: una de las obsesiones de Ana Losada y David Moreno –sumiller que desarrolló parte de su carrera



profesional en Laredo- con el claro objetivo de hacer de Zalamero un bar de vinos de referencia, con alrededor de 370 referencias y 25 de espumosos. Y por copas ofrece 80 referencias distintas que van cambiando y, entre ellas, una escogida oferta de vinos generosos. Estos vinos lucen en una gran pizarra en la zona de barra.

### UN "REY" LLAMADO COQUELET

A la selección vinícola y al servicio de sala se suma, cómo no, una cocina de mercado, con materia prima fresca y elegida por su alta calidad. Aun habiendo abierto recientemente, ya tienen algunos grandes éxitos como las croquetas de pollo rostido –¡sí, saben a pollo!–, la cecina suprema de León, la caballa en escabeche con mirín, el coquelet asado al estilo provenzal o la tortilla de patata esparragada con morcilla patatera picante y hongos. Platos para compartir (o para disfrutar uno solo) se conjugan en una carta apetecible y sabrosa. En cuanto al pan, solo sirven el elaborado en un obrador de Villalba con distintas harinas ecológicas molidas en molino de piedra.

### ENTRE LA BARRA Y LA SALA

Cuentan con carta de barra y carta de sala. En la primera lucen algunos platillos como la ensaladilla de ventresca de atún, los mejillones de roca al curry rojo o las patas de calamar fritas, también algunas chacinas como el jamón ibérico de bellota, el lomo ibérico o la cecina suprema, por poner algunos ejemplos.

Como dato singular, en Zalamero organizan en torno a unas doce catas de maridaje anuales, combinando diferentes bebidas, platos y productos como la versada en quesos, champán y oporto.

### LOS "SABORES" DEL DI SEÑO

Respecto a la decoración de la taberna, cuenta con tres espacios diferenciados: una barra de madera natural a medida, una sala con capacidad para 30 comensales y una terraza en la propia calle Narváez. Ana y David han apostado por un estilo cálido e informal, en colores neutros, y con elementos manufacturados por distintos artesanos. Así, los suelos y los baños son de Francisco Segarra, el diseñador especialista en mobiliario vintage. La barra y las mesas están hechas de madera natural y fabricadas a mano, así como los aparadores de la sala, y las sillas son de Señora Wood, una joven artesana con estudio en Lavapiés especialista en la restauración de mobiliario. La vajilla, por su parte, es de dos mujeres extranjeras afincadas en España, una rusa y otra turca, que marcan su propio estilo en sendas colecciones. Tanto en la sala como en la barra cuentan con un sistema de aislamiento acústico, diseñado por Ecophon, para mayor confort de los clientes.

### RESTAURANTE ZALAMERO

c/ Narváez, 67. Madrid  
www.zalamerotaberna.com

## LA CARLOTA, el nuevo restaurante de comida fusión de Madrid



En pleno barrio madrileño de Las Salesas acaba de abrir sus puertas La Carlota, un restaurante de cocina fusión internacional que rinde homenaje a la mujer a través de la gastronomía, el arte urbano y el diseño en un espacio moderno, de estilo contemporáneo e industrial situado en una de las zonas más chic de la capital. Su cocina abierta al comedor fusiona sabores, ingredientes y técnicas culinarias de distintas culturas gastronómicas, orientales y occidentales, expresadas en una amplia y variada carta formada por una exquisita selección de exóticos platos fríos y calientes

pensados para compartir, aunque también para ser degustados en solitario. La Carlota es el primer proyecto en España de un grupo de restauración formado por cuatro socios con más de doce años de experiencia en el sector y varios restaurantes en Caracas y la isla caribeña de Aruba.

Como chef ejecutivo, al frente de los fogones se encuentra Gian Franco Curzi, uno de los talentos que ha forjado la reciente cocina de Venezuela. Con más de 20 años en el gremio, este caraqueño de origen italiano ha replicado en la capital madrileña el mismo formato de cocina estructurada en cuatro zonas o estaciones de elaboración del resto de locales de la compañía.



Crudo de atún crispy shisho, Gyozas de pato y cerdo ibérico rostizado, Solomillo de ternera crispy en salsa de ostras.



Restaurante La Carlota  
C/ Almirante 11, Madrid  
Horario de 14:00h a 16:00h para comidas y de 20:00h a 02:00h para cenas y primera copas. Lunes cierre semanal.  
Precio medio: de 30 a 40 euros  
[www.lacarlotaest.es](http://www.lacarlotaest.es)

## Llega SHAKA, la nueva marca de pokes de GO! SUSHING



Los pokes han llegado para quedarse. Y es que este boom hawaiano –sano e ‘instagramable’– está por todas partes y Go! Sushing recoge el testigo para ofrecer en su recién estrenada carta este plato con ingredientes bien seleccionados y una cuidada presentación. La firma, que cuenta con 25 locales en la capital, otro en Barcelona y otro más en Alicante, ha creado una marca específica, llamada Shaka, con riquísimos pokes elaborados con salmón, atún, gambas, pollo y pato como componentes principales. El secreto del contenido de estos preciosos cuencos reside –como todo en la cocina de este referente de la cocina japonesa a domicilio–, en la frescura y la calidad de sus materias primas. Por ejemplo, trabajan con la firma Balfegó que ofrece la máxima garantía en el atún rojo del Mediterráneo y cuenta con un proceso de trazabilidad pionero en el mundo que permite identificar de manera individual cada pez. Y el poke es otra forma perfecta para disfrutarlo en crudo.

[www.gosushing.com](http://www.gosushing.com)

## BANG COOK difumina el paso del día a la noche con sus nuevas propuestas



El *place to be* de Chamberí se suma a la tendencia del servicio continuado incorporando nuevos formatos que rompen las franjas horarias y se adaptan a las necesidades del público de la zona.

Fiel a su filosofía de ofrecer experiencias premium a precios asequibles, Bang Cook propone un completo menú del día que el cliente puede confeccionar a su gusto, una fórmula de café y tarta para la tarde y la infalible combinación de cócteles, shishas y música en directo para las noches de fin de semana.

A mediodía, a su menú habitual, sustentado en recetas tailandesas revisadas y de nuevo cuño, se suma un menú del día a un precio de 11,80 euros (con bebida) que replica el almuerzo habitual en las ciudades del sudeste asiático.

Las tardes se dinamizan con una nueva fórmula de café y tarta a 4 euros. Se puede escoger entre la original Matcha Passion, una tarta de bizcocho de té matcha con una cremosa capa de queso, la Bang Cheese Cake de queso con mermelada de jengibre y naranja o una siempre apetecible tarta de chocolate.



La fiebre de la shisha: cae la noche en Madrid y el restaurante se transforma en un rincón de Kao San Road, la calle más bulliciosa y animada de Bangkok, a ritmo de sesiones de *deephouse*. En Bang Cook, todas las piedras que se emplean en la preparación de la shisha son naturales y están libres de nicotina. Se sirven por 15 euros y se puede elegir entre cinco sabores: arándano, lima y menta, naranja y vainilla, fresa.

General Martínez Campos, 43 - Madrid - <https://bangcook.es/>

## SASHA BOOM renueva su carta con una propuesta de sabores invernales



El restaurante Sasha Boom estrena platos adaptados a esta época del año con propuestas más contundentes propias del invierno que cobran especial protagonismo, siempre conservando los sabores sorprendentes de una cocina de mestizaje que fusiona sabores, texturas e ingredientes exóticos. Fiel a la gastronomía del sudeste asiático, con influencias de Perú, Sasha Boom explora nuevas opciones en las que las carnes, pescados y arroces se convierten en el eje principal, con su particular estilo #SameSameButDifferent. Estas son las novedades creadas por su chef, Luis de los Ríos, que se podrán encontrar en su menú:

- BAO de Pork Belly: De los Ríos introduce un nuevo bao para los amantes de este pan casero de origen taiwanés, que ha elaborado con panceta cocida a baja temperatura, marinada durante 24 horas en salsa chili garlic y anís estrella.

- Ensalada THAI de Pato: ideal como entrante o acompañamiento, contiene láminas de magret de pato, pepino, coco joven y tomate cherry. El aliño está hecho a partir de nam phrik y tamarindo, anacardos y crujiente de boniato.

La nueva carta marida a la perfección con la selección desenfadada y original de cócteles de Sasha Boom, algunos de ellos sin alcohol. Todo ello se puede degustar en un espacio acogedor, agradable y sofisticado, en medio del vibrante ocio de la ciudad donde poder disfrutar de una agradable comida o cena con amigos, una velada romántica o un *afterwork* divertido. Una buena oportunidad para disfrutar de múltiples ocasiones en la mejor compañía.

C/Raimundo Fernández Villaverde 26 - Madrid - [www.restaurantesashaboom.com](http://www.restaurantesashaboom.com)

## UMAMI, la vuelta al mundo en 80 sabores

Viajar es de las experiencias más intensas de la vida: permite descubrir culturas muy diferentes, parajes maravillosos, sabores fascinantes... ¡incluso sin salir de la ciudad! En Umami, Escuela de sabor proponen un 2019 muy, pero que muy especial: explorando los rincones más sabrosos del planeta a través de sus recetas más emblemáticas. Este espacio para el ocio gastronómico vuelve a demostrar que la cocina puede (y debe) vivirse de un modo distinto, intensamente delicioso. Por eso ha apostado por una apasionante vuelta al mundo que comienza con cuatro cursos de cocina internacional muy atractivos (¡el paraíso de los "Willy Fogs" foodies!). El primero (el miércoles 16 de enero), de Cocina Japonesa, es uno de los más deseados, y traslada a los asistentes al bello y silencioso país del sushi, con sus delicados cortes y sus sabores sutiles y evocadores: niguiris, makis, uramakis... En el de Cocina Peruana (jueves 24 de enero) se profundizará en los potentes y frescos sabores de una de las gastronomías más ricas y variadas que se conocen, cargada de color y contrastes: ceviche, causa limeña, alfajores...



Avda. Rufo Rendueles, 8. Gijón - [www.umamigijon.com](http://www.umamigijon.com)

## QUINCE NUDOS entra a formar parte de "Mesas de Asturias"

El restaurante Quince Nudos, al frente del cual se encuentra el chef Bruno Lombán, ha pasado a formar parte de la marca de calidad del Principado de Asturias "Mesas de Asturias Excelencia Gastronómica".

Esta marca se creó con la finalidad de "diferenciar un segmento de la oferta hostelera que por su singularidad y niveles de calidad, ubicación, equipación y excelente servicio se distinguen de sus competidores, apoyando el liderazgo de Asturias como destino turístico del norte de España".

Quince Nudos ofrece una cocina basada en productos autóctonos de primera categoría gracias a la relación directa con artesanos y productores locales. Aunque no se renuncia a las excelencias de algunos otros de calidad original, como el tradicional Black Angus escocés, que hacen el contrapunto perfecto.

En Quince Nudos el cliente puede disfrutar de carnes ecológicas, pescados recién salidos del mar y excelentes verduras. Pero los amantes de los arroces están de suerte porque ésta es una de sus grandes especialidades. Sus propuestas van desde las tradicionales como el arroz con bogavante o con pitu de caleya hasta las más creativas como el meloso con chipirones y queso ahumado de Pría o el de anguila y foie.

Ribadesella. Asturias. [www.restaurantequincenudos.com](http://www.restaurantequincenudos.com)



## GRUPO LATERAL inaugura en Córdoba su segundo local en Andalucía

Ubicado en la Avenida del Gran Capitán, conocida popularmente por los cordobeses como Bulevard del Gran Capitán, Lateral abre nuevo restaurante con el objetivo de convertirse en uno de los locales de referencia de la ciudad califal, manteniendo la esencia de todo aquello que lo ha caracterizado durante sus 21 años de recorrido: una propuesta gastronómica innovadora basada en una variada carta de pinchos y raciones, elaborados diariamente en sus cocinas con materias primas de máxima calidad, un eficaz servicio al cliente, en un ambiente cosmopolita y sofisticado. De la mano del estudio de interiorismo de Alejandra Pombo, el nuevo LTL sorprende por su exclusivo proyecto inspirado en el arte hispanoárabe. Distribuido en una luminosa planta principal junto con una terraza a pie de calle, sus amplios ventanales permiten observar desde el exterior la experiencia Lateral, invitando a un diverso abanico de público a entrar y a disfrutar de ella.

[www.lateral.com](http://www.lateral.com)



## LA VENTANA DE FLAVIA abre sus puertas en NH LAGASCA



El pasado 10 de diciembre abrió sus puertas La Ventana de Flavia (Calle Lagasca, 64 - Madrid) nuevo espacio gastronómico del hotel NH Lagasca en pleno barrio de Salamanca.

Tras el éxito de su primera apertura, el Ristorante & Cóctel Bar Flavia, considerado el templo de los "gluten free", llegó Lili's, el lugar de moda del barrio de Chamberí en la plaza de Olavide. Ahora La Ventana de Flavia llega con fuerza para aportar sus propuestas gastronómicas más innovadoras a la capital.

[www.ristoranteflavia.com](http://www.ristoranteflavia.com)

### IZADITONE, el dulce navideño de Bodegas Izadi



La famosa pastelería italiana Loison y Bodegas Izadi se unieron de nuevo las pasadas navidades para crear Izadittone, un panettone elaborado con chocolate y orujo de vino de las propias uvas de la bodega. El compromiso de Izadi con la gastronomía le ha llevado a embarcarse en este proyecto con la casa más reconocida en Italia, el país de los panettones. La casa Loison, fundada en 1938, es considerada el Ferrari de los panettones gracias al secreto de su masa madre, cuya fórmula llevan custodiando como el mayor de los secretos

desde hace 80 años. Loison ha sido el gran aliado para desarrollar este panettone único en España con orujo de vino y chocolate y que este año se presentó en un tamaño más grande, con un peso 1 kilo. Izadittone, del que se elaboró una edición limitada de panettones, se pudo adquirir en tiendas gourmet, así como en su tienda online. Una experiencia que pretenden repetir en años venideros.  
[www.tiendaartevino.com](http://www.tiendaartevino.com)  
PVP: 25€

### COALLA, el turrón de Reyes

Bocados que saben aún mejor si llegan de la mano de Coalla (Mejor Tienda Gastronómica de España 2017 Salón de Gourmets). Los Turrónes Coalla son el broche perfecto para cualquier comida o cena de Reyes –o, por qué no, para picar entre horas– y están elaborados de forma artesanal con las mejores materias primas, como la almendra Marcona, de origen nacional, o la apreciada miel de Azahar.

¡Y los hay para todos los gustos!: chocolate blanco, yema tostada, chocolate con leche y almendra, fruta, nata y nueces... o los típicos de Jijona o Alicante (bajo el sello de calidad de estas dos denominaciones de origen). Los turrónes Coalla se pueden comprar en las tiendas del grupo o a través de su página web. Todas las variedades se venden en formatos de 300 gramos, aunque las de Jijona y Alicante también se comercializan en envases de 500 gramos. Desde **14,50 euros**.  
[www.coallagourmet.com](http://www.coallagourmet.com)



### NUNOS PASTELERÍA, roscones de cine

Nunos Pastelería ha puesto los hornos a punto para la nueva colección de uno de sus dulces más demandados y queridos por los madrileños: los roscones de Reyes. Los festejos navideños, que culminan con el Día de Reyes, exaltan el periodo más entrañable del año. Su vigor afectivo nos invade, estimulan el encuentro con los seres más queridos y nos retornan a la infancia. Con la colección de roscones 2018, José Fernández –maestro pastelero de Nunos Pastelería–, invita a descubrir, durante las jornadas de la festividad más infantil, el niño que llevamos dentro, mediante un homenaje a las sensaciones anímicas que percibimos en películas y series que quedaron en nuestra memoria. Se trata de un modo diferente de saborear el roscón durante los siete días que van del dos al ocho de enero de 2019: *Frozen*, *Star Wars*, *101 Dalmatas* o *La casa de papel* son los motivos cinematográficos que el maestro José Fernández ha querido plasmar en las creaciones de este año

Precio colección cine y series: 30 €. 1/4 Kg (tamaño único)

[www.pasteleria-nunos.es](http://www.pasteleria-nunos.es)



### Mantecados y polvorones de Aove LA CHINATA

La marca extremeña, especializada en productos gourmet y cosméticos a base de Aove, ha ampliado este año su cartera de dulces navideños con dos nuevas referencias: mantecados y polvorones elaborados con el Aceite de Oliva Virgen Extra de su propia cosecha.

Los mantecados y polvorones La Chinata han sido elaborados de manera artesanal con ingredientes seleccionados y siguiendo la receta original (harina, canela, azúcar, almendras y ajonjolí) aunque incorporan Aceite de Oliva Virgen de La Chinata, un aceite de cosecha propia y de calidad extraordinaria que aporta intactas todas las cualidades organolépticas y nutricionales del oro líquido español. P.V.P. (320 gr): 3,50 €. [www.lachinata.es](http://www.lachinata.es)



### 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. <https://diafarm.es>



### CHAMPAGNE JEAN MILAN llega a España de la mano de Finca Dehesa de Luna



La casa de champán Jean Milan sigue en manos de la misma familia que la vio nacer. Ahora es la quinta generación de la bodega la encargada de mantener las tradiciones familiares. Jean-Charles Milan es el encargado de la viña y el primer paso ha sido mantener el prensado tradicional con las prensas antiguas.

Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad y Champagne Jean Milan comenzaron su relación hace un año y han traído al mercado español tres de sus champanes más reconocidos: Terres de Noël Grand Cru Blanc de Blancs, Jean Milan Brut Grand Cru Blanc de Blancs y Jean Milan Brut Rosé.

La casa de Jean Milan elabora con pasión y tradición cada uno de sus champanes creando un estilo propio que se identifica, desde la viña a la botella, en cada una de sus etiquetas.

Jean Milan Brut Blanc des Blancs se creó para celebrar el nuevo milenio. Su gran acogida hizo que la marca se haya mantenido a lo largo de todos estos años convirtiéndose en uno de sus vinos más reconocidos. Elaborado con la variedad chardonnay (100%) procede de un viñedo único, Gran Cru d'Orger.

**PVP: 27 euros**

[www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)

### LEALTANZA RESERVA 2012 el orgullo "platino" de la bodega riojana

Los 20 años de experiencia y el profesional equipo que hay detrás de Bodegas Altanza, que vela por el buen hacer a cada paso –desde el cultivo o la selección del fruto hasta el etiquetado final de una botella o la atención personalizada al visitante– han convertido esta bodega en una marca de prestigio en todo el mundo. Lo demuestra que algunas de sus etiquetas –como el exitoso Edulis– se pueden disfrutar en 50 países y sobre todo, el reciente premio internacional que ha recibido la más mimada de sus referencias: Lealtanza Reserva 2012. Este vino, que define el estilo de la bodega, ha sido calificado con 97 puntos y Medalla Platino en la última edición de los Decanter World Wine Awards, el concurso más prestigioso del continente asiático. En palabras de Carlos Ferreiro, enólogo de la bodega, "este reconocimiento tiene especial relevancia porque se trata de la puntuación más alta y la única Medalla Platino otorgada a un vino de Rioja". Lealtanza Reserva 2012 está elaborado con uva 100% tempranillo y tiene una crianza de 18 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 3 meses en tinos de roble francés Allier de 22 hl. y 12 meses en botella.

[www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)



### Las tres nuevas expresiones de CURADO TEQUILA



Blue Weber de Arandas, Espadín de Oaxaca y Cupreata de Michoacán forman la nueva gama de Curado Tequila, fruto de la colaboración de Vanguard, la familia Estes y Camarena, ambas muy respetadas en la industria del tequila. Se trata de tres expresiones de infusión de agave cocido de distintas variedades en tequila 100% puro de agave que trascenderán la categoría y ofrecerán al consumidor una experiencia totalmente nueva.

Los agaves de Curado Tequila se obtienen de cosechas locales y se cuecen siguiendo la técnica propia de cada región. Una vez transportados a la destilería de La Alteña, se infusionan en el mejor tequila 100% de los Altos de Jalisco.

Blue Weber. Vegetal, floral, dulce y terroso en boca.

Espadín. Suavidad ahumada junto con cítricos. Cupreata. Notas de acidez, chiles cocidos y pimienta blanca.

### MXI 2016, nueva generación en las bodegas Tinto Pesquera

La tercera generación de Tinto Pesquera llega pisando fuerte. Las nietas de Alejandro Fernández, fundador de las Bodegas Alejandro Fernández Tinto Pesquera, presentan MXI 2016, un vino 100% Tempranillo. Elaborado con máxima dedicación y respeto a sus raíces.

MXI 2016 representa el inicio de un cambio para las Bodegas Alejandro Fernández Tinto Pesquera, que presentarán más novedades en el año 2019.

MXI 2016 ha envejecido en una selección muy cuidada de barricas de roble americano con tostados medios, durante 14 meses y, antes de salir al mercado, ha reposado seis meses en botella. En nariz es fresco y su aroma recuerda a frutos rojos y negros, en especial, a moras y a frambuesas. Con una graduación del 14%, MXI 2016 se sirve en copa a una temperatura de entre 12 y 14 °C y es ideal para acompañar arroces, risottos, pasta, carne a la brasa y chuletillas al sarmiento.

El MXI 2016 supone, además de un nuevo proyecto para la familia, la bienvenida a las nuevas generaciones. Así, con MXI 2016, las mujeres de Tinto Pesquera dan la bienvenida a una nueva generación, pero sin perder de vista la tradición y maestría de su familia.

**PVP: 18€**

[www.grupopesquera.com](http://www.grupopesquera.com)



### EL GRUPO EL GAITERO adquiere el 100% de Viñedos Alfaro

El grupo El Gaitero ha firmado recientemente la adquisición del 100% de la bodega D.O.C. Rioja, Viñedos de Alfaro, de la que hasta ahora poseía el 50%. Para José Cardín, vicepresidente de El Gaitero, con la compra de la totalidad de esta consolidada bodega, el grupo demuestra una vez más su clara apuesta por la diversificación del negocio y, a su vez,



por el empeño en mantener el alto nivel de calidad que caracteriza a sus productos. Según Ricardo Cabeza, director general del grupo, la compañía potenciará su presencia en el mercado nacional e internacional con la próxima incorporación de un director co-

mercial con amplia experiencia en vinos de rioja, que le dará el impulso necesario para posicionarla entre las mejores de la denominación.

### Etiqueta Negra de EL GAITERO entra en la DOP Sidra de Asturias

Continúan llegando buenas noticias desde el Grupo El Gaitero. Y es que a los éxitos cosechados a lo largo de este año en diferentes certámenes nacionales e internacionales se une otra importante novedad: por primera vez, "El Gaitero" entra en la DOP Sidra de Asturias.

Gracias al cambio de la legislación europea del año 2015 y después de haberse introducido algunas modificaciones en los métodos de elaboración y crianza, El Gaitero Etiqueta Negra será la primera sidra marca El Gaitero acogida a la Denominación de Origen Protegida. Con este distintivo se refuerza el compromiso de la empresa familiar asturiana con el desarrollo sostenible del territorio.

[www.sidraelgaitero.com](http://www.sidraelgaitero.com)



### ROBERTO AMILLO, frasco de lujo para los jereces de Altanza

Bodegas Altanza, fiel a su compromiso con la calidad y la tradición – avalado por un gran trabajo durante casi 20 años y su reconocimiento internacional– presenta su línea Roberto Amillo, una selecta gama de jereces en la que aúna la experiencia y el buen hacer de las dos denominaciones de origen más antiguas de España: Rioja y Jerez.

<http://bodegasaltanza.com/es/81-jerez>



### BODEGA OTAZU presenta su Premium Cuvée 2015...



Bodega Otazu lanza Otazu Premium Cuvée 2015, una añada que irrumpe en el mercado elogiado con 91 puntos en la Guía Gilbert & Gaillard. Este reconocimiento se une a los conseguidos por añadas anteriores, como la medalla de oro en la Bacchus, en Vino Sub 30 y el Concurso de Vino de Ljubljana, y el reconocimiento como mejor Tinto con Madera en el concurso de los Mejores Vinos de D.O. Navarra, a la que pertenece. Es un vino tinto de color rojo cereza de capa profunda y ribete rojizo, con aromas de fruta roja, como la cereza, sobre fondos especiados y sutiles notas tostadas. En boca, es un vino fresco, sedoso y con volumen, y con un largo final en el que vuelven a aparecer los aromas afrutados. Está elaborado con un 45% de uva Tempranillo, un 32% de Carbenet Sauvignon y un 25% de Merlot, todas procedentes de las hectáreas de viñedo propio.

**PVP. 11,37 euros**

### ... y el ambicioso proyecto VITRAL

Un vino que es, ante todo, una nueva forma de entender la relación entre arte y vino. Así se presenta el que es, hasta el momento, el proyecto más ambicioso de la Bodega Otazu. Sus dos protagonistas son Vitral, el vino por excelencia de la bodega elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon y Merlot de dos parcelas singulares reconocidas bajo la denominación de origen de Pago Otazu, y Carlos Cruz-Diez, uno de los máximos representantes del arte cinético-óptico a nivel mundial. De este modo, y con el objetivo de presentar un proyecto monumental que trasciende a sus protagonistas y se enmarca en el tiempo, Otazu se compromete a un proyecto cuyo final está previsto para el año 2042. Durante cada año de los próximos 30 años, se lanzará la correspondiente añada de Vitral en una edición limitada a 1.200 cajas, que pueden ser de una o de tres botellas, que irán acompañadas de una obra de arte magna del venezolano Cruz-Diez que será diferente cada año. La primera añada, la de 2013, salió a la venta en todo el mundo el 1 de diciembre.

[www.otazu.com](http://www.otazu.com)



### Este año el Roscón de Reyes se bebe con GIN MARE



Este año el Roscón de Reyes se saborea de una forma diferente gracias a Gin Mare: en vez de comerse, se bebe. La ginebra Premium mediterránea se ha propuesto reinventar la forma de tomar este clásico dulce el 6 de enero, y ha creado el primer cóctel inspirado en los sabores tradicionales de este postre: Mare de Reyes.

[www.ginmare.com](http://www.ginmare.com)

### Rejuvenecimiento facial con ThreeForMe™ ICON DE CYNOSURE



ThreeForMe™ Icon es el nuevo tratamiento unisex de Cynosure que combina láser y Luz Pulsada Optimizada (OPL) para resolver a la vez tres de las principales preocupaciones de la piel:

1. Arrugas y líneas de expresión
2. Manchas producidas por el sol
3. Lesiones vasculares

Un protocolo no invasivo que tensa y reduce las líneas de expresión en una sola sesión, mejorando la textura de la piel, en un tratamiento de última generación diseñado para revitalizar la piel

alcanzando el tejido fotodañado, las arrugas de profundidad media y la flacidez en rostro, cuello, escote y manos.

Precio: a partir de 300€ / sesión.

Para consultar centros: [www.cynosure.es](http://www.cynosure.es)

### BLAUCELDONA propone un tratamiento combinado para revitalizar la piel



Con el paso de los años, la piel tiende a perder la firmeza y la elasticidad y aparecen marcadores propios de la edad como son la flacidez y las arrugas. Por este motivo, Blauceldona ha incorporado un nuevo tratamiento para combatir estos signos de envejecimiento y devolverle a la piel del escote y el pecho la vitalidad deseada, mediante un tratamiento que combina Endermologie de Lpg y Vform para cuidar el escote y el pecho, mejorando la firmeza, la elasticidad del tejido y la densidad del pecho.

<https://blauceldona.com>

### Tratamiento nocturno de PERRICONE MD para la piel

Intensive Overnight Moisturizer, de Perricone MD, es un tratamiento nocturno intensamente hidratante que proporciona nutrición durante toda la noche. Rejuvenece la piel, relaja la apariencia de las líneas de expresión y mejora drásticamente la elasticidad, al tiempo que proporciona la nutrición óptima para fortalecer y reponer la barrera de humedad. Como resultado, amanecerás con una piel más lisa, firme y flexible por la mañana. ¿Cómo lo consigue? Gracias a su combinación de Acyl-Glutathione, la aclamada molécula propiedad de la marca, y vitamina F.

[www.perriconemd.es](http://www.perriconemd.es)



#### SALUD

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

#### COMUNIDAD

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

#### EDUCACIÓN

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

#### APADRINANDO,

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

**¡Podeis hacer la diferencia!**

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



### TAURUS amplía su gama de batidoras de vaso



Taurus ha ampliado su gama de batidoras de vaso con Succo Easy y Supreme Mix, con las que poder preparar las cremas de invierno, y los batidos veraniegos de forma rápida y segura. Ambos modelos disponen de jarra graduada para que se puedan medir directamente las mezclas en la jarra. Sus cuchillas son de acero inoxidable de alta resistencia y permiten triturar cualquier alimento. Además, se desmontan fácilmente para poder limpiarlas con comodidad.

Succo Easy tiene 2 velocidades y función turbo para un extra de potencia. Permite introducir los alimentos directamente por su boca de llenado y filtrar la mezcla gracias a la rejilla de su tapa. Sus pies son antideslizantes para que se quede fija mientras se utiliza. Supreme Mix dispone de cinco velocidades y función turbo, que le da un extra de potencia

para aquellos alimentos más duros o el hielo. Su selector de velocidades incluye una agradable iluminación led en azul y su cable se puede recoger fácilmente en la base.



### y lanza Spiro, una rasuradora con aspirador

Mantén tu barba siempre perfecta rasurándola a la medida que prefieras y sin ensuciar tu baño. El nuevo barbero con aspirador, Spiro, tiene un aspirador incorporado que recoge el pelo mientras lo corta. Además, dispone de un depósito de fácil vaciado donde se almacena el pelo rasurado.



Spiro es pequeño y manejable. Dispone de una autonomía de 40 minutos para que nunca te quedes a medias mientras te rasuras y si esto sucede, también puedes usarlo conectado a la red eléctrica. Incluye un avisador luminoso que se apaga cuando la batería está totalmente cargada.

Su peine guía tiene 11 alturas de corte, entre 1,5 y 16mm. Además, sus cuchillas son de acero inoxidable y le aportan una gran resistencia y un acabado perfecto en el

corte. Es muy fácil de lavar gracias a que su cabezal es extraíble. Spiro incluye un cepillo de limpieza, aceite lubricante, peine y cargador.

[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)

### Nueva edición limitada NIKEL de Brompton

Brompton anuncia una nueva edición limitada de bicicletas con el característico acabado níquel, las míticas Nickel Edition, una importante y ansiada noticia para los amantes de la conocida marca londinense de bicicletas plegables.

El níquel es un acabado premium y su reedición se debe al éxito que ha cosechado desde su primer lanzamiento en 2016, cuando salió a las calles una pequeña cantidad de estas bicicletas que conquistaron al público por su genuino, elegante y atemporal diseño. El encanto de este exclusivo modelo, que ya es un clásico en Brompton, reside en su recubrimiento de níquel electrolítico que le confiere un acabado brillante, creando un contraste atrevido con sus componentes negros.

El reluciente niquelado electrolítico de Brompton tiene una resistencia anticorrosiva excepcional, a menudo empleada en equipamientos de minería. Cada bicicleta presenta pequeñas variaciones en el acabado ya que están hechas a mano de forma artesanal, lo que confiere a cada una un resultado final increíblemente único. Con una producción mundial de 1.500 bicicletas, la nueva Brompton Nickel Edition ya se puede adquirir en las tiendas oficiales de la marca. <https://es.brompton.com/the-bike/special-editions/nickel-edition>



### LADY CHRONOGRAPH, un regalo para San Valentín

Este cronógrafo tan delicado se presenta en una caja de PVD dorado rosa con un diámetro de 34,5 mm. La esfera satinada con rayos de sol brilla en un azul intenso, resaltado por los índices de PVD dorado rosa. Por su parte, la correa de piel de becerro azul oscuro con grano de cocodrilo aporta al conjunto un refinado toque final. El interior del cronógrafo esconde un modernísimo calibre de cuarzo Precidrive, que lo certifica oficialmente como cronómetro y que activa los indicadores de las horas, minutos y el segundero pequeño. Además, el contador de fecha y el cronógrafo se muestran con una gran precisión. **PVP. 610 EUROS**



### Precise Ionic Wave, el nuevo rizado automático de SOLAC

El nuevo rizador Precise Ionic Wave de Solac te permite 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 personas que quieran presentar 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



### AIR EUROPA: 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](http://www.aireuropa.com)



### AIR FRANCE y CHINA EASTERN amplían su "joint venture"

Air France-KLM y China Eastern Airlines firmaron a finales del mes de noviembre un acuerdo para la ampliación de su "joint venture". Entre los presentes se encontraban Liu Shaoyong, presidente de China Eastern Airlines, Tang Bing, vicepresidente ejecutivo de China Eastern Airlines, Anne-Marie Couderc presidenta de Air France-KLM y Air France, Benjamin Smith, director general de Air France-KLM y Air France, y Pieter Elbers, presidente y director general de KLM.

[www.airfranceklm.com](http://www.airfranceklm.com)



### FINNAIR refuerza sus vuelos a la Laponia finlandesa

Con más vuelos que nunca entre España y Helsinki, la Laponia finlandesa se convierte en uno de los destinos estrella de Finnair para los pasajeros españoles. La compañía aérea ofrece más de 400.000 asientos a Laponia esta temporada de invierno, un 20% más que en años anteriores dada la creciente demanda turística de esta zona de Finlandia.

[www.finnair.com](http://www.finnair.com)



### S7 Airlines inaugura ruta entre Barcelona y San Petersburgo

S7 Airlines, miembro de la alianza de aerolíneas global oneworld®, anuncia el lanzamiento de la nueva ruta entre Barcelona y San Petersburgo que comienza el 28 de Abril de 2019. Los vuelos directos desde Barcelona a San Petersburgo operarán los miércoles y domingos. La salida del vuelo será a las 13:45 con llegada al aeropuerto de Pulkovo en San Petersburgo a las 19:00 hora local. La ruta a San Petersburgo es operada por modernos y cómodos aviones modelo Airbus A319.

[www.s7.ru](http://www.s7.ru)

### SAUDIA AIRLINES, mejor aerolínea de 2018 de Asia y Pacífico

Saudia Airlines, la compañía aérea nacional de Arabia Saudí, ha sido galardonada como la "Mejor Aerolínea del Año de Asia y Pacífico" en los Premios de Aviación CAPA 2018. Jaan Albrecht, el CEO de la compañía, recogió el premio en la gala celebrada en Singapur.

[www.saudia.com](http://www.saudia.com)



### TAP y su revista, UP, premiadas

TAP ha sido elegida "Compañía Aérea Líder Mundial para África" y "Compañía Aérea Líder Mundial para América del Sur" y su Revista de a bordo, UP, ha conquistado el premio de la "Revista a bordo Líder Mundial" en la última edición de los Worlds Travel Awards. Estos premios considerados los "Óscar" del Turismo Mundial, fueron entregados en la ceremonia realizada en Pátio Galé, el pasado 1 de diciembre.

[www.flytap.com](http://www.flytap.com)



### EUROWINGS Digital traslada su sede a Mülheim...

Eurowings Digital, la compañía digital de la aerolínea alemana, cambia de sede y, a partir de la próxima primavera, Mülheim (distrito de la ciudad de Colonia) será el nuevo lugar de trabajo de 50 trabajadores de Eurowings.



### ...y ofrece facturación automática de equipaje en Hamburgo

Eurowings ofrece un servicio nuevo e innovador en el aeropuerto de Hamburgo. A partir de ahora, los pasajeros pueden utilizar el servicio de facturación automática de equipaje en este aeropuerto alemán y facturar su equipaje de forma rápida y flexible en uno de los diez quioscos de autoservicio en la Terminal 1 y, por lo tanto, beneficiarse de las muchas ventajas de este servicio. Así, con un servicio de registro de equipaje nuevo y totalmente automatizado, los pasajeros tendrán más independencia y flexibilidad en el momento de viajar. El objetivo es optimizar la experiencia de viaje para los pasajeros de Eurowings ofreciéndoles procesos que permitan ahorrar tiempo.

[www.eurowings.com](http://www.eurowings.com)



## Bari y Zadar, nuevos destinos de IBERIA EXPRESS para el verano 2019

Iberia Express ha anunciado el lanzamiento de dos nuevas rutas para la temporada de verano de 2019: Bari, capital de la región italiana de Apulia, y Zadar, en pleno corazón de la Costa Dálmata, Croacia.

La ruta a Bari, que iniciará operaciones el 1 de julio de 2019, contará con

dos frecuencias semanales, los lunes y los viernes, con salidas desde Madrid a las 12:40 horas y llegada al aeropuerto de Bari-Palese a las 15:20 horas. El horario de salida desde el aeropuerto italiano es a las 16:00 horas, con llegada al aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas a las 18:50 horas. Los billetes para esta ruta ya se encuentran a la venta en la web de la compañía, [iberiaexpress.com](http://iberiaexpress.com), y el resto de las canales del Grupo Iberia, con precios desde los 49 € por trayecto.



Por otro lado, la ruta a Zadar, con la que Iberia Express aterriza por primera vez en Croacia, contará con dos frecuencias semanales, los martes y los sábados, a partir del día 2 de julio. El horario de salida desde Madrid es a las 18:10 horas, con llegada a Zadar las 20:45 horas. Desde

del aeropuerto croata, el horario de salida es a las 21:25 horas con llegada a Madrid a las 0:10 horas. También los billetes para esta ruta se encuentran ya a la venta en [iberiaexpress.com](http://iberiaexpress.com) y el resto de las canales del Grupo Iberia, con precios desde 69 € por trayecto. Además de Zadar, el Grupo Iberia ofrece ya otros tres destinos en Croacia: Dubrovnik y Zagreb durante todo el año, y Split en la temporada de verano.

[www.iberiaexpress.com](http://www.iberiaexpress.com)

## RYANAIR comercializa entradas para partidos de fútbol y rugby

En colaboración con la empresa Coras, Ryanair Tickets ofrece entradas para los mejores espectáculos de teatro y atracciones turísticas en 19 países de Europa a través de su página web, con los precios más económicos. Ahora, los clientes de la aerolínea también pueden comprar entradas para los mejores partidos de fútbol de forma directa, tanto en la página web de Ryanair Tickets como a través de la página de Active Trip, correspondiendo con la fecha y destino del viaje que han reservado. Ya hay entradas disponibles para partidos de La Liga, de equipos como el Atlético de Madrid, Málaga C.F. y RCD Espanyol. Además, también están disponibles entradas para partidos del Toulouse FC, de la Ligue 1 de Francia, y más partidos de fútbol y rugby estarán disponibles próximamente. Los clientes de Ryanair ya pueden comprar sus entradas para todos estos eventos en 10 idiomas y ocho divisas (Euro, Esterlina, Dirham, Dólar, Krone Noruego, Krona, Krone Danés y Zloty).

[www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)



## IBERIA

### Vuelo a Miami desde 489 euros ida y vuelta

Si eres de los que no soporta el frío, Iberia tiene la solución. Viaja en el tiempo y adelántate al verano volando a Miami, donde temperaturas en torno a los 25 grados en invierno, kilómetros de playas de arena blanca y tiempo soleado te trasladarán a plena época estival, y desde 489 euros ida y vuelta con Iberia.



### Patrocinador de la Real Federación Española de Fútbol

Los presidentes de la Real Federación Española de Fútbol, Luis Rubiales, y de Iberia, Luis Gallego, han suscrito un acuerdo por el que la compañía aérea se convierte en "Aerolínea oficial de la RFEF y sus selecciones nacionales", patrocinador oficial de las selecciones absolutas masculina y femenina de fútbol y proveedor de servicios de transporte aéreo en los viajes de la Real Federación Española de Fútbol.



### Nueva web corporativa

Iberia acaba de estrenar una nueva web corporativa con un diseño más moderno, fresco e intuitivo, en una completa radiografía de la compañía. En sus cuatro secciones, además de la home, muestra su filosofía, sus valores, sus cifras, sus negocios... todo. <http://grupo.iberia.es>

### Chárter a Dubái

Iberia reafirma su apertura hacia nuevos segmentos de clientes, en concreto, su interés por el negocio de cruceros y, desde el 7 de diciembre, ofrece una operación chárter semanal con destino Dubái para Pullmantur Cruceros durante la temporada de invierno lo que, sin duda, también confirma el fortalecimiento de la actividad charter de la compañía.

Guillermo González Vallina, director de ventas España de Iberia destacaba que "el verano pasado reforzamos nuestra colaboración con Pullmantur Cruceros con más destinos y plazas, ahora vamos más allá con esta nueva operación a una ruta como Dubái y, además, en temporada de invierno. El segmento de los viajes de cruceros está ganando mucho auge en nuestro país y en Iberia queremos ser también la mejor opción para estos clientes, acompañando a partners como Pullmantur Cruceros en ofrecer un producto integrado vuelo+crucero".

### Apuesta por el turismo de calidad en Cuba

Iberia opera vuelos diarios y directos entre España y Cuba y, a partir del mes de mayo, introducirá en esta ruta su nueva Turista Premium –una cabina intermedia entre la clase Business y Turista–, lo que supone una apuesta por el turismo de calidad y de mayor capacidad de gasto.

[www.iberia.com](http://www.iberia.com)

### Cruceros temáticos STAR CLIPPERS 2019

Star Clippers ofrece cruceros temáticos que mejorarán la estancia de sus pasajeros a bordo de veleros para el placer y el gusto de todos. Se proponen diferentes temas, como yoga, fitness, meditación, conferencias, estilismo, gastronomía... La compañía promueve el bienestar y el placer en 2019.



**Yoga-meditación-fitness.** Star Clippers organiza ocho cruceros especiales de yoga y meditación y uno dedicado al fitness. ¡Todos los profesores ofrecerán cursos y sesiones a bordo de veleros para pa-

sajeros que deseen aprovechar este momento especial para cuidarse y llenarse de serenidad y energía!



**Conferencia de cruceros.** Descubre la historia del mar, los grandes barcos, entender la navegación. Historias apasionadas contadas por un reconocido orador. ¡Todo un programa para enriquecerse con el agua!

**Crucero "estilista".** Comprender la historia de la moda y su evolución. Y con un estilista de renombre, aprende a usar la ropa como medio de comunicación al elegirlos y adaptarlos de acuerdo con la morfología de cada uno.

**Gastronomía.** Descubre el flujo de la gastronomía con un gran chef. Un crucero para intercambiar, aprender, enriquecerte... ¡y disfrutar!

[www.starclippers.com](http://www.starclippers.com)

### AZORA, el primer yate de The Ritz-Carlton Collection

El primer yate de los tres programados por The Ritz-Carlton Yacht Collection se llamará Azora, que significa "cielo azul", una palabra de origen español derivada del color azul (azul intenso). Con el azul como color característico de la marca The Ritz-Carlton y un color inspirador de los viajes, Azora fue una buena elección para el yate inaugural de la colección de barcos de la marca The Ritz-Carlton. El yate Azora, primero de un cupo de tres, ha sido especialmente diseñado en el astillero español de Hijos de J. Barreras (Vigo). Con fecha prevista para su primer crucero en febrero de 2020, se trata de una embarcación con 190 metros de eslora y capacidad para 298 huéspedes repartidos en 149 suites, cada una con su propia terraza privada. El yate también contará con dos lujosas suites de 102 metros cuadrados, cada una con su propia terraza privada de 55 metros cuadrados, artesanía moderna y acabados interiores diseñados conjuntamente por The Ritz-Carlton y la empresa sueca líder en diseño Tillberg Design. La experiencia a bordo reflejará la comodidad sublime y el nivel incomparable de servicio al cliente individualizado por el cual se reconoce la marca icónica Ritz-Carlton.



[www.ritzcarlton.com/en/yachts](http://www.ritzcarlton.com/en/yachts)

[www.crucestarclass.com/umdc/navieras/ritz-carlton-yacht-collection-RITZ](http://www.crucestarclass.com/umdc/navieras/ritz-carlton-yacht-collection-RITZ)

### SILVERSEA anuncia la segunda parte de la reforma del Silver Wind...



Silversea anuncia sus planes para la segunda reforma del Silver Wind, que completará el principal proyecto de remodelación iniciado en diciembre de 2018. Este segundo periodo, en el que el buque estará en dique seco durante el verano de

2020, convertirá el Silver Wind en un buque de navegación polar y hará una serie de mejoras en el interior dándole más versatilidad. El Silver Wind continuará acercando a los huéspedes a la auténtica belleza de los destinos más icónicos del mundo, como el Caribe y el Mediterráneo. En el Caribe, el barco continuará visitando puertos de renombre, como San Juan, Barbados y San Bartolomé, mientras que su tamaño íntimo también le permitirá descubrir puertos más pequeños, como Bequia, Anguila y Les Saintes. Los favoritos del Mediterráneo, como Venecia, Monte Carlo y Barcelona, también continuarán presentándose en los itinerarios del buque, así como destinos más aislados como Syros, Mljet y Antibes.

### ...y ofrece excursiones para viajeros de movilidad reducida por el Caribe

La compañía de cruceros de ultra lujo Silversea continúa con su compromiso de acercar a sus huéspedes a la auténtica belleza del mundo, esta vez con la opción de excursiones en tierra con una mejor accesibilidad para viajeros de movilidad reducida. A través de la asociación Accesible Travel Solutions, una compañía dedicada a ampliar la oportunidad de viajar a las personas con problemas de movilidad, Silversea presenta nuevas excursiones que abordan las necesidades especiales de estos viajeros. Estas ya están disponibles en nueve destinos del Caribe, además se están desarrollando más opciones para el próximo verano para los viajes por Mediterráneo.



[www.silversea.com](http://www.silversea.com)

### PULLMANTUR CRUCEROS inaugura 'Dubái y Leyendas de Arabia'

El buque Horizon de Pullmantur Cruceros zarpó el pasado mes de diciembre del Puerto Mina Rashid de Dubái para emprender así su viaje inaugural de *Dubái y Leyendas de Arabia*, su nueva y exclusiva propuesta para los meses de invierno.

Para conmemorar este hito de Pullmantur Cruceros, su Presidente & CEO, Richard J. Vogel, viajó al Emirato. Allí asistió al tradicional intercambio de metopas, evento que se realiza siempre que un barco llega por primera vez a un puerto, celebrado a bordo del buque Horizon.



Con una duración de 8 días / 7 noches y embarque en Dubái, esta ruta significa abrir una ventana a vivir un viaje caracterizado por los contrastes y donde los misterios de la historia y tradición de la cultura árabe conviven con la más absoluta vanguardia y modernidad. Así, podrán liberar su adrenalina mientras recorren el desierto en 4x4; dar un paseo en camello entre las dunas de desierto; relajarse en un paseo en *dhow* por un fiordo; contemplar la majestuosidad de la Gran Mezquita Sheikh Zayed, o admirar las impresionantes construcciones que forman la línea del cielo de Dubái.

[www.pullmantur.es](http://www.pullmantur.es)

### Curiosidades sobre PETRA

Petra, el enclave histórico de Jordania, la ciudad perdida de los nabateos declarada Patrimonio de La Humanidad por la Unesco, es uno de los indispensables a la hora de viajar a la joya de Oriente Medio. Situada aproximadamente a 200 kilómetros de la capital jordana, Petra llama la atención de millones de personas que cada año la visitan y disfrutan de sus imponentes y bien conservadas maravillas, tales como El Tesoro y El Monasterio.



Pero, además, esta maravilla del mundo esconde muchos secretos y curiosidades dignas de conocer por el viajero. Es conocida como la ciudad perdida porque, como la historia indica, fue abandonada por los nabateos en el siglo VII a.C. en la Edad Media y no fue descubierta de nuevo hasta el siglo XIX, por los occidentales, más concretamente por el explorador suizo Johann Ludwig Burckhardt. Además, su profundo desfiladero, El Siq, hace que fuera aun más complicada de "descubrir". Pero es también una ciudad oculta, ya que las tormentas de arena y las inundaciones, entre otras, enterraron muchos edificios provocando que solo se pueda conocer un 20% de la misma. La ciudad de Petra no fue construida en piedra sino excavada y esculpida en la roca, lo que resulta increíble. Y fue habitada en su época dorada por aproximadamente 30.000 personas.

Petra era una ciudad funeraria; se encuentra llena de tumbas y fue bautizada por los nabateos como "la ciudad para el día de mañana", lo que la convirtió, entre otras cosas, en un gran cementerio con tumbas de lo más sencillas hasta imponentes fachadas ornamentadas. Asimismo fue una importante ciudad comercial, que se convirtió en un paso esencial entre Arabia y el Mediterráneo. Además, gracias a contar con agua potable y a la seguridad de sus muros, infinidad de caravanas comerciales encontraban en Petra el oasis perfecto donde descansar. Su disposición proporcionaba una gran seguridad por la dificultad que suponía para los enemigos acceder a ella sin ser antes abatido. [www.sp.visitjordan.com](http://www.sp.visitjordan.com)

### Inaugurado el primer aeropuerto ecológico filipino en la isla de BOHOL



Bienvenidos al primer aeropuerto ecológico de Filipinas, donde la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente son los principales objetivos, además de ofrecer un servicio excepcional a todos los viajeros. Este aeropuerto cuenta con medidas respetuosas con el concepto ecológico, como los paneles solares, iluminación interior led, un sistema de aire acondicionado de bajo consumo, ventilación

natural o el agua de lluvia como sistema de riego para las plantas. La implantación de estas tecnologías verdes permitirán la reducción anual de 18 toneladas de emisiones de dióxido de carbono, motivo de orgullo para el gobierno filipino, que quiere demostrar su interés y voluntad en desarrollar un proyecto sostenible hacia el ecosistema. A tan solo 90 km de la turística isla de Cebú, la ubicación del aeropuerto fomenta el desarrollo del turismo en las Bisayas Centrales, ya que se presenta como la mejor opción ante los problemas causados por el aeropuerto de Tagbilarán. El recinto cuenta con una pista de dos kilómetros en un terreno de 14.000 hectáreas, lo cual supone una mayor amplitud (solo acogía a 800.000 pasajeros), comodidad y seguridad que el anterior aeropuerto de la isla, cerrado tras esta inauguración.

[www.esmásdivertidoenfilipinas.es](http://www.esmásdivertidoenfilipinas.es)

### ARGENTINA

#### Iberá, nuevo parque nacional...



El pasado mes de diciembre, el Congreso de Argentina aprobó la creación del Parque Nacional Iberá, ubicado en la Provincia de Corrientes, al noreste de la República Argentina, que cuenta con una extensión de 159.800 mil hectáreas y es una de las atracciones del Corredor Ecoturístico del Litoral.

Este nuevo espacio protegido –localizado dentro del área del Iberá, el segundo humedal más grande del mundo– fue donado por las fundaciones Conservation Land Trust (CLT) y Flora y Fauna Argentina y se suma

a las 553.000 hectáreas de esteros y humedales del contiguo Parque Provincial Iberá. La iniciativa de la donación fue impulsada por Douglas Tompkins y su esposa, Kristine McDivitt, fundadores de CLT.

Este flamante Parque Nacional junto al Provincial componen un área con 4.000 especies de flora y fauna. Esto significa casi el 30 por ciento de las especies reconocidas en Argentina. El turismo de naturaleza es una de las mejores posibilidades que ofrece el territorio nacional para los viajeros locales y del resto del mundo. Actualmente, Colonia Carlos Pellegrini, Concepción de Yaguareté Corá, Ituzaingó y San Miguel ya cuentan con excelentes actividades y alojamientos para vivir una experiencia única, al pie de los Esteros. [www.argentina.gob.ar](http://www.argentina.gob.ar)

#### ...y el verano de Buenos Aires

El verano es la temporada más deseada para muchos. ¿Por qué no huir del frío polar que tenemos ahora en España y disfrutar del buen tiempo en Buenos Aires? La ciudad en enero y febrero goza de unas temperaturas perfectas para visitarla y disfrutar de un sinfín de planes al aire libre para llenar tu agenda tanto si la visitas en familia, en pareja o con amigos. La provincia de Buenos Aires cuenta con lugares paradisíacos ideales para desconectar y descansar, y la capital tiene una amplia y variada oferta cultural, lo que hacen del destino la opción perfecta para disfrutar de la época estival.



Dentro de la provincia, y muy cerca de la capital, se pueden planear varias escapadas. A tan solo una hora de Buenos Aires, San Antonio de Areco cuenta con spas rurales como La Bamba de Areco y Pampas de Areco. El primero, construido originalmente como hacienda colonial, se reconvirtió en un hotel-boutique de lujo marcado por un fuerte carácter tradicional. El segundo es un resort rural que, con su arquitectura neocolonial y decorado con motivos propios de la cultura gaucha, se consolida como la combinación perfecta entre confort y naturaleza.

<https://turismo.buenosaires.gob.ar/es>

“Inauguramos 2019: estamos tan mal que el futuro augura algo bueno”

## UN AÑO DE CONFUSIÓN

Damos la bienvenida al 2019, un año que se anuncia confuso como hacía muchos que no sucedía. Y la confusión, como las indigestiones, prolonga el malestar. Un año en el que el menor temblor puede conducir a un terremoto y hacer caer, una tras otra, las fichas del dominó que jugábamos hasta ahora con lógica incertidumbre, pero con sensatez. Un año que no solo puede zarandear la estabilidad de la política sino que, como ocurre indefectiblemente, la seguridad jurídica y la normalidad económica. Y es ahí en donde todo se vuelve confusión y caos y, tras la oscuridad, una nueva crisis. Fichas de un dominó que empiezan a desplomarse como juego y acaban esparcidas por todos los rincones en lo que se conoce como ruina social. Cabría el optimismo si se produjeran tantos efectos inesperados que, en enero, parecen imposibles de concitar. No es por enfermedad de pesimismo sino por atracción de realismo: pensar que se sosegarán los extremistas, que razonarán los dinamiteros, que se doblegarán los envarados y que se conciliarán los tercios es pedir demasiadas coincidencias. Entre tanto, avanzando el proceso por el discurso que se anuncia, se abren las carnes a una zozobra política nacional, a un conflicto internacional, a una desestabilización económica galopante y a un mundo indeseable. En esas condiciones, ¿puede esperarse que los ciudadanos tengan suficiente poder como para detener los resultados de una generalizada confusión? Las cumbres del clima nada avanzan, los gallos de las grandes potencias no dejan de cacarear, la dialéctica de los extremismos populistas añaden adeptos a sus simplicidades, los nacionalismos excluyentes buscan la confrontación sin reparar en las consecuencias, los viejos esquemas se denigran y los nuevos son una incógnita. Y, entre tanto, nadie enciende la luz. Confusión. Todo huele a confusión.

Se supone que no hay mal que los ciudadanos no puedan remediar con el ejercicio de su derecho a elegir. El problema es que no hay mucho donde elegir en este año que empieza. Y huir a otras tierras, viajar a otros mundos, ya no es tan fácil porque también allí hay confusión o llegan los tsunamis del caos. Estamos tan mal que el futuro augura algo bueno. Lo que no se sabe es qué pueda ser.



ANTONIO GÓMEZ RUFO  
Escritor  
www.gomezrufo.com





**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](http://www.presstour.es)